

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #213

lifestyle & art subculture magazine

+18

MANUEL LEÓN, EL PINTOR DE PUEBLO

M. J. SANDEL: LO QUE EL DINERO NO PUEDE COMPRAR

VINYA, LA ICÓNICA LÍNEA DE RAKO JOIES ARTESANALS

THE STORE, UN DELI BISTRO DISFRUTÓN

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



ISSUE #213



© Manuel León

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. Libertad o tiranía, el nuevo libro de Cristina Martín Jiménez
- 14. La regla crítica: Segundo calambre
- 16. Michael J. Sandel: lo que el dinero no puede comprar

ARTISTAS

- 20. ¡Que viene el lobo! de Miguel Scheroff
- 24. 'El lado oscuro' de Philippe Pasqua
- 28. Los paisajes como metáforas poéticas de Crystal Liu
- 32. Leonardo Córdor y el retrato a la desnudez
- 36. Manuel León, el pintor de pueblo

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Dimoni, marca de moda española fundada por Joan Ribas
- 46. Must Have
- 48. Vinya, la icónica línea de Rako Joies Artisanals

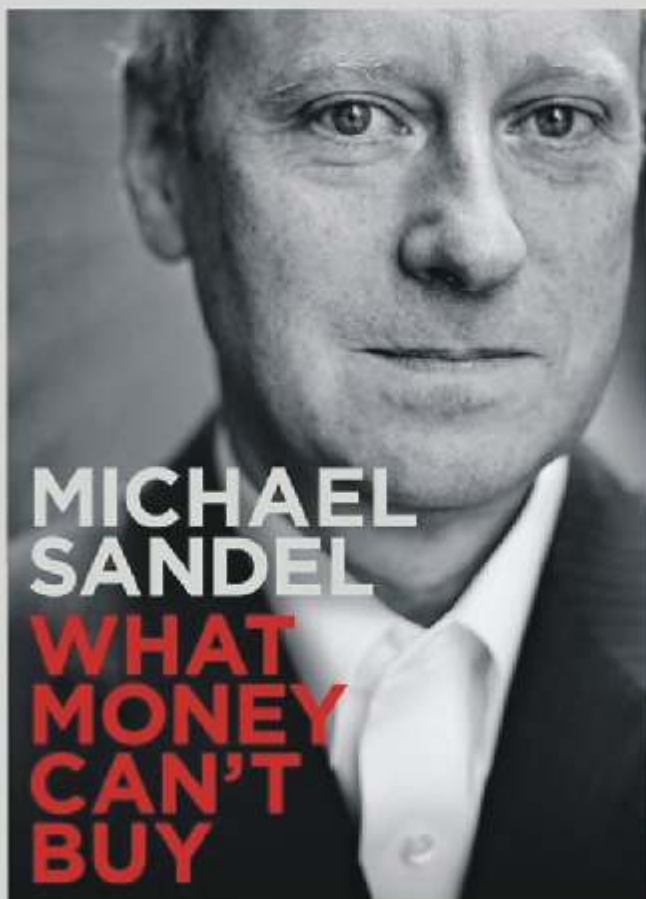
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. The Store un restaurante para la gente disfrutona
- 54. VI&DA a Vianda, nueva apertura en Palma
- 56. Mar y Paz, un restaurante con alma viajera
- 57. Cata de Bodegas Can Axartell de Pollença en Dala Wine

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**The Moral Limits
of Markets**

*Author of the international
bestseller Justice*

**MICHAEL J. SANDEL:
LO QUE EL DINERO NO
PUEDE COMPRAR**

Pág. 16. ¿Cómo impedir que los valores del mercado se impongan allí donde no corresponden?

ENG: How to prevent market values from prevailing where they do not belong?..

**LIBERTAD O TIRANÍA, DE
CRISTINA MARTÍN
JIMÉNEZ**

Pág. 12. La Agenda 2030 es uno de los temas de máxima actualidad política y, por ello, despierta resquemores ...

ENG: The 2030 Agenda is one of the most topical political issues, and therefore, it arouses concerns and doubts...

**LA REGLA CRÍTICA:
SEGUNDO CALAMBRE
POR CARLOS PENAS**

Pág. 14. Felipe estaba tumbado en el camastro de su habitación, masticando palomitas ...

ENG: Felipe was lying on the lounge in his room, chewing popcorn and fixing his gaze on one of those movies where bank robbers wear masks.

BODEGAS Y VIÑEDOS

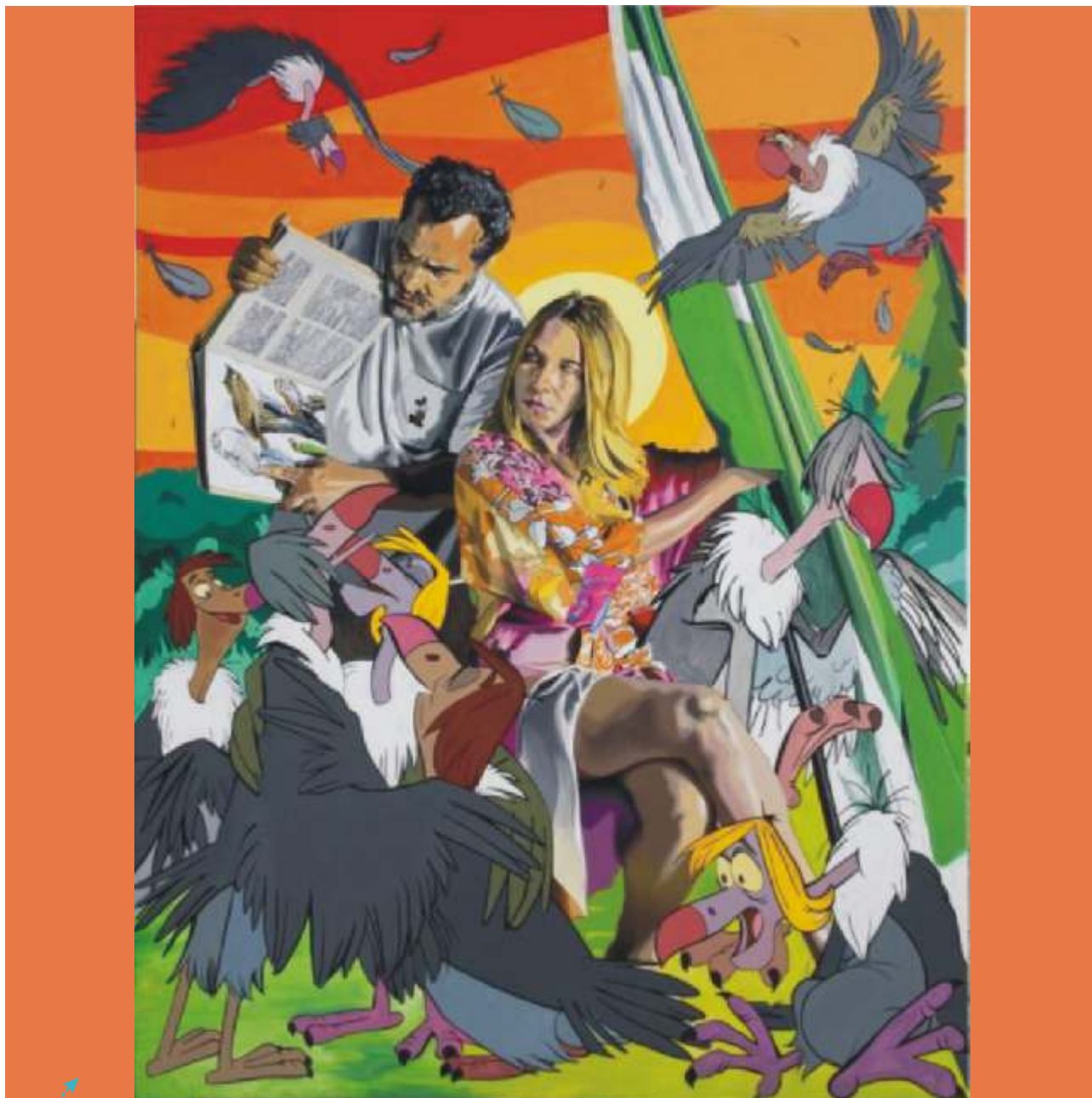
CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



**MANUEL LEÓN, EL
PINTOR DE PUEBLO**

Pág. 36. En el imaginario pictórico de este artista ariscaleño se reconoce la influencia del expresionismo, del fauvismo y del graffiti...

ENG: In the pictorial imagination of this artist from Ariscal, the influence of expressionism, fauvism, and graffiti is recognized...

**¡QUE VIENE EL LOBO!
DE MIGUEL SCHEROFF**

Pág. 20. Esta serie de obras reflejan a esa sociedad actual que brilla aparentemente para camuflar su situación actual...

ENG: This series of works reflects the current society that shines apparently to camouflage its actual situation...

**'EL LADO OSCURO' DE
PHILIPPE PASQUA**

Pág. 24. Sus obras representan a niños discapacitados, personas transgéneros, prostitutas...

ENG: His works are characterized by the representation of disabled children, transgender individuals, prostitutes...



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

raventoscodorniu.com

en la recámara

SUMARIO



**LA MARACA DE
MODA DIMONI DE
JOAN RIBAS**

Pág. 42. Su primera colección llamada "T T", aún la "cultura gym" con drapeados ultra femeninos...

ENG: His first collection, called "T T," combines "gym culture" with ultra-feminine drapery....

**COLECCIÓN VINYA
DE ROMEO TORRES
DE RAKO JOIES**

Pág. 48. Cada joya imprime parte de su carácter y su historia. Conectados con la naturaleza...

ENG: Each jewel reflects a part of its character and its history. Connected with nature....

**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...

MAR Y PAZ

FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX



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

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



SUMARIO



THE STORE UN DELI BISTRO PARA DISFRUTAR

Pág. 50. Una experiencia gastronómica de singular autenticidad y una acogida tan genuina, como el talante generoso de sus propietarios...

ENG: A gastronomic experience of singular authenticity and a reception as genuine as the generous nature of its owners...

VIANDA CAFÉ, UNA NUEVA APERTURA EN PALMA

Pág. 54. Se ubica cerca del Conservatorio de música donde dos jóvenes emprendedores están esperándote ..

ENG: It is located near the Music Conservatory where two young entrepreneurs are waiting for you...

MAR Y PAZ, UN RESTAURANTE CON ALMA VIAJERA

Pág. 56. Mar y Paz tiene esa alma viajera y de disfrute de los buenos momentos, tan canalla como lo fue en sus inicios ...

ENG: Mar y Paz embodies that wanderlust spirit and enjoyment of good times, as rogue as it was in its beginnings...



The ^{Formentor} Store ★



—→ *Deli & Bistro* ←—

supermercado · terraza · restaurant · take away · delivery

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



Libertad o tiranía: el nuevo libro de Cristina Martín Jiménez

Por Menuda Oblea

La Agenda 2030 es uno de los temas de máxima actualidad política y, por ello, despierta resquemores y dudas en muchos sectores de la sociedad

Es la primera periodista que trata este asunto desde una perspectiva nada habitual ni complaciente con el poder. En su nuevo libro da un punto de vista diferente, polémico, atrevido y nada convencional, poniendo el foco no en lo evidente, sino en aquello que no nos han contado.

Tengo la sensación de haberlo repetido muchas veces, pero es ahora, con el paso de los años, cuando compruebo que muchas personas que andaban distraídas al fin se han percatado de la necesidad de prestar atención. La Agenda 2030 es un plan para la dominación mundial.

Su cara visible son diecisiete objetivos tan anhelados y loables que nadie se resistiría a apostar por ellos. Y, sin embargo, la cara invisible es, literalmente: ¡Arriba las manos, esto es un atraco!

La Agenda 2030, el Gran Reinicio, el ecologismo, las crisis económicas, los géneros, el transhumanismo, la inteligencia artificial, el terrorismo, el aumento de los precios de los alimentos y de la energía... Todos son golpes de Estado encubiertos. Golpes de Estado contra los Estados-nación. ¿Y quién los ejecuta, quién los diseña, quién los planifica?

El poder privado; es decir, la plutocracia, que utiliza a los políticos gobernantes, a los periodistas y a los científicos como tontos útiles, como meros títeres, como simples polichinelas para llevar a cabo su plan. Marionetas mediocres e ignorantes, pero muy ambiciosas y bien pagadas por sus servicios a la causa.

La gran conmoción, el deseo de conquistar el mundo es tan antiguo como el mundo mismo. Nadie ha podido realizarlo, aunque uno de los grandes conquistadores,

Alejandro Magno, estuvo cerca de hacerlo. ¿Podemos acaso acercarnos a ese pasado lejano e imaginar cuál era el plan de Alejandro, que en el siglo IV a. C. pretendió unir a los pueblos de la Tierra bajo su gobierno?

El orden mundial tal como está construido hoy ya no tiene ningún sentido, pero, para mí, la gran pregunta es cómo vamos a cambiarlo. Su transformación debe ser gradual: tiene que estar impulsada por una cierta conmoción. "Las cursivas son mías", estas palabras fueron pronunciadas por Arturo Bris, director del Centro de Competitividad Mundial (IMD), en la X Cumbre de Gobierno Mundial celebrada en Dubái en 2023. ¿Una cierta conmoción? ¿Quizá como una pandemia o un cambio climático globales?

Como afirmé hace catorce años en el libro que me censuraron, esas «conmociones» son dos de las tácticas de guerra usadas por la élite globócrata que pretende manejar todos y cada uno de los hilos del mundo y que, en conjunción con otras, conforman una estrategia de guerra total contra nosotros. Pese a su gravedad, esas afirmaciones no abren informativos ni llenan espacios de prensa. Ni lo harán. ¿Cómo es posible?

La respuesta es sencilla: los periodistas carecen de formación para comprender lo que realmente se está afirmando. A fin de cuentas, a los periodistas, durante la carrera, les enseñan a «informar» con enfoque de género y con enfoque de cambio climático, al tiempo que reciben cursos de Fact Checkers (verificadores de hechos).

Y luego nos llaman «conspiranoicos» a los que, con extrema dificultad y enorme dedicación, hemos logrado instruirnos...

Es el mundo al revés. Quienes han de informar son los primeros desinformados. Quienes deben denunciar las conspiraciones y abusos del poder son sus primeros lacayos.

ENG: Private power; that is, plutocracy, which uses ruling politicians, journalists, and scientists as useful idiots, mere puppets, simple marionettes to carry out its plan. They are mediocre and ignorant puppets, but very ambitious and well-paid for their services to the cause. The great upheaval, the desire to conquer the world, is as old as the world itself. No one has been able to achieve it, although one of the great conquerors, Alexander the Great, came close to doing so. These are two of the war tactics used by the global elite that seeks to control each and every thread of the world, and which, in conjunction with others, form a strategy of total war against us. Despite their severity, these claims do not open news broadcasts or fill press spaces. Nor will they. How is this possible?

The answer is simple: journalists lack the training to understand what is really being asserted. After all, journalists are taught to "report" with a gender focus and with a focus on climate change during their studies, while also receiving Fact Checkers courses.

And then they call us "conspiracy theorists" those who, with extreme difficulty and enormous dedication, have managed to educate ourselves... It's the world upside down. Those who are supposed to inform are the first misinformed. Those who should denounce conspiracies and abuses of power are their first lackeys.

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 terruño especial para un vino superior.



WINE MODERATION
ALTA CALIDAD
El vino es una bebida moderada.

Purgatori Estate

FAMILIA
TORRES
CASA FUNDADA EN 1840

SEGUNDO CALAMBRE

Por Carlos Penas



(Viene del artículo anterior)

Tres months later, Felipe estaba tumbado en el camastro de su habitación, masticando palomitas y clavando sus pupilas en una de esas películas en las que los atracadores de bancos llevan máscaras y dan instrucciones precisas a los rehenes, sin gritos, pero a punta de pistola o escopeta recortada.

Yo no sé si le traicionaron los nervios, o si fue un deseo de hacerse el gracioso o, lo más seguro, si se trataba de una estrategia de intimidación, pero el caso es que uno de los asaltantes, el que se atrincheraba detrás de una careta de cerdo, se dirigió al empleado de ventanilla con un firme tú, sí, tú.

-¿Yo?

-Sí, joder, tú. ¿Aguantas mucho follando?

-Bueno, aguanto más sin follarse - le contestó, sin acobardarse y en el mismo tono.

Felipe soltó una carcajada que casi le

atrágata y empezó a reírse como un loco hasta que Teresa golpeó la puerta pidiendo permiso para entrar en la habitación y entró como una loca, sin esperar respuesta alguna.

-¡Mamá! ¿Qué pasa? ¿Qué tienes?

Teresa se abalanzó sobre su hijo para abrazarle y empezó a llorar como sólo se llora cuando a uno se le muere un ser querido, tiritando y trepidando mientras hablaba con los ojos perdidos en el destino, que habían venido los médicos y que habían hecho todo lo posible, que era cuestión de tiempo, que no había nada que hacer, que sentían mucho tener que decírmelo, que le suministrarían morfina para aliviar su dolor, que no había dios que la curase y que tenía que estar preparada para lo peor, que ya podía echarle tierra al asunto y pensar en una digna sepultura.

-¡Hostia Puta! Lo siento mucho, mamá.

-Sí, hijo mío, sí, Celia se muere.

Felipe hacía círculos frotando la espalda

de su madre para consolarla y seguir viendo la peli sin que ella se enterase. Toda la sucursal bancaria se estaba partiendo el culo de la risa gracias a una respuesta tan acertada como ingeniosa y, en un ataque de cólera ridícula, el bandido gorrino empezó a disparar a mansalva para no dejar a nadie vivo, ni a los miembros de su banda. Felipe empezó entonces a llorar de la risa y su madre se sintió reconfortada por sentir que su hijo la acompañaba en el sentimiento.

-Felipe, hijo. —Tranquila, mamá.

-Felipe, te quería pedir un favor, hijo, dime que sí, por favor, hijo.

-Sí, mamá, dime, claro que sí, mamá, dime.

-Siempre que tengas ganas de mear, mea en la maceta de Celia, por favor, a lo mejor eso la cura. Por favor, hijo, pero no le digas nada a tu padre porque me llevaría a su despacho para interrogarme y me dan calambres sólo de pensarlo.

Wine & FOOD

Wine & Food

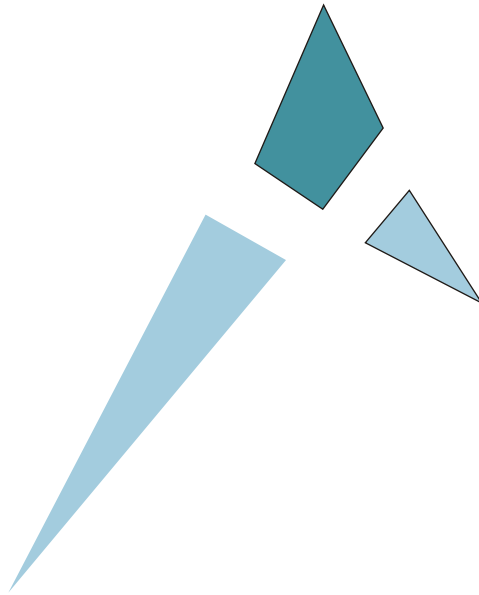
COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

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



Wine &
FOOD

Hay jinetes de luz en la hora oscura



MICHAEL J. SANDEL: LO QUE EL DINERO NO PUEDE COMPRAR

Un extraordinario ensayo, Premio Princesa de Asturias de Ciencias Sociales 2018, que nos muestra cuál es el papel adecuado de los mercados en una sociedad.

Por Perpetua Pingpong. Fotografía: Archivo

El argumento básico del libro es que en la sociedad actual, hemos pasado de una economía de mercado a una sociedad de mercado, es decir ¿es el mercado del que rige lo que es válido y lo que no?. Para el profesor Sandel, un capitalismo sin regular no solo genera desigualdad sino que además fomenta la ira de los ciudadanos.

Ya lo dijo el poeta: "Poderoso caballero es don dinero". Ojalá que el lector o lectora se

anime a leer este interesante libro y pueda formarse una opinión que le sea útil en su propia región, pues esta cultura del "agandalle" y de que el dinero lo puede comprar todo se está volviendo común en todas partes.

En la actualidad hay muy pocas cosas que no se puedan comprar. Es posible comprar hasta el puesto en la lista de espera para asistir a una audiencia en el senado estadounidense, y durante la guerra de

Iraq había más empresas de seguridad privada que soldados en los ejércitos de coalición.

Durante los últimos 20 años hemos vivido la corrupción de los valores ajenos al mercado, su desaparición. Por ejemplo, cuando pagamos a los niños para que asistan al colegio o para que saquen buenas notas. Los niños ya no estudian porque tengan ganas de aprender; lo hacen por dinero.



Sandel propuso al público un debate sobre la introducción de principios de mercado en la toma de decisiones sobre la inmigración. El público no tenía una opinión unánime sobre si resulta ético o no pagar para conseguir un visado. El profesor fue más allá, y le preguntó a su audiencia si consideraba ético pagar por un riñón. Sin embargo, todavía quedan ciertas cosas que no se pueden comprar, como la amistad. El valor que damos a las cosas es la clave para determinar qué pone en riesgo nuestra dignidad y qué no. El atractivo del mercado en la toma de decisiones es que no juzga y, por lo tanto, nos libera de toda cuestión ética o debate sobre los valores. Esta fe en los mercados ha perjudicado al discurso público durante las últimas décadas y ha provocado una pérdida de debates morales en la sociedad.

Para revitalizar el discurso público, los ciudadanos deben debatir sobre los temas, sobre los valores y sobre el tipo de sociedad que queremos para el futuro. La democracia exige que la gente alcance acuerdos para que entre todos aprendamos a velar por el bien común. Porque al final, ¿se reduce todo a cómo queremos vivir? ¿De verdad queremos que los mercados decidan por nosotros?

SINOPSIS

¿Deberíamos pagar a los niños para que lean libros o saquen buenas notas? ¿Deberíamos permitir que las empresas compren el derecho a contaminar el medio ambiente? ¿Es ético pagar a gente para probar nuevos medicamentos peligrosos o para donar sus órganos? ¿Y contratar mercenarios que luchen por nosotros? ¿O vender la ciudadanía a los inmigrantes que quieren pagar? En lo que el dinero no puede comprar, Michael J. Sandel se plantea una de las mayores cuestiones éticas de nuestro tiempo: ¿hay algo malo en que todo esté a la venta? Si es así, ¿cómo podemos impedir que los valores del mercado alcancen esferas de la sociedad donde no deben estar? ¿Cuáles son los límites morales del mercado? En las últimas décadas, los valores del mercado han expulsado a las demás normas en casi todos los aspectos de la vida cotidiana - medicina, educación, gobierno, ley, arte, deporte, incluso la vida

familiar y las relaciones personales. Sin darnos cuenta, dice Sandel, hemos pasado de tener una economía de mercado a ser una sociedad de mercado. ¿Es eso lo que queremos ser? Si en su extraordinario libro "Justicia", Sandel demostró su maestría a las horas de explicar con claridad y vigor las duras cuestiones morales que afrontamos en el día a día, en este nuevo libro provoca una discusión esencial que en esta era dominada por el mercado necesitamos tener: ¿cuál es el papel adecuado de los mercados en una sociedad democrática y cómo podemos proteger los bienes morales y cívicos que los mercados ignoran y que el dinero no puede comprar.

ENG: How can we prevent market values from imposing themselves where they don't belong? "What Money Can't Buy: The Moral Limits of Markets." An extraordinary essay, winner of the Princess of Asturias Award for Social Sciences 2018, which shows us what the proper role of markets in society should be.

The basic argument of the book is that in today's society, we have gone from a market economy to a market society, meaning it is the market that dictates what is valid and what is not. For Professor Sandel, unregulated capitalism not only generates inequality but also fosters citizen anger.

As the poet said: "Money talks." Hopefully, the reader will be encouraged to read this interesting book and form an opinion that will be useful in their own region because this culture of "grabbing" and the belief that money can buy anything is becoming common everywhere.

Today, there are very few things that cannot be bought. It is possible to buy a spot on the waiting list to attend a hearing in the US Senate, and during the Iraq war, there were more private security companies than soldiers in coalition armies. During the last 20 years, we have witnessed the corruption of values unrelated to the market, their disappearance. For example, when we pay children to attend school or to get good grades. Children no longer study because they want to learn; they do it for money. Sandel proposed a debate to the audience about the introduction of market principles in decision-making regarding immigration.

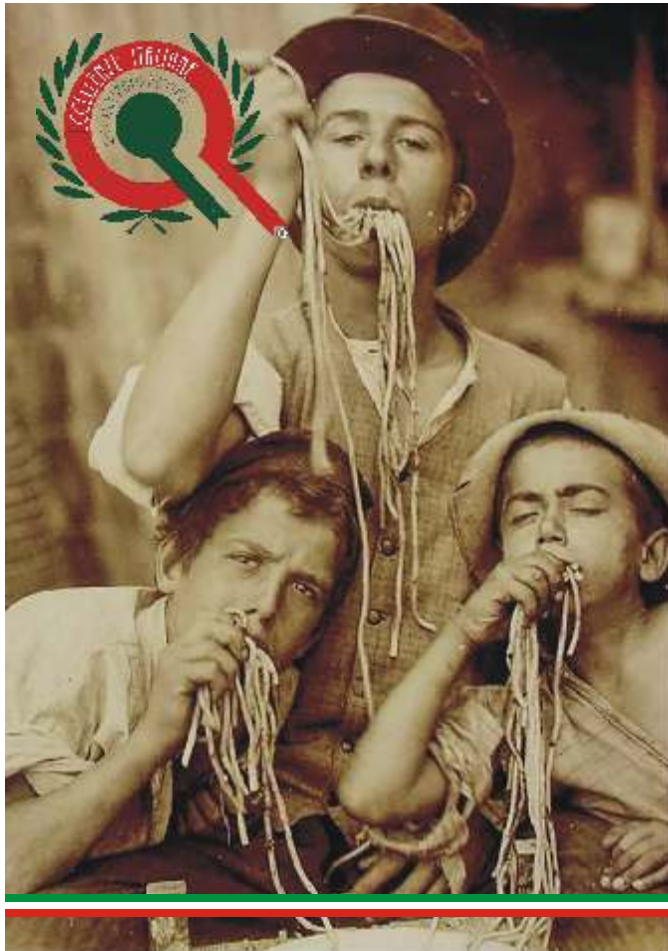
The audience did not have a unanimous opinion on whether it is ethical or not to pay to obtain a visa. The professor went further and asked his audience if they considered it ethical to pay for a kidney. However, there are still certain things that cannot be bought, such as friendship. The value we give to things is the key to determining what jeopardizes our dignity and what does not.

The appeal of the market in decision-making is that it does not judge and, therefore, frees us from any ethical question or debate on values. This faith in markets has harmed public discourse in recent decades and has led to a loss of moral debates in society.

To revitalize public discourse, citizens must debate on topics, on values, and on the type of society we want for the future. Democracy requires people to reach agreements so that together we learn to ensure the common good. Because in the end, does it all come down to how we want to live? Do we really want markets to decide for us?

SYNOPSIS

Should we pay children to read books or get good grades? Should we allow companies to buy the right to pollute the environment? Is it ethical to pay people to test new dangerous drugs or to donate their organs? And hiring mercenaries to fight for us? Or selling citizenship to immigrants who want to pay? In What Money Can't Buy, Michael J. Sandel addresses one of the greatest ethical questions of our time: is there something wrong with everything being for sale? If so, how can we prevent market values from reaching spheres of society where they should not be? What are the moral limits of the market? In recent decades, market values have displaced other norms in almost every aspect of daily life - medicine, education, government, law, art, sports, even family life and personal relationships. Without realizing it, says Sandel, we have gone from having a market economy to being a market society. Is that what we want to be? In his extraordinary book "Justice", Sandel demonstrated his mastery in explaining clearly and vigorously the tough moral issues we face on a daily basis...



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 ·



VI&DA

VIANDA, una nueva cafetería canalla
¿te atreves a acercarte?



Calle Pompeu Fabra, cerca del Conservatorio de Música y Danza

¡Que viene el lobo! de Miguel Scheroff

Esta serie de obras refleja a esa sociedad actual que brilla aparentemente para camuflar su situación actual e imaginar así una vía de escape

Por *Alejandra Rodríguez Cunchillos*

Érase una vez... era y es, una expresión que marcaba el comienzo de la fantasía. El sueño abría sus puertas a la actividad mental, a la delicia del mundo onírico, pero también, en numerosas ocasiones a la pavorosa vigilia. Cómo algo tan esperado, un cuento antes de dormir podía transformarse en el mayor de nuestros miedos. Y es que, aunque estos relatos han dado un giro en los últimos tiempos, la herencia cultural adquirida durante nuestra infancia nos empuja a temer al lobo, al lobo feroz. Pero, ¿quién es este ser al que se le atribuye dicho adjetivo? Este cánido ha sido vapuleado en el folclore por alimentarse en determinadas ocasiones de cerditos, ovejas, cabritillos, etc. Sin embargo, se trata de una especie fundamental para la cadena trófica y, por ende, para el ecosistema. Asimismo, en algunos mitos y leyendas aparece su versión más positiva; recordemos que forma parte de la historia del Viejo Continente, ya que amamantó a los fundadores de la Ciudad Eterna, Rómulo y Remo. No obstante, frente a estas dos acepciones ha primado en nuestra memoria la imagen peyorativa: un animal salvaje -es decir, alejado de la comunidad y no cautivo, sino que vaga libre; que infunda miedo y peligro -lo cual tiene su sentido en el pasado por lo que podía significar para esa sociedad expuesta-; y, que cuando adquiere cualidades humanas se caracteriza por su torpeza -por desconocimiento del contexto-.

Curiosamente es en esta última característica, cuando al lobo se le despoja de sus rasgos animales y adquiere una forma y comportamiento humano, cuando se agudiza su ignorancia. Así pues, el lobo también ha sido un símil del Otro, del extranjero, lo desconocido, lo diferente o de lo diverso. De esta manera, ante la expresión ¡Qué viene el lobo! Cabría preguntarnos ¿qué tipo de lobo?

Ante este paradigma, el artista Miguel Scheroff (Navas de Tolosa, Jaén, 1988) nos invita a pasear por un bosque fantasioso. Un espacio protagonizado por los antagonistas de los cuentos, los lobos y otros seres denostados en esas historias, aquellos que "representan una amenaza" como son: los dragones, reptiles, otros cánidos, felinos o insectos.

Especies que, si bien en un primer momento pueden asustarnos por la fama que les precede, no dejan de ser otro ser vivo que cumple o cumplió sus funciones en nuestro planeta y, que bajo las apariencias o actitudes humanas se presentan como un ser atípico. Estos, a su vez, hacen referencia a retratos y autorretratos donde el jienense deja plasmadas sus preocupaciones contemporáneas. Si en trabajos anteriores Scheroff destacaba por su habilidad para mostrar lo crudo de la realidad a través del hiperrealismo y, en los últimos tiempos ha prestado atención a escenas de lucha con seres reales y mitológicos, en esta exposición nos presenta su versión más "ficticia" a primera vista;

puesto que, si observamos más allá de las apariencias, nos encontraremos con un testimonio mucho más fiel de la realidad. Continuando con una pincelada cargada de materia delimita la fisionomía de sus personajes y les aporta personalidad: tan puntiaguda como sus peligros y tan dulce -dispuesta como con una manga pastelera- como el carácter que encierran. Una obra de aspecto cuasiesculturico, un bajorrelieve pictórico que traspasa la bidimensionalidad, instigando a la experiencia artística in situ frente a la creciente virtualidad. Las tecnologías nos tienen atrapados, hipnotizados como la sensación que producen los ojos de los representados, que nos alertan del riesgo de caer cautivos como muchas de estas especies salvajes.

A toda esta atmósfera, el artista la ha dotado de colores vibrantes conectando con su generación, tan influida por la estética de los dibujos animados y sobre todo de los videojuegos. Asimismo, hace un uso del color que no siempre se corresponde con sus códigos físicos, sino que tiene que ver con las emociones de cada uno de los sujetos representados. A ello, debemos añadirle que la elección de tonos se debe al interés por parte del artista en reflejar a esa sociedad actual que brilla aparentemente para camuflar su situación actual e imaginar así una vía de escape.

Los cuentos populares se caracterizan por tener una moraleja.



ENG: Once upon a time..., it was and is, an expression that marked the beginning of fantasy. The dream opened its doors to mental activity, to the delight of the dream world, but also, on numerous occasions, to the dreadful wakefulness. How something so eagerly anticipated, a bedtime story, could transform into our greatest fears. And it's because, although these tales have taken a turn in recent times, the cultural heritage acquired during our childhood pushes us to fear the wolf, the big bad wolf.

But who is this being to whom such an adjective is attributed? This canine has been vilified in folklore for feeding on pigs, sheep, goats, etc., on certain occasions. However, it is a fundamental species for the food chain and, therefore, for the ecosystem. Likewise, in some myths and legends, its more positive version appears; let's remember that it is part of the history of the Old Continent, as it nursed the founders of the Eternal City, Romulus and Remus.

Nevertheless, in our memory, the pejorative image has prevailed: a wild animal -that is, removed from the community and not captive, but roaming free; that instills fear and danger -which made sense in the past due to what it could represent for that exposed society-; and, when it acquires human qualities, it is characterized by its clumsiness -due to ignorance of the context-. Interestingly, it is in this last characteristic, when the wolf is stripped of its animal traits and adopts a human form and behavior, that its ignorance is heightened. Thus, the wolf has also been a metaphor for the Other, the foreigner, the unknown, the different, or the diverse. In this way, faced with the expression "Here comes the wolf!" we might ask ourselves, what kind of wolf?

In the face of this paradigm, the artist Miguel Scheroff (Navas de Tolosa, Jaén, 1988) invites us to take a walk through a fantastical forest. A space dominated by the antagonists of tales, wolves, and other denigrated

beings in those stories, those that "represent a threat" such as dragons, reptiles, other canines, felines, or insects. Species that, although at first, they may scare us because of the fame that precedes them, are still another living being that fulfills or fulfilled its functions on our planet and, which under human appearances or attitudes, present themselves as an atypical being. These, in turn, refer to portraits and self-portraits where the artist from Jaén captures his contemporary concerns. If in previous works Scheroff stood out for his ability to show the rawness of reality through hyperrealism and, in recent times, he has paid attention to scenes of struggle with real and mythological beings, in this exhibition, he presents his most "fictional" version at first glance; since, if we look beyond appearances, we will find a much more faithful testimony of reality. Continuing with a brushstroke loaded with material, he delimits the physiognomy of his characters and gives them personality: as sharp as their dangers and as sweet -as if

With a pastry bag- as the character they enclose. A work of quasi-sculptural aspect, a pictorial bas-relief that transcends two-Dimensionality, instigating the artistic experience in situ in front of the growing virtuality. Technologies have us trapped, hypnotized like the sensation produced by the eyes of the represented, which alert us to the risk of becoming captives like many of these wild species.

To this whole atmosphere, the artist has endowed it with vibrant colors connecting with his generation, so influenced by the aesthetics of cartoons and especially of video games. Likewise, he makes use of color that does not always correspond to its physical codes, but has to do with the emotions of each of the subjects represented. To this, we must add that the choice of tones is due to the artist's interest in reflecting that current society that shines apparently to camouflage its current situation and thus imagine an escape route. Popular tales are characterized by having a moral.





'El lado oscuro' de Philippe Pasqua



Sus obras se caracterizan por la representación de retratos a niños discapacitados, personas transgéneros, prostitutas o miembros de su propia familia

Por Fernando Francés

Las composiciones de Pasqua son potentes y viscerales, con vistas desde ángulos extraños, a menudo poco favorecedores. El artista reflexiona sobre la convivencia entre la belleza y la fealdad.

Philippe Pasqua se ha consolidado como uno de los grandes artistas del panorama artístico internacional. Su visión del mundo y las personas queda plasmada en sus obras, siempre de grandes dimensiones, que impactan e invitan a reflexionar sobre la naturaleza humana.

Pasqua pasa del dibujo a la pintura, donde destaca por su personal estilo figurativo próximo a los expresionistas, y del collage a la escultura a través de su particularidad. En sus pinturas, en ocasiones, deja al descubierto el lienzo sobre el que hace uso de una paleta cromática compuesta por colores crema, rojos y azules, en ellas, se observan trazos, pinceladas, marcas, chorreones o acumulaciones de óleo. La influencia de artistas como Francis Bacon, Lucian Freud o Tim Burton se vislumbra en sus obras a través de personajes con intensas gestos faciales o actos íntimos del cuerpo.

Su proceso de creación comienza con la toma de imágenes a sus modelos, buscando captar una mirada o una pose. A partir de esas fotos, los pinta intentando reflejar aquella parte de ellos que los hacen especiales o que no se ve a simple vista. La fragilidad de la locura y la discapacidad son temas que trata en su obra de forma recurrente.

En sus obras más tempranas aparecen a modo de collage diversas formas de esculturas clásicas, muñecos de vudú, un anciano o máscaras.

En la actualidad, pinta retratos, caras y cuerpos desnudos, sin desviarse de la realidad, sin apenas objetos adicionales como en sus obras Arnaud (2007) y Anne (2006) que son ejemplo de ello. Sus pinturas van más allá de la representación física o superficial ya que busca la emoción en el individuo. Utiliza como modelos a personas marginadas (transgénero o prostitutas), personas con discapacidad (síndrome de Down o ciegas) o personas de su círculo más

cercano (amigos y familiares como su hijo Orso) convirtiéndolos en iconos, reflejo de lo universal. Como escultor, ha profundizado también en otros temas como el agotamiento de la tierra y la desaparición de las especies, o el concepto de lo sacro próximo a lo religioso con la obra La Cène (2017), en la que monos con cabeza de payaso sentados a una mesa evocan La última cena de Leonardo da Vinci que parte de las ideas de Darwin y de los científicos contemporáneos. El artista invita al espectador a reflexionar sobre la convivencia cuestionando los valores morales de nuestro tiempo.





ENG: Pasqua's compositions are powerful and visceral, with views from strange angles, often unflattering. The artist reflects on the coexistence between beauty and ugliness.

Philippe Pasqua has established himself as one of the great artists in the international art scene. His worldview and insights into people are reflected in his large-scale works, which impact and invite reflection on human nature. Pasqua moves from drawing to painting, where he stands out for his personal figurative style close to the expressionists, and from collage to sculpture through his uniqueness. In his paintings, sometimes he leaves the canvas exposed, using a chromatic palette composed of cream, reds, and blues; strokes, brushstrokes, marks, drips, or accumulations of oil can be observed. The influence of artists like Francis Bacon, Lucian Freud, or Tim Burton is glimpsed in his works through his characters with intense facial gestures or intimate body actions.

His creative process begins with taking pictures of his models, seeking to capture a look or a pose. From those photos, he paints them, trying to reflect that part of them that makes them special or not visible at first glance.

The fragility of madness and disability are recurring themes in his work. In his earlier works, various forms of classical sculptures, voodoo dolls, an old man, or masks appear as collages.

Currently, he paints portraits, faces, and nude bodies, without deviating from reality, with hardly any additional objects as in his works Arnaud (2007) and Anne (2006), which are examples of this. His paintings go beyond physical or superficial representation as he seeks emotion in the individual. He uses marginalized people (transgender or prostitutes), people with disabilities (Down syndrome or

blind), or people from his closest circle (friends and family like his son Orso) as models, turning them into icons, reflecting the universal.

As a sculptor, he has also delved into other topics such as the exhaustion of the earth and the disappearance of species, or the concept of the sacred close to the religious with the

work La Cène (2017), in which monkeys with clown heads seated at a table evoke Leonardo da Vinci's The Last Supper, which is based on the ideas of Darwin and contemporary scientists. The artist invites the viewer to reflect on coexistence, questioning the moral values of our time.



La Cène (2017)



Amol Das

Los paisajes como metáforas poéticas de Crystal Liu



Liu construye paisajes como metáforas de las fuerzas intangibles que impulsan a los seres humanos desde dentro

Por Du Monde Galerie

A través de la representación de la luna, las estrellas, las montañas y las rocas en sus pinturas, que se relacionan íntimamente con sus estados emocionales, Liu deriva las narrativas de intención y deseo con un optimismo vacilante. Las complejidades de la vida, desde la esperanza hasta la desolación, se infunden cuidadosamente en los paisajes de su obra, aludiendo a verdades de la vida privada del artista.

Aplica con precisión racimos de puntos los cuales se convierten en una textura superficial carismática. También deja que la pintura tome su propio curso cuando la utiliza con lavados de tinta y técnicas de marmoleado, haciendo que los elementos en sus pinturas "brotan", como la naturaleza de la vida. Los remolinos de pintura marmoleada hacen eco del arte heredado de las pinturas chinas de tinta. El collage de bordes distintos imita las piedras duras y enormes, las montañas y los acantilados del mundo natural, proporcionando refugio y protección, y elevando otras formas, como los abedules y las flores de crisantemo, más cerca de la luna.

Crystal Liu (n. 1980, Canadá) se graduó con honores en el Ontario

College of Art & Design en 2003, especializándose en Fotografía, y obtuvo un MFA en Nuevos Géneros en el San Francisco Art Institute en 2005. Ha expuesto ampliamente en Greater China y América del Norte. Las obras de Liu están en muchas colecciones públicas y privadas internacionalmente, incluyendo el Museo de Arte Moderno de San Francisco, la Comisión de Artes de San Francisco, Ellie Mae Inc., Fidelity International, Microsoft Inc. y la Colección de Arte Progresivo. Actualmente trabaja y vive en San Francisco.

ENG: Crystal Liu (b. 1980, Canada) has graduated with honors from the Ontario College of Art & Design in 2003 majoring in Photography, and received an MFA in New Genres at the San Francisco Art Institute in 2005.

Liu constructs landscapes as metaphors for the intangible forces that drive human beings from within. Tying intimately with her emotional states, Liu derives the narratives of intention and desire with teetering optimism through her portrayal of the moon, stars, mountains and rocks in her paintings. The complexities of life, from hopefulness to desolation, are

carefully infused into the landscapes of her work, alluding to truths from the artist's own private life. She precisely applies clusters of dots in her paintings, which become a signature surface texture. She also lets the paint take their own course when she uses them with ink washes and marbling techniques, making the elements in her paintings "sprout", like the nature of life. The swirls of marbled paint echo the heritage art of Chinese ink paintings. The distinct edged collage mimics the hard and enormous stones, mountains and cliffs of the natural world, providing shelter and protection, and elevating other forms, such as birch trees and chrysanthemum flowers, closer to the moon.

She has exhibited extensively in Greater China and North America. Liu's works are in many public and private collections internationally including the San Francisco Museum of Modern Art, San Francisco Arts Commission, Ellie Mae Inc., Fidelity International, Microsoft Inc., and the Progressive Art Collection. She currently works and lives in San Francisco. www.cliuart.com







Leonardo Cóndor y el retrato a la desnudez

El cuerpo representado a través de los géneros del desnudo y el retrato ha permanecido de forma recurrente en la historia del arte de Occidente

Por Menuda Oblea

Sus imágenes no sólo han servido de soporte y vehículo de ideologías sociales, políticas, religiosas y filosóficas... también han situado al artista y al espectador de las mismas en diferentes posiciones con respecto al entorno circundante: han colaborado a la construcción de sus identidades. A partir de una idea, la fotografía que retrata la desnudez como en tu caso se puede analizar a través del acto -la performance-, cuya herramienta esencial queda centrada en el uso del propio cuerpo, como un instrumento para la auto-exploración. **¿Qué significa realmente el retrato de un cuerpo desnudo para ti?** Para mí significa la belleza en su máxima expresión, independientemente del tipo de cuerpo, la edad o el género. Diría que en cada cuerpo hay belleza, porque cada uno de ellos te puede contar una historia diferente, y todo es posible retratar.

¿Qué busca el modelo a través de la exposición de su cuerpo?

Desde mi punto de vista, creo que los modelos buscan saltar al vacío, gritar y volver a nacer. Tuve varias experiencias de trabajar con modelos que estaban pasando por puntos muy críticos de su vida y acudieron a mí, supongo que para usarme como herramienta o impulso de este paso para saltar al vacío. Desde luego que me impulsaron una responsabilidad muy grande esperando que mi trabajo sea la red donde ellas desahogan sus miedos. Así que yo creo que los modelos buscan

desnudarse, sobre todo emocionalmente, para tener un punto de vista externo sobre sí mismas.

¿Crees que el cuerpo desnudo retratado transgrede a lo establecido? Diría que sí, pero en general el espectador va a ser el que lo decida porque ahora entra en juego la cultura, la mentalidad, la madurez y sus propias inseguridades.

Los discursos artísticos contemporáneos vinculados a los conceptos de cuerpo e identidad, para expandir sus influencias mutuas y establecer conexiones entre la figuración y las nuevas presencias del cuerpo como objeto simbólico, soporte y medio autónomo de creación. **¿Qué supone el cuerpo desnudo fotografiado al arte contemporáneo cuando se plantea sólo desde la perspectiva del gusto personal?** Para mí supone una forma de expresión, una forma de amar, una forma de dolor y pasión. Un cuerpo desnudo delante de la cámara deja de ser una persona y se convierte en algo que tengo que capturar e inmortalizar en todas sus expresiones posibles.

La mayoría de tus modelos son mujeres, ¿por qué crees que sucede? Hay dos razones muy claras, la primera diría que el cuerpo femenino es mucho más estético que el masculino y la segunda es que los hombres tenemos más inseguridades que

las mujeres a la hora de exponernos desnudos. Lo he comprobado a lo largo de estos años que los hombres no se prestan para ello, y si se prestan están cohibidos y luchando consigo mismos.

La controversia del desnudo en el arte es palpable. **¿Crees que la fotografía del cuerpo desnudo es una liberación de la construcción de la identidad femenina?**

No, porque creo que en la actualidad estamos explotándolo de la manera equivocada. El cuerpo desnudo no es un bien material con el que se trafica. Un cuerpo desnudo es una expresión sincera sin tapujos, sin miedo al ridículo. Es una expresión de amor y de pasión que poco a poco estamos perdiendo.

Hacer una lectura de la desnudez en un momento en el que nuestra sociedad está altamente polarizada, inmersa en la desconfianza que genera un futuro incierto y en el que todos, de un modo u otro, nos hemos convertido en sebastianes sometidos, e incluso torturados, resilientes frente una realidad despiadada. **¿Dónde se radica la belleza positiva en un cuerpo desnudo?** Todo dependerá del espectador. Escuché comentarios desde realzar la belleza de una foto al mismo cielo a criticarla duramente y enviarla hasta el infierno, la misma imagen de un desnudo recibió comentarios tan dispares.



ENG: The body represented through the genres of nude and portrait has remained recurrently in the history of art. Their images not only have served as a support and vehicle for social, political, religious, and philosophical ideologies... they have also placed the artist and the viewer of them in different positions with respect to the surrounding environment: they have contributed to the construction of their identities.



Starting from an idea, the photograph that portrays nudity as in your case can be analyzed through the act - the performance -, whose essential tool is centered on the use of the body itself, as an instrument for self-exploration. **What does the portrait of a naked body really mean to you?** For me, it means beauty in its maximum expression, regardless of body type, age, or gender. I would say that in every body there is beauty, because each of them can tell you a different story, and everything is possible to portray.

What does the model seek through the exhibition of their body? From my point of view, I believe that models seek to leap into the void, to scream and be reborn. I had several experiences of working with models who were going through very critical points in their lives and turned to me, I suppose to use me as a tool or impulse for this step to leap into the void. They certainly imposed a very large responsibility on me, hoping that my work would be the net where they vent their fears. So I believe that models seek to expose themselves, especially emotionally, to have an external perspective on themselves.

Do you think that the nude body portrayed transgresses what is established? I would say yes, but in general, the viewer will be the one who decides because now culture, mentality, maturity, and their own insecurities come into play.

Contemporary artistic discourses linked to the concepts of body and identity, to expand their mutual influences and establish connections between figuration and the new presences of the body as a symbolic object, support, and autonomous means of creation. **What does the naked body photographed mean to contemporary art when it is only considered from the perspective of personal taste?** For me, it means a form of expression, a way of loving, a way of pain and passion. A naked body in front of the camera ceases to be a person and becomes something that I have to capture and immortalize in all its possible expressions.

Most of your models are women, why do you think this happens? I think there are two very clear reasons, the first would be that the female body is much more aesthetic than the male body and

the second is that men have more insecurities than women when it comes to exposing ourselves naked. I have found over the years that men do not lend themselves to it, and if they do, they are inhibited and struggling with themselves.

The controversy of nudity in art is palpable. **Do you think that the photography of the naked body is a liberation from the construction of feminine identity?** No, because I believe that currently, we are exploiting it in the wrong way. The naked body is not a material good to be trafficked. A naked body is a sincere expression without taboos, without fear of ridicule. It is an expression of love and passion that we are gradually losing.

Making a reading of nudity at a time when our society is highly polarized, immersed in the distrust generated by an uncertain future and in which we have all, in one way or another, become subjected, even tortured, Sebastians, resilient against a ruthless reality. **Where does positive beauty lie in a naked body?** It will all depend on the viewer. I heard comments from praising the beauty of a photo to the same sky to harshly criticizing it and sending it to hell, the same image of nudity received such disparate comments.

You can find me on my website www.leonardocondor.com And on social media @leonardo_condor. You can find my work at Gallery Red, the gallery that represents me located at Can Puigdorfila Street, 4, and at my studio on Olmos Street 49. If anyone wants to visit my studio, they will be welcome to have a glass of wine, beer, or coffee.



Pueden encontrarme en mi web www.leonardocondor.com y en redes [@leonardo_condor](https://www.instagram.com/leonardo_condor). Mi trabajo lo pueden encontrar expuesto en Gallery Red, la galería que me representa ubicada en la calle de Can Puigdorfila, 4 y en mi estudio en la Calle Olmos 49. Si alguien quiere visitar mi estudio, será bienvenido a tomar una copa de vino, cerveza o café.

Manuel León, el pintor de pueblo



En el imaginario pictórico de este artista ariscaleño, de pueblo se reconoce la influencia del expresionismo, del fauvismo y también del graffiti

Por Inma León

En esta última etapa, coloristas pinturas cercanas a la abstracción dan paso a una propuesta figurativa, cuya temática y estilismo revela el influjo del barroco en su obra. Vinculado también al mundo del cómic León combina su actividad pictórica con otros proyectos tales como Capital y Territorio de UNIA Arte y pensamiento y el asesoramiento visual del grupo de rock Pony Bravo.

Desde el lagar municipal en este rincón aljarafeño, que tiene como estudio, este pintor impresionista con influencias barrocas exporta a medio mundo sus cuadros en los que mezcla la cultura popular y urbana con obras y paisajes llenos de colorido. Realmente, cada día intenta reflejar en ellos lo que ve a su alrededor.

Manuel León inició su formación en la Escuela de Bellas Artes de Sevilla, y desde 2003 ha expuesto en galerías y ferias de arte internacionales. Su obra está presente en numerosas colecciones públicas y privadas. Sus pinturas nacen de la ficción y nacen de un impresionante ejercicio de escucha, reflexión y reinterpretación de la tradición sevillana bajo la influencia de artistas barrocos como Murillo, Zurbarán y Velázquez, así como de la pintura holandesa del siglo XVI. Junto al escritor Jacobo

Bergareche presentó en la Fundación Santander Botín el proyecto "El simposio", que dio paso a su periplo en la Real Academia de España en Roma (2021). Paralelamente a su carrera pictórica, ha colaborado con proyectos musicales relacionados con el flamenco y la cultura andaluza: Niño de Elche, Rocío Márquez, Pony Bravo y Rafa Almarcha.

CUANDO ME DA EL BAJÓN, DICE EL ARTISTA PIENSO 'VENGA, DÉJATE DE ROLLOS, PORQUE TÚ HAS NACIDO EN UN PUEBLO MUY CERCA DE ÁFRICA Y ESTÁS AHÍ EN UNA COSA QUE ES MUY TOP EN LA QUE HAY MUY POQUITA GENTE'. Y ES MUY BELLO PINTAR.

ENG: In the pictorial imagination of this artist from Ariscal, a village, the influence of expressionism, fauvism, and graffiti is recognized. In this latest stage, colorful paintings close to abstraction give way to a figurative proposal, whose theme and style reveal the influence of the baroque in his work. Also linked to the world of comics, León combines his painting activity with other projects such

as Capital and Territory of UNIA Art and Thought and visual consultancy for the rock group Pony Bravo. From the municipal winery in this little corner of Aljarafe, which serves as his studio, this impressionist painter with baroque influences exports his paintings to half the world, mixing popular and urban culture with colorful works and landscapes. Truly, every day he tries to reflect in them what he sees around him. Manuel León began his training at the School of Fine Arts in Seville, and since 2003 he has exhibited in galleries and international art fairs. His work is present in numerous public and private collections. His paintings are born from fiction and arise from an impressive exercise of listening, reflection, and reinterpretation of Sevillian tradition under the influence of baroque artists such as Murillo, Zurbarán, and Velázquez, as well as Dutch painting of the 16th century. Together with writer Jacobo Bergareche, he presented the project "El simposio" at the Santander Botín Foundation, which led to his journey to the Royal Academy of Spain in Rome (2021). Parallel to his painting career, he has collaborated with musical projects related to flamenco and Andalusian culture: Niño de Elche, Rocío Márquez, Pony Bravo, and Rafa Almarcha.











DRESSCODE

DIMONI By Joan Ribas





DIMONI By Joan Ribas





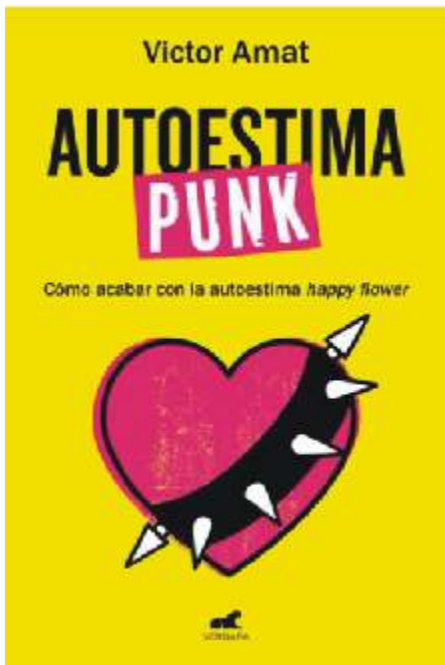
MUST HAVE



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



BIRKENSTOCK UTTI LACE ANTE: 160 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LIBRO AUTOESTIMA PUNK
CÓMO ACABAR CON LA AUTOESTIMA HAPPY FLOWER
www.casadellibro.com



BIRKENSTOCK KYOTO NUBUCK LEATHER: 150€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



KUBORAUM SUNGLASES

Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



RAKO JOIES ARTESANALS

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



BIRKENSTOCK ARIZONA ANTE REPUJADO: 120 €

Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



BIRKENSTOCK CATALINA BS BIRKO-FLOR: 85 €

Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Vinya, la icónica línea de Rako Joies Artesanals

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

Entienden cada joya como un proceso creativo que no consiste solo en realizarla, sino en imprimir en ella parte de su carácter y su historia. Conectados con aquello que les rodea, especialmente, con la naturaleza.

Texto: Bernd Eldelbar / Fotografía: Rococó de la Mer

Este taller de joyería artesanal del casco antiguo de Palma transmite su propia sensibilidad a las piezas que talla y crea.

Sus joyas artesanales son piezas singulares creadas con metales sostenibles, con baños de oro, plata, y texturizados en ácido y con fuego. Las colecciones de Romeo Torres reflejan la misma naturaleza, lo que le inspiró para crear su línea más icónica: Vinya.

Collares que se ondulan en forma orgánica, donde brotan hojas texturizadas y gemas preciosas naturales color púrpura, que representan los frutos de esta colección que es pura fantasía.

Nos cuentan que participan en el Mercat Artesanal de l'Hort del Rei, un mercado que lleva más de 10 años y donde el fabricante vende su propio producto sin intermediarios, por si quieres visitarlos y conocerlos.

ENG: Connected with what surrounds them, especially with nature, they understand each piece of jewelry as a creative process that involves not only making it but also imprinting a part of their character and history into it.



This artisan jewelry workshop in the old town of Palma conveys its own sensitivity to the pieces it carves and creates.

**LA NATURALEZA
DESPIERTA
LA CREATIVIDAD,**

**ROMEO TORRES
Rako Joies**

Their handmade jewelry are unique pieces crafted with sustainable metals, featuring gold and silver plating, and

textured with acid and fire. Romeo Torres' collections reflect nature itself, which inspired him to create his most iconic line: Vinya. Necklaces that undulate in organic shapes, where textured leaves and natural purple gemstones sprout, represent the fruits of this collection that is pure fantasy.

They tell us that they participate in the Mercat Artesanal de l'Hort del Rei, a market that has been running for more than 10 years where the manufacturer sells their own product without intermediaries, in case you want to visit and meet them.

FOODIES TRAVELLERS

ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam...

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

The Store, un deli & bistro para gente disfrutona

Formentor, 170. Port de Pollença. Tel. 971 865 647

Una experiencia gastronómica de singular autenticidad y con una acogida tan genuina como el talante generoso de sus propietarios

Texto: Cascanueces Fotografía: cortesía The Store

Este popular deli & bistro de la zona norte de Mallorca concilia perfectamente la cordialidad del mediterráneo con una cocina llena de matices y emotividad.

Empezamos nuestra reseña con el apartado de carnes premium, donde aparecen cortes como el **solomillo de cebón Irlandés Añojo** a la brasa con verduras salteadas y patatas, el **secreto Ibérico de Jabugo** (Huelva) caramelizado con chimichurri y sal negra, el **chuletón de ternera gallega** certificada a la brasa con verduras salteadas y patatas, las **chuletitas de cordero** a la brasa sobre una cama de patatas y verduras o si eres de homenajes te pueden conseguir por encargo **ternera rubia gallega certificada**

Son muy demandados los platos Around The World, como el **Tom Yum de Bogavante** con arroz basmati, verduras, curry tom yum, leche de coco, cilantro y chilis o el **Tom Kha Kai** con arroz jazmín y sésamo pollo, verduras, leche de coco, galanga, lima, kefir, jengibre y chile.

Si duda se ha convertido en un lugar de encuentro para tanto para locales, como para viajeros del mundo, conquistándolos con una excelente gastronomía y una atmósfera muy positiva, que se ha logrado gracias a un equipo con un refinado sentido de la hospitalidad. Un foco de relación donde la comida es tan importante como la conversación.

ENG: This popular deli & bistro in the northern area of Mallorca perfectly combines the warmth of the Mediterranean with a cuisine full of nuances and emotion.

We begin our review with the premium meats section, featuring cuts such as Irish Aged Beef Tenderloin grilled with sautéed vegetables and potatoes, caramelized Ibérico Pork Secret from Jabugo (Huelva) with chimichurri and black salt, certified Galician beef ribeye steak grilled with sautéed vegetables and potatoes, lamb

chops grilled on a bed of potatoes and vegetables, or if you're up for a treat, they can arrange for certified Galician Blonde Veal by special order.

The Around The World dishes are highly sought after, such as the Lobster Tom Yum with basmati rice, vegetables, tom yum curry, coconut milk, cilantro, and chilis or the Tom Kha Kai with jasmine rice and sesame chicken, vegetables, coconut milk, galangal, lime, kefir, ginger, and chili.

Undoubtedly, it has become a meeting place for both locals and travelers from around the world, winning them over with excellent cuisine and a very positive atmosphere, achieved thanks to a team with a refined sense of hospitality. A focal point of relationships where food is as important as conversation.









VI&DA a VIANDA

Una nueva apertura cerca del Conservatorio de Palma donde dos jóvenes emprendedores están esperándote para ofrecerte un buen café y un exquisito brunch

Por Marisa Ponte

Cuando dos amigos han trabajado juntos, se conocen y comparten sus ilusiones, es imposible que nos dejen indiferentes con todo lo que nos propongan. Durante este mes de abril, Vincent and David darán vida a la Vianda, un nuevo espacio gastronómico que pretende crear momentos exquisitos alrededor de una mesa. Inspirados en el movimiento fusion topic y conscientes de que la felicidad se encuentra en las pequeñas cosas, estos dos jóvenes emprendedores aspiran a convertirse en el destino preferido de aquellos que buscan una experiencia culinaria diferente, un lugar donde la calidad de sus productos se fusiona con la calidez de sus clientes. En Palma, muy ceca del Conservatorio de Música y

Danza, la Vianda nace con la idea de ofrecer desayunos, brunch y comidas, en un ambiente que permita disfrutar de unos sabores auténticos, promoviendo un estilo de vida equilibrado y fortaleciendo los lazos sociales. La Vianda abrirá sus puertas en la calle Pompeu Fabra, en una zona que está en plena expansión y que se ha consolidado como una de las reservas de suelo residencial más importantes de Palma.

ENG: When two friends have worked together, know each other, and share their dreams, it is impossible for them to leave us indifferent with everything they propose. During this month of April, Vincent and David will give life to La Vianda, a new gastronomic space that aims to create exquisite moments

around a table. Inspired by the fusion topic movement and aware that happiness is found in the little things, these two young entrepreneurs aspire to become the preferred destination for those seeking a different culinary experience, a place where the quality of their products merges with the warmth of their customers. In Palma, very close to the Conservatory of Music and Dance, La Vianda is born with the idea of offering breakfast, brunch, and meals in an environment that allows enjoying authentic flavors, promoting a balanced lifestyle, and strengthening social bonds. La Vianda will open its doors on Pompeu Fabra Street, in an area that is expanding and has consolidated as one of the most important residential land reserves in Palma.



A MODO MORRO FINO



WINE & FOOD: SECRETO IBÉRICO

Acompañado con zanahoria dulce, boniato al horno, cebollas encurtidas y setas.

Sindicat, 3. Palma. Mallorca.



MAR Y PAZ: TARTAR DE SALMÓN

Con corazón de queso crema y aguacate, cilantro, jengibre, perlas de wasabi, soja y, sésamo. Con Totopos

Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort



THE STORE: TOM KHA KAI

Pollo sésamo y vegetales en un curry elaborado con leche de coco, chile, lima kaffir y galanga.

Formentor, 3. Port de Pollença. Mallorca.



LA VIEJA: TACO GOFIO MORADO

Con cabrito lechal, almogrote y piña. El gofio le da ese toque especial y la piña aporta frescor.

Raimundo Clar, 11. Palma. Mallorca.

Mar y Paz, un restaurante con alma viajera

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

Un espacio cosmopolita de Can Picafort que transmite una atmósfera única que te predispone a disfrutar de los buenos momentos.

Texto: Cascanueces. Fotografía: Jaume Ayuso.

Este espacio cuidado y mimado hasta el más mínimo detalle está cargado de cultura viajera. Nos cuentan que arrancan la temporada mejorando la capacidad de la sala interior, ya que sienten el impulso irrefrenable de ofrecer a sus clientes una mejor experiencia. Aquí todo fluye, desde un acogedor comedor, presidido por una barra, hasta dos terrazas con unas maravillosas vistas al Mediterráneo. Identidad en lo decorativo y también en lo gastronómico.

"Una cocina sencilla con platos reconocibles, intuitiva, pero bastante identitaria pasada por una mirada creativa, curiosa y viajera", afirma.

"No vamos a inventar nada nuevo, no lo pretendemos. Sólo queremos que salgas de aquí diciendo, qué rico he comido y voy a volver", nos cuenta Noe.

ENG: They kick off the season by expanding the capacity of the inner room since they feel the unstoppable urge to change periodically with the intention of offering their customers more comfort in the gastronomic experience.

This carefully nurtured and pampered space, down to the smallest detail, is loaded with memories, roots, and Mediterranean traveling culture. Here, everything flows: the kitchen at the back of the room, a cozy dining area, a bar, and two terraces. Identity is evident in both the decor and the gastronomy.

"A simple kitchen with recognizable, intuitive dishes, but quite identity-driven," acknowledges Noe. However, she asserts, "It's all passed through a creative, broad, curious, and traveling gaze. We're not going to invent anything new, we don't pretend to. We just want you to leave here saying, 'I've eaten so well, and I'm coming back.'"



DRINKING THE DRINKS

¿Conoces los vinos de Bodega Can Axartell?

En Dala Wine te brindan esta gran oportunidad de conocerlos y probarlos organizando una cata con sumiller

La historia de esta bodega se origina en la finca Can Axartell en la que viñedos, olivares, bosques, montañas y cursos de agua forman un gran todo.



Can Axartell es una bodega situada en el noreste de Mallorca, no muy lejos de Pollença y del Puerto de Pollença. Es una de las bodegas más modernas de la isla y a su vez cuenta con una historia centenaria.

Mientras se restauraba el edificio centenario, se fueron plantando los primeros viñedos, cultivados desde el principio según principios ecológicos certificados.

En 2012 se construyó la moderna bodega, que sigue el principio rector de Can Axartell: Tener respeto por las uvas, el medio ambiente y las personas que producen los vinos y quienes los disfrutan.

Los primeros vinos de Can Axartell se embotellaron en 2013 y desde entonces se han hecho un nombre en la isla y en el mundo del vino.

Los vinos cotidianos

Vinos como el Rosado, Blanco o Tinto Uno ofrecen un placer sencillo y sofisticado. Muestran toda la frescura que los vinos de Mallorca pueden llevar dentro. Para preservar esta frescura, se envejecen en acero inoxidable. Los vinos salen al mercado durante el año siguiente a la vendimia.

Los vinos gastronómicos

Vinos como el blanco Corum, así como los tintos, Terrum y Ventum son vinos exigentes, que han disfrutado de una mayor permanencia en barricas de madera. El vino blanco maduró en

un gran fudre y los vinos tintos en barricas francesas. Estos vinos tienen profundidad, complejidad y son excelentes compañeros de las comidas.

Los vinos de edición limitada

Can Axartell ofrece vinos de ediciones limitadas pequeñas en botellas especiales. El primero de ellos es The Artist, cuya etiqueta está decorada con un cuadro del popular artista de Pollença Dionís Bennàssar. Con las ediciones especiales, el enólogo o el equipo reacciona al hecho de que algunos años algunas variedades de uva producen resultados particularmente buenos y merecen ser vinificadas por separado.

ENG: Can Axartell is a winery located in the northeast of Mallorca, not far from Pollença and Puerto Pollença. It is one of the most modern wineries on the island and at the same time has a centuries-old history. While the centennial building was being restored, the first vineyards were planted, cultivated from the beginning according to certified ecological principles. In 2012, the modern winery was built, which follows Can Axartell's guiding principle: to have respect for the grapes, the environment, and the people who produce the wines and those who enjoy them. The first wines of Can Axartell were bottled in 2013, and since then, they have made a name for themselves on the island and in the world of wine.

The everyday wines

Wines like Rosé, White, or Red Uno offer simple yet sophisticated pleasure. They showcase all the freshness that Mallorcan wines can embody. To preserve this freshness, they are aged in stainless steel. These wines are released to the market during the year following the harvest.

The gastronomic wines

Wines like the white Corum, as well as the reds Terrum and Ventum, are demanding wines that have enjoyed longer periods in wooden barrels. The white wine matured in a large foudre, and the red wines in French oak barrels. These wines have depth, complexity, and are excellent companions to meals.

Limited edition wines

Can Axartell offers small limited edition wines in special bottles. The first of these is The Artist, whose label is decorated with a painting by the popular Pollença artist Dionís Bennàssar. With these special editions, the winemaker or the team reacts to the fact that in some years, certain grape varieties produce particularly good results and deserve to be vinified separately.

¿Cuándo? Viernes 19 a las 19:30h.

Duración de la cata: 90 minutos · Importe: 25€

¿Dónde? Dala Wine S.L.(Vinopremier Mallorca)

Indústria, 20. Palma. Tel. 687 69 56 26

elige tu vino

WINE SPOT



Vino tinto de variedades Callet, Merlot, Syrah. Su gran capa de color, de tonalidad cereza picota, refleja toda la viveza e intensidad, conservando todos los matices de un vino en su etapa de juventud. Las notas de frutos negros silvestres se mezclan con sensaciones de fruta madura, regaliz y un carácter especiado que enriquece el mosaico de aromas. Destacan también las notas de vainilla y cacao procedentes de su crianza en barricas de roble francés.

THE ARTIST BY CAN AXARTELL
 · canaxartell.com



Toda una experiencia para tus sentidos. Déjate llevar.
 {Variedad de uva, según la añada}

Sutileza, fragilidad, expresión varietal máxima. Nariz delicada y potente. Diferente. Experimentación al máximo nivel. Toda una experiencia para nuestros sentidos. Descúbrelo.

X BY MIGUEL OLIVER
 · www.miqueloliver.com



Basagoiti Fuera del Rebaño, un vino tinto respetuoso con la tradición de una de las zonas vitivinícolas más importantes del mundo, La Rioja. Su elaboración responde a las varietales Tempranillo 50%, Graciano 25% y Garnacha 25%, con crianza de ligero paso por barrica de Tempranillo y Garnacha. Su nota de cata advierte un color rojo cereza y capa media. En nariz destacan los aromas afrutados, principalmente de frutos rojos. En boca es muy fresco, voluminoso y estructurado.

BASAGOITI FUERA DEL REBAÑO
 · www.raventoscodorniu.com



Un espumoso reserva ecológico DO Cava de las variedades Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo de Bodega Mont-Ferrant. Agustí Vilaret fundó Mont-Ferrant en 1865 en Blanes. Había vivido durante treinta años en las Antillas y había vuelto a su tierra para invertir ilusión y talento en un proyecto que era una experiencia nueva y singular: la elaboración de champán. Este cava Brut Reserva ecológico recoge esa esencia.

MONT-FERRANT BRUT RESERVA ECOLÓGICO
 · www.raventoscodorniu.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #213

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



“Aventura y determinación” © Manuel León

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Herbodietética
Plaça Mare deDeu 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

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

Hotel boutique
P. Llorenç Villalonga, 4. Palma.
Tel. 971 677 770

Hotel Cort

Hotel boutique
Plaça de Cort, 11. Palma.
Tel. 971 213 300

Posada Terra Santa

Hotel boutique
Posada terra Santa, 5. Palma.
Tel. 971 214 742

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

Hotel art gallery
Marquès de la Sènia, 34. Palma
Tel. 971 222 121

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Ca na Toneta

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

Tomeu Llassio

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

S'Àngel Bistro

Cocina global.
Porta Santa Catalina, 7. Palma
Tel. 971 77 36 61

Quinta Avenida

Asiática fusión.
Compte Sallent, 5. Palma.
Tel. 871 04 30 66

Vandal

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

Daruma

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

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 Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

Cafetería
Calle Pompeu Fabra, Palma
(zona Conservatorio de música).

Toutatis Bar

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

Lorien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



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



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, Ohringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

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



PASATIEMPOS

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



LITTLE INDIA

littlebigindia.com

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

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

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

Victoria, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 679 62 92 63



LAURETO TATTOO

laureatotattoo.com

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

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

DEU: Professionelles Tattoostudio. 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

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

doblecerotheagency.wordpress.com

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

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

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

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



GANAMOS RECICLANDO

ganamosreciclando.com

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

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

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

Franquicia disponible en Baleares
ganamosreciclando.ib@gmail.com



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



FIKA FARINA

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



VIANDA

cafetería canalla

ESP: Vianda nace con la idea de ofrecer desayunos, brunch y comidas, en un ambiente que permita disfrutar de unos sabores auténticos, promoviendo un estilo de vida equilibrado

ENG: Vianda is born with the idea of offering breakfasts, brunch, and meals in an environment that allows enjoying authentic flavors, promoting a balanced lifestyle.

DEU: Vianda entsteht mit der Idee, Frühstück, Brunch und Mahlzeiten in einer Umgebung anzubieten, die es ermöglicht, authentische Aromen zu genießen und einen ausgewogenen Lebensstil zu fördern.

Calle Pompeu Fabra. Palma (zona Conservatorio)



MISTRAL COFFEE HOUSE

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

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

Sant Jaume 5. Palma. Mallorca.
Tel. 871 871 210 · reservations@palmariad.com



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepceiobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



CANTINA PANZÀ

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€



MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

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

ENG: 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



THE FRENCH BISTRO BY OCHO

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 Selleriepüree und Trüffel.

Carrer de la Mar, 24 (La Lonja) Palma. Mallorca.
Tel. 971 22 79 60



AROMATA

aromatarestaurant.com

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

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

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

Concepció, 12. Palma. Mallorca.
Tel. 971 495 833



KAIZEN SUSHI BAR

kaizenrestaurante.com

ESP: Raúl García e Ismael Rojo son el mejor tándem 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

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

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

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

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



DARUMA OLIVAR

daruma-restaurant.com

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

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

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

Mercat de l'Olivar, 4. Palma. Mallorca.
Módulos nº 36ABC 37ABC 34ABC 35ABC



SUMAQ

restaurantesumaq.com

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

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

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

Cotoner, 44. Palma. Mallorca.
Tel. 696 526 758



L'INFORMAL TACOS

linformaltacos.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

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

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

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

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

DEU: Gelegen im Zentrum, zwischen den Bögen von Plaza Mayor. Internationalem Rezeptbuch verwurzelte mediterrane Küche und die große Auswahl an Weinen.

Sindicato, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca.
Tel. 686 53 27 10



HEMUDU

restaurantehemudu.eatbu.com

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

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

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

Rubén Darío, 1. Palma. Mallorca.
Tel. 971 327 902



MADRAS

madrasmallorca.com

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

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

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

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



MAMBO RESTAURANTE

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 Jospes 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 Jospes charcoal grill.

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

Pg. de Mallorca, 3. (Ponent) Palma. Mallorca.
Tel. 682 01 39 09



LA MIRONA

lamirona.es

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

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

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

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



MAMA'S PEPPER

cocina napolitana

ESP: Restaurante de deliciosa comida rápida con terraza mirando a la plaza Mayor de Palma. Ofrece pasta y pizza y opciones de menú con refresco.

ENG: Fast food restaurant located near the Plaza Mayor in Palma. It offers Deli pasta and pizza and menu options with refreshments.

DEU: Leckeres Fast-Food-Restaurant mit Blick auf den Plaza Mayor in Palma. Es bietet Pasta und Pizza sowie Menüoptionen mit Erfrischungsgetränken.

**Plaça dels Capellers, 1. Palma. Mallorca.
Tel. 695 292 830**



BIANCO E ROSSO

biancoerossomallorca.com

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

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

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

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



MAKARIA ARTISAN PASTA

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

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

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

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

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



ARTWALL

hotelartmadams.com

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

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

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

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



LA 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

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

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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



LORIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

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

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

Plaça de Santa Magdalena, 4. Palma. Mallorca.
Tel 649 412 338



RAGNAR ALLAN'S

salchicha bar

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

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

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

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



DALA WINE

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
Tel. 687 69 56 26 · Delivery service**



SA CERVISERIA

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

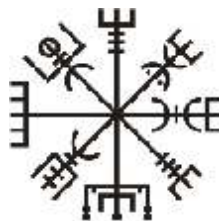
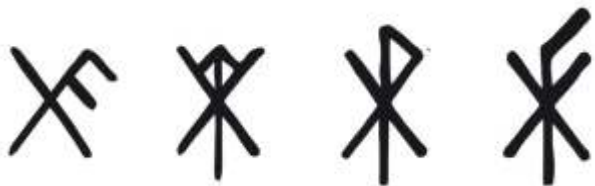
brusca.es

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 MANUEL LEÓN
ISSUE # 213

EDITA

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

CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves
carlos@infomag.es

DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva
arte@infomag.es

PUBLICIDAD

Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

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

AGRADECIMIENTOS

Michael J. Sandel, Cristina Martín Jiménez, Carlos Penas, Miguel Scheroff, Philippe Pasqua, Crystal Liu, Leonardo Córdor, Manuel León, Joan Ribas, Toni Ventura (The Store), José de Pasatiempos (Palma), Rako Joies Artisanals (Palma), Dala Wine (Vinopremier Mallorca), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Balears).



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

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



INFOMAG MALLORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG MADRID
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG IBIZA & FORMENTERA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG BARCELONA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG MENORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG ANDORRA
GUÍA DE OCIO DIGITAL

infomag.es





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

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



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

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



unidos
por... Gaza

unicef 
para cada infancia

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.



unidospor.es

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

