

# INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #212

lifestyle & art subculture magazine



GARY BASEMAN, UNA VISIÓN LÚDICA DEL MUNDO

"PARADÍS" DE PEP BONET, UN TESTIMONIO VISUAL

RAKO JOIES ARTESANALS. JOYERÍA DE AUTOR

AZURMENDI, UN RESTAURANTE BIOCLIMÁTICO ÚNICO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



REVERSE VENDING



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

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

[VER VIDEO PROMO](#)

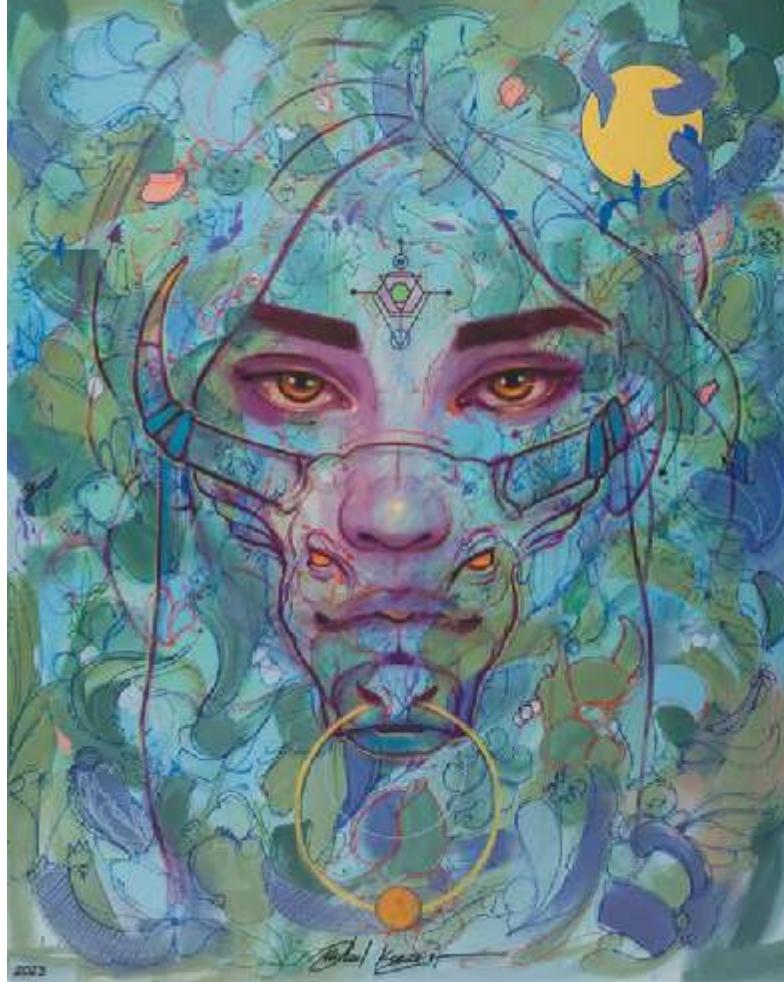


UN MODELO DE NEGOCIO QUE APORTA AL SECTOR FRANQUICIA UNA ENSEÑA VERDE PARA AQUELLOS EMPRENDEDORES INTERESADOS EN INVERTIR EN EL PLANETA

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



# ISSUE #21



© Mihail Korubin

## CONTENIDOS

### TOMA NOTA

- 12. Superabundancia
- 14. La regla crítica: Primer calambre
- 16. "PARADÍS" de Pep Bonet, un tesoro poético sobre Mallorca

### ARTISTAS

- 20. Mitch Griffiths: vanidad y codicia, adicciones y sufrimiento
- 24. Roberto Ferri: el alma de los maestros de la antigüedad
- 28. Adams Carvalho: historias sencillas y resultados complejos
- 32. El clasicismo contemporáneo de Carles Gomila
- 36. Gary Baseman, una visión lúdica de la condición humana

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. Un cuento de hadas de Dominika Kozáková
- 46. Must Have
- 48. Rako Joies Artesanals: piezas talladas en formas orgánicas

### FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Azurmendi, un restaurante bioclimático singular de Larrabetzu
- 54. Wine and Food: cocina para alegrar, para saborear y disfrutar
- 57. Conversando con la peña de La Bicicleta Roja

### INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

# SUMARIO



## "PARADÍS" DE PEP BONET, UN TESORO POÉTICO SOBRE MALLORCA

**Pág. 16.** Un tesoro poético que va más allá de ser solamente un libro de fotografías, es más bien un testimonio visual...

**ENG:** A poetic treasure that goes beyond being merely a book of photographs, it is rather a visual testimony..

## SUPERABUNDANCIA, UN LIBRO CONTRAINTUITIVO

**Pág. 12.** "Lo único que necesitamos para mantener esta riqueza es libertad, tanto política como de mercado", dicen sus autores...

**ENG:** The only thing we need to maintain this wealth is freedom, both political and economic," say its authors..

## LA REGLA CRÍTICA: PRIMER CALAMBRE POR CARLOS PENAS

**Pág. 14.** La madre de Felipe estalló en cólera cuando sorprendió a su hijo orinando en su maceta favorita, esa, la azul, donde vivía Celia...

**ENG:** Felipe's mother erupted in anger when she caught her son urinating in her favorite plant pot, the blue one, where Celia..

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**



**GARY BASEMAN, UNA  
VISIÓN LÚDICA DE LA  
CONDICIÓN HUMANA**

**Pág. 36.** La iconografía de Baseman ofrece una visión lúdica pero incisiva de la condición humana....

**ENG:** Baseman's iconography offers a playful yet incisive vision of the human condition...

**ROBERTO FERRI: EL  
ALMA DE LOS  
MAESTROS**

**Pág. 24.** Sus obras son una vista que hace latir el corazón con fuerza, canalizando el alma de los venerados maestros de la antigüedad...

**ENG:** His works are a sight that makes the heart beat strongly, channeling the soul of revered masters....

**MITCH GRIFFITHS:  
VANIDAD, CODICIA Y  
ADICCIONES**

**Pág. 20.** Las obras del artista parecen hacerse eco de la iconografía religiosa familiar, pero su simbolismo refleja una búsqueda moderna...

**ENG:** The artist's works seem to echo familiar religious iconography, but their symbolism reflects a modern



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

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

en la recámara

# SUMARIO



## UN CUENTO DE HADAS DE KOZÁKOVÁ

**Pág. 44.** Referencias históricas, la pomosidad de la moda barroca, la flora y la fauna son solo algunos elementos...

**ENG:** Historical references, the pomp of Baroque fashion, flora, and fauna are just a few elements....

## RAKO JOIES ARTESANALS: PIEZAS ORGÁNICAS

**Pág. 42.** Rako es una tienda taller de creación de joyas, esas pequeñas obras de arte, para todo el público que aprecia la artesanía...

**ENG:** Rako is a jewelry workshop store open to the public, crafting those small works of art...

## 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...



FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX

WE  
ARE  
OPEN



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

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

# SUMARIO



## AZURMENDI, UN RESTAURANTE BIOCLIMÁTICO

**Pág. 50.** Ubicado en Larrabetzu e integrado en la ladera de una colina plantada con viñedos autóctonos, Azurmendi es un restaurante único...  
**ENG:** Located in Larrabetzu and integrated into the slope of a hill planted with native vineyards, Azurmendi is a unique restaurant...

## WINE AND FOOD: COCINA PARA ALEGRAR

**Pág. 55.** Una oferta divertida, próxima e informal, hecha con mucho mimo y asequible para todo el público...  
**ENG:** A fun, approachable, and informal offer, made with great care and affordable for the public...

## CONVERSANDO CON LA PEÑA DE LA BICICLETA ROJA

**Pág. 57.** ¿Cómo surgió la idea de negocio? Fruto del puro azar. Lo primero fue ver que el local estaba disponible y, a partir de ahí..  
**ENG:** The business idea arose purely by chance. The first thing was seeing that the premises were available, and from there...



# The Store Formentor ★

→ *Deli & Bistro* ←



**supermercado · terraza · restaurant · take away · delivery**

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



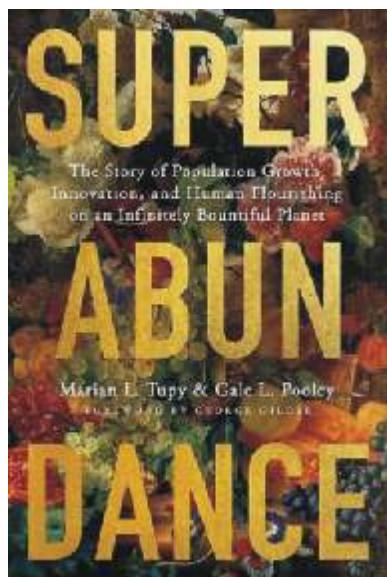
# Superabundancia

Por Pooley, Gale L. & Tupy, Marian L.

**Por qué a medida que crece la población crecen también los recursos disponibles.**

Un libro tan polémico como contraintuitivo defiende que los humanos tendremos energía y alimentos ilimitados por mucho que aumente la población. "Lo único que necesitamos para mantener esta riqueza es libertad, tanto política como de mercado", dicen sus autores

Una defensa de la libertad que demuestra que el crecimiento demográfico es positivo para alimentar el ciclo de la abundancia. Una tesis controvertida y contraintuitiva: el crecimiento demográfico genera más recursos, no menos. A varias generaciones se les ha enseñado que el rápido crecimiento de la población se corresponde con un consumo alarmante de los recursos naturales del planeta que los hace escasear.



Superabundancia desmonta esta creencia tradicional y enseña que se trata de todo lo contrario.

Después de analizar los precios de cientos de productos básicos, bienes y servicios a lo largo de dos siglos, los profesores Gale Pooley y Marian Tupy descubrieron que los recursos se volvían más abundantes a medida que crecía la población. Los autores también encontraron que la abundancia de recursos aumentó más rápido que la población, una relación que ellos llaman «superabundancia».

El libro expone que cada ser humano adicional creó, en promedio, más valor del que consumió. Esto es posible porque más personas producen más ideas, lo que lleva a más innovaciones. Al final del proceso de descubrimiento y selección en el mercado, sobreviven aquellas invenciones que permiten superar la escasez, estimular el crecimiento económico y elevar el nivel de vida.

Para poder innovar y alimentar el ciclo de la superabundancia se debe permitir que las personas piensen, hablen, publiquen, se asocien y estén en desacuerdo. Se les debe permitir ahorrar, invertir, comerciar y obtener beneficios. Por eso, este ensayo, desconcertante y optimista, pero no ingenuo, es ante todo una defensa de la libertad.

**ENG:** A book as controversial as it is counterintuitive argues that humans will have unlimited energy and food no matter how much the population increases. "The only thing we need to maintain this wealth is freedom, both politically and in the market," say its authors.

It's a defense of freedom that demonstrates that population growth is

positive for fueling the cycle of abundance. A controversial and counterintuitive thesis: population growth generates more resources, not fewer.

For several generations, people have been taught that rapid population growth corresponds to alarming consumption of the planet's natural resources, leading to scarcity. Abundance dismantles this traditional belief and teaches that it's quite the opposite.

After analyzing the prices of hundreds of basic products, goods, and services over two centuries, professors Gale Pooley and Marian Tupy discovered that resources became more abundant as the population grew. The authors also found that the abundance of resources increased faster than the population, a relationship they call "superabundance."

The book explains that each additional human being created, on average, more value than they consumed. This is possible because more people generate more ideas, leading to more innovations. At the end of the market's discovery and selection process, those inventions that enable overcoming scarcity, stimulate economic growth, and raise living standards survive.

In order to innovate and fuel the cycle of superabundance, people must be allowed to think, speak, publish, associate, and disagree. They must be allowed to save, invest, trade, and profit. Therefore, this essay, bewildering and optimistic, but not naive, is above all a defense of freedom.

# 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.

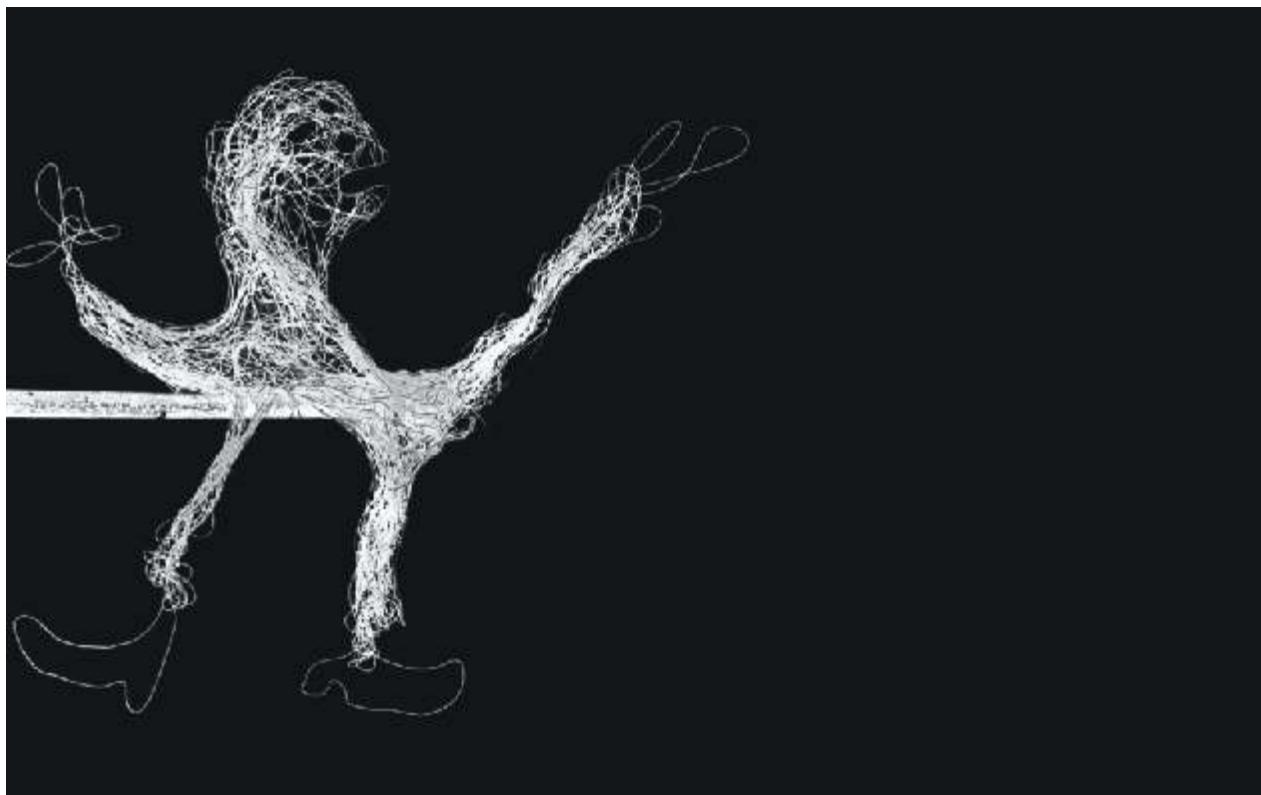


FAMILIA  
**TORRES**  
www.torres.com

Purgatori Estate

# PRIMER CALAMBRE

Por Carlos Peñas



La madre de Felipe estalló en cólera cuando sorprendió a su hijo orinando en su maceta favorita, esa, la azul, donde vivía Celia, la celidonia de sus amores. Le disparó la zapatilla directamente a la nuca, donde están las cervicales, y el impacto fue de tal precisión y magnitud que Felipe se encogió, gritó y soltó su polla a la velocidad subsónica de trescientos metros por segundo. Teresa se cagó en todo lo más alto que pudo, agarró a su hijo de la oreja y lo llevó hasta el despacho de su marido, un policía retirado que llegaría puntual a la hora de la comida, como siempre. ¡De ahí no sales hasta que venga tu padre! ¿Me has oído bien? ¿Me has oído? Y Felipe soltó un temeroso sí. Cuando Antonio entró en su despacho, una estancia pequeña con

sólo dos sillas y una mesa, se sentó enfrente de su hijo y le habló cariñosamente: Te traje un vaso de agua. ¿Estás bien?, dime, ¿Cuánto tiempo llevas meando encima de Celia?, sabes que tu madre adora esa planta, dime, ¿Cuánto tiempo? Anda, bebe un poco. —Papá, fue una tontería, estaba hablando por el móvil y ya no aguantaba más, de verdad, fue una tontería. Era la maceta que tenía más cerca, de verdad, papá, fue una tontería, lo siento. Te juro que fue la primera vez. Antonio se abalanzó inmediatamente sobre Felipe, le partió los dos labios de la hostia que le dio y lo levantó de la silla agarrándolo por el cuello: ¡A mí no me jodas, Felipe!, ¿Cuánto tiempo llevas meando en la maceta favorita de tu madre? ¡Responde, cabrón, dímelo, habla

de una puta vez! Le sentó con violencia, le agarró por los pelos y le rompió la nariz aplastándole la cabeza sobre la mesa: ¡Habla, hostia! Será mejor que hables. ¿Desde cuándo? ¡Dímelo! ¡Me cago en tu puta madre! ¡Dímelo! Entonces, Antonio le volvió a coger del pelo, levantó la cabeza de Felipe para poner su cara destrozada enfrente de la suya: ¿Para quién trabajas? ¿Eres un lobo solitario? ¿Quién es tu jefe? Y lo soltó con desprecio, escupiéndole. —Desde hace seis o siete meses, papá. Lo siento. Lo siento. No lo volveré a hacer, papá. No sé ni porqué lo hice. Lo siento, papá —balbuceó Felipe, entre espasmos y calambres que le recorrían el cuerpo, sin esquivar la sangre derramada... (Continuará)



**LA  
BUFALA**  
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA &  
COLMADO LA BÚFALA GOURMET  
CON OBRADOR DE PASTA FRESCA

Carrer Germans Perelló, 39, L9. (07340) Alaró, Mallorca.  
Reservas: 971 87 94 54 · [www.labufala.es](http://www.labufala.es)

ECCELLENZE ITALIANE





# "PARADÍS" DE PEP BONET, UN TESORO POÉTICO SOBRE MALLORCA

Un tesoro poético que va más allá de ser solamente un libro de fotografías, es más bien un testimonio visual donde Pep Bonet captura la esencia misma de Mallorca, escapando de los estereotipos turísticos.

Por Rose Sioux. Fotografía: Rococo de la Meer

El autor, el reconocido y galardonado fotógrafo es miembro fundador de la agencia NOOR y embajador de Nikon. Su trabajo es capturar los momentos profundos que representan el mundo desequilibrado en el que vivimos. Su obra ha sido objeto de numerosas exposiciones y publicaciones de carácter monográfico, consolidándose como uno de los fotógrafos más destacados a nivel internacional. Países como Somalia, Cuba, Vietnam, Tailandia, Honduras... y en especial África, han sido objeto de su cámara desde los inicios de su trayectoria.

Paradís es el último trabajo del fotógrafo, pero esta vez sobre Mallorca, su tierra natal, con un enfoque más íntimo. El resultado es un cuaderno encantador de tapa dura con un aire vintage exquisito, un viaje por los mágicos personajes que viven o fueron parte de esta tierra. El fotógrafo

Pep Bonet dice haberse entregado a ese juego de no controlarlo completamente todo, creando una narrativa visual nostálgica.

Y tal como si de un antiguo artesano se tratase trabajó con las manos, usó la lejía como herramienta con sus efectos imprevisibles y la misma materia prima de la película fotográfica instantánea de una cámara Polaroid a través de la técnica de revelado en negativo ha realizado este proyecto tan íntimo y poético.

Las imágenes de Paradís, que han sido recogidas en un total de 164 páginas de un cuidadísimo libro, son la expresión creativa y la interpretación artística de la Mallorca más personal de Pep Bonet, alejándose por completo de las ideas preconcebidas.

Las páginas de Paradís están impregnadas de memoria, de imágenes envueltas en un velo onírico de ensueño, casi meditaciones, en las que no hay itinerarios precisos sobre la Mallorca turística, sino en las que gravita el espíritu local y reflexiona sobre la vida, la gente y su tierra, la luz y la oscuridad, el presente y el pasado, el deseo y su satisfacción, la vida y la muerte...

Son en realidad estampas poéticas, porque en ellas introduce recuerdos personales y termina cada imagen con un acabado cuidado enmarcándola con ese marco antiguo encontrado en un mercadillo y restaurado. Las fotografías adquieren un acabado vintage exquisito de pequeñas joyas frágiles que te encantaría tener y mimar. Estas mismas fotografías recorrerán el mundo en varias exposiciones.



Para dar vida a este proyecto, Bonet ha colaborado con destacadas figuras de la cultura mallorquina, incluyendo a Miquel Barceló, Agustí Villaronga, Biel Mesquida, María del Mar Bonet y Tomeu Penya, quienes se convierten en los protagonistas de las evocadoras imágenes que conforman **Paradís**.

La belleza está donde el ojo descansa y este cuaderno mágico te invita a la contemplación a través del subconsciente ya que las imágenes que se despliegan ante los ojos no son nada concretas u obvias. Aún así quizás reconozcas al mallorquín Eduardo Bellini, campeón de España de windsurf o algunos de los integrantes del Circo Bover, una compañía de circo profesional que hace ya 11 años emprendió la iniciativa de difundir las artes circenses en las Islas Baleares, hasta entonces una tradición inexistente.

El poeta Biel Mesquida puso sus frases en el **Paradís** que acompañan a la perfección las imágenes y potencian la magia que evocan las fotografías. También aparecen las hermanas Solivellas de Ca Na Toneta, ese restaurante romántico ubicado en Caimari y capitaneado por las defensoras del producto local mallorquín y de la sostenibilidad en todos sus vertientes. Además está la familia del fotógrafo y la naturaleza presente de fondo, aliado imprescindible para recrear una Mallorca de ensueño.

Este libro es un ejercicio de descubrimiento de un lugar y de sus habitantes, aunque no en el sentido "ficticio", pues todos los personajes, lugares y acontecimientos son verdaderos, sino en el hecho de que da una mirada profunda de la vida en una isla de encantos, en un esfuerzo constante para expandir la imaginación y ampliar sus límites, para aprehenderla en su potencial terapéutico y transformador.

**Paradís**, publicado por la editorial Disset Edicions y presentado en edición de semilujo limitada a 600 ejemplares está a la venta en Rialto Living de Palma.

**ENG:** The author, the renowned and award-winning photographer, is a founding member of the NOOR agency and a Nikon ambassador. His work is to capture the profound moments that represent the unbalanced world we live in.

His work has been the subject of numerous exhibitions and monographic publications, establishing him as one of the most prominent photographers internationally. Countries such as Somalia, Cuba, Vietnam, Thailand, Honduras... and especially Africa, have been the subject of his camera since the beginning of his career.

"Paradís" is the photographer's latest work, but this time focusing on Mallorca, his homeland, with a more intimate approach. The result is a charming hardcover notebook with an exquisite vintage feel, a journey through the magical characters who live or were part of this land.

Photographer Pep Bonet says he surrendered to the game of not controlling everything completely, creating a nostalgic visual narrative.

The images of "Paradís," which have been collected in a total of 164 carefully crafted pages of a book, are the creative expression and artistic interpretation of Pep Bonet's most personal Mallorca, completely departing from preconceived ideas.

And just as if he were an ancient craftsman working with his hands, he used bleach as a tool with its unpredictable effects and the same raw material of instant photographic film through the negative developing technique using a Polaroid camera and its infinite possibilities to carry out this very personal project. The pages of "Paradís" are imbued with memory, encounters, and images wrapped in a dreamlike veil, almost meditations, in which there are no precise itineraries about tourist Mallorca, but in which the local spirit gravitates and reflects on life, people and their land, light and darkness, present and past, desire and its satisfaction, life and death...

They are actually poetic prints because they introduce personal memories and mix them with new encounters, ending each

image with a carefully finished framing with an old frame found in a market and restored so that their photographs acquire this aspect of small fragile jewels that you would love to have and cherish. These same photographs will travel the world in various exhibitions.

To bring this project to life, Bonet has collaborated with prominent figures from Mallorcan culture, including Miquel Barceló, Agustí Villaronga, Biel Mesquida, María del Mar Bonet, and Tomeu Penya, who become the protagonists of the evocative images that make up "Paradís." Beauty is where the eye rests, and this magical notebook invites contemplation through the subconscious since the images that unfold before the eyes are not concrete or obvious. Still, perhaps you may recognize the Mallorcan Eduardo Bellini, Spanish windsurfing champion, or some of the members of Circo Bover, a professional circus company that 11 years ago undertook the initiative to spread circus arts in the Balearic Islands, until then a nonexistent tradition. Poet Biel Mesquida put his phrases in "Paradís," perfectly accompanying the images and enhancing the magic evoked by the photographs. Also, there are the Solivellas sisters from Ca Na Toneta, that romantic restaurant located in Caimari and led by these defenders of the local Mallorcan product and sustainability in all its aspects. Additionally, there is the photographer's family and the present nature in the background, which is that indispensable faithful ally to recreate that dreamy Mallorca.

This book is an exercise in discovering a place and its inhabitants, although not in the "fictional" sense, since all the characters, places, and events are true, but in the fact that it provides a deep look into life on an island of charms, in a constant effort to expand imagination and broaden its limits, to grasp it in its therapeutic and transformative potential.

"Paradís" published by Disset Edicions and presented in a limited semi-luxury edition of 600 copies, is available for sale at Rialto Living in Palma.

# Wine & FOOD



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

# Mitch Griffiths: vanidad, codicia, adicciones y sufrimiento



Las obras del artista parecen hacerse eco de la iconografía religiosa familiar. Sin embargo, su simbolismo refleja una búsqueda moderna para la redención de la auto-obsesión y el consumismo de la sociedad contemporánea de primer orden, con su vanidad y codicia, las adicciones y el sufrimiento innecesario.

*Por Uno de los nuestros*

Se sumerge en la cultura de los antiguos maestros, leyendo mucho sobre la historia del arte y frecuentando los museos de Londres para examinar las obras seminales. De regreso a su estudio, prueba sus técnicas de pintura, la composición y la iluminación, trabajando hasta haber perfeccionado sus habilidades a un nivel donde pudiera reproducir, y luego avanzar con creatividad, sus modelos.

Aunque su lenguaje artístico tiene una deuda con el pasado, en el contenido Griffiths aborda con rigor los problemas del siglo XXI. Crea grandes y complejos lienzos llenos de detalles que exponen las inmorralidades y las pretensiones de nuestro tiempo. Su simbolismo refleja una búsqueda moderna para la redención de la auto-obsesión y el consumismo de la sociedad contemporánea de primer orden, con su vanidad y codicia, las adicciones y el sufrimiento innecesario.

Mitch Griffiths es un artista nacido en Nuneaton, Inglaterra, en 1971. Su pasión por el dibujo arranca ya en su infancia, y es fomentada por la escuela, a la cual representó en varios concursos de arte.

Planificando su carrera como artista, se matricula en el South

Devon College, terminando con un diploma en Diseño Gráfico en 1987. A esto le seguiría un Diploma Nacional Superior en ilustración en el Southampton Institute. Su trabajo inicial como ilustrador comercial, se complementaría con una gran variedad de puestos de trabajo temporales.

**ENG:** Griffiths' distinctive style of figurative painting began to take shape. He immersed himself in the culture of the old masters, reading extensively about art history and frequenting London's museums to examine seminal works. Back in his studio, he experimented with painting techniques, composition, and lighting, working until he had perfected his skills to a level where he could reproduce, and then creatively advance, his models. Although his artistic language owes a debt to the past, Griffiths rigorously addresses the issues of the 21st century in content. He creates large, complex canvases filled with details that expose the immorralities and pretensions of our time. Many of his images seem to echo familiar religious iconography. However, his symbolism reflects a modern quest for redemption from the self-obsession and consumerism of contemporary

society of the first order, with its vanity and greed, addictions, and unnecessary suffering. In 2001, Griffiths entered the National Portrait Gallery BP Portrait Award with his work "Armoured Heart." This piece was chosen for the promotional poster of the exhibition, leading to a wide display of his work throughout London. His first solo exhibition in London was mounted at the Enid Lawson Gallery in Kensington in 2002. During this period, the Halcyon Gallery became one of his favorite venues. A casual conversation with a gallery representative and an opportunity to showcase the sketchbook he was carrying would lead to a lasting creative collaboration. Halcyon Gallery began representing him permanently in 2004. Mitch Griffiths employs a traditional, almost forgotten style of painting, inspired by the light and composition of the paintings of the old masters, but he uses it to represent issues relating to the 21st century in British society. His main theme is the transient and disposable nature of contemporary culture, celebrated in stark contrast to the permanence and indelible character of oil painting on canvas.



ARTISTEO | MITCH GRIFFITHS





# Roberto Ferri: el alma de los maestros de la antigüedad



Sus obras son una vista que hace latir el corazón con fuerza, canalizando el alma de los venerados maestros de la antigüedad

Por Elizah Leigh

Roberto Ferri, que vuela su mente, cuerpo y alma en la búsqueda de la pintura de figuras ejemplar de la vieja escuela, está respondiendo evidentemente a la llamada de su vida. La oportunidad de divagar poéticamente sobre un artista que sin duda será considerado como uno de los grandes de todos los tiempos no sucede muy a menudo. Roberto Ferri posee ese grado de genialidad creativa. Tiene el tipo de genio loco que obliga a cualquier escritor que valga su peso en palabras artísticas a llenar su prosa con palabras pretenciosas como obra, estética relacional, sinécdoque y peregrino. La metanarrativa parece ser bastante buena también. Quién sabe qué significan realmente esas palabras, pero aún así. No vas a presentarte a un evento de etiqueta con sandalias Birkenstock y una camiseta manchada de grasa de papas fritas de Hootie and the Blowfish. De todos modos, tus ojos no serán maltratados con altanería artística, así que, por todos los medios, irelájate!

De hecho, olvidemos las formalidades y el levantamiento de meñique para que podamos tener una verdadera charla sobre un tipo realmente genial llamado Roberto Ferri. A pesar de su pedigree como uno de los grandes artistas del siglo veintiuno, que, con apenas 36 años, fue comisionado por el Vaticano para crear no solo uno sino dos retratos bastante elegantes del Papa Francisco, Ferri no tiene tiempo ni siquiera el deseo de entretenerte el

ruido blanco de la sociedad. Las distracciones triviales, como quién sigue a quién o la compulsión de nuestra cultura de ofrecer opiniones no solicitadas sobre cada pequeña tontería, parecen completamente insignificantes cuando se enfrentan al compromiso inquebrantable que él tiene con su oficio. En lugar de permitir que la red de la cultura pop lo atrape, el pintor con sede en Sutri prefiere una existencia tranquila en el suburbio históricamente rico y naturalmente exuberante de Roma que nutre sus imaginaciones pictóricas.

Mientras que el retrato en sí probablemente siempre resistirá la prueba del tiempo, la banalidad del arte comercial no es para Ferri. En cambio, se propone elevar el valor intrínseco de la pintura de figuras con sustancia cerebralmente estimulante. Emplear inesperados sobresaltos temáticos de imaginación con técnicas de composición y pintura de la vieja escuela ejecutadas impecablemente lo ha distinguido mucho de la mayoría de sus contemporáneos. Sus obras son una vista que hace latir el corazón con fuerza. Apuesto a que si los héroes artísticos más estimados de Ferri (como William Adolphe Bouguereau, Diego Rodríguez de Silva y Velázquez y Michelangelo Merisi da Caravaggio) fueran testigos de su vasto cuerpo de trabajo deslumbrante, sucumbirían a ferreos complejos de inferioridad artística.

Ferri, como todos aquellos que se

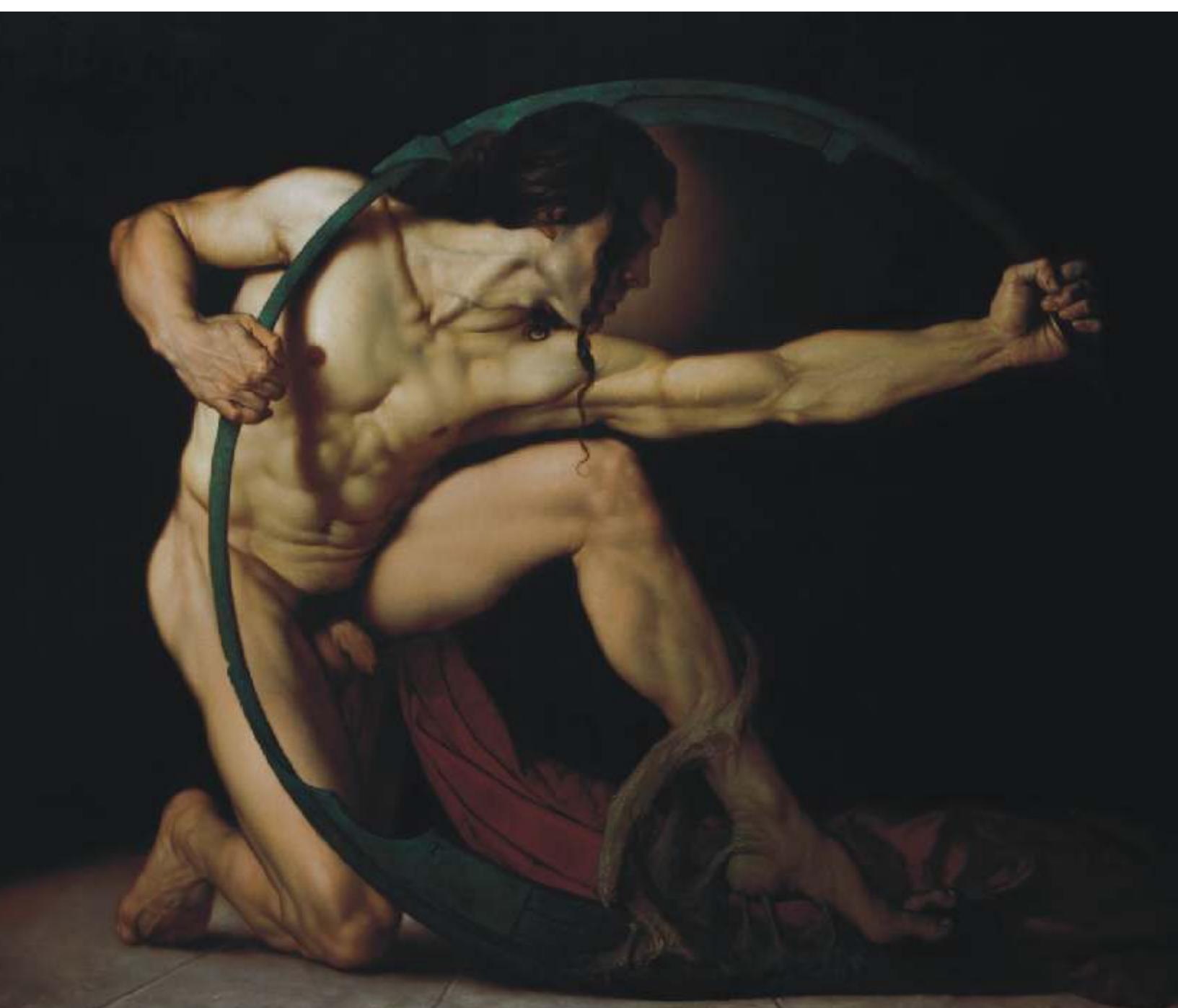
deleitan en el esplendor del dominio creativo, experimenta validación, alegría y la sensación de que su trabajo tiene significado cuando a la gente realmente le gusta. Después de todo, es humano. Sin embargo, su motivación no es anunciar al mundo, "¡Miren lo que puedo hacer!", sino más bien preguntar a los espectadores de sus pinturas, "¿Este arte hace que la electricidad recorra todo su cuerpo?" Dada su inclinación por pintar carne iluminada de manera luminosa, ¿cómo diablos esto NO es real? que ocasionalmente está empalada o parece dar a luz agonizantemente a parásitos de objetos extraños, diría que definitivamente está logrando su objetivo. El diablo parece estar en los detalles de Roberto Ferri, los cuales se ríen maniáticamente en una celebración de cuernos rojos cuando miras sus lienzos con una lupa de alta potencia. En cuanto a bufés de pintura de figuras "todo lo que puedas comer", este es un deleite bastante sabroso si te gusta tu comida untada con una salsa surrealista subversiva. Nuestro chef de cocina claramente no recibió su formación formal de un taller de tres horas con Bob Ross. Los felices arbolitos no son parte de la mitología secular teatral del pintor italiano, sin embargo, raíces enojadas y botánicos con apariencia de dominatrix ciertamente lo son. Se retuerzen grotescamente desde cavidades torácicas o brotan de partes íntimas sagradas como el hostil Alien de Ridley Scott...



**ENG:** Robert Ferri, who throws his entire mind, body and soul into the pursuit of exemplary, old world-caliber figure painting, is patently answering his life's call. The global achievements that he's already racked up as a photo-realistic artist who is merely in his early 40s gives credence to the notion that being self-propelled and absolutely exacting in one's chosen craft truly can result in real-world greatness. It's tempting, however, to jazz up this page with high-falutin' art world terminology because today feels like a special occasion. The opportunity to wax poetic about an artist who will undoubtedly be regarded as one of civilization's all-time greats doesn't happen very often. Roberto Ferri possesses that degree of creative artistry. He has the type of mad genius that compels any writer worth their weight in art-speak salt to cram pretentious buzzwords such as oeuvre, relational aesthetics, synecdoche and peripatetic into their prose. Metanarrative seems like a pretty good one, too. Who knows what any of those words actually mean, but still. You don't show up to a black tie event wearing Birkenstocks and a potato chip grease-stained Hootie and the Blowfish t-shirt. Anyway, your eyeballs are not going to be abused with artsy-fartsy snootiness, so by all means, relax! In fact, let's dispense with the formalities and the pinky-lifting altogether so that we can have a real chat about a really cool guy named Roberto Ferri. Despite his pedigree as one of the twenty first century's truly great artists who, at just 36 years of age, was commissioned by the Vatican to create not just one but two rather dapper portraits of Pope Francis!! Ferri has no time nor does he even possess the desire to entertain society's white noise. Trivial distractions, such as who is following whom or our culture's compulsion to offer unsolicited

opinions about every little silly thing, seem utterly meaningless when they are held up to the unwavering commitment that he has to his craft. Rather than allow the pop culture web to ensnare him, the Sutri-based painter instead favors a quiet existence in the historically-rich, nature-laden Rome suburb that nourishes his painterly imaginings. While portraiture in and of itself will likely always stand the test of time, the banality of commercial art is not for Ferri. Instead, he sets out to elevate the intrinsic value of figure painting with cerebrally-stimulating substance. Employing unexpected thematic jolts of imagination with flawlessly executed old-world composition and painting techniques has set him far apart from the majority of his contemporaries. His works are quite a heartbeat-thumping sight to behold. I bet that if Ferri's most esteemed artistic heroes (such as William Adolphe Bouguereau, Diego Rodríguez de Silva y Velázquez and Michelangelo Merisi da Caravaggio) bore witness to his vast body of scintillating work, they'd succumb to fierce artistic inferiority complexes. Ferri, like all of those who revel in the splendor of the creative domain, experiences validation, joy and the sense that his work has significance when people actually like it. He's human, after all. His motivation, however, is not to announce to the world, "Look at what I can do!" but rather to ask beholders of his paintings, "Does this artwork make electricity surge throughout your body?" Given his penchant for painting luminously lit, how-on-earth-is-this-NOT-real flesh?!? that is occasionally impaled or appears to agonizingly give birth to foreign object parasites, I'd say that he's definitely achieving his goal. The devil seems to be in Roberto Ferri's details, which maniacal cackle in red-horned revelry when you cast a high powered magnifying glass upon his canvases. As all-you-can eat

figure painting smorgasbords go, this one is quite the toothsome delight if you like your meal slathered with surrealistically subversive sauce. Our chef de cuisine clearly didn't receive his formal training from a three hour Bob Ross workshop. Happy little trees are not a part of the Italian painter's theatrically secular mythology, however angry little gnarly roots and dominatrix-like botanicals certainly are. They gruesomely heave from chest cavities or sprout from sacred lady bits like Ridley Scott's hostile Alien, conquering their mortal prey while leaving some of them in what distinctly appears to be an unnervingly rapturous state. As the saying goes, different strokes for different folks. One thing is abundantly clear, though. The central figures in many of Roberto Ferri's other compositions don't seem to be enjoying their fates nearly as much. Glimpses of sanguine-tinged plant matter drawing impossibly elastic flesh fibers away from the body (à la Katherine Helmond's cosmetic surgery-obsessed socialite from the Terry Gilliam-helmed film "Brazil") are just as heeby-jeeby inducing as bound limbs undergoing a calciferous fusion process. The serpentine tail of a disembodied griffin restrains its human prisoner with an anaconda-like bicep chokehold. Meanwhile, a headless specter cloaked in a modified mauve hijabi is in the process of snapping the neck of a ginger maiden or wait! is that all-powerful-being simply just stabilizing the lovely lass during her animalistic metamorphosis? Augmenting a scene with a skeleton-like entity that either appears to be spooning or dare I say caressing its sacrificial human lamb is all in a day's work for Ferri. What, pray tell, is Roberto Ferri sprinkling on his morning bowl of Wheaties to trigger such mythically-apocalyptic atonement visions? He summons all manner of good versus



# Adams Carvalho: historias sencillas y resultados complejos



Como si de negativos fotográficos se tratase, Adams Carvalho construye historias sencillas, con trazos simples y resultados complejos

*Por Aglaia Berlutti*

Los protagonistas de estas historias son observados desde la distancia, y sus intenciones quedan plasmadas tanto en interiores como en exteriores.

Adams Carvalho es un ilustrador digital y video artista que vive y trabaja en São Paulo, Brasil. Sus ilustraciones son una invitación a compartir momentos íntimos y personales a través de sus personajes, normalmente femeninos. Ecologismo, música, soledad, amor o rebeldía son algunas de las intenciones que se entrevean en sus coloridas ilustraciones. Estas, tienen también una gran carga melancólica, y una clara referencia a la vida, sobre todo por el componente juvenil de sus protagonistas. Su carrera artística la inició publicando algunas de sus ilustraciones en uno de los periódicos más importantes de Brasil, Folha de S.Paulo. Desde entonces, no ha dejado de colaborar con diferentes periódicos, revistas y libros. Adams trata de huir del mundo publicitario y trabaja casi exclusivamente en plataformas

digitales ya que considera que es más fácil, rápido y eficaz. Muchos conocéis algunas de sus ilustraciones pero pocos sabéis que le pertenecen ¿por qué? Para Adams, "Internet es un enorme territorio libre donde una vez que algo cae gana vida propia. Nunca firmo mis ilustraciones: eso es, de cierta forma, dar libertad y autonomía a mi trabajo. Lo que importa es que la imagen esté, que circule. No es necesario que mi nombre viaje al lado, haciendo publicidad de mí mismo."

**ENG:** As if they were photographic negatives, Adams Carvalho constructs simple stories with simple strokes and complex outcomes. The protagonists of these stories are observed from a distance, and their intentions are captured both indoors and outdoors.

Adams Carvalho is a digital illustrator and video artist living and working in São Paulo, Brazil. His illustrations invite viewers to share intimate and personal moments through his characters, usually female. Environmentalism, music,

solitude, love, or rebellion are some of the intentions glimpsed in his colorful illustrations. They also carry a strong melancholic charge, with a clear reference to life, especially due to the youthful component of his protagonists.

He began his artistic career by publishing some of his illustrations in one of Brazil's most important newspapers, Folha de S.Paulo. Since then, he has continued to collaborate with different newspapers, magazines, and books.

Adams tries to escape from the advertising world and works almost exclusively on digital platforms because he considers it easier, faster, and more effective. Many of you may know some of his illustrations, but few know they belong to him. Why?

For Adams, "the Internet is a vast free territory where once something falls, it gains a life of its own. I never sign my illustrations: that is, in a way, giving freedom and autonomy to my work. What matters is that the image exists, that it circulates. It is not necessary for my name to travel alongside, advertising myself."







# El clasicismo contemporáneo de Carles Gomila

- Es esta amalgama entre lo clásico y lo vanguardista lo que nos arrastra y nos atrapa como espectadores, y lo que se nos despliega en su vasto repertorio donde el descanso es un extraño forastero.

*Por Menuda Oblea*

## ¿Quién es Carles Gomila?

Soy un artista que explora la frontera entre la realidad y el sueño. Me obsesiona la idea de hechizar al observador, sumergiéndolo en un universo donde las preguntas fluyen más libremente que las respuestas.

● **¿Cómo de importantes para ti son las palabras en relación a tu obra -color, narración, forma, materia- si las puedes ordenar, cuál sería la primera y a continuación...?**

Todo comienza con el relato: siempre hay algo que quiero decir y luego invento los medios que sean necesarios para expresarlo. Luego viene la forma, el color y la materia, que se encargan de dar estructura a las emociones.

## ¿La belleza suena, agita o nos serena?, cuál es tu belleza

La belleza, en su enigma paradójico e irracional, captura un momento suspendido en el tiempo, sumergiéndote en una mezcla de asombro, inquietud y paz. No es el paraíso, pero es un lugar del que nunca querrías salir.

● **¿La mujer en tu obra es una feminista o una Diva inhumana sacada de la mitología?**

Mi arte plasma a una mujer fuerte, libre, y cargada de una dualidad creativa y destructiva,

como una hermosa tormenta. En ellas, el femenino es un canal emocional que evoca a las divinidades y musas antiguas sin someterlas a roles o ideologías preconcebidas.



**En las imágenes que mostramos el hombre no se aprecia ¿Qué papel das al hombre en tu obra?**

Los hombres son exploradores en un universo femenino que intentan descifrar o simplemente aceptar su misterio, fascinados por un cosmos donde la feminidad define las reglas del juego.

● **¿Cómo transmites una emoción a través tu arte?**

El proceso inicia en los sueños,

capturando emociones para evocarlas a través de una exploración intuitiva de referencias visuales y filosóficas. El lenguaje visual permite trabajar con contradicciones y paradojas, activando emociones más allá de la descripción, harmonizando ideas inconciliables lógicamente. Mi objetivo es suspender la lógica y el tiempo para el espectador.

● **Háblanos un poco sobre el proyecto Quarantine, ese purgatorio de artistas ¿qué se persigue exactamente con estas acciones artísticas?**

Quarantine transforma a estudiantes de arte en artistas en el Lazareto de Menorca, un espacio donde enfrentan miedos y vulnerabilidades, impulsando su desarrollo personal y artístico mediante desafíos intensos y mentorías de renombrados artistas.

● **Algún evento próximo que te gustaría compartir con nuestros seguidores**

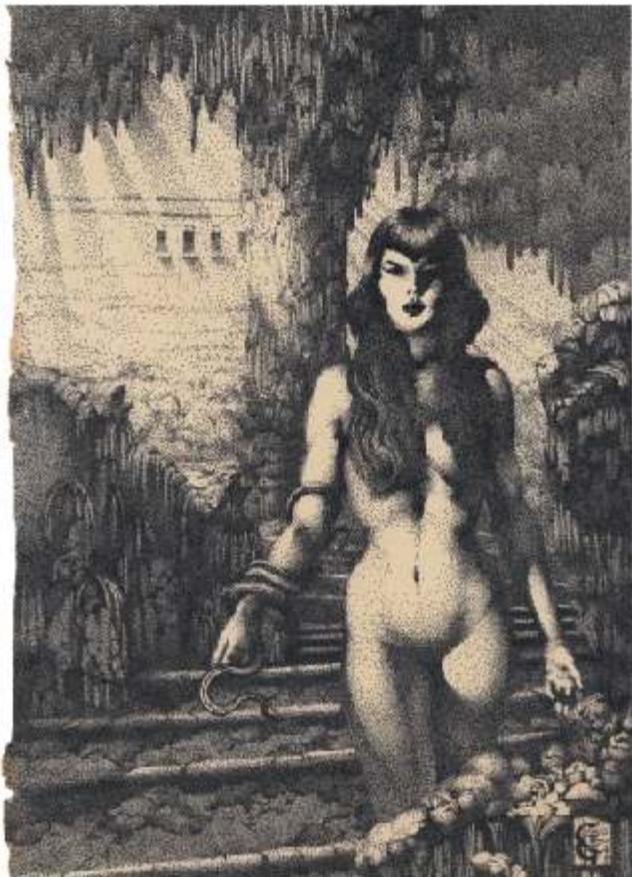
En diciembre de 2024, exhibiré en la Galería Roq La Rue en Seattle, compartiendo mi visión en un espacio mítico. Simultáneamente, desarrollo "Interzone" para Quarantine, explorando cómo transformar la jaula en pájaro...

[www.carlesgomila.com](http://www.carlesgomila.com)

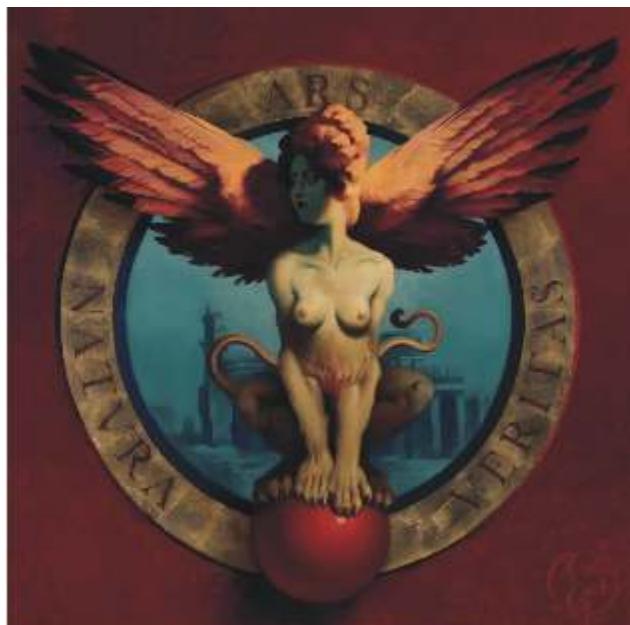


CARLOS GOMILA  
2023

Third Eye



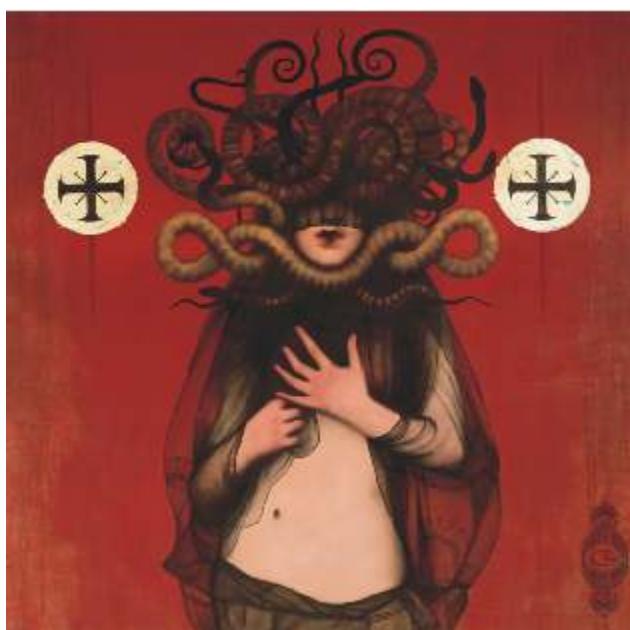
Ritual



Ars, Natura, Veritas



Sphinx v1



Miss Medusa IV



La Bruja del culo de burbuja



Sphinx v2

**Who is Carles Gomila?**

I am an artist who explores the border between reality and dream. I am obsessed with the idea of enchanting the observer, immersing them in a universe where questions flow more freely than answers.

**How important are words to you in relation to your work - color, narrative, form, material -**

if you can arrange them, what would be the first and then...? It all starts with the narrative: there is always something I want to say and then I invent the necessary means to express it. Then comes the form, color, and material, which are responsible for giving structure to emotions.

**Does beauty sound, stir, or calm us? What is your beauty?**

Beauty, in its paradoxical and irrational enigma, captures a suspended moment in time, immersing you in a mixture of awe, restlessness, and peace. It is not paradise, but it is a place you never want to leave.

**Is the woman in your work a feminist or an inhuman Diva drawn from mythology?**

My art portrays a strong, free woman, charged with a creative and destructive duality, like a beautiful storm. In them, the feminine is an emotional channel that evokes ancient divinities and muses without subjecting them to preconceived roles or ideologies.

**In the images we show, the man is not appreciated. What role do you give to men in your work?**

Men are explorers in a feminine universe trying to decipher or simply accept its mystery, fascinated by a cosmos where femininity defines the rules of the game.

**How do you convey an emotion through your art?**

The process begins in dreams, capturing emotions to evoke them through an intuitive exploration of visual and philosophical references. Visual language allows working with

contradictions and paradoxes, activating emotions beyond description, harmonizing logically irreconcilable ideas. My goal is to suspend logic and time for the viewer.

**Tell us a bit about the Quarantine project, that purgatory of artists. What exactly is sought with these artistic actions?**

Quarantine transforms art students into artists at the Lazareto de Menorca, a space where they confront fears and vulnerabilities, driving their personal and artistic development through intense challenges and mentorships from renowned artists.

**Any upcoming event you would like to share with our followers?**

In December 2024, I will exhibit at the Roq La Rue Gallery in Seattle, sharing my vision in a legendary space. Simultaneously, I am developing "Interzone" for Quarantine, exploring how to transform the cage into a bird.....

# Gary Baseman, una visión lúdica de la condición humana



Inmediatamente reconocible y sumamente personal, la iconografía de Baseman ofrece una visión lúdica pero incisiva de la condición humana.

*Por Camile Trebo*

Gary Baseman es un artista estadounidense que investiga la historia, el patrimonio y la condición humana. A través de la iconografía y narrativas visuales que celebran "la belleza agridulce de la vida", su trabajo reúne los mundos de la cultura popular y el "fine art". Su trabajo combina un tema más oscuro y melancólico con un sentido de la fantasía, la aparente inocencia contrastada con la inquietante espeluznancia. Una ecléctica variedad de fuentes de inspiración, incluyendo dibujos animados clásicos de los años 30 y 40, Hieronymus Bosch, arte pop japonés y sus propias raíces del este de Europa, han contribuido al estilo de Baseman. Su mundo está poblado por animales antropomorfos y criaturas inventadas, figuras semejantes a muñecas y seres míticos, paisajes oníricos y lo cómicamente perverso. El arte de Gary es tan peculiar como él mismo. Dio vida a personajes como su alter ego Toby, The Wild Girls, Hotchachacha y ChouChou, que viven en los mundos de fantasía que ha creado. Por coloridas que sean la mayoría de sus piezas, hablan mucho de su estado emocional. Es vital que su arte conecte con cada persona y que represente la libertad de desafiar a todos a descubrirse a sí mismos a través de sus obras. "Nunca he creado arte por el mero entretenimiento propio", dice. "Mi arte tiene sentido porque puedo

conectar con otros. Para mí, la esencia de la vida es la conexión." "En lugar de tratar de alcanzar la perfección, mi arte siempre ha consistido en abrazar la imperfección y eso es la mejor poesía en la música y en la literatura sobre la humanidad." La producción artística de Baseman difumina las líneas entre las bellas artes y la producción comercial, un género totalizador que él define como "arte perversivo". Desde pinturas hasta películas animadas, juguetes hasta actuaciones, el enfoque de Baseman está en el concepto detrás de la obra de arte en lugar del medio en sí mismo: "Mientras te mantengas fiel a tu estética y tengas un mensaje fuerte, puedes poner tu arte en cualquier cosa".

**ENG:** Gary Baseman is an American artist who investigates history, heritage, and the human condition. Through iconography and visual narratives that celebrate "the beauty of the bittersweetness of life," his work brings together the worlds of popular culture and fine art. His work blends a darker moodier theme with a sense of whimsy, the apparent innocence contrasted with inherent creepiness. Gary Baseman is the artist behind Emmy-winning ABC/Disney cartoon series 'Teacher's Pet' and the designer of the popular award-winning board game, Cranium.

An eclectic array of inspiration sources including classic cartoons from the 30s and 40s, Hieronymous Bosch, cute Japanese pop art and his own Eastern European roots have contributed to Baseman's style. His world is one of anthropomorphized animals and invented creatures, doll-like figures and mythical beings, dream-landscapes and the humorously perverse. Gary's art is as quirky as the man. He gave life to characters like his alter ego Toby, The Wild Girls, Hotchachacha, and ChouChou, which all live in the fantasy worlds that he has created. As colorful as most of his pieces are, it speaks volumes of his current state. It's vital that his art connects to every person, and that it represents freedom to challenge everyone to discover themselves through his pieces. "For me, the essence of life is connection." Baseman's artistic output blurs the lines between fine arts and commercial production, an all-encompassing genre he defines as "pervasive art." From paintings to animated film, toys through to performance, Baseman's focus is on the concept behind the artwork rather than the medium itself: "As long as you stay true to your aesthetic, and have a strong message, you can put your art on anything."

[www.garybaseman.com](http://www.garybaseman.com)



Gary Baseman by Mark Hanauer



The emancipation of everything and nothing



BASE  
MAM  
Rapido



Nine Lives No. 9 (Skeleton Hug)

BASE  
MAN



**DIRIESCODE**

**Dominika Kozáková**



Dominika Kozáková





## MUST HAVE



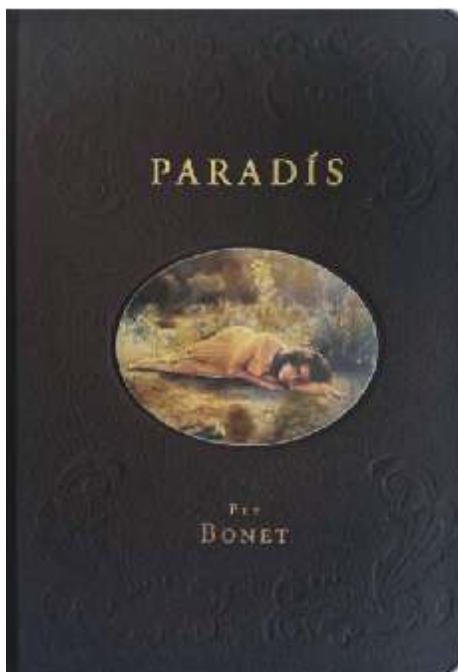
### RAKO JOIES ARTESANALS

Carrer d'en Rubí, 5, bajo. Palma.  
Tel. 654 18 41 57



### ADIDAS HANDBALL SPEZIAL IG6194: 110 €

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



### LIBRO PARADÍS

Rialto Living. Carrer de Sant Feliu, 3. Palma.  
Tel. 971 71 33 31 · [rialtoliving.com](http://rialtoliving.com)



### ADIDAS GAZELLE INDOOR IE2957: 120€

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

MUST HAVE



**MIKITA SUNGLASSES**

**Óptica Toscana.** Paraires, 2. Palma. Mallorca.  
Tel. 971 228 680 · [opticatoscana.com](http://opticatoscana.com)

**RAKO JOIES ARTESANALS**

Carrer d'en Rubí, 5, bajo. Palma.  
Tel. 654 18 41 57



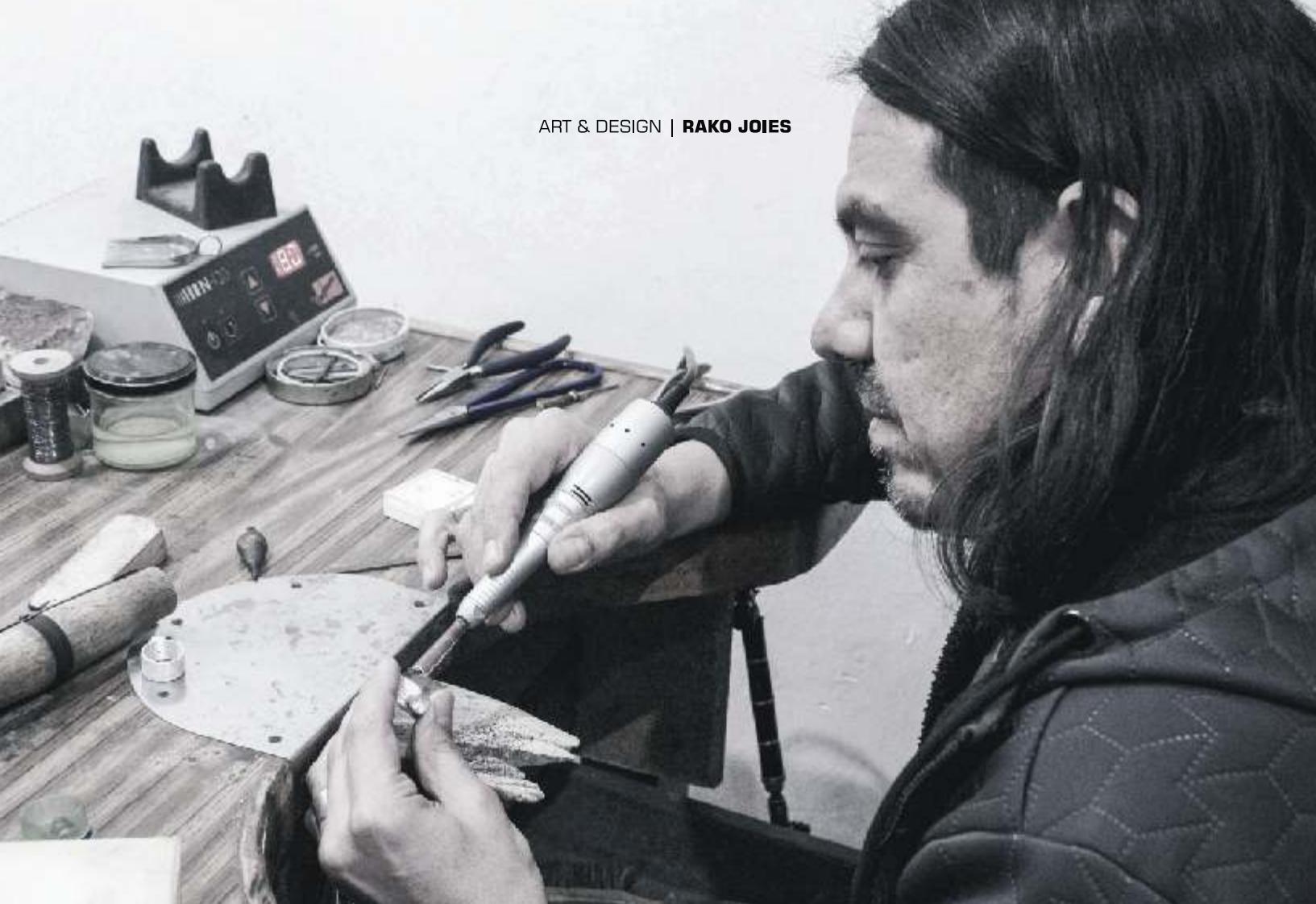
**ADIDAS SAMBA B75806: 120 €**

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



**ADIDAS CAMPUS 00S IF8768: 110 €**

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



# Rako Joies Artesanals y sus piezas talladas en formas orgánicas

**Rubí, 5. Palma. Mallorca. Tel. 654 18 41 57**

Una tienda taller de creación de joyas perdida entre las callejuelas del casco antiguo de Palma y abierta para todo el público que aprecia la artesanía de autor

*Texto: Rose Sioux / Fotografía: Rococó de la Mer*

El propietario y artesano que hay detrás de Rako joies artesanales es Romeo Torres, un argentino nacido en Santa Fe y un verdadero aventurero que después de viajar por el mundo, decidió establecerse en la isla de Mallorca. Se adentró en el mundo de las joyas de forma autodidacta vendiendo en mercadillos, hasta que inauguró su propia tienda taller en el casco antiguo de Palma en 2009. El artesano es intuitivo y nos confiesa que busca la inspiración en la naturaleza, los árboles y las hojas, de la luna, del mar, la flora marina, las conchas y los corales o incluso dando un paseo por la ciudad.

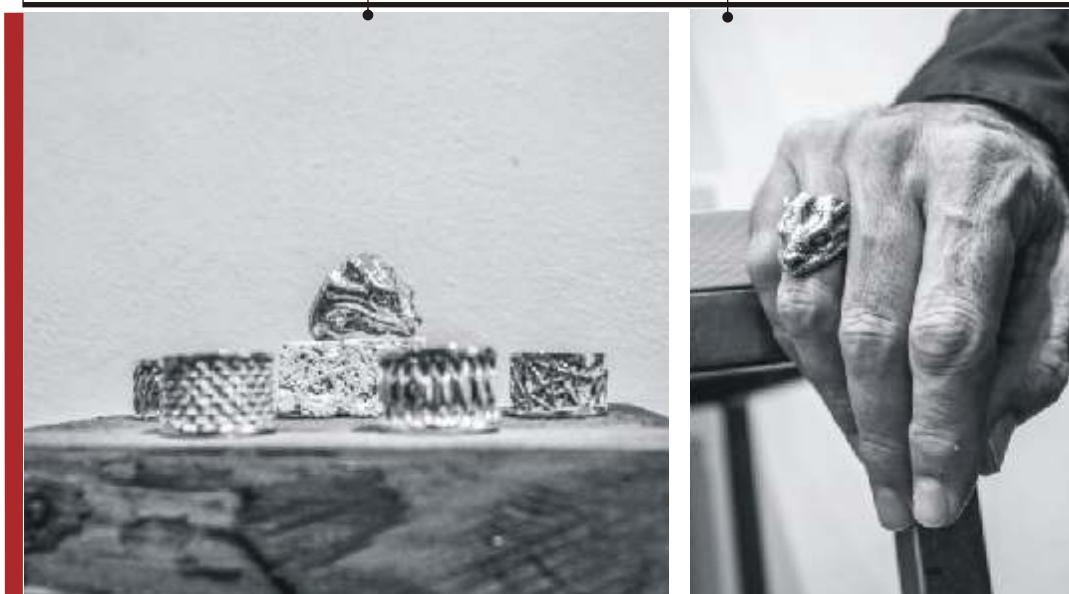
La joyería artesanal es arte, estética, un complemento deseado que podría conectarse con la emoción y algo que te identifica, ya que forma parte de cada uno y su personalidad. Su año de nacimiento en el calendario chino está representado por la serpiente. En la cultura griega, el significado de la serpiente, era un símbolo de sabiduría y curación, asociado con el dios de la medicina Asclepio. Por esta razón, quizás en su tienda podrás observar muchas piezas con este ofidio.

Los materiales que trabaja son la plata y el oro, los metales preciosos más utilizados para la fabricación de joyas. La plata que utiliza es sostenible y la consigue en A Coruña. En su colección podemos encontrarnos con piezas con baño de oro rosa de 3 micras, también piezas como envejecidas, antiguas, más oscurecidas buscando contrastes y grafismos distintos. Anillos con gemas preciosas naturales, ópalo australiano, ópalo de fuego, topacio, esmeralda, amatista... y mucho más. Entre la multitud de piezas nos atrapó la atención una tallada en forma de gárgola, un anillo. Las hemos visto en películas, hemos leído sobre ellas y nos han observado desde las alturas cuando paseábamos por los alrededores de las iglesias y catedrales. Las gárgolas son terrores nocturnos y guardianes a la vez, monstruosas criaturas de piedra que acechan a los malvados y protegen las construcciones sagradas desde hace siglos. Estas figuras vivieron su auge durante la Edad Media, con la arquitectura gótica, pero llevan con nosotros mucho más tiempo. En ellas se inspiró Romeo de Rako, para tallar este anillo unisex en forma animalesca. Con ese aire de

romanticismo gótico el artesano mantiene viva la leyenda y la fantasía pura. Bravo Romeo.

**ENG:** The owner is an Argentine from Santa Fe, an adventurer who after traveling the world arrived in Mallorca. Artisan jewelry for Romeo Torres is art, it's aesthetics, it's a desired accessory that could connect with emotion, it's something that identifies you as it is part of each one and their personality. He began making jewelry self-taught and selling them in markets until he materialized his project in 2009. The craftsman confesses to us that he is intuitive, that he is inspired by organic nature, trees and leaves, a walk through the city, the moon, the sea, marine flora, shells, and corals. The artisan is an intuitive artist, who is inspired by organic nature, trees and leaves, a walk through the city, the moon, the sea, marine flora, shells, and corals. His Chinese zodiac birth year is represented by the snake. In Greek culture, the meaning of the snake was a symbol of wisdom and healing, associated with the god of medicine, Asclepius. For this reason, perhaps in his store you can observe many pieces with this serpent. The materials he works

with are silver and gold, the most commonly used precious metals for jewelry making. The silver Romeo uses is sustainable and supplied from A Coruña. In his collection, we can find pieces with a 3-micron rose gold plating, as well as pieces with an aged, vintage look, seeking contrasts and different graphics. Rings with natural precious gems, Australian opal, fire opal, topaz, emerald, amethyst...and much more. Among the multitude of precious pieces, one caught our attention carved in the shape of a gargoyle. We have seen them in movies, we have read about them, and they have observed us from above as we walked around the surroundings of churches and cathedrals. Gargoyles are nocturnal terrors and guardians at the same time, monstrous stone creatures that lurk on evildoers and protect sacred constructions for centuries. These figures experienced their peak during the Middle Ages, with Gothic architecture, but they have been with us much longer. Romeo was inspired by them to carve this animal-shaped unisex ring. With that air of Gothic romanticism, the artisan keeps the legend and pure fantasy alive.





# Azurmendi, un restaurante bioclimático singular de Larrabetzu

Barrio Legina s/n (48195) Larrabetzu (Bizkaia). azurmendi.restaurant

Ubicado en Larrabetzu e integrado en la ladera de una colina plantada con viñedos autóctonos, Azurmendi es un restaurante único por su ubicación en un edificio bioclimático singular.

*Texto: Julia Pérez Lozano / Fotografías cortesía restaurante Disfrutar*

No es posible entender Azurmendi sin conocer su historia y lo que hay detrás. Desde el compromiso con la sostenibilidad hasta el trabajo y trato con los productores locales.

Azurmendi es obra y creación del chef Eneko Atxa. Cuenta, además del restaurante, con un jardín-invernadero y el almacén de semillas más grande del País Vasco, junto a la bodega y viñedos que lo rodean.

Fue construido con el sistema de energía renovable más puntero de la época. Desde un principio, en Azurmendi han hecho una apuesta en firme por la conservación de las especies. Para ello, han puesto en marcha diferentes programas, como el desarrollo de cultivos con variedades locales de hortalizas en alto riesgo de desaparición. El restaurante te propone una experiencia gastronómica única con el menú **Adarrak**. Las últimas creaciones de Eneko Atxa adentran al comensal en una experiencia estacional por 315€. El menú se inicia con el **Picnic de bienvenida**: Limón grass, brioche de salazones, polvorón Joselito y caldo de alubias. Sigue con **La mesa de la trufa** con platos como el huevo trufado, merengue trufado, manzana fermentada y trufa y termina con tortilla de setas. El jardín inédito con flor de almendro, albahaca, hoja de

sisho y acelga rosa y néctar; boniato a la chimenea. La recolecta de fósil de flores, agua de rocío, espárrago.

**Itsasotik:** Bacalao, talo marino Nori, huevas y mantequilla marina, ostra, granizado marino, algas y brotes, quisquillas, esencia de hierbas y emulsión de sus cabezas. **De la huerta:** coliflor y caviar, guisante lágrima, gel de ibérico y caldo de tirabeque, ajo y espelette, bogavante asado sobre jugo de carcasas. **Del bosque** viene el ciervo, Idiazabal, gnoquis y trufa, perdiz al chocolate. Al final **Goxuak:** castaña, pistacho y limón de Bakio. Tarta de chocolate y cacahuete. Petits fours.

**ENG:** Understanding Azurmendi isn't possible without knowing its history and what lies behind it. From the commitment to sustainability to the work and relationship with local producers. Azurmendi is the work and creation of chef Eneko Atxa. Besides the restaurant, it boasts a garden-greenhouse and the largest seed warehouse in the Basque Country, alongside the winery and vineyards surrounding it. It was built with the most cutting-edge renewable energy system of its time. From the outset, Azurmendi has made a strong commitment to species conservation. To achieve this, they have launched

various programs, such as the development of crops with local varieties of vegetables at high risk of disappearing.

The restaurant offers a unique gastronomic experience with the "**Adarrak**" menu. Eneko Atxa's latest creations take diners on a seasonal journey for €315. The menu starts with the **Welcome Picnic**: Lemon grass, salted brioche, Joselito crumble, and bean broth. It continues with **The Truffle Table** featuring dishes like truffled egg, truffle meringue, fermented apple and truffle, and ends with mushroom omelet.

The **unpublished garden** with almond flower, basil, shiso leaf, pink chard, and nectar; sweet potato in the fireplace. The **fossil flower harvest**, dew water, asparagus. **Itsasotik:** Cod, seaweed Nori, roe and seaweed butter, oyster, sea granita, seaweed and sprouts, prawns, herb essence, and head emulsion. **From the garden:** cauliflower and caviar, tear pea, Iberian gel, and tirabeque broth, garlic and espelette, lobster roasted over shell juice. **From the forest** comes the deer, Idiazabal cheese, gnocchi and truffle, partridge with chocolate. Finally, **Goxuak:** chestnut, pistachio, and Bakio lemon. Chocolate and peanut tart. Petits fours.



Eneko Atxa





**azurmendi.restaurant**

**MALLORCA**

## Wine and Food: cocina para alegrar, para saborear y disfrutar

**Calle Sindicat, 3/ Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca.**

Una oferta divertida, próxima e informal, hecha con mucho mimo y asequible para el público

¿Se inspiran los poetas con la Primavera? Ninguno lo diría tan así, probablemente, pero el hecho es que la estación en que todo rebrota tiene mucho escrito. La primavera es la estación del año favorita para muchos, por la alegría que transmite el clima más cálido, por las plantas y árboles que florecen, y por los días más largos que apetecen.

Este restaurante contemporáneo se inspira de los viajes por el mundo, de la primavera, se asienta en la vocación por cocinar, por cocinar buen producto, y crece reinterpretando las recetas de corte tradicional.

A partir de estas raíces, Wine and Food cree en una gastronomía libre de todo dogma. En su menú encuentras

desde los clásicos arroces mediterráneos hasta platos exóticos del mundo entero ideales para compartir. Los dos pilares sobre los que se asienta son la despensa de la región de Baleares, desde la huerta y los productores locales hasta a las lonjas del Mediterráneo y los viñedos de varios Denominaciones de Origen que acompañan los platos a la perfección.

De bienvenida una deliciosa arepa de barbecue pulled pork con salsa tártara, cebolla a la lima y hojas verdes, luego seguimos con otro clásico el cordero lechal a baja temperatura, sobrasada-miel y patata trufada con brócoli. Si prefieres pescado ofrecen una parrillada de pescado para chiparse los dedos, muy recomendable. La ensalada Burrata Caprese con tomate, rúcula y AOVE de albahaca, podría ser tu opción más ligera y si te encantan los arroces te recomendamos probar su risotto de setas silvestres, champiñones, shitakes y aroma de trufa.

La carta de vinos hace un recorrido, fundamentalmente, por los viñedos del Mediterráneo, tanto mallorquines como nacionales con algunas referencias de Italia y Francia, Argentina, y alguna curiosidad como el Chardonnay de Sudáfrica.

**ENG:** Do poets find inspiration in Spring? Perhaps not everyone would say so outright, but the fact remains that the season of rebirth has inspired much writing. Spring is the favorite season of the year for many, because of the joy conveyed by the warmer weather, the blooming plants and trees, and the longer, more inviting days.

This contemporary restaurant draws inspiration from travels around the world, rooted in a passion for cooking, for cooking quality ingredients, and evolves by reinterpreting traditional recipes. Building upon these foundations, Wine and Food believes in a cuisine free from all dogma. On its menu, you'll find everything from classic Mediterranean rice dishes to exotic plates from around the world, perfect for sharing. The two pillars on which it stands are the pantry of the Balearic region, from the local produce and producers to the Mediterranean fish markets and vineyards from various Designations of Origin that perfectly complement the dishes. As a welcome, a delicious barbecue pulled pork arepa with tartar sauce, lime onions, and green leaves, then we continue with another classic, the low-temperature suckling lamb, with sobrasada-honey and truffled potato with broccoli. If you prefer fish, they offer a grilled fish platter that is highly recommended. The Burrata Caprese salad with tomato, arugula, and basil olive oil could be your lighter option, and if you love rice dishes, we recommend trying their wild mushroom risotto with champignons, shiitakes, and truffle aroma.

The wine list mainly features Mediterranean vineyards, both from Mallorca and national ones, with some references from Italy and France, Argentina, and some curiosity like the Chardonnay from South Africa.

# Dala Wine celebra el día de la mujer, 8 de marzo, con Bodegas Comenge

**Carrer de la Indústria, 20. Palma. Mallorca.**

La idea de un día internacional de la mujer surgió a finales del siglo XIX, pero fueron distintos sucesos en el siglo XX los que han derivado en la conmemoración que conocemos hoy.

Dala Wine (Vinopremier Mallorca) celebra el día de la mujer con sumiller de Bodegas Comenge a las 20h. Precio cata: 20€

## COLECCIÓN COMENGE VERDEJO 2022

Colección Comenge Verdejo es un vino ecológico, elaborado sólo con uvas de la variedad verdejo, procedentes de viñedos de más de 80 años de antigüedad de pequeños viticultores de la localidad de Rueda. Vendimia manual diurna.

## BIBERIUS

Es el más joven de la bodega. En 2008 elaboran por primera vez un vino joven. Su nombre proviene del Emperador Tiberio, al que su tropa apodó como "Biberius" debido a la pasión que sentía por los vinos de estas tierras.

Desde entonces cada año utilizan las uvas de la variedad Tempranillo procedentes de los viñedos de Los Silos y Carrapiñel, ambos en Pesquera de Duero, para elaborarlo. Plantados sobre suelos calizos y cultivados bajo los principios y prácticas de la agricultura ecológica que ofrecen cada año unas uvas de altísima intensidad aromática. Toda la vendimia, al igual que en el resto de la gama, pasa una cuidadosa selección manual de racimos y uvas.



Conscientes del papel social y cultural que representa Bodegas Comenge que tratan siempre con respeto la tierra y el paisaje, porque saben que esto es lo más beneficioso para los viñedos, los vinos y por supuesto para nosotros mismos.

Sabías que la Ribera del Duero está sometida a un clima único en el mundo. Los largos y fríos inviernos hacen que el ciclo vegetativo de la vid sea más corto de lo habitual, un factor limitante en cuanto a la producción. Esta circunstancia supone un valor añadido para Bodegas Comenge, pues buscan siempre la máxima calidad de la uva frente a grandes rendimientos.

## EL ORIGEN 2020

Ecológico Comenge El Origen 2020 está lleno de encanto y sabor. Es un vino de alta intensidad aromática, con una boca amplia y sedosa, largo recorrido y larga persistencia en el final en boca, capaz de mostrar todo el encanto y la potencia del tempranillo. La vendimia se realiza de forma manual, en pequeñas cajas. En bodega se somete a una cuidadosa selección manual de racimos y uvas. Fermentación en pequeños depósitos de hormigón con levadura autóctona propia, seleccionada. La crianza se prolonga durante 14 meses en barricas de roble francés nuevo.



## La lubina con fregola de Cerdeña

La fregola, un tesoro culinario de la región italiana de Cerdeña, ha cautivado los paladares con su textura única y su rica historia gastronómica. En Enoteca 1918 lo ofrecen de guarnición a la lubina y es una verdadera delicia.

**ENG:** Fregola, a culinary treasure from the Italian region of Sardinia, has captivated palates with its unique texture and rich gastronomic history. At Enoteca 1918, they offer it as a side dish to sea bass, and it's a true delight.

**¿Dónde?** Enoteca 1918  
Fábrica, 6. Palma. Mallorca.



## Los orecchiette vulcano de Puglia

Este plato italiano te hará volver a querer ver de nuevo una y otra vez a los anfitriones del Bianco e Rosso. ¿En qué consiste? Simplemente pasta con marisco

servida en una cazuela de barro. Esta pasta se llama «orecchiette» porque parecen orejitas. En Bianco e Rosso la tapan en la cazuela con masa de pizza y se cocina en un horno de piedra.

**ENG:** This Italian dish will make you want to come back again and again to Bianco e Rosso. What is it? Simply pasta with seafood served in a clay pot. This pasta is called "orecchiette" because they resemble little ears. At Bianco e Rosso, they cover it in the pot with pizza dough and cook it in a stone oven. Spectacular, you must try it!

**¿Dónde?** Bianco e Rosso  
Fábrica, 3. Palma. Mallorca.



## El contundente calzone o ravioli fritti siciliano

El reino de las pizzas gourmet está en Alaró, donde se ubica el restaurante siciliano La Búfala. El calzone o ravioli fritti siciliano de La Búfala está hecho con jamón ibérico y queso stracchino y salsa de tomate. A diferencia de otros, se fríe exclusivamente con aceite de oliva. ¿Tienes hambre de calzone o ravioli fritti? La Búfala ristorante tiene deliciosas variedades, elaboradas de manera artesanal con los mejores ingredientes orgánicos.

**ENG:** The kingdom of gourmet pizzas is in Alaró, where the Sicilian restaurant La

Búfala is located. The latest creation we tried when visiting them was a fried calzone, incredibly tasty. The Sicilian fried calzone or ravioli from La Búfala is made with Iberian ham and stracchino cheese, and tomato sauce. Unlike others, it is exclusively fried with olive oil. Are you craving calzone or fried ravioli? La Búfala restaurant has delicious varieties, crafted artisanally with the finest organic ingredients.

**¿Dónde?** La Búfala de Alaró  
Germans Perelló, 39. Alaró. Mallorca.



## La pizza margarita la reina de las reinas

Un clásico de la cocina italiana que alegra cualquier velada. En las pizzas vas descubriendo que menos es más, muchos menos si la masa es casera, con una fermentación larga y los ingredientes pocos y muy sencillos, tal como la preparan en Mama's Pepper.

**ENG:** A classic of Italian cuisine that brightens any evening. In pizzas, you discover that less is more, even more so if the dough is homemade, with a long fermentation and very few and simple ingredients, just as they prepare it at Mama's Pepper.

**¿Dónde?** Mama's Pepper  
Capellers, sn. Palma. Mallorca.

# Un encuentro en La Bicicleta Roja, el garajeloft de la Calatrava

Passeig Dalt Murada, 2, del barrio Sa Calatrava de Palma · [la-bicicleta-roja.webnode.es](http://la-bicicleta-roja.webnode.es)

*Conversación con la peña de La Bicicleta Roja / Fotografía: Archivo*

## Contadnos un poco la historia que hay detrás de este almacén de buenas vistas y fábrica de eventos. ¿Cómo surgió la idea de negocio?

Fruto del puro azar. Lo primero fue ver que el local estaba disponible y, a partir de ahí, valorar qué se podía llevar a cabo. Una vez que el Ayuntamiento nos marcó las pautas de permiso, solicitamos la licencia de actividad de «pequeño comercio» con las alternativas que ello conlleva, como poder tener la opción de que -hasta un número determinado de personas- se puede degustar in situ lo que se tiene a la venta. De ahí, la reivindicación del formato bar-tienda clásico. También teníamos claro que la música iba a formar parte, de una u otra forma; así como la programación de eventos que tuvieran como eje transversal los libros, el arte y la música; todo a la luz del día.

## Deriváis el concepto de La Bicicleta Roja a varias definiciones o lo describís con múltiples adjetivaciones, ¿es difícil definirlo con una palabra?

No, para nada. Los lemas que aparecen en nuestros letreros del vinilado en la fachada exterior tienen explicación sencilla. «Confitería musical» es nuestra aspiración de dispensar un producto dulce y salado elaborado por artesanos locales, añadiendo una ambientación y atmósfera musical alternativa. Los «temarrales» que puedes escuchar en nuestro local son fruto de muchas horas y años haciendo playlists. Ya era de poder compartirlas con el mundo. En cuanto al término «Delicatessen» es nuestro guiño tributo a una de nuestras obras filmicas favoritas, ya que nosotros también estamos en los bajos de un bloque de vecinos. El resto de nomenclatura, una vez que estás aquí, se entiende claramente.

## Tenéis a la venta una interesante selección de libros ¿Cuál es vuestro género más querido y los títulos que no venderíais por nada del mundo?

No es cuestión de género amado u odiado. Sólo tenemos de momento y creemos que va a continuar así, libros editados por Ediciones Menguantes y Mr. Griffin + Mrs. Danvers. Estas editoriales underground fueron elegidas por estar alineadas con nuestros valores, fundamentalmente estéticos y de contenido. En el caso de Menguantes, todas sus referencias aluden al viaje por lo que nos resulta excitante y alentador. Por otro lado, Mr. Griffin & Mrs. Danvers ejercen un claro apoyo a escritores noveles, algunos de ellos músicos y artistas. No podemos estar más a favor.

## También vemos que organizáis exposiciones temporales, micro conciertos en los que apoyáis a artistas locales, así como fiestas con DJ. Contadnos un poco.

Dada la estructura del local y nuestro afán de seguir ejerciendo como gestores culturales, tuvimos como objetivo programar mini expos de artistas locales. Arrancamos con las piezas de Paz Alomar desde la pasada Nit del Art y seguimos con «Illustratura» de Hecteud. También tenemos a la venta las láminas de collage de Àlex Coll. Respecto a los conciertos en formato acústico, hemos prototipado una iniciativa denominada «Dinamo Sonora» iniciándola con «Las aventuras de Pau y Óscar» y, desde que abrimos el pasado 30 de junio, una vez al mes tenemos a DJ Fonit con un set de vinilos de electrónica minimal. El pasado 24 de febrero, tuvimos a dos de los miembros de la banda «Fundación Francisco Frankenstein» pinchando en vinilo con motivo de la presentación de una nueva referencia de

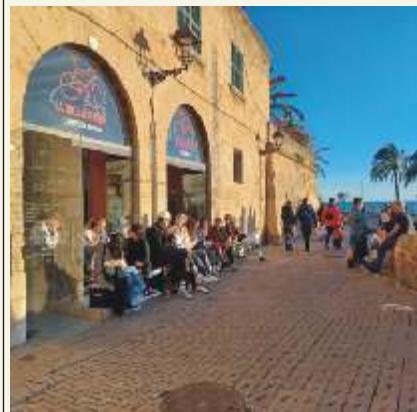
Adalt. Para marzo tenemos previsto hacer un mini festival del que, de momento, sólo podemos desvelar su nombre («Vives o pasas el tiempo»). Durará tres días y será antes de Semana Santa.

## En este rincón ecléctico también se apuesta por el producto local, ¿podríais recomendarnos algunas delicatessen de la despensa de vuestro bar tienda?

Os recomendamos todas. Desde el vermú de La Vermutera hasta las birras de Adalt, pasando por el agua de Font Major, Laccão, los refrescos de Puig, kombucha Isla o la patatilla y las ediciones limitadas de Flor de Sal.

## Ya para finalizar. ¿Cómo se viste la confitería musical? ¿Cuál es la playlist de La Bicicleta Roja?

La confitería musical aún anda en pañales dado que sólo tiene ocho meses de andadura. Su playlist abarcaría cualquier cara bé de grupos alternativos desde los años cincuenta hasta el día de hoy. Si hay que mojarse, lo que más nos interesa es el punk garajero.





# elige tu vino

WINE SPOT



Carmen by Comenge 2022  
50% Albillo, 50% Tempranillo,  
Garnacha, Valenciana. Un  
delicioso clarete que recupera  
la tradición vinícola de una  
zona. Homenaje a las  
anteriores generaciones de  
viticultores que durante años  
cuidaron su viña como un  
tesoro para que hoy podamos  
seguir disfrutando de sus  
vinos. Carmen es el anhelo de  
rescatar la valiosa tradición  
vinícola de la Ribera del Duero  
prestigiando la variedad Albillo,  
la uva blanca de esta región.

**CARMEN BY BODEGAS COMENGE**· [www.comenge.com](http://www.comenge.com)**FAMILIA COMENGE 100% TEMPRANILLO**· [www.comenge.com](http://www.comenge.com)

Familia Comenge 100%  
Temparanillo rinde homenaje a  
los grandes vinos de guarda de  
la Ribera del Duero. Si por algo  
se caracteriza la Tempranillo de  
este pago, llamado Los Ismas,  
es por su excelente capacidad  
de envejecimiento. Tras una  
crianza de 25 meses en barricas  
de roble francés, este tinto  
adquiere una gran intensidad,  
elegancia, finura y persistencia.



Fiel al estilo del famoso viñedo  
Sangiacomo Pinot Noir, este vino  
se abre elegantemente a un  
ramillete de aromas a frutas rojas  
y flores blancas, con un toque de  
pimienta blanca en segundo plano,  
resaltando la brillante acidez de  
este vino. El paladar medio se  
expande en exuberantes notas de  
especias y moca, seguidas de  
framboesa, ciruela y fresas  
maceradas. La exuberante  
sensación en boca y los taninos  
sedosos del vino abarcan el final,  
resaltando notas de pizarra y tierra  
fresca, lo que hace de este vino  
uno que se puede disfrutar ahora.

**PINOT NOIR SANGIACOMO VINEYARD**· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)**HAIDER JUNG & SEXY PET-NAT 2021**· [crystalpalacewineclub.com](http://crystalpalacewineclub.com)

El Pétillant Naturel, de color rojo  
oscuro y afrutado, con notas de  
bayas, se elabora a partir de las  
variedades Blauburger y Rösler, y  
sorprende como un elegante vino  
semi-espumoso con bajo  
contenido alcohólico. Además, es  
sin filtrar y sin la adición de  
sulfitos. Se recomienda servir  
muy frío (sobre hielo) a 0° C. Finas  
burbujas debido al ácido  
carbónico formado naturalmente.  
Un vino espumoso ligero y frutal  
para cualquier ocasión. Gire la  
botella y agítela cuidadosamente  
para que el sedimento se eleve.

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #212

shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



© Mihail Korubin

# REDESCUBRE MALLORCA

## INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

### SHOPPING

pág./page 60

#### Rako Joies Artesanals

Joyería artesanal  
Carrer d'en Rubí, 5. Palma.  
Tel. 654 18 41 57

#### 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

Herbolietética  
Plaça Mare de Déu de Lluch, 2.  
Inca. Tel. 971 870 721

#### Fika Farina

Panadería sueca de alta calidad  
Calle Sindicato 2, Palma.  
Tel. 682 41 55 80

### 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

#### 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 Llompart, 124. Inca.  
Tel. 971 500 209

#### Cal Reiet's Table

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

#### The Store Deli & Bistro

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

#### Mar y Paz

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

#### 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.

#### La Bicicleta Roja

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

#### 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



## RAKO JOIES

**joyas artesanales**

**ESP:** Una tienda taller de joyas de autor donde pueden encontrar piezas artesanales con mucha personalidad como anillos, colgantes, pendientes de plata, oro y piedras naturales.

**ENG:** A jewelry workshop store where you can find handmade pieces with a lot of personality such as rings, pendants, earrings made of silver, gold, and with a natural stones.

**DEU:** Ein Schmuckwerkstattgeschäft, in dem Sie handgefertigte Stücke mit viel Persönlichkeit wie Ringe, Anhänger, Ohrringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

**Carrer d'en Rubí, 5, bajo. Palma. Mallorca.**

**Tel. 654 18 41 57**



## 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.

**Victoria, 6. Palma. Mallorca.**

**Tel. 679 62 92 63**



## LAURETO TATTOO

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

**ESP:** Estudio de tatuajes profesional. Realismo - Fineline - Old School - Tradicional - Anime - Maori Microblading - Micropigmentación: Cejas, eyeliner, labios. Diseños exclusivos.

**ENG:** Professional tattoo studio. Realism - Fineline - Old School - Traditional - Anime - Maori Microblading - Micropigmentation: Eyebrows, eyeliner, lips. Exclusive designs.

**DEU:** Professionelles Tattoo studio. Realismus - Feine Linien - Old School - Traditionell - Anime - Maori Microblading - Mikropigmentierung: Augenbrauen, Eyeliner, Lippen.

**L'Arxiduc Lluís Salvador, 128. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 662 62 48 65**



## COTA GALLERY TATTOO

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

**ESP:** Plasmamos tus ideas y emociones en tu piel con una atención meticulosa a los detalles ofreciendo una calidad inigualable. ¿Estás Preparado?

**ENG:** We capture your ideas and emotions on your skin with meticulous attention to detail, offering unparalleled quality. Are you ready?

**DEU:** Wir verwirklichen deine Ideen und Emotionen auf deiner Haut mit akribischer Detailgenauigkeit und bieten eine unvergleichliche Qualität. Bist du bereit?

**Indústria, 17, Palma. Mallorca.**  
**Tel. 677 31 95 00**



## DOBLECERO THE AGENCY

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

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

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

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

**Contacto:** [doblecerothagency@gmail.com](mailto:doblecerothagency@gmail.com)

**Tel. 664 728 211**



## GANAMOS RECICLANDO

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

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

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

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

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



## **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)**



## **FIKA FARINA**

[fikafarina.palma@gmail.com](mailto:fikafarina.palma@gmail.com)

**ESP:** Bienvenido a la primera panadería sueca de masa madre en Palma de Mallorca. Fika Farina ofrece productos de panadería de alta calidad.

**ENG:** Welcome to the first Swedish sourdough bakery in Palma de Mallorca. Fika Farina offer high quality bakery products.

**DEU:** Willkommen in der ersten schwedischen Sauerteigbäckerei in Palma de Mallorca. Fika Farina bietet hochwertige Backprodukte an.

**Calle Sindicato 2, Palma. Mallorca.  
Tel. 682 41 55 80**



## **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 Kaffeeernte-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



## CANTINA PANZÀ

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

**ESP:** Cocina de creatividad contenida y precios populares, en un restaurante de apenas 40 cubiertos, donde el buen hacer de los chefs Javier Gardonio y Fernando Arellano te hará gozar.

**ENG:** A kitchen of contained creativity and affordable prices, in a restaurant with just 40 covers, where the skillful craftsmanship of Javier Gardonio and Fernando Arellano will make you enjoy.

**DEU:** Küche mit kreativer Raffinesse und erschwinglichen Preisen in einem 40-Sitzplatz-Restaurant, wo das Geschick von Javier Gardonio und Fernando Arellano dich erfreuen wird.

**Las Ramblas, 15. Palma. Mallorca.**

Tel. 971 21 38 00. Menú del día: 19€



## THE FRENCH BISTRO BY OCHO

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

**ESP:** Ambiente acogedor y muy tranquilo. La carta no es excesivamente amplia, unos 12-13 platos. Te recomendamos el tartar y la carrillera de buey con puré de apio y trufa.

**ENG:** Cozy and very peaceful atmosphere. The menu is not excessively extensive, about 12-13 dishes. We recommend the beef tartare and ox cheek with celery puree and truffle.

**DEU:** Sehr ruhige Atmosphäre. Die Speisekarte ist nicht übermäßig umfangreich, etwa 12-13 Gerichte. Wir empfehlen das Rinder-Tartar und die Ochsenbacke mit Selleriepuree und Trüffel.

**Carrer de la Mar, 24 (La Lonja) Palma. Mallorca.**

Tel. 971 22 79 60



## TOMEU LASSIO

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

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

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

**DEU:** Hier begegnen sich auf die selbstverständliche Art die moderne Küche mit der mallorquinischen Küche. Traditionelle Gerüche und hochwertige Zutaten. Degustationsmenü: (50€)

**Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Mallorca.**

Tel. 971 514 380



## 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



## KAIZEN SUSHI BAR

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

**ESP:** Raúl García e Ismael Rojo son el mejor tandem para presentar las recetas más creativas de sus viajes por Asia. Ofrecen Shabu Shabu, el mejor sushi y platos de alto nivel.

**ENG:** Raúl García and Ismael Rojo are the best duo to present the most creative recipes from their travels through Asia. They offer Shabu Shabu, the finest signature sushi, and high-level dishes.

**DEU:** Raúl & Ismael sind das beste Duo, um die kreativsten Rezepte ihrer Reisen durch Asien zu präsentieren. Sie bieten Shabu Shabu, das beste Sushi und hochwertige Gerichte.

**Carrer de l'Argenteria, 7. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 77 88 54**



## 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**



## MAR Y PAZ

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

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

**ENG:** A space with a "surfer" atmosphere decorated with lots of art and recycled furniture. It offers Mediterranean cuisine with a traveler's twist and delicious paellas. Terrace with sea views.

**DEU:** Ein Raum mit Surfer-Atmosphäre, dekoriert mit Kunst und recycelten Möbeln. Es bietet mediterrane Küche mit köstlichen Paellas. Terrasse mit Meerblick.

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



## L'INFORMAL TACOS

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

**ESP:** Cocina mexicana con sabores tan característicos y originales como son los de la gastronomía latina o la cocina asiática.

**ENG:** Mexican cuisine with flavors as characteristic and original as those of Latin American gastronomy or Asian cuisine.

**DEU:** Mexikanische Küche mit Geschmäckern so charakteristisch und originell wie die der lateinamerikanischen Gastronomie oder der asiatischen Küche.

**Plaça Nova de la Ferreria, nº5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 685 741 548**



## 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**



## THE STORE DELI BISTRO

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

**ESP:** El lugar destila un relax especial y la música acompaña mucho el ambiente, por lo que es una opción fantástica para ir a cenar y tomar unas copas con los amigos. Dispone de súper

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

**DEU:** Supermarkt mit Terrasse, wo Sie einkaufen können, und danach auf der Terrasse die köstliche Küche mit einem kalten Bier genießen können.

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



## 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



## MAMBO RESTAURANTE

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

**ESP:** Una casa de tapeo fino, la fusión de la tradición y la vanguardia con carnes y pescados al corte, carnes premium y pescados salvajes cocinados en Josper al carbón.

**ENG:** A house of fine tapas, blending tradition and avant-garde with expertly cut meats and fish, premium meats, and wild fish cooked on a Josper charcoal grill.

**DEU:** Ein Ort für feine Tapas, der Tradition und Avantgarde mit präzise geschnittenem Fleisch und Fisch, Premium-Fleisch und wildem Fisch vom Josper-Holzkohlegrill vereint.

**Pg. de Mallorca, 3. (Ponent) Palma. Mallorca.**

Tel. 682 01 39 09



## 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



## 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



## MAKARIA ARTISAN PASTA

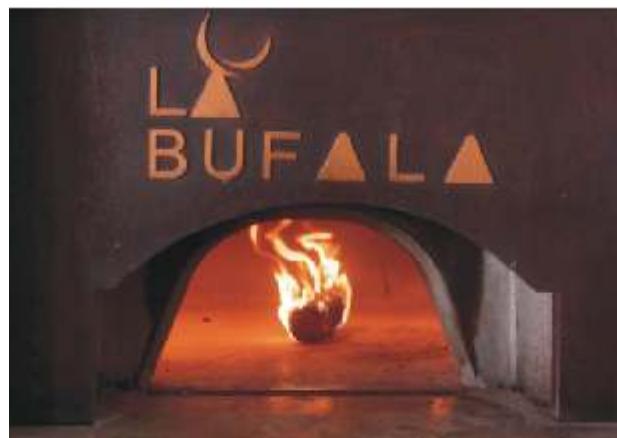
[makaria.es](http://makaria.es)

**ESP:** Este restaurante italiano podría despertar en ti una obsesión irremediable por la pasta. Cada forma y textura se mezclan en una sinfonía de sabores con el más puro amor por la pasta.

**ENG:** This Italian restaurant could awaken an irreparable obsession for pasta in you. Every shape and texture blend in a symphony of flavors with the purest love for pasta.

**DEU:** Dieses italienische Restaurant könnte in dir eine unheilbare Obsession für Pasta wecken. Jede Form und Textur verschmelzen in einer Symphonie von Geschmacksrichtungen mit der reinsten Liebe zur Pasta.

**Plaça Raimundo Clar. Mallorca.**  
Tel. 971 05 88 13



## 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.

**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)

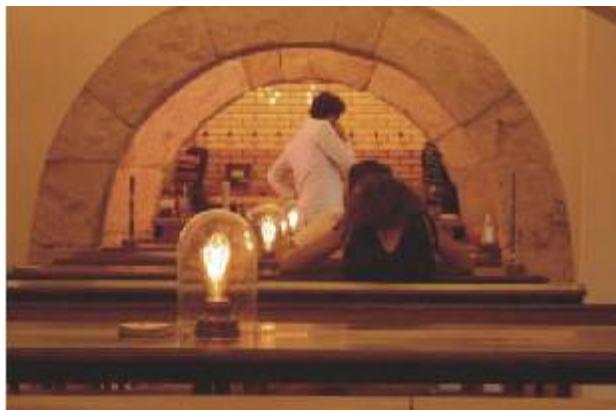
**ESP:** Ofrecen raciones, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carnes como solicitado Chuletón de Ávila.

**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**



## DALA WINE [vinopremier.com/palma-mallorca](http://vinopremier.com/palma-mallorca)

**ESP:** El vino es pasión que merece ser compartida. Aquí pueden comprar vinos nacionales e internacionales, cervezas y, licores además de disfrutar de un copa con tapa insitu. Organizan catas.

**ENG:** Here, you can buy national and international wines, as well as beers and spirits, in addition to sitting down and enjoying them on-site. They also organize tastings.

**DEU:** Hier können Sie nationale und internationale Weine, sowie Biere und Spirituosen kaufen und diese auch vor Ort genießen. Es werden auch Verkostungen organisiert.

**Indústria, 20. Palma · [mallorca@vinopremier.com](mailto:mallorca@vinopremier.com)  
Tel. 687 69 56 26 · Delivery service**



## 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**



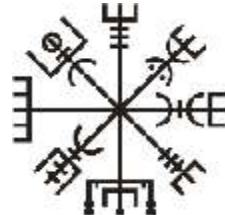
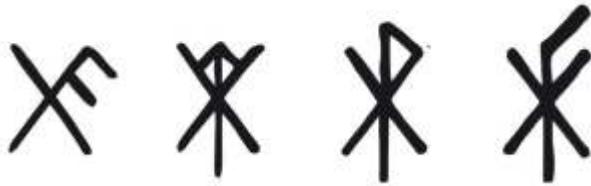
## SA BRUSCA BREWPUB [brusca.es](http://brusca.es)

**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 GARY BASEMAN  
ISSUE # 212**

**EDITA**

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

**CEO & FOUNDER**

Carlos Villalonga Cánaves  
[carlos@infomag.es](mailto:carlos@infomag.es)

**DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER**

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

**PUBLICIDAD**

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

**REDACCIÓN & TRADUCCIONES**

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

**AGRADECIMIENTOS**

Pep Bonet, Carlos Penas, Mitch Griffiths, Roberto Ferri, Carles Gomila, Adams Carvalho, Gary Baseman, Romeo Torres, Eneko Atxa, José de Pasatiempos (Palma), Rako Joies Artesanals (Palma), Dala Wine (Vinopremier Mallorca), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Baleares).



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

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

**INFOMAG  
MALLORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

**INFOMAG  
MADRID**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

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

**INFOMAG  
BARCELONA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

**INFOMAG  
MENORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

**INFOMAG  
ANDORRA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

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





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



---

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

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



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

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



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

## LOS NIÑOS Y NIÑAS DE GAZA LO HAN PERDIDO TODO

Con escuelas destrozadas, hospitales bombardeados, separados de sus familias, se están quedando sin agua, alimentos, electricidad, medicinas y atención sanitaria.

**Necesitan ayuda urgente para sobrevivir.**

Con **Unidos por Gaza** puedes ayudarlos donando a tu medida:

- ✓ Eliges la cantidad.
- ✓ Escoges la duración de tu colaboración y la baja es automática.
- ✓ Es un donativo que puedes desgravar.
- ✓ Te informaremos periódicamente sobre el destino de tu donación.



SÚMATE A UNIDOS POR GAZA Y AYUDA A LOS NIÑOS  
Y NIÑAS QUE MÁS LO NECESITAN