

# INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #210

lifestyle & subculture magazine

+18

JENNA GIBBON: ENTRE INTIMIDAD Y VOYEURISMO

ALDOUS HUXLEY: DROGAS, RELIGIÓN Y ESPIRITUALIDAD

CHARLIE SMITS: MODA, REALIDAD Y FANTASÍA

CENTRAL RESTAURANT Y LA COCINA DE ECOSISTEMAS

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

[INFOMAG.ES](http://INFOMAG.ES)

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



REVERSE VENDING



## Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar

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

[VER VIDEO PROMO](#)



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

MÁS INFO: +34 664 728 211 · [ganamosreciclando.com](http://ganamosreciclando.com)



# ISSUE #210



© ADOR -No more than 3-

## CONTENIDOS

### TOMA NOTA

- 12. Desconexión. Un viaje personal por internet
- 14. La regla crítica: Pasajeros al tren
- 16. Aldous Huxley sobre drogas, religión y espiritualidad

### ARTISTAS

- 20. Joi Murugavell: arte abstracto, brillante, mordaz, humorístico
- 24. Mari Katayama, los tacones altos no son algo especial
- 28. Silvia Flechoso: la sombra de lo divino
- 32. La obra de Adrián GoMA, un intrincado de conceptos
- 36. Jenna Gribbon: entre la atrayente intimidad y el voyeurismo

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. -Vision- de Charlie Smits, entre realidad y fantasía
- 46. Must Have

### FOODIES & TRAVELLERS

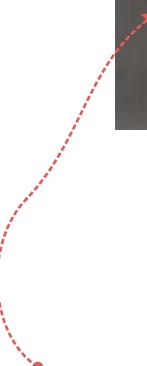
- 48. Central: ¿qué puedes comer en el mejor restaurante del mundo?
- 54. La Bicicleta Roja confitería musical & delicatessen
- 56. Senseless: The Art Of Coffee
- 57. La Búfala ristorante y la pasión por la pasta fresca artesanal

### INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

# SUMARIO



## ALDOUS HUXLEY SOBRE DROGAS Y ESPIRITUALIDAD

**Pág. 16.** Escribió alrededor de 50 novelas en su vida. De entre ellas, tres destacan como representativas de sus creencias en evolución ...

**ENG:** He wrote around 50 novels in his life. Among them, three stand out as representative...

## UN VIAJE PERSONAL POR INTERNET

**Pág. 12.** Una lección que nos obliga a reconocer que, para la gran mayoría de nosotros, la distinción entre la "vida real" y la de internet...

**ENG:** A lesson that compels us to acknowledge that, for the vast majority of us, the distinction between 'real life' and that of the internet...

## LA REGLA CRÍTICA: PASAJEROS AL TREN

**Pág. 14.** No entiendo el destino como una fuerza sobrenatural de la que nadie pueda escapar, pero esto no quiere decir que yo reniegue..

**ENG:** I don't understand destiny as a supernatural force from which no one can escape, but this doesn't mean that I reject...

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNÍU RAVENTÓS

DESDE 1551



**CODORNÍU** MONT-FERRANT

**BODEGAS BILBAINAS**  
HARO - RIOJA ALTA

**RAIMAT** PARXET

**SCALA DEI** ABADIA DE POSLET

**Bodegas TINTO**  
RIBERA DEL DUERO

**SEPTIMA**  
MENDOZA - ARGENTINA

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

**REGAUS**  
**L**

**RAVENTOSCODORNIU.COM/ES**

artisteo

# SUMARIO



**JENNA GRIBBON:  
ENTRE LA INTIMIDAD Y  
EL VOYEURISMO**

**Pág. 36.** Las pinturas suntuosas y texturizadas de Jenna Gribbon oscilan entre la atrayente intimidad y el desconcertante voyeurismo...  
**ENG:** The sumptuous and textured paintings of Jenna Gribbon oscillate between alluring intimacy and disconcerting voyeurism...

**SILVIA FLECHOSO: LA  
SOMBRA DE LO DIVINO**

**Pág. 28.** Investigo el poder. El arte es poder. La obra de arte es un objeto de poder. Toma tu poder y ejércelo ...  
**ENG:** I explore power. Art is power. The artwork is an object of power. Take your power and wield it...

**ADRIÁN GOMA, UN  
INTRINCADO DE  
CONCEPTOS**

**Pág. 36.** El arte es la exaltación de la propia humanidad. Es el espejo en que la humanidad se mira. Es crónica y es lírica....  
**ENG:** Art is the exaltation of humanity itself. It is the mirror in which humanity gazes upon itself...



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

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

en la recámara

# SUMARIO



## CHARLIE SMITS, VISIÓN

**Pág. 42.** Una propuesta que representa ese espacio entre realidad y fantasía en el que habitan los personajes...

**ENG:** A proposal that represents the space between reality and fantasy in which the characters dwell...

## 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...

**SIEMPRE HEMOS  
PENSADO QUE  
TODO LO  
POLÍTICAMENTE  
CORRECTO ES  
UNA MIERDA**



**infomag.es**



CONTRABANDO DE CULTURA

**INFOMAG GROUP**  
COMUNICACIÓN  
MALLORCA - MENORCA - IBIZA & FORMENTERA  
MADRID - BARCELONA - ANDORRA

# SUMARIO



## CENTRAL: COCINA DE ECOSISTEMAS

**Pág. 56.** La antropología alimenticia de las comunidades rurales de los Andes y el Amazonas, recuperando ingredientes casi olvidados...

**ENG:** The food anthropology of rural communities in the Andes and the Amazon, reclaiming nearly forgotten ingredients

## LA BICICLETA ROJA CONFITERÍA MUSICAL & DELICATESSEN

**Pág. 50.** La Bicicleta Roja es un rincón ecléctico muy alegre, donde encontrarás desde productos de cercanía con enfoque "zero waste" ..

**ENG:** La Bicicleta Roja is a cheerful corner, where you'll find everything from locally sourced products with a 'zero waste' focus...

## SENSELESS GALLERY THE ART OF COFFEE

**Pág. 48.** Así se define la filosofía de Senseless Art Gallery & Café: tomarse tiempo para degustar el momento y el sabor único del café...

**ENG:** This is the philosophy of Senseless Art Gallery & Café: taking the time to savour the moment and the unique taste of coffee...

# ZERO WASTE

# RESIDUO CERO

El movimiento que cambiará el mundo  
¿Te unes a la revolución?



# DESCONEXIÓN

## Un viaje personal por internet

Por Roisin Kiberd / Alpha Decay / Traducción de Albert Fuentes

Una extraordinaria lección que nos obliga a reconocer que, para la gran mayoría de nosotros, la distinción entre la "vida real" y las realidades más nebulosas que nos brinda internet se ha roto definitivamente.

Hoy en día, prácticamente todo el mundo vive conectado a la red. Forma parte ineludible de nuestras vidas, y eso provoca todo tipo de nuevas situaciones y estados emocionales. Algunos son claramente positivos: el acceso a la información, las nuevas posibilidades de comunicación, la optimización en los procesos de trabajo... Pero, a la vez, la vida online se ha convertido en una clara fuente de insatisfacción, trastornos y problemas para mucha gente. ¿Tiene sentido pasar tanto tiempo delante de la pantalla? ¿En qué medida nos perjudica la adicción a internet? Roisin Kiberd sabe mucho sobre estas cuestiones. A lo largo de su carrera profesional ha trabajado para startups tecnológicas, ha escrito sobre las subculturas de internet y ha sido testigo de todos los excesos que se cometen en nombre del progreso informático, hasta el punto de padecer muchos en carne propia.

En esta colección de ensayos, unidos entre sí para dar forma a un relato sobre el lado oscuro de la vida digital, Kiberd arroja sobre el problema una luz clara y poderosa. Nos advierte de los riesgos que conlleva una excesiva interconexión y de la trampa en la que podemos quedar atrapados si nos volvemos adictos al scroll infinito o nos obsesiona la exposición narcisista en las redes sociales. Así, a lo largo de su viaje personal por internet y sus investigaciones sobre los fenómenos que ahí acontecen –de la escena

vaporwave a las apps para ligar, pasando por las comunidades que rinden culto a las bebidas energéticas–, la autora nos invita a reflexionar sobre nuestro propio consumo del tiempo en la red, y a alcanzar las preguntas definitivas: ¿ha merecido la pena? ¿Qué hemos ganado y qué hemos perdido por el camino? ¿Preferimos seguir conectados, o sería prudente aspirar a la desconexión?



**ENG:** Nowadays, practically everyone lives connected to the internet. It is an unavoidable part of our lives, leading to various new situations and emotional states. Some are clearly positive: access

to information, new communication possibilities, optimization in work processes. However, the online life has also become a clear source of dissatisfaction, disorders, and problems for many people. Does it make sense to spend so much time in front of the screen? To what extent does internet addiction harm us? Roisin Kiberd is well-versed in these matters. Throughout her professional career, she has worked for technology startups, written about internet subcultures, and witnessed all the excesses committed in the name of computer progress, often experiencing them personally.

In this collection of essays, interconnected to shape a narrative about the dark side of digital life, Kiberd sheds a clear and powerful light on the problem. She warns us of the risks of excessive interconnection and the trap we can fall into if we become addicted to endless scrolling or obsess over narcissistic exposure on social media. Thus, through her personal journey on the internet and her investigations into the phenomena that occur there – from the vaporwave scene to dating apps, and communities devoted to energy drinks – the author invites us to reflect on our own time consumption online and to ask the ultimate questions: Was it worth it? What have we gained and lost along the way? Do we prefer to stay connected, or would it be wise to aspire to disconnect?

# Purgatori



## CREADO EN LA TIERRA, DESEADO EN EL CIELO

Purgatori es testigo maternal del paso de la orden benedictina por una tierra que les fue penitencia y descubrimiento: un clima extremo y un terreno especial para un vino superior.



FAMILIA  
**TORRES**  
Mundo Vino & Cía

Purgatori Estate

# PASAJEROS AL TREN

Por Carlos Peñas



No entiendo el destino como una fuerza sobrenatural de la que nadie pueda escapar, pero esto no quiere decir que yo reniegue de las relaciones matrimoniales que unen la causa y el efecto. La afirmación de que todo ocurre por algo hizo que Robert Ford viviese toda su vida arrepentido por culpa de la cobardía de su acción, la de haber matado a Jesse James por la espalda, porque su traición despertó un odio colectivo hacia su triste sombra. Y es que los traidores jamás serán apreciados por nadie, ni siquiera por quienes se benefician de sus servicios. La policía, por mucho que insista en llamar confidentes a quienes le informan, saben que son unos chivatos de mierda y sienten infinito desprecio por ellos. Pero me jode cuando sólo sabemos plantearnos la casualidad y la causalidad como dos rivales a elegir para poder entender el porqué de los

acontecimientos, si es bic naranja o si es bic cristal, dos escrituras a elegir, bic, bic, bic bic bic, bic naranja escribe fino, bic cristal escribe normal, pero lo que no deja lugar a ninguna duda ni a duda alguna es que los dos bolígrafos escriben. Estoy convencido de que muchas veces es el azar quien determina la causa que provocará su correspondiente efecto y esto me lleva a pensar sin remedio en el hecho de que es el propio azar la causa de la causa, pero sin que la eventualidad sea efecto de ninguna otra. Además, si todo fuera fruto de la causalidad, que no lo es, tampoco supondría que ya esté todo escrito y que exista el destino, porque son muchos los casos en que las causas son de un carácter tan espontáneo e instantáneo que no habría sido posible su determinismo en el tiempo. Admitir que la causalidad tiene una base científica y que la causalidad

no la tiene, supondría que algún día la ciencia sería capaz de conocerla en cualquiera de sus dimensiones y que podría llegar a conocer nuestro destino, pero hasta la fecha los científicos no tienen ni puta idea de lo que nos depararán nuestras vidas. Me niego rotundamente a pensar que ya estén escritas las palabras que ahora estoy escribiendo, porque yo veo el destino como algo más cercano al consuelo de quienes creen que existe, al alivio y al amparo de ellos mismos, a sus miedos ante la falta de respuestas y a los efectos lenitivos de su desconocimiento. Sólo creo en el destino cuando figura como tal en el billete de un tren que espero en el andén de cualquier estación, aunque me suba a él con los ojos vendados e ignore el trayecto por no haber comprado yo el billete.



**senseless**

ART GALLERY CAFÉ

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

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



Hay jinetes de luz en la hora oscura



# ALDOUS HUXLEY SOBRE DROGAS, RELIGIÓN Y ESPIRITUALIDAD

Aldous Huxley escribió alrededor de 50 novelas en su vida. De entre ellas, tres destacan como representativas de sus creencias en evolución sobre la religión, la filosofía, la espiritualidad y la conciencia.

Por Susanna Andrews

Aldous Huxley es un novelista y filósofo inglés, conocido principalmente por su libro de ciencia ficción distópica "Un mundo feliz", publicado en 1932, que ahora se considera adelantado a su tiempo. "Un mundo feliz" fue su punto de inflexión, donde comenzó a expresar su desconfianza en la política y la tecnología del siglo XX. Cuatro años después, se publicó "Ojo sin párpado en Gaza", que compartía temas similares con su obra icónica, pero también revelaba su creciente interés en la filosofía hindú y el misticismo. Esto condujo a las obras escritas que exploraremos en este artículo, que giran en torno a sus investigaciones sobre la filosofía perenne y el potencial de la conciencia humana.

## La Filosofía Perenne: Todas las Religiones Comparten un Origen

Antes de examinar la novela de Huxley, "La Filosofía Perenne" (1945), es importante entender la historia de la filosofía en

cuestión. El término fue acuñado por primera vez por el humanista renacentista Agostino Steuco en 1540. La creencia fundamental es que todas las religiones del mundo, desde el principio de los tiempos, comparten la misma verdad metafísica, y las doctrinas que surgen de cada una tienen el mismo lugar de origen. El objetivo común de cada religión es superar el ego y despertar a la realidad. Este camino hacia la iluminación se logra mediante la meditación diaria y el entrenamiento para desprenderse del yo. Al encarnar este desinterés total por uno mismo, se puede descubrir la verdadera naturaleza de la realidad.

En la interpretación de Huxley de este sistema de creencias, cita a líderes de diversas tradiciones religiosas, incluyendo seguidores de las teologías musulmana, hindú, cristiana y judía. Afirma que hay tres elementos que se superponen entre todas estas creencias: que Dios es el Ser eterno absoluto, que el estado de nuestras mentes refleja esto y que podemos abrazar una actitud eufórica reconociendo

esto. A través de este proceso, el yo se elimina y la identidad se conecta con "Aquellos" en lugar de "Quién". Acercarse a identificarse con "Aquellos" significa acercarse a abarcar un ser infinito. En la primera mitad de su vida, Aldous despreciaba la religión, influenciado por las ideologías de su abuelo, Thomas Henry Huxley, un conocido biógrafo que denunciaba el cristianismo y predicaba la ciencia evolutiva como una religión.

Sin embargo, las convicciones de Aldous comenzaron a transformarse en la década de 1930 cuando comenzó a colaborar con Gerald Heard, el primer periodista científico de la BBC. Heard tenía la teoría de que la psicología y la ciencia podían demostrar que métodos espirituales como la meditación eran funcionales. Huxley se unió a él y se convirtieron en líderes destacados en el movimiento pacifista y miembros distinguidos de la sociedad Vedanta, siendo el Vedanta una forma de misticismo hindú.

A finales de la década de 1930, durante todos estos cambios, Huxley se trasladó al sur de California. Cuando comenzó la Segunda Guerra Mundial, muchas personas en su país criticaron este traslado a los Estados Unidos. Esta novela fue publicada justo después de la guerra y se dirigió a una audiencia cristiana, incluyendo a las personas que lo rodearon en su infancia.

El objetivo de Huxley era crear conciencia sobre un nuevo enfoque del cristianismo, integrando el misticismo oriental y occidental. Esta obra puso de manifiesto enseñanzas desconocidas para la audiencia occidental en ese momento, como las creencias de Buda, Zhuang Zi y Rumi. Esta reacción desesperada a la guerra y la "Era del Ruido", como él la llamaba, aborrecía la adoración de la revolución, la tecnología y el estatismo, que consideraba "religiones del tiempo" que no perdurarían. Su rebelión contra la violencia se basaba en la idea de que solo cuando uno acepta la filosofía perenne como el "factor común más elevado" entre las religiones, la violencia podría cesar.

No fue hasta 1953 que realmente tuvo una experiencia mística, lo que lo llevó a creer que la filosofía perenne podría obtener el seguimiento que deseaba. Fue a través de la mezcalina que alcanzó un estado elevado de ser, algo que detalló en su libro "Las Puertas de la Percepción".

#### Las Puertas de la Percepción: El Poder de los Psicodélicos

Huxley se había interesado en las propiedades iluminadoras de las drogas utilizadas en diferentes religiones. Por primera vez escuchó acerca del cactus de peyote y su potencial para experiencias visionarias en la Iglesia Natividad Americana en Nuevo México después de mudarse a los Estados Unidos en 1937. Conoció el mescalina, un agente psicodélico activo del peyote, a través del artículo del psiquiatra británico Humphry Osmond relacionado con la investigación sobre esquizofrenia. El peyote fue introducido inicialmente en la civilización occidental como una sustancia que podía abrir el inconsciente. Los alcaloides del peyote y del cactus San Pedro fueron aislados en 1897, incluyendo la mescalina, que fue sintetizada en 1919.



En la novela de Huxley, "Los Demonios de Loudun" (1952), el epílogo expresa su aversión hacia las drogas, que percibía como un método engañoso para alcanzar la auto trascendencia. Su opinión cambió cuando supo que la mescalina no era adictiva y no causaba efectos secundarios mentales. Aunque abogaba por la hipnosis y la meditación a nivel natural, sus intentos de alcanzar el estado que deseaba estaban fallando. Huxley se puso en contacto con Osmond a través de una carta, solicitando participar en un experimento para observar los efectos de la mescalina en un entorno controlado. Osmond aceptó la solicitud, y "Las Puertas de la Percepción" (1954) detalla la experiencia espiritual de Huxley bajo la influencia de la droga. El título está inspirado en el poema de William Blake "El Matrimonio del Cielo y el Infierno", específicamente la cita: "Si las puertas de la percepción se purificaran, todo le aparecería al hombre como es, infinito." En lugar de ver las alucinaciones y trucos de la mente como "distorsiones" o "trastornos", argumentó que estas visiones eran representativas de una realidad más verdadera.

La lente analítica a través de la cual percibió la mescalina alentó a considerar la droga como un canal para la curación espiritual y el crecimiento filosófico, accesible para cualquier persona, desde artistas hasta intelectuales. Uno de los primeros fenómenos visuales que presenció en el día de su experimento que cambiaría su vida simplemente involucraba un arreglo floral. Parecía que estaba "viendo lo que Adán había visto en la mañana de su creación, el milagro, momento a momento, de la existencia desnuda". Los detalles aparentemente insignificantes, como los pliegues de sus pantalones, se transformaron en la expresión creativa más hermosa, como si sus pantalones fueran diseñados por Botticelli.

Su filosofía personal, que el individuo ya posee la clave de la conciencia y no un poder divino, se confirmó a través de esta visión especial que fue potenciada. Se le concedió una visión más allá de la sensación humana, el concepto del tiempo desapareció y la sensación de "ser" lo

consumió, al igual que la sensación de que los objetos a su alrededor también "eran". Un descubrimiento sorprendente que surgió de este experimento fue su creciente falta de fe en la religión como medio para trascender el yo.

Básicamente, cuestionó por qué se uniría a una religión organizada que no conduce a los resultados que deseaba cuando podía usar drogas psicodélicas en su lugar. En la filosofía perenne, el desapego del yo es el objetivo, y durante su viaje, se convirtió en el "No-Sí Mismo" que siempre había buscado ser a través de métodos espirituales naturales y prácticas religiosas.

Además, sabía que los no religiosos también se sentían atraídos por alcanzar un nivel superior de conciencia, y la religión no podía ser la única forma de lograrlo. A través de su viaje espiritual ayudado por la mescalina, se dio cuenta de la ilimitación de nuestras mentes y de cuán abiertas pueden ser nuestras puertas de percepción.

Cielo e Infierno: Los Antípodas de la Mente Dos años después de la publicación de su novela que detallaba su experiencia con la mezcalina, se publicó un ensayo filosófico titulado "Cielo e Infierno". Una vez más, el título está influenciado por William Blake. Tras la interpretación y el análisis de su viaje, exploró los dos encuentros opuestos en el ámbito espiritual y la realidad que podrían resultar de abrir las puertas de la percepción. La conjunción paradójica de cielo e infierno es simbólica para ilustrar las diferentes direcciones a las que la mente podría vagar.

Huxley define "antípodas" como las distintas regiones mentales que se pueden alcanzar mediante la meditación, la privación de sueño y a través de sustancias químicas como la mezcalina. Concluyó que el último método era el más efectivo, como se puede ver a través de sus revelaciones en "Las Puertas de la Percepción".

Las antípodas solo pueden ser exploradas cuando el cerebro está biológicamente desactivado; debido a su inutilidad a nivel utilitario, las antípodas no pueden conocerse sin apagar áreas más funcionales. Aunque no añaden valor biológico, su importancia espiritual está

más allá de la comprensión, y su existencia es el origen de toda religión. Un ejemplo que proporciona Huxley es el de los cristianos medievales, quienes informaron tener visiones del Cielo e Infierno durante el invierno, cuando la desnutrición era alta, causando alucinaciones. Con los psicodélicos, no es necesario infligir daño físico al cuerpo para alcanzar estados iluminados.

Un símbolo principal que explora en el ensayo es el de la luz. Escribe que la mayoría de nuestros sueños carecen de luz, mientras que la mayoría de las experiencias psicodélicas están saturadas de luz. Muchas personas informan ver gemas de colores brillantes, con muchas formas geométricas iluminadas.

En contraste, también hay una oscuridad que se puede sentir, de ahí el "infierno" en el título. Un ejemplo de esto es la vida tortuosa de los esquizofrénicos, quienes no pueden escapar de la realidad alterada que los usuarios de drogas solo experimentan durante unas pocas horas bajo la influencia. Utiliza "La Metamorfosis" de Franz Kafka para ilustrar su punto de que abrir la conciencia no siempre produce una sensación de divinidad y belleza.

Otro enfoque se centra en la capacidad del arte para transportar nuestras mentes a una existencia visualmente más rica. Critica el arte moderno, con su color y distracción, como un agente menos potente de conocimiento y iluminación. Observar el arte y practicar la religión son alternativas a intentar replicar visiones sobrenaturales desencadenadas por la mezcalina. Dedica parte de este trabajo a evaluar el poder del arte y la religión después de experimentar el pleno poder de los psicodélicos.

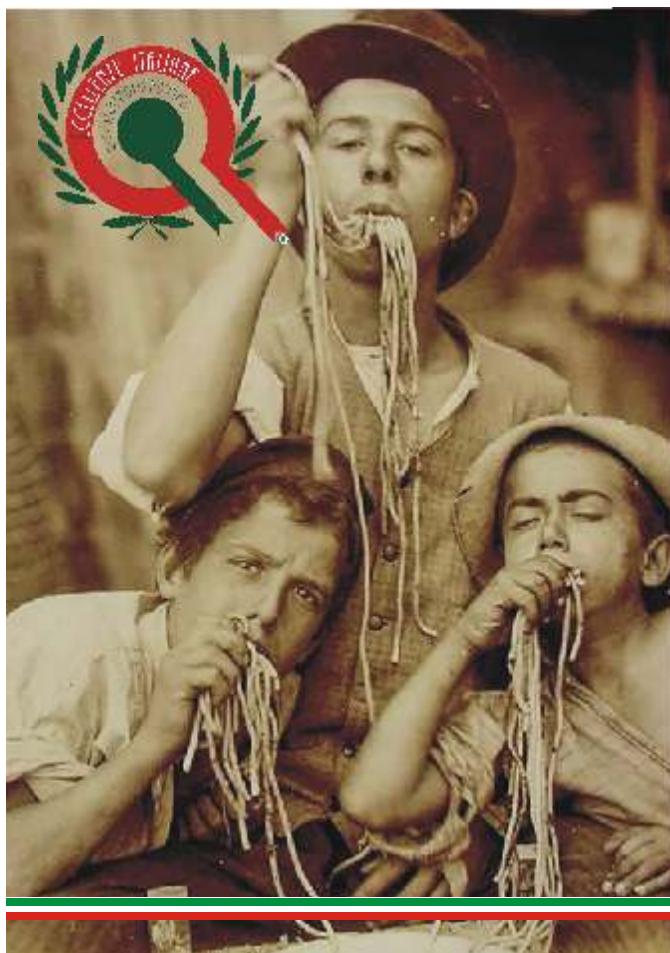
Observar estas tres obras escritas que Huxley produjo a lo largo de los años muestra la evolución de sus creencias filosóficas y espirituales. Sus puntos de vista sobre la filosofía perenne y el impacto de la mezcalina en la conciencia llevaron la conciencia a líderes religiosos orientales y pensadores en la civilización occidental e influyeron en el movimiento de drogas psicodélicas.

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

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



**Wine &  
FOOD**



**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 ·



# Joi Murugavell: arte abstracto, mordaz y humorístico



Su arte es a menudo abstracto, brillante, mordaz, humorístico y siempre al borde de sentirse bien

*Por Mike Featherstone*

Los conceptos de lo sublime y lo siniestro pueden parecer ideas extravagantes con poca sustancia o relevancia en nuestra vida cotidiana. Sin embargo, si observas la vida bajo un microscopio y buscas entretenimiento en medio de las experiencias cotidianas, lo que encontrarás es el espíritu de la época de tu vida: las pequeñas peculiaridades, los descubrimientos banalmente caprichosos dentro de tu entorno. Fue Mike Featherstone, un teórico de lo conceptual 'cotidiano', quien lo delineó como lo "repetitivo dado por sentado... el mundo mundano ordinario... la esfera de la reproducción y el mantenimiento". Además, Richard Goldstein describió la banalidad de la vida cotidiana como "una superficie enigmática, una simplicidad deseada que genera la contemplación del vacío".

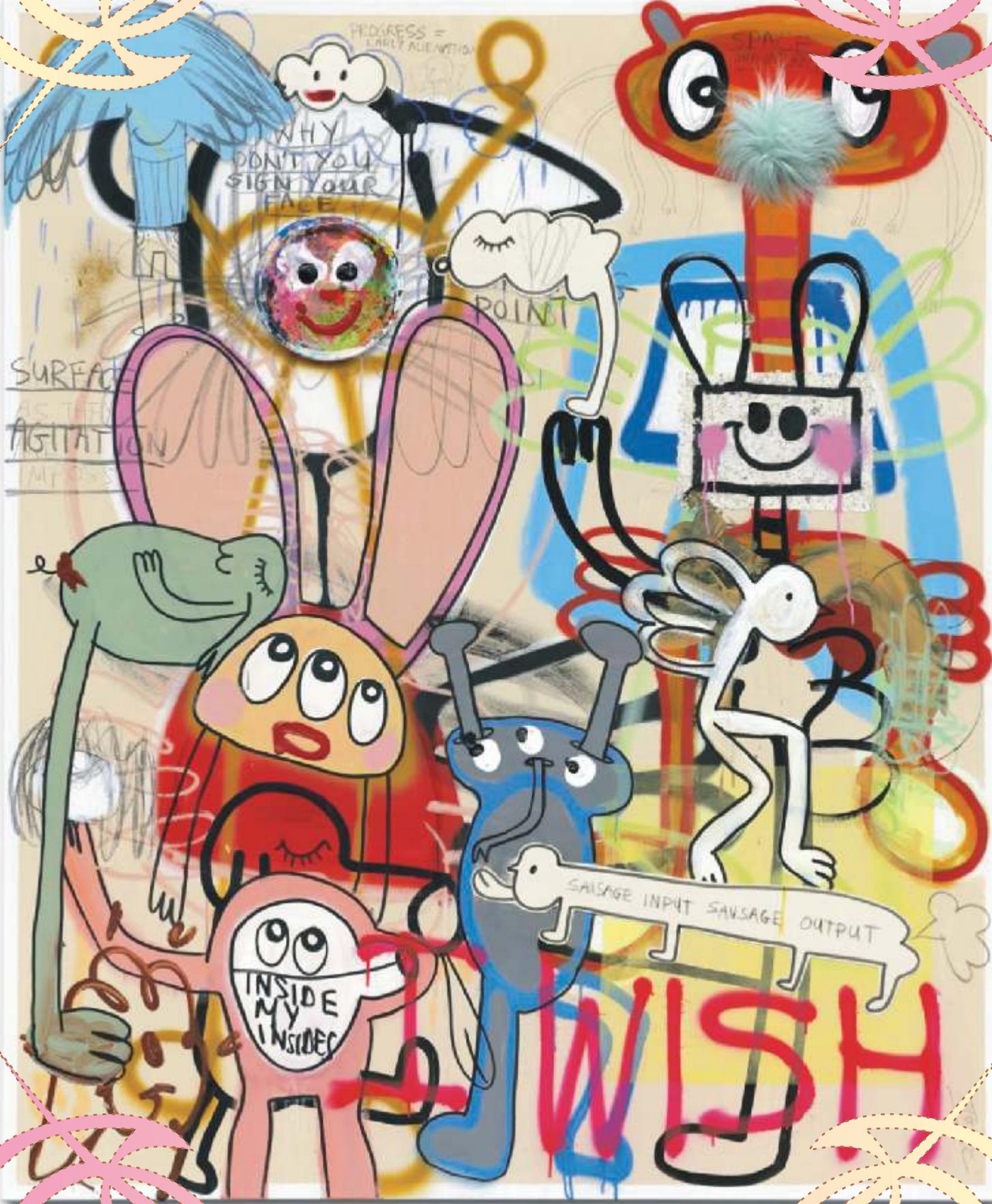
La artista con sede en Sídney, Joi Murugavell, presentó su exposición individual "Finding Mikey" como un mundo cariñosamente disparatado en el que la banalidad de la vida se transforma en pura vitalidad. El título "Finding Mikey" hace referencia al amigo de Murugavell, Mikey, quien escanea y documenta digitalmente sus obras alegres a gran escala. Con el tiempo, Murugavell comenzó a dejar mensajes codificados dentro de sus obras destinados a que Mikey los encuentre.

Frases comunes y cotidianas como "Solo quiero que las cosas vuelvan a la normalidad", "Estoy

feliz con la comida para llevar de vindaloo" y "Si eso es todo lo que hay, sigamos bailando" están escritas a lápiz alrededor de estructuras visuales más grandes. Se pueden pasar por alto fácilmente, si no se interactúa de cerca con ellas, entre las imágenes parecidas a un cuaderno de bocetos. ¿Qué palabras quedan para que Mikey las encuentre? Solo él lo sabe, pero estamos invitados a unirnos a las bromas internas y los secretos pintados. La obra de Joi es un festín para los ojos. Funcionando casi como una búsqueda del tesoro artística, cada obra está impregnada de significados ocultos, figuras y símbolos, es decir, transformar lo macabro, la angustia existencial de la vida en algo mágico al retorcerlo en representaciones vivaces que encuentran alegría en lo cotidiano.

**ENG** Concepts of the sublime and the uncanny may seem like outlandish ideas with little substance or draw on our everyday life. Though, if you look at life under a microscope and search for amusement amid everyday experiences, what you'll find is the zeitgeist of your life: the small peculiarities, the banal yet whimsical discoveries within your environment. It was Mike Featherstone, a theorist of the conceptual 'everyday,' who delineated it as the 'repetitive taken-for-granted... the mundane ordinary world...the sphere of reproduction and maintenance.' Furthermore, Richard Goldstein described the

banality of everyday life as "an enigmatic surface, a willed simplicity that generates contemplation of emptiness." Sydney-based artist Joi Murugavell presented her solo-exhibition *Finding Mikey* as a lovingly farcical world in which the banality of life is transformed into pure vibrancy. Peppered throughout each were indexical traces of life, of Murugavell's everyday but as viewers, you are also given the chance to find traces of your own everyday within the artworks. The title *Finding Mikey* is in reference to Murugavell's friend Mikey who digitally scans and documents her joyfull, large-scale works. Over time, Murugavell began to leave coded messages within her artworks meant for Mikey to find. Commonplace, everyday phrases like "I just want things to go back to normal," "I'm happy with vindaloo takeaway," and "If that's all there is, let's keep dancing" are penciled in around larger visual structures. Easily missed, if not engaged with closely, amongst the sketchbook-like imagery. Which words are left for Mikey to find? Only he knows that, but we're invited to get in on the inside jokes and painted secrets. Operating almost like an artistic treasure-hunt, each work is embedded with hidden meanings, figures and symbols, that is, transforming the macabre, existential dread of life into something magical by contorting it into vivacious representations which find joy in the everyday. [www.joimurugavell.com](http://www.joimurugavell.com)







# Mari Katayama, los tacones altos no son algo especial



Los tacones altos no son algo especial. Pero quiero que sean una de tus elecciones libres. ¿Cuánto de esto eres tú y cuánto no lo eres? ¿A quién pertenecemos tú y yo, y dónde estamos?

*Por Mari Katayama*

El Proyecto Tacones Altos, que comenzó en 2011, es un proyecto en el que la artista Mari Katayama busca crear piernas protésicas que le permitan usar tacones altos, caminar y actuar en el escenario. Durante su época universitaria, Katayama trabajó como cantante en un bar de jazz. Un día, un cliente le gritó: "una mujer que no usa tacones altos no es una mujer". La molestia llevó a Katayama a iniciar este proyecto mientras aún era estudiante de posgrado. Sin embargo, al llevar a cabo la investigación y el desarrollo de sus prótesis, se enfrentó al hecho de que no todos tienen la libertad, o la elección abierta, e incluso albergar una aspiración, como un niño pequeño que camina torpemente con los tacones altos de su madre. En Japón, hay muy pocas opciones brindadas a través de la asistencia pública, especialmente en el ámbito del bienestar social. Esto casi se sentía como una afirmación de que la moda es un lujo y no un elemento importante en la rehabilitación y actividades sociales de la persona afectada. Ya sea un par de tacones altos muy excesivos e icónicos, o una prenda de vestir que sea fácil de poner y quitar, todo eso en el ámbito de la moda no se consideraban parte del bienestar. "Cuando tienes un sueño, te das cuenta de que no tienes elección",

dice Katayama, quien notó que este es un problema que enfrenta toda la sociedad, independientemente de si tienen una discapacidad o no. Lo más importante no es que todos deberían usar tacones altos o vestirse bien, sino que, en primer lugar, deberían tener la libertad de elegir decir lo que quieren y lo que no quieren. "Debo seguir caminando y expresándome usando tacones altos simbólicos y extremos". Con el objetivo de la libertad de elección abierta para todos, Katayama ha expandido las actividades del Proyecto Tacones Altos a través de conferencias, actuaciones en vivo y producciones artísticas. Una característica destacada de la segunda edición de este proyecto es que Sergio Rossi, la lujosa marca italiana de zapatos, fue invitada como socia para desarrollar los tacones altos para discapacitados. Y así nació el completamente personalizado "Mari K". Las actividades creativas de Katayama, que comenzaron con la creación de objetos cosidos a mano con agujas e hilos, encontraron una conexión fascinante con el hábil "trabajo manual" de los artesanos de la marca involucrados en todo el proceso de fabricación de un par de zapatos. Además, la resonancia de Katayama con la filosofía del

fundador Sergio Rossi de que "los zapatos son una extensión de las piernas de una mujer" llevó a su colaboración en el proyecto. Como colaborador mediático, Vogue Japan, que crea conciencia sobre problemas sociales e introduce los últimos ejemplos nacionales e internacionales con enfoque en diversidad e inclusión, sostenibilidad, y trabajo y vida, trabajó codo a codo con el proyecto. Se hizo un acuerdo de patrocinio con Nabtesco Corporation. Contribuyeron con "ALLUX2", las piernas protésicas electrónicas fabricadas en Japón, al proyecto, lo que amplió drásticamente el alcance de las actividades de Katayama y potenció el proyecto. También se lanzó un sitio web especial para el Proyecto Tacones Altos, que presenta diálogos de Katayama con ingenieros y protestistas, y sirvió como un puente entre usuarios, ingenieros y empresas. Más que en la primera edición del proyecto, a través de la conexión y la comunicación con diferentes personas, la segunda edición ha cuestionado no solo la "libertad de elección" sino también las posibilidades del bienestar social y del cuerpo mismo. Como siempre, el proyecto avanza hacia el objetivo de la "libertad para aspirar a ideales" para todos.



## High Heel Project by



Japanese artist **Mari Katayama**  
& **Sergio Rossi**

**ENG** "High heels are not special. But I want them to be one of your free choices, which are important yet also nothing special. How much of this is you and how much is not you? Who do I and you belong to, and where are we?"

The High Heel Project, which started in 2011, is a project in which artist Mari Katayama aims to create prosthetic legs that allow her to wear high heels, walk, and perform on stage. During her college days, Katayama worked as a singer at a jazz bar. One day, a customer heckled at her "a woman who doesn't wear high heels is not a woman." The vexation led Katayama to initiate this project while still a postgraduate student. However, as she carried out research and development of her prostheses, she was faced with the fact of society that not everyone has the freedom or open choice to even hold an aspiration, like a young child walking awkwardly on their mother's high heels. There are very few options given through public assistance, particularly social welfare, in Japan. This almost felt like an affirmation that fashion is a luxury, and not an important element in the rehabilitation and social activities of the concerned party. Whether it was a pair of very excessive and iconic high heels, or a piece of clothing that was easy to put on and take off so that one could go to the toilet alone, they were all in the realm of

fashion, and not seen as part of welfare.

"When you have a dream, you realise that you don't have a choice," says Katayama, who noticed that this is a problem faced by everyone in society, regardless of whether they have a disability or not. The most important thing is not that everyone should wear high heels or dress up, but that, first and foremost, they should have the freedom of choice to say what they want and what they don't want. "I must continue to walk and speak up wearing symbolic and extreme high heels." With the goal of freedom of choice open to all, Katayama has expanded the activities of the High Heel Project through lectures, live stage performances and artwork productions. The project was temporarily suspended due to Katayama's pregnancy and childbirth, but relaunched its second edition in 2022. A notable feature of the second edition is that Sergio Rossi, the luxury Italian shoe brand, was invited as a partner to develop the high heels. And the completely custom-made "Mari K" was born. Katayama's creative activities, which began with the creation of hand-sewn objects using needles and threads, found a fascinating connection with the skilled "handiwork" of the brand's craftspeople involved in the entire manufacturing process of a pair of shoes. In addition, Katayama's

resonance with founder Sergio Rossi's philosophy that "shoes are an extension of a woman's legs" led to their partnership in the project. As a media collaborator, VOGUE JAPAN, who raises awareness of social issues and introduces the latest national and international examples with a focus on diversity & inclusion, sustainability, and work & life, worked side by side with the project. While reporting on the project's progress, they also wrote articles based on the interview series they organised spanning a variety of topics and guests over the course of the year 2022. A sponsorship agreement was made with Nabtesco Corporation. They contributed "ALLUX2," the Japan-made electronic prosthetic legs, to the project, which dramatically expanded the scope of Katayama's activities and boosted the project. A special website for the High Heel Project was also launched, featuring Katayama's dialogues with the engineers and prosthetists, and served as a bridge between users, engineers and companies. More than in the first edition of the project, through connecting and speaking with different people, the second edition has questioned not only the "freedom of choice" but also the possibilities of social welfare and the body itself. As ever, the project keeps moving toward the goal of "freedom to aspire to ideals" for all.

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



# Silvia Flechoso: la sombra de lo divino



Investigo el poder. El arte es poder. La obra de arte es un objeto de poder. Toma tu poder y ejércelo.

*Por Dom Dom*

Un dios caído, un ser humano que se cree dios, una mitología olvidada, la sombra de lo divino, el amor más terrenal y el tiempo que solo salva lo inmortal. El trabajo artístico de Silvia Flechoso (Burgos, 1991) aspira a la grandeza desde su inspiración clásica veneciana en la que incorpora su mundo contemporáneo. Sus pinturas figurativas reflejan el interior terrenal del ser humano hacia una expresión de nuestra naturaleza divina. Flechoso construye una obra trascendente, atemporal desde unas raíces clásicas completas de modernidad como un puente para alcanzar lo sublime.

En sus estudios de Filosofía y Bellas Artes descubrió que fuera de la academia encontraría su propio camino para crear objetos mágicos de transformación para la sociedad desde su talento y trabajo. Es con la pintura con la que llena de energía al espectador para crear una experiencia estética que perdure en el tiempo. Una obra artística llena de símbolos de aspectos y temas religiosos o mitológicos pero cambiando su significado tradicional en unas metáforas completas de sentido. Todo el ejercicio de crear un cuadro, yo los utilizo para desprogramarme y para reprogramarme, es para transformarse de alguna manera. Es un ejercicio que se alarga en el tiempo en el cual tú tienes puesta tu atención, cada instante todo tu ser está volcado en esa actividad y

es como si estuvieses repitiendo un mantra. El último cuadro que estoy haciendo llevo cinco meses con él, imagínate que durante todo ese tiempo yo estuviese constantemente machacando, machacando, machacando... esa imagen que yo quiero producir. Esa imagen se fijará en mi conciencia, y como creencia más a nivel metafísico, si yo creo que el pensamiento genera formas en lo manifestado todo aquello que yo fortalezco a través de la atención en mi pensamiento generará formas en lo manifestado, en mi vida. Para mí la figuración tiene el sentido de vehicular el pensamiento con la manifestación.

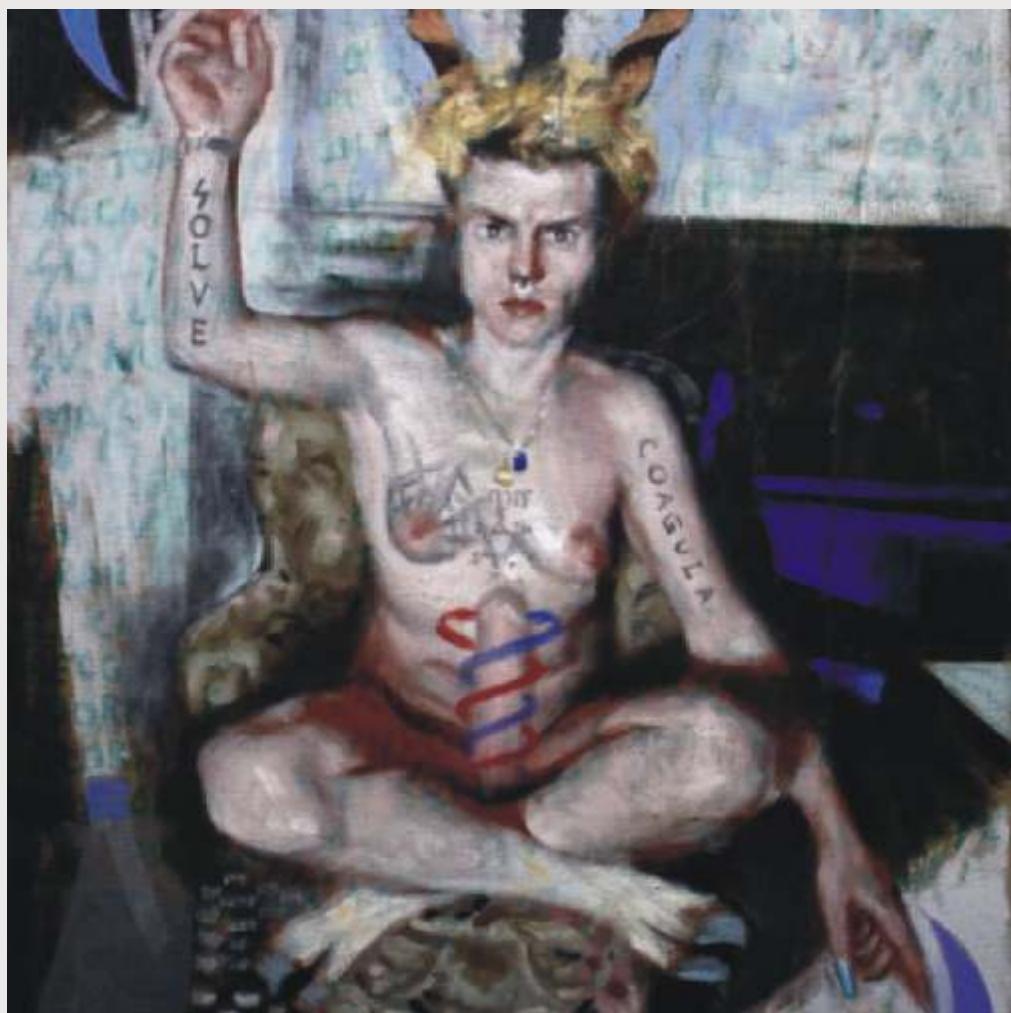
**ENG:** I explore power. Art is power. The work of art is an object of power. Take your power and wield it, says Silvia Flechoso  
A fallen god, a human who believes themselves to be a god, a forgotten mythology, the shadow of the divine, the most earthly love, and time that only saves the immortal. The artistic work of Silvia Flechoso (Burgos, 1991) aspires to greatness from its Venetian classical inspiration, incorporating her contemporary world. Her figurative paintings reflect the earthly interior of the human being towards an expression of our divine nature. Flechoso constructs a transcendent, timeless work from complete classical roots of modernity, serving as a bridge to reach the sublime.

In her studies of Philosophy and Fine Arts, she discovered that outside the academy, she would find her own path to create magical objects of transformation for society through her talent and work. It is through painting that she energizes the viewer to create an aesthetic experience that endures over time. An artistic work full of symbols of religious or mythological aspects but changing their traditional meaning into complete metaphors of sense.

The entire exercise of creating a painting, I use it to deprogram and reprogram myself; it is a way to transform in some way. It's an exercise that extends over time, in which you have your attention focused. Every moment, your whole being is poured into that activity, and it's as if you're repeating a mantra. The last painting I'm working on, I've been with it for five months. Imagine that during all that time, I was constantly pounding, pounding, pounding... that image that I want to produce. That image will be fixed in my consciousness, and as a belief at a metaphysical level, if I believe that thought generates forms in the manifested, everything that I strengthen through attention in my thought will generate forms in the manifested, in my life. For me, figuration has the sense of conveying thought with manifestation







## La obra de Adrián GoMA, un intrincado de conceptos

Para este artista el arte es la exaltación de la propia humanidad. Miles de años de evolución que se condensan para deleite de los sentidos. Es el espejo en que la humanidad se mira. Es crónica y es lírica.

*Por Rococó de la Mer*

Nos cautiva y nos somete con una luz propia, cegadora e irisada, ajena a la realidad, pero indisociable de ella.

Adrián GoMa casi nunca pretende lanzar un mensaje a través de su obra. Lo que busca realmente es hacer asociaciones de ideas, pensamientos y divagaciones que van configurándose en una imagen que coagula de una forma u otra en un intrincado de conceptos. Son concentraciones de imágenes con la pretensión de alcanzar una verdad más esclarecedora que la realidad misma. Ha encontrado la inspiración en el cine, por lo que es palpable en su trabajo ver conexiones con la gran pantalla y con el arte secuencial del que hablaba Will Eisner. Planos, colores y deformaciones aparecen en muchas de sus obras, extraídas de escenas o pequeños detalles que le han sorprendido. A veces imagino un espacio que existe más allá de las dimensiones perceptibles; más allá de un tiempo que se dobla en la dirección marcada por la gravedad y la entropía. Un espacio en el que las dimensiones circulares se volverían macroscópicas. Aquellos que habitaban allí podían vagar libremente a través de ellos, como orbitales conscientes de sí mismos gobernados no por el aquí o el ahora, sino por el principio de incertidumbre. Tal vez

condensados superfluidos con propiedades cuánticas que, como los propios dioses, son capaces de verlo todo. Y me imagino lo que sería ser capaz de hablar con ellos, como tantos otros antes que yo. ¡Qué grandes historias podrían contarnos! Este proyecto es mi carta a las estrellas, pidiendo con la mayor educación, a quien pueda recibir este mensaje, que me enseñen a ver, a percibir la verdad de la materia y el tiempo, del espacio y su topografía, que me tomen de la mano -si tal cosa es posible- y me muestren lo que tal vez nadie, ni siquiera yo mismo, está dispuesto a entender.

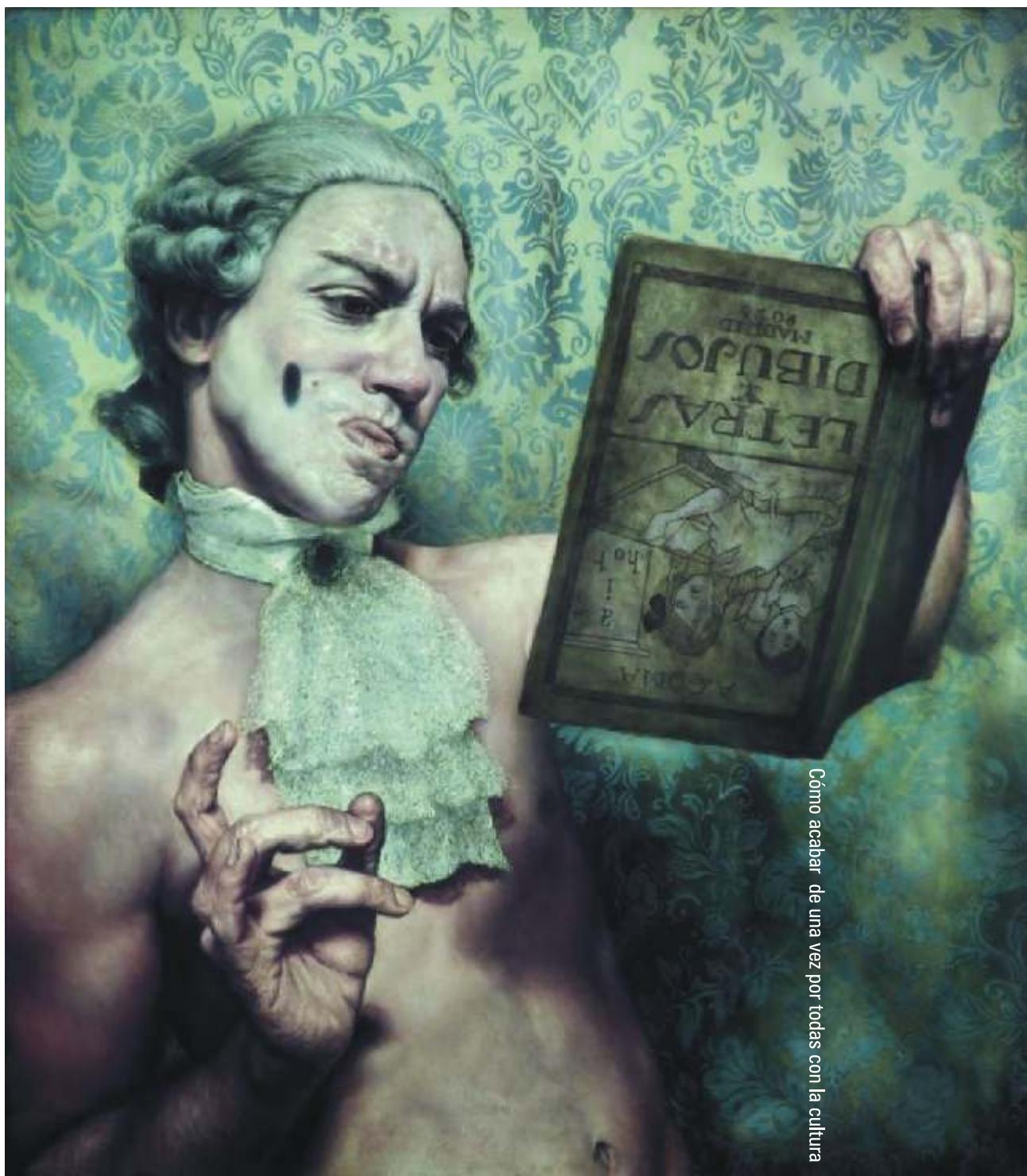
**ENG** For this artist, art is the exaltation of humanity itself. Thousands of years of evolution condensed for the delight of the senses. It is the mirror in which humanity looks at itself. It is both chronicle and lyric. It captivates and subdues us with its own, blinding, iridescent light, detached from reality but inseparable from it.

Adrián GoMa rarely aims to convey a message through his work. What he truly seeks is to create associations of ideas, thoughts, and digressions that take shape in an image, coagulating in one way or another into a complex set of concepts. They are concentrations of images with the intention of

reaching a truth more enlightening than reality itself. He has found inspiration in cinema, and it is palpable in his work to see connections with the big screen and the sequential art spoken of by Will Eisner. Shots, colors, and deformations appear in many of his works, extracted from scenes or small details that have surprised him in some films. Sometimes I imagine a space that exists beyond perceptible dimensions, beyond a time that bends in the direction marked by gravity and entropy. A space where circular dimensions would become macroscopic. Those who inhabited there could wander freely through them, like self-aware orbitals governed not by the here and now but by the principle of uncertainty. Perhaps condensed superfluids with quantum properties that, like the gods themselves, are capable of seeing everything. And I imagine what it would be like to be able to speak with them, like so many others before me. What great stories they could tell us! This project is my letter to the stars, asking with the utmost courtesy, to whoever may receive this message, to teach me to see, to perceive the truth of matter and time, of space and its topography, to take me by the hand and show me what perhaps no one, not even myself, is willing to understand.



Y nadie contesto



Cómo acabar de una vez por todas con la cultura



Anatometanervus Vagus



Qué fue de baby Jane



# Jenna Gribbon: entre la intimidad y el voyeurismo



Las pinturas suntuosas y texturizadas de Jenna Gribbon oscilan entre la atrayente intimidad y el desconcertante voyeurismo

*Por Stephen Kelly Creative*

La exploración de Gribbon en el retrato cuestiona convenciones, indagando en miradas de género, presentaciones de poder e ideas de observación. Inspirada por la atención detallada de Hans Holbein, crea ilusiones de tactilidad al pintar piel, cabello, tela y más, testamentos de la presencia física de los sujetos y los actos de observarlos. Interrumpe la pareja tradicional de dos hombres históricos: durante un siglo, los retratos de Thomas More y Thomas Cromwell, enemigos mortales en la búsqueda del rey Enrique VIII por el poder absoluto.

Nacida en 1978 en Knoxville, Tennessee, las pinturas al óleo de Jenna Gribbon son una contribución importante a la larga tradición del arte figurativo, ampliando las posibilidades narrativas para explorar el acto de observar. Sus retratos vibrantes, a menudo desnudos o parcialmente desnudos, representan a quienes están más cerca de ella, a veces ella misma, en poses sinceras durante momentos inquietantes. Repletos de colores saturados y iluminados de manera incómoda, inusual o humorística, los protagonistas a menudo miran directamente a la artista, difuminando la línea entre observador y observado. Al incluir su propia imagen en sus pinturas, Gribbon se convierte en actriz y directora en una trama que es a la vez cómica, tierna, fantástica y oscura. Utiliza accesorios estratégicamente colocados, como

espejos, antifaces, luces de abrazadera, geles de colores, pantallas verdes, para explorar diferentes tipos de mediación que afectan el consumo de imágenes e investigar las dinámicas de poder entre el sujeto, el artista y el espectador. Su obra más reciente destaca a su pareja, Mackenzie Scott, y la establece como una especie de avatar, desplazando el enfoque del cuadro desde la figura hacia la forma en que está enmarcada. En su obra "¿Qué estoy haciendo aquí? Debería preguntarte lo mismo", se une a Thomas Cromwell de Holbein rompiendo la dinámica histórica de dos hombres de perfil. Su pose, frente al espectador con las piernas abiertas, desafía la mirada masculina tradicional con la de una artista mujer queer. La pintura de Gribbon es un homenaje al arte de Holbein y una exploración de historias y legados, iniciando una conversación entre retratos del pasado y del presente.

**ENG:** Jenna Gribbon questions conventions of portraiture, exploring gendered gazes, presentations of power, and ideas of viewership. Inspired by Hans Holbein's acute attention to detail, Gribbon creates illusions of tactility in the painting of flesh, hair, fabric, and much else to the physical presence of the subjects and the painter's acts of looking at them. Here, Gribbon intervenes in the traditional pairing of two historical

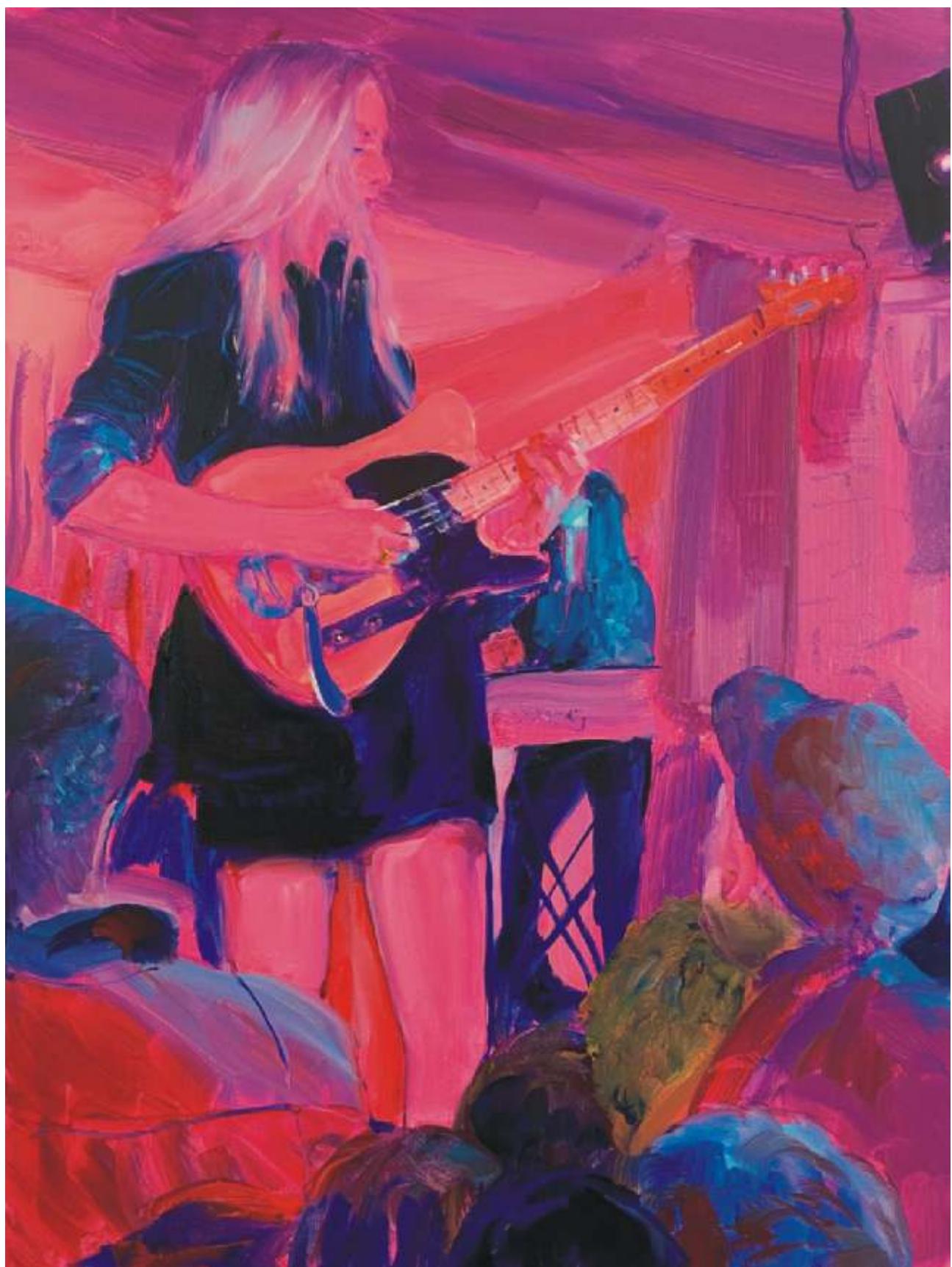
men: for about a century, Holbein's portraits of Thomas More and Thomas Cromwell mortal enemies in the English king Henry VIII's quest for absolute power.

Jenna Gribbon's (b. 1978, Knoxville, Tennessee) oil paintings constitute an important new entry in the long lineage of figurative art, extending its narrative possibilities to explore the act of looking. Her vivid portraits, frequently nudes or partial nudes, depict those closest to her, and sometimes the artist herself, in candid poses, during uncanny moments. Replete with saturated colors and spot lit in awkward, uncomfortable, or humorous positions blurring the line between observer and the observed. By including her own image whether it's her legs brushed up against her partner's or her dramatic shadow lurking in the foreground, Gribbon becomes both actor and director in an unfolding storyline that is equal parts comedic, tender, fantastical, and dark. In her larger paintings, Gribbon employs strategically placed props mirrors, blindfolds, clamp lights, colored gels, green screens to explore different types of mediation that affect image consumption and investigate the power dynamics between subject, artist, and viewer. By painting otherwise fleeting scenes, the artist adds texture, depth, and a sense of permanency to these temporal images, highlighting themes of pleasure, joy, and expanding the lexicon of queer iconography.











CHARLIE SMITS • DRESSCODE •





CHARLIE SMITS





MUST HAVE



**POLAR ZIG ZAG SWEATER: 170€**

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



**DEDICATED COAT FURBO PEPITA BROWN: 299.95€**

**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**DR. MARTENS ADRIAN LEATHER LOAFERS: 169€**

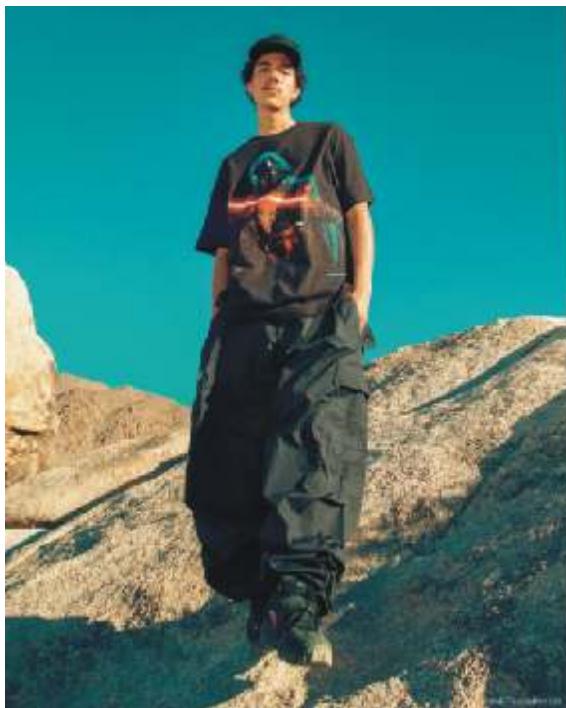
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**KANGOL X MASTERMIND WORLD FLIP IT REV: 95€**

**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

## MUST HAVE



**THE HUNDREDS**

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



**PASDEMER HIGH COUTURE JACKET SHIRT: 215€**

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



**THE QUIET LIFE EVERYDAY BOUQUET TEE: 45€**

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



**BUFFALO CLASSICS: 133€**

Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

# Central: ¿qué puedes comer en el mejor restaurante del mundo?

Av. Pedro de Osma, 301. Barranco, Lima, Perú. · centralrestaurante.com.pe

En Central de Virgilio Martínez cocinan ecosistemas, la antropología alimenticia de las comunidades rurales de los Andes y el Amazonas, recuperando para la alta cocina ingredientes casi olvidados con el fin de contar una historia

*Texto: Else Matters / Fotografías cortesía restaurante Central*

A través de cada uno de sus platos, Martínez ofrece una experiencia única para que el cliente pruebe comidas que contienen ingredientes desconocidos, como la arcilla chaco, la raíz de maca, papas liofilizadas, cocona, kiwicha, cecina, cabuya, muña, mucílago, yuyo, almejas, camarón, mero murike, paiche, yuca, cerebro de mar, pacu, hoja de coca, entre otros. Pura naturaleza y entorno. El restaurante Central tiene su I+D en Mater Iniciativa, el taller de investigación y documentación que dirige Malena Martínez, la hermana de Virgilio, con el cual llevan a cabo una exploración permanente de los ecosistemas peruanos que luego se refleja en los distintos platos del menú degustación que se sirve en el comedor de Barranco. A cada uno de esos bocados corresponde un ecosistema determinado y una altitud. Se trata, pues, de devorar el paisaje en cada pase, aunque el comensal tampoco tiene la necesidad de saberlo para ser feliz con el ágape. Central ofrece una variedad de menús degustación para los comensales que buscan una experiencia completa. El "Experiencia Territorio en Desnivel" y el "Menú Creatividad del Día" constan de 12 platos cada uno y tienen un coste

de 265 €. Por otro lado, el "Experiencia Mundo Mater" y el "Creatividad Mundo" incluyen 14 platos por 310 €. Estas experiencias culinarias se caracterizan por llevar a los comensales en un viaje culinario por el litoral, los valles, la jungla, el desierto, la montaña, que puede cambiar en función de las estaciones y de la inspiración des ambos chefs. Asimismo, Central ofrece opciones de maridaje para acompañar los platos, desde maridajes de vinos hasta maridajes que incluyen fermentos, destilados. Para aquellos que prefieren una experiencia sin alcohol, ofrece una selección de néctares, infusiones y extractos con productos Mater.

**ENG:** Through each of its dishes, Martínez offers a unique experience for the customer to taste foods that contain unfamiliar ingredients, such as Chaco clay, maca root, lyophilized potatoes, cocona, kiwicha, cecina, cabuya, muña, mucilage, yuyo, clams, shrimp, murike grouper, paiche, yuca, sea brain, pacu, coca leaf, among others. Pure nature and surroundings. The Central restaurant has its R&D at Mater Iniciativa, the research and documentation workshop directed by Malena Martínez, Virgilio's sister, with

whom they carry out a permanent exploration of Peruvian ecosystems that is then reflected in the different dishes of the tasting menu served in the Barranco dining room. Each of these bites corresponds to a specific ecosystem and altitude. It is, therefore, about devouring the landscape with each course, although the diner also does not need to know this to be happy with the meal. Central offers a variety of tasting menus for diners seeking a complete experience. The "Territory in Slope Experience" and the "Creativity of the Day Menu" consist of 12 dishes each and cost €265. On the other hand, the "World Mater Experience" and the "World Creativity" include 14 dishes for €310. These culinary experiences are characterized by taking diners on a culinary journey through the coast, valleys, jungle, desert, and mountains, which may change depending on the seasons and the inspiration of both chefs. Additionally, Central offers pairing options to accompany the dishes, from wine pairings to pairings that include ferments and spirits. For those who prefer an alcohol-free experience, it offers a selection of nectars, infusions, and extracts with Mater products.





Pía León, también reconocida chef y Virgilio Martínez



Malena Martínez, la hermana del chef Virgilio Martínez









# Bienvenidos a La Bicicleta Roja

*Texto: Bernd Eldelbar / Fotografía: Rococó de la Mer*

Un garajeloft en Passeig Dalt Murada del barrio Sa Calatrava de Palma, Passeig Dalt Murada, 2, Palma de Mallorca

Ubicado en un espacio estratégico, inspirador, y neurálgico como es Dalt Murada, tramo de la muralla medieval que rodeaba la ciudad. Podríamos definirlo como una 'alfombra roja' que nos conecta con uno de los espacios, posiblemente más emblemáticos de Palma, ya que fue el despacho profesional del arquitecto Gabriel Alomar, con unas maravillosas vistas a la Catedral de La Seu, a la Serra de Tramuntana y a ese patrimonio azul que es el Mediterráneo.



La Bicicleta Roja es una reivindicación del formato "Bar-Tienda", un rincón ecléctico muy alegre, denominado por ellos mismos como "almacén de buenas vistas y fábrica de eventos", donde encontrarás desde productos de cercanía con enfoque "zero waste" hasta ropa de segunda mano, e incluso, libros raros de Ediciones Menguantes, Editorial Mr. Griffin y Mrs. Danvers que sólo los vas a encontrar allí en la isla. Si te apetece comer, preparan diferentes bocadillos al momento a cualquier hora un pan diferente, dependiendo del día, de hornos locales. Un must del local es el café de origen de alta gama que preparan en la Moccamaster obteniendo un delicioso Batch Brew. Su carta de tés ecológicos y bebidas de km 0 son otra opción; como los refrescos de producción local de la marca Puig, cerveza artesana de ADALT brewing, Kombucha Isla elaborada por el restaurante Brut de Llubí, el vermut rojo de La Vermutera, agua de Font Major y el Laccão, por supuesto; apostando claramente por la filosofía de apoyar a lo local de forma clara. Un sábado al mes forman parte de "Es Vermut des Call" junto con Bodega Morey y el Restaurante Serendipity, con la colaboración de La Vermutera (en enero está programado para el sábado 27, desde las 12 del mediodía); una ruta de vermú de Mallorca en ese triángulo del barrio. La marca Flor de Sal les apoyó desde el principio ya que son punto oficial de venta, ofreciendo sabores inusuales, ediciones limitadas y, como no, sus populares patatas chips. Al fondo del local disponen de un espacio para exposiciones

temporales apoyando a artistas locales, como la expo actual "Ilustratura" de Hecteud que estará hasta finales de enero. La música es el pilar fundamental del garaje, gracias a su impresionante acústica y por el formato de listas interminables con temas indies y alternativos. Un sábado al mes, realizan un brunch musical con Dj FONIT pinchando electrónica con sentimiento en formato vinilo en un set en vivo. Además, tienen programación de conciertos en formato acústico de grupos locales. Este domingo, 28 de enero, dará comienzo el primero. Abierto todos los días, incluyendo domingos y festivos. El horario de cierre se basa en el atardecer, es el momentazo para verlo desde este local, alucinante. Para mantenerte actualizado de todo su programa de micro eventos: @LBRconfiteriapalma

**ENG:** The Red Bicycle is a celebration of the "Bar-Store" concept, a cheerful and eclectic corner they describe as a "warehouse of good views and event factory." Here, you'll find everything from locally sourced "zero waste" products to second-hand clothing and rare books from Ediciones Menguantes, Editorial Mr. Griffin, and Mrs. Danvers, exclusively available on the island. If you're in the mood for a bite, they prepare different sandwiches on the spot at any time, each featuring a different bread, depending on the day, sourced from local bakeries. A highlight of the establishment is the high-quality single-origin coffee brewed in the Moccamaster, resulting in a delightful Batch Brew. Their

menu also includes organic teas and local drinks, such as Puig's locally produced sodas, craft beer from ADALT brewing, Kombucha Isla crafted by the Brut de Llubí restaurant, La Vermutera's red vermouth, Font Major water, and Laccão, all clearly embracing the philosophy of supporting local products. One Saturday a month, they participate in "Es Vermut des Call" along with Bodega Morey and Serendipity Restaurant, in collaboration with La Vermutera (scheduled for January 27th at noon); a vermouth route in that neighborhood triangle. The Flor de Sal brand supported them from the beginning as an official sales point, offering unusual flavors, limited editions, and, of course, their popular potato chips.

At the back of the establishment, they have a space for temporary exhibitions, supporting local artists like the current "Ilustratura" exhibit by Hecteud, which will run until the end of January. Music is a fundamental aspect of the place, thanks to its impressive acoustics and endless playlists featuring indie and alternative tracks. One Saturday a month, they host a musical brunch with DJ FONIT playing electronic music with feeling on vinyl in a live set. Additionally, they have a schedule of acoustic concerts featuring local bands. The first one will kick off this Sunday, January 28th. Open every day, including Sundays and holidays, they close based on sunset – a spectacular moment to experience from this venue. To stay updated on their micro-event program, follow them on Instagram: @LBRconfiteriapalma

# Senseless THE ART OF COFFEE

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

Esta es la historia de un espacio fuera de lo común: "Decidimos dar más vida a la galería, con la inclusión de desayuno, brunch y comida hace justo un año y nos alegramos de descubrir el gran interés por un café de alta calidad."



Sabor, color, aroma, tueste equilibrado... son las cualidades que debe tener un buen café. Una taza de café es la meta de un largo viaje.

Un largo viaje que, en nuestro caso, culmina con el último tramo siendo éste el más corto: desde el pueblo vecino donde se tuesta a esta galería. Así se define la filosofía de Senseless Art Gallery & Café: tomarse tiempo para degustar el sabor único del café. "Al principio, no nos imaginábamos que el café iba a ser uno de los protagonistas más apreciados en nuestro espacio. Cuando apostamos por la aventura de ampliar la galería con un café restaurante, lo que sí teníamos claro desde el principio era que queríamos que nuestros clientes se sintieran especiales en un lugar especial." Tanto el tueste local como la cuidadosa preparación convierten nuestro café en un producto exquisito.

Y si luego puedes disfrutar del cálido ambiente del lugar iya será toda una experiencia!

Además, la oferta de esta pequeña galería & café se reinventa cada día, tanto con productos locales de calidad para los platos de comida casera, como con arte, artesanía y decoración. Lo mismo ocurre con el café, para presentar un máximo de matices con todas las sutilezas y características sensoriales que lo caracterizan.

Y desde hace dos meses, la galería Senseless ofrece sus dos primeros tipos de café: Domus (Blend) e Iter (Specialty coffee).

**ENG:** Balanced flavour, colour, aroma and roast - these are the qualities that a good coffee should have. A cup of coffee is the end of a long journey.

A long journey which, in our case, culminates with the last stretch being the shortest: from the neighbouring village where it is roasted to this gallery. This is the philosophy of Senseless Art Gallery & Café: taking the time to savour the moment and the unique taste of coffee. "At the beginning, we didn't imagine that coffee would be one of the most appreciated protagonists in our place. When we embarked on the adventure of expanding the gallery with a café-restaurant, what was clear to us from the start was that we wanted our customers to feel special in a special place." Both the local roasting and the careful preparation make our coffee an exquisite product. And if you can then enjoy the warm atmosphere of the place, that's a real experience!

The offer of this small gallery & café is reinvented every day, with quality local products for the homemade dishes, as well as art, crafts and decoration. The same goes for the coffee, to present a maximum of nuances with all the subtleties and sensory characteristics that characterise it.

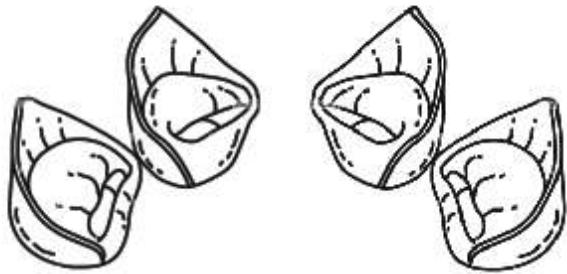
You will find all this at Senseless Art Gallery & Café, where the coffee is prepared in front of the customer. But you can also get this high quality coffee, in beans or freshly ground and beautifully packaged, to prepare it at home.

And speaking of travelling, the owners themselves have also taken an unusual route.

And for the past two months, the Senseless gallery has been offering its first two types of coffee: Domus (Blend) and Iter (Specialty coffee).

# La Búfala ristorante y la pasión por la pasta fresca

Carrer Germans Perelló, sn, Alaró. Tel. 971 87 94 54



Algo tiene la gastronomía siciliana que la hace especialmente llamativa frente a la de otras regiones italianas. Será por su histórica mezcla de culturas o por sus arraigadas tradiciones, pero el caso es que Sicilia ofrece una de las cocinas más atrevidas y menos conocidas de Italia. Y de ahí viene nuestra recomendación, La Búfala ristorante de Alaró es donde podrás degustar algunos de estos platos maravillosos y además vivir una experiencia de los más siciliana ya que los propietarios Giuseppe y Dario los son. El restaurante ofrece a diario pasta artesana elaborada en su obrador de pasta fresca por Chiara Impellccieri. Sus platos son capaces de hacerte viajar a las cocinas italianas y sus tortellacci rellenos de queso de cabra e higos son una delicia. Cada día puedes disfrutar de unos raviolis, tortellini o tortellacci con diferentes rellenos, sorprendentes de los sencillos que son como por ejemplo los bautizados como tortellini burro e salvia (con mantequilla y salvia) y la buena pareja que hacen el contrapunto láctico de la mantequilla con el aroma herbáceo de la aromática, un plato seductor.

**ENG:** The Sicilian cuisine possesses a unique allure compared to other Italian regions. Whether it's due to its historical blend of cultures, its location, its geographical features, or its deep-rooted traditions, Sicily offers one of Italy's most daring and lesser-known culinary experiences. This brings us to our recommendation, La Búfala Ristorante in Alaró, where you can savor some of these wonderful dishes and immerse yourself in a truly Sicilian experience, as the owners, Giuseppe and Dario, hail from Sicily.

The restaurant daily serves artisanal pasta made in-house by Chiara Impellccieri. Their dishes have the power to transport you to Italian kitchens, and their ravioli, which are actually large tortellacci filled with goat cheese and figs, are a delight. Each day, you can enjoy ravioli, tortellini, or tortellacci with surprising fillings. Among the simple yet remarkable options is the 'tortellini burro e salvia' butter and sagea seductive dish that pairs the lactic richness of butter with the herbaceous aroma of sage.

## Ancestral Gargollassa

V.T. Mallorca / Gargollassa 100%



Selva Vins es el proyecto personal del veterano viticultor mallorquín Carlos Rodríguez Furthmann. Pequeña bodega ubicada en la Sierra Norte mallorquina. Sus vinos artesanos se elaboran con una mínima manipulación. También prioriza el uso de variedades de uva autóctonas.

El Ancestral Gargollasa de Selva Vins es un espumoso hecho a la antigua: embotellado cuando aún fermenta, atrapando un poco de carbónico dentro de la botella. Burbujas finas y deliciosas, que subrayan la elegancia de sus mejores viñas de gorgollassa. La Gorgollassa, uva mallorquina, una variedad con un carácter muy diferente a las otras variedades autóctonas de la isla. Y el Ancestral Gorgollassa es la elaboración en espumoso más fiel a su destino. Maceración pre-fermentativa, prensado y fermentación a temperaturas bajas, para evitar oxidaciones y conservar aromas varietales. Solo mosto flor, descartamos las segundas prensadas.

**ENG:** Selva Vins is the personal project of the veteran winemaker from Mallorca, Carlos Rodríguez Furthmann. A small winery located in the Sierra Norte of Mallorca. Its artisanal wines are crafted with minimal manipulation, prioritizing the use of indigenous grape varieties.

The Ancestral Gargollasa from Selva Vins is a sparkling wine made in the old-fashioned way: bottled while it is still fermenting, trapping a bit of carbonation inside the bottle. Fine and delicious bubbles underline the elegance of its best Gorgollassa vineyards. Gorgollassa, a Mallorcan grape variety, exhibits a character quite distinct from other indigenous varieties on the island. Pre-fermentation maceration, pressing, and fermentation at low temperatures are employed to prevent oxidation and preserve varietal aromas. Only free-run juice is used, and second pressings are discarded.



# elige tu vino

WINE SPOT



Lo que aquí se llama «Lo vi fa Sang», esa empuje necesario que da la fuerza para seguir luchando y salir adelante. El vino elaborado de Garnacha Fina, Garnacha Peluda y Cariñena, las tres provenientes de una misma finca, el Dellà del Riu; en la que las tres variedades se encuentran mezcladas, tal y como se plantaba antiguamente, y es así como las vinifican. Un vino hecho con mucho sentimiento.

**FRISACH SANG DE CORB D.O. Terra Alta**  
· [www.cellerfrisach.com](http://www.cellerfrisach.com)



**HOPP & BAR SALVATGE. Vino biodinamico**  
· [www.fincaparera.com](http://www.fincaparera.com)

Finca Parera se encuentra en la región superior del Penedés, Penedès Montserratí, en la localidad de Sant Llorenç d'Hortons, una zona histórica de producción de Xarel-lo de calidad caracterizada por sus suelos arcilloso-calcáreos. Rubén convirtió la finca de 10 hectáreas de su familia de la agricultura orgánica a la biodinámica, llevando el proceso natural a la bodega y aplicando la misma práctica a sus cerezos, almendros, olivos..



Con motivo de la celebración del centenario de nuestras bodegas, se decidió elaborar cada año una pequeña cantidad de un cava diferenciado, que hiciera honor a la variedad autóctona de Alella: la Pansa Blanca (Xarel-lo). Parxet 1920 destaca por su aroma de fruta intenso y floral, con un fondo tostado y especiado. De sabor amplio, estructurado y voluminoso, con notas de bollería y flor seca y un final de gusto marcadamente salino. Burbuja muy fina y muy integrada, que acompaña el vino y lo aligera.

**CAVA PARXET 1920 GRAN RESERVA EXTRA BRUT**  
· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)



**PARXET RESERVA ESPECIAL MARÍA CABANÉ**  
· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)

Parxet María Cabané Gran Reserva Extra Brut es un Cava Elaborado con uvas Macabeo, perellada y Pansa Blanca, cuya crianza se realiza en cavas de Tiana durante 30 meses. A la vista tiene un tono pálido con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz aromas de fruta blanca y notas de bollería, debido a su larga crianza. En boca amplio, con personalidad y volumen. Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Aroma delicado en la que la pasa blanca caracteriza su sello

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #210

shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



© Dan Ferrer

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

INFOMAG GROUP  
COMUNICACIÓN



# 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 de Déu 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

#### Doblecerro the agency

Publicidad & Marketing  
Doblecerrotheagency@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 Lassio

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

#### La Bicicleta Roja

Garajeloft, bar-tienda.  
Passeig Dalt Murada 2, Palma  
(zona Sa Calatrava).

#### 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

#### Cuina Vivant

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

#### 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 Llompert, 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

#### Los Patos

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

### BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

#### Donde el País

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

#### Lorian

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](http://pieldegallinashop.com)

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

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

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

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

Tel. 971 668 994



## ÓPTICA TOSCANA

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

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

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

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

**Paraires, 2. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 228 680



## PASATIEMPOS

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

**ESP:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans

**ENG:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans

**DEU:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans

**Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 72 59 80



## LITTLE INDIA

[littlebigindia.com](http://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](http://hubmallorca.com/es)

**ESP:** Brinda a los miembros independientes y emprendedores un lugar para trabajar, conectarse y prosperar. Dan la bienvenida a todos los idiomas, empresas e individuos...

**ENG:** The HUB gives independent, entrepreneurial members a place to work, connect, and thrive. We welcome all languages, businesses, and individuals to come and work at our HUB

**DEU:** Der HUB bietet unabhängigen, unternehmerischen Mitgliedern einen Ort zum Arbeiten, Verbinden und Entfalten.

**Caro, 70. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 079 589 · [info@hubmallorca.com](mailto:info@hubmallorca.com)



## GANAMOS RECICLANDO

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

**ESP:** Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar. Aporta al sector franquicia una enseña verde para emprendedores interesados en invertir en el planeta.

**ENG:** Recycling machines with incentives to reward the action of recycling. It provides the franchise sector with a green banner for entrepreneurs interested in investing in the planet.

**DEU:** Recycling-Maschinen mit Anreizen zur Belohnung der Recycling-Aktion. Es bietet dem Franchise-Sektor, die daran interessiert sind, in den Planeten zu investieren.

**Franquicia disponible en Baleares**  
[ganamosreciclando.ib@gmail.com](mailto:ganamosreciclando.ib@gmail.com)



## DOBLECERO THE AGENCY

[doblecerothagency.wordpress.com](http://doblecerothagency.wordpress.com)

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

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

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

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



## NIDUS COWORKING

[nidus39.com](http://nidus39.com)

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

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

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

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



## COLMADO LA BÚFALA

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

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

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

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

**Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.**

Tel. 971 87 94 54



## LA BICICLETA ROJA

[la-bicicleta-roja.webnode.es](http://la-bicicleta-roja.webnode.es)

**ESP:** Garajeloft reivindicando el concepto bar-tienda. Almacén de buenas vistas y fábrica de eventos. Café hecho en Moccamaster, té bio, libros, bocatas, expos, bebidas locales, Flor de sal, música.

**ENG:** Garajeloft claiming the bar-shop concept. Warehouse of good views and event factory. Coffee made in Moccamaster, organic teas, books, sandwiches, exhibitions, local drinks, Flor de sal, music.

**DEU:** Garajeloft beansprucht das Bar-Laden-Konzept. Lagerhaus mit guten Aussichten und Eventfabrik. Kaffee aus der Moccamaster, Bio-Tees, Bücher, Sandwiches, Ausstellungen, lokale Getränke, Flor de sal, alternative Musik.

**Passeig Dalt Murada 2, Palma (zona Sa Calatrava)**



## MEGARAWBAR

[megarawbar.com](http://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



## MISTRAL COFFEE HOUSE

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

**ESP:** En nuestras cafeterías siempre podrá encontrar una buena mezcla de orígenes en función del calendario de cosecha del café, tostado para filtro o para espresso.

**ENG:** Specialty coffee roasted in Palma. In our cafés you will always be able to find a good mix of origins depending on the coffee harvest calendar, roasted for either filter or espresso.

**DEU:** Spezialitätenkaffee geröstet in Palma. Immer eine gute Mischung aus Ursprüngen, abhängig vom Kaffeernte-Kalender, geröstet für Filter oder Espresso.

**Plaça de Weyler, 2A. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 15 92 38



## LLORENÇ PARC DE LA MAR

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

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

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

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

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



## HOTEL CORT

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

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

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

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

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



## POSADA TERRA SANTA

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

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

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

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

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



## RIAD PALMA

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

**ESP:** Este exótico hotel se encuentra ubicado en la zona cero de Palma. 5 estrellas y solo para adultos, cuenta con 11 Suites, cada una de ellas única y original.

**ENG:** This exotic hotel is located in Palma's zero zone. 5 stars and only adults hotel consists of 11 suites, each of them unique and original.

**DEU:** Dieses exotische Hotel befindet sich in der Nullzone von Palma. 5 Sterne und nur für Erwachsene, es hat 11 Suiten, jede einzigartig und originell.

**Sant Jaume 5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 871 210 · [reservations@palmariad.com](mailto:reservations@palmariad.com)**



## GLÒRIA DE SANT JAUME

[gloriadesantjaume.com](http://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](http://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](http://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](http://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](http://canatoneta.com)

**ESP:** Precioso restaurante con huerto propio que ofrece platos de temporada. Cocina silvestre, fresca y sabrosa. Excelente selección de vinos naturales. Menú degustación.

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

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

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

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

**Passeig de Mallorca, 8. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 71 13 48



## TOMEU LASSIO

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

**ESP:** Ofrece un menú degustación (50€) que combina la cocina moderna con la tradicional y la materia prima de calidad, pilares fundamentales en la gastronomía de Tomeu.

**ENG:** Tasting menu (50€) that successfully presents the essence of Mallorca. Tradition and quality raw materials, fundamental pillars in the gastronomy of Tomeu.

**DEU:** Hier begegnen sich auf die 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](http://aromatarestaurant.com)

**ESP:** Buscábamos un vínculo entre el pasado y el presente. Queremos acercar la alta gastronomía a todo el mundo. Este es nuestro objetivo.

**ENG:** We were looking for a word that gave us a link between the past and the present. We want to bring the best of high quality gastronomy to everyone. This is our aim.

**DEU:** Deshalb bieten wir Ihnen jeden Mittag ein Menü an, mit dem Sie in den Genuss eines qualitativ hochwertigen Gerichts kommen.

**Concepció, 12. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 495 833



## 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 conciencia.

**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



## QUINTA AVENIDA

[restaurantequintaavenida.com/es](http://restaurantequintaavenida.com/es)

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

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

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

**Av. Comte de Sallent, 5. Palma. Mallorca.**

Tel. 871 043 066



## DARUMA

[daruma-restaurante.com](http://daruma-restaurante.com)

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

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

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

**Costa de la Pols, 4. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 71 97 21 / (Mercat de l' Olivar 36-37ABC)



## VANDAL

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

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

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

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

**Plaça del Progrés, 15. Palma. Mallorca.**

Tel. 871 04 51 74



## S'ÀNGEL BISTRÓ

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

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

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

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

**Porta Santa Catalina 7A. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 77 36 61



## LA VIEJA DE JONAY

[lavieja.net](http://lavieja.net)

**ESP:** Cocina canaria de autor elaborada con productos de primera calidad. Un menú repleto de sorpresas, sabores y texturas deliciosas que te dará vitalidad y buen humor.

**ENG:** Traditional Canary Island recipes using top quality products. A menu filled with surprises, flavors and delicious textures which will fill you with vitality.

**DEU:** Traditionelle Küche mit kanarischem Touch aus erlesenen Zutaten zubereitet. Eine Speisekarte voller Überraschungen und Geschmacksrichtungen.

**Plaça Raimundo Clar, 11. Palma, Mallorca.**

Tel. 871 531 731



## BRASA MADRE

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

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

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

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

**Sant Llorenç, 23. Palma. Mallorca**

Tel. 871 175 671 · Whatsapp: 636 130 982



## WINE & FOOD

[wineandfoodpalma.com](http://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](http://restaurantehemudu.eatbu.com)

**ESP:** Cocina china de autor del chef Shipu Wang, galardonado en dos ocasiones con la medalla de oro por la World Federation of Chinese Catering Industry.

**ENG:** Signature Chinese cuisine by chef Shipu Wang, twice awarded the gold medal by the World Federation of Chinese Catering Industry.

**DEU:** Chinesische Autoren-Küche vom Küchenchef Shipu Wang, der zweimal mit der Goldmedaille der World Federation of Chinese Catering Industry ausgezeichnet wurde.

**Rubén Darío, 1. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 327 902



## MADRAS

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

**ESP:** Cocina de la India en pleno Paseo Marítimo. Deliciosos plato al curry como el Kashmiri de gambas, Masala de pollo, Agra Special...

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

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

**Avenida Gabriel Roca, 8. Palma. Mallorca.**

Tel. 871 51 51 03



## MR XIAO

[mrxiaorestaurant.com](http://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](http://restaurantesumaq.com)

**ESP:** Cocina peruana fusión fundamentada en el entendimiento profundo de los alimentos, naturaleza, culturas y, entorno que le da ese toque tan excepcional.

**ENG:** Peruvian fusion cuisine based on a deep understanding of food, nature, cultures and an environment that gives that exceptional touch.

**DEU:** Die peruanische Fusionsküche basiert auf einem tiefen Verständnis für Essen, Natur, Kulturen und eine Umgebung, die diesen außergewöhnlichen Touch verleiht.

**Cotoner, 44. Palma. Mallorca.**

Tel. 696 526 758



## LA MIRONA

[lamirona.es](http://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



## SENSELESS ART GALLERY CAFÉ

[senseless.es](http://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



## BIANCO E ROSSO

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

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

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

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

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



## LA BÚFALA RISTORANTE

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

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

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

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

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



## ARTWALL

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

**ESP:** En la 1<sup>a</sup> 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 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



## LA MUJER DE VERDE

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

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

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

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

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



## ENOTECA 1918

[enoteca1918.com](http://enoteca1918.com)

**ESP:** Bar de vinos y degustación de tapas selectas. Un nuevo concepto para disfrutar de buenos vinos y gastronomía cuidada en un ambiente tranquilo e informal.

**ENG:** Wine bar and tapas gourmet. A new concept to enjoy good wines and fine cuisine in a quiet and informal atmosphere.

**DEU:** Weinstube und Verkostung ausgewählter Tapas. Ein neues Konzept, um gute Weine und gute Küche in einer ruhigen und ungezwungenen Umgebung zu genießen.

**Carrer Fàbrica, 3. Palma. Mallorca.**  
Tel. 871 53 13 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



## LORIEN

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

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

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

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

**Caputxines, 5A. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 723 202



## DONDE EL PAÍSI

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

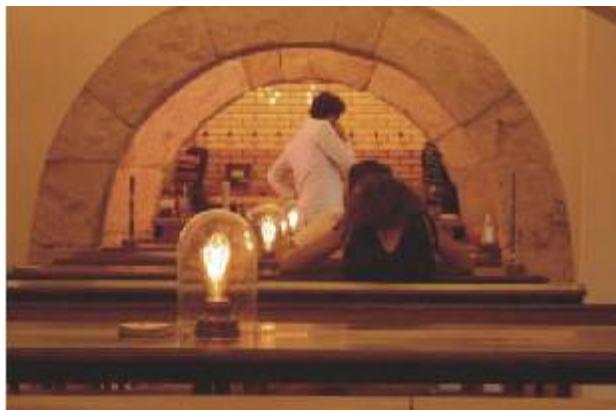
**ESP:** Ofrecen raciones, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carnes como solicitado Chuletón de Ávila.

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

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

**Industria, 13. Palma. Mallorca.**

Tel. 722 239 380



## TOUTATIS CERVECERÍA

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

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

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

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

**Plaça de Santa Magdalena, 4. Palma. Mallorca.**

Tel 649 412 338



## 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 herhaft: 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](http://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**



## SA CERVISERIA [sacerviseria.com](http://sacerviseria.com)

**ESP:** Un Winebrewpub es un concepto único e innovador que engloba la elaboración de cerveza artesana y vino natural en el mismo establecimiento donde se realiza el servicio de venta

**ENG:** A Winebrewpub is a unique and innovative concept that encompasses the craft brewing of beer and natural wine production in the same establishment.

**DEU:** Winebrewpub ist ein einzigartiges und innovatives Konzept, das die Herstellung von handwerklich gebrautem Bier und natürlichen Wein in demselben Betrieb umfasst, in dem der Verkauf stattfindet.

**Ses Roges, 55 - Cala Ratjada. Mallorca.  
Tel. 689 810 397**



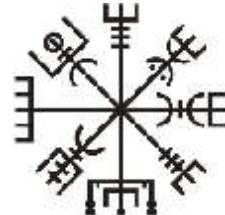
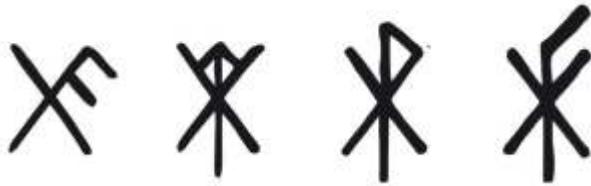
## SA BRUSCA BREWPUB [brusca.es](http://brusca.es)

**ESP:** Situado en el antiguo molino de Sa Torre de Manacor dispone de su propia fábrica de cerveza artesana y apuesta por una oferta gastronómica de producto local.

**ENG:** Located in the ancient mill of Sa Torre in Manacor, it has its own craft beer brewery and is committed to a gastronomic offering of local products.

**DEU:** Gelegen in der alten Mühle von Sa Torre in Manacor, verfügt es über eine eigene Brauerei für handwerkliches Bier und setzt auf ein gastronomisches Angebot aus lokalen Produkten.

**Ponent, 18. Manacor. Mallorca.  
Tel. 871 252 550**



**COVER BY JENNA GRIBBON  
ISSUE # 210**

**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**

Anancha García, John Headhunter.  
publicidad@infomag.es

**REDACCIÓN & TRADUCCIONES**

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

**AGRADECIMIENTOS**

Aldous Huxley, Carlos Penas, Jenna Gribbon, Adrián GoMA, Silvia Flechoso, Mari Katayama, Joi Murugavell, Virgilio Martínez  
Restaurante Central Perú, Pedro de Piel de Gallina (Palma), José de Pasatiempos (Palma), Julia de Senseless Art Gallery (Sencelles),  
Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Baleares).



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

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

**INFOMAG  
MALLORCA**  
**GUÍA DE OCIO DIGITAL**

**INFOMAG  
MADRID**  
**GUÍA DE OCIO DIGITAL**

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

**INFOMAG  
BARCELONA**  
**GUÍA DE OCIO DIGITAL**

**INFOMAG  
MENORCA**  
**GUÍA DE OCIO DIGITAL**

**INFOMAG  
ANDORRA**  
**GUÍA DE OCIO DIGITAL**

**infomag.es**





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



---

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

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



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

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



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

# ¿TE GUSTARÍA HACER ALGO EXTRAORDINARIO HOY?

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

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

¿Se te ocurre algo más extraordinario?

HAZTE SOCIO DE UNICEF

900 907 500

[unicef.es/hazte-socio](http://unicef.es/hazte-socio)

unicef 

