

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #214

lifestyle & art subculture magazine



MARKUS ÅKESSON: EL BOSQUE DEL TEJEDOR

JAVIER GOMÁ: EL CORAZÓN EDUCADO

THE ATTICO, MODA CON SENTIDO DEL ATREVIMIENTO

BIANCO E ROSSO: VIAJE GASTRONÓMICO HACÍA ITALIA

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





© Farideh Lashai

CONTENIDOS

ISSUE #214

TOMA NOTA

- 12. Henri Bergson, el filósofo con una prosa de enorme claridad
- 14. La regla crítica: Una galleta en las natillas
- 16. Javier Gomá: El corazón educado

ARTISTAS

- 20. Cesc Abad ¡Te estaba esperando!
- 24. Ian Bartolucci y el arquetipo de la belleza
- 28. Juego de roles de Lili Hills
- 32. Johannes Grützke obras de gestualidad expresiva
- 36. Markus Åkesson: El bosque del tejedor y los huesos del oráculo

DRESSCODE & DESIGN

- 42. The Attico: moda creada por Gilda Ambrosio y Giorgia Tordini
- 46. Must Have
- 48. Rako joies, despertando emociones

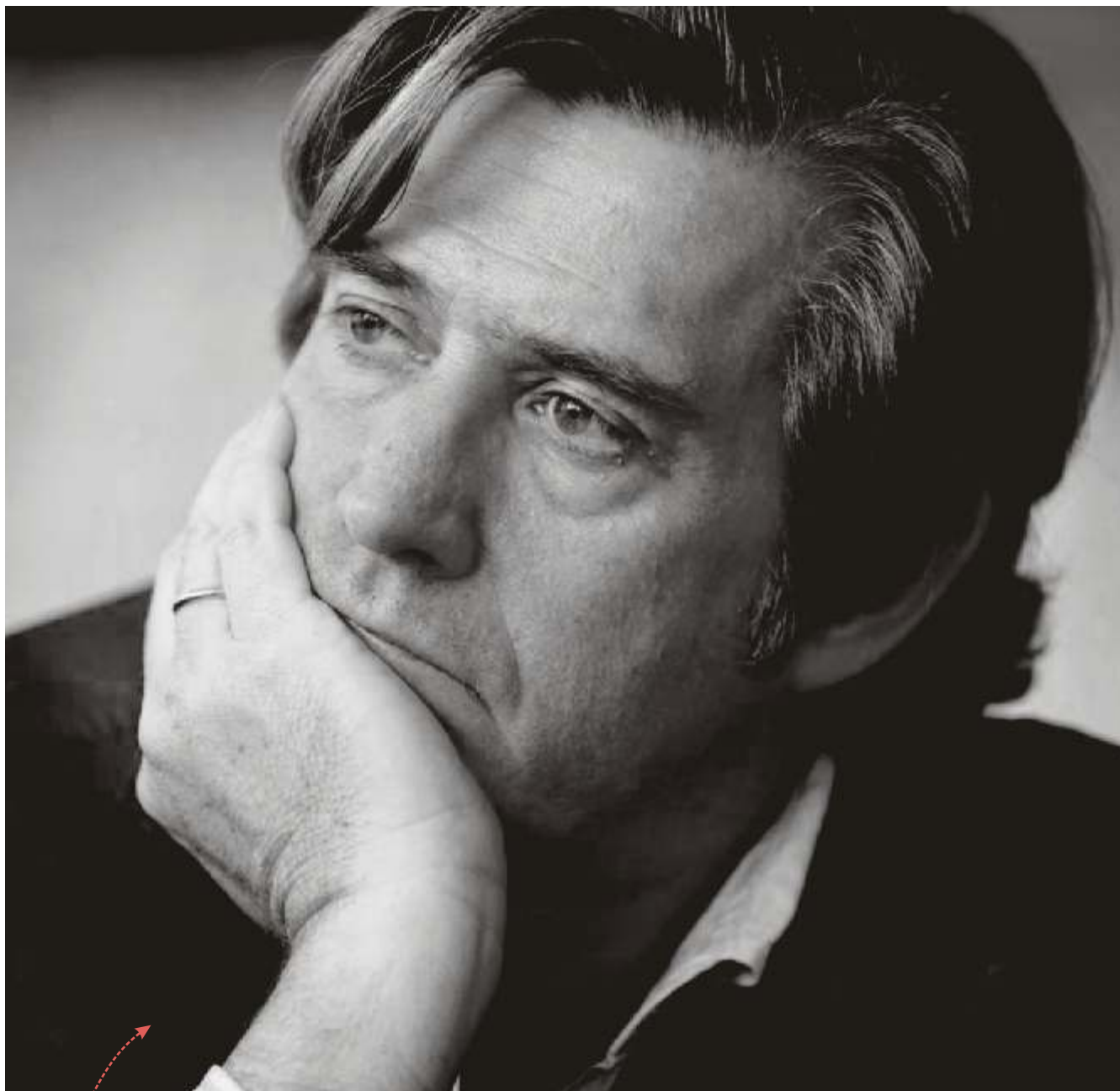
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Bianco e Rosso: Un viaje gastronómico a la bella Italia
- 54. La Miranda y la alegría de la fusión culinaria
- 56. Mar y Paz, para la mente viajera
- 57. La Veló, un brewpub de barrio con una visión cosmopolita

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**JAVIER GOMÁ: EL
CORAZÓN EDUCADO**

Pág. 16. El exceso de moralización conlleva vulgaridad, huyamos de quien no tiene nada que decir y da lecciones...

ENG: The excess of moralizing leads to vulgarity, let's avoid those who have nothing to say and give lessons..

**HENRI BERGSON, EL
FILÓSOFO DE ENORME
CLARIDAD Y BELLEZA**

Pág. 12. El Nobel de Literatura de 1927 reivindicó la importancia del espíritu y fascinó a escritores como Proust o Machado ...

ENG: The Nobel Prize in Literature of 1927 reclaimed the importance of the spirit and fascinated writers like Proust or Machado ...

**LA REGLA CRÍTICA:
UNA GALLETA EN LAS
NATILLAS**

Pág. 14. La mayoría de nosotros no estamos preparados para absorber la verdad de lo que realmente está pasando en este puto mundo...

ENG: Most of us are not prepared to absorb the truth of what is really happening in this damn world...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



MARKUS ÅKESSON: EL BOSQUE DEL TEJEDOR Y EL ORÁCULO

Pág. 36. Encontrar las pinturas de Markus Åkesson es como tomar un curso intensivo de historia del arte...

ENG: Finding Markus Åkesson's paintings is like taking an intensive course in art history...

JUEGO DE ROLES DE LILI HILLS

Pág. 28. Desnudos poco convencionales que representan el juego de roles de los seres humanos como parte de la vida misma....

ENG: Unconventional nudes representing the role-playing of human beings as part of life itself...

JOHANNES GRÜTZKE: GESTUALIDAD EXPRESIVA

Pág. 32. Las escenificaciones teatrales de sus motivos pictóricos representados con expresiva gestualidad ...

ENG: His works are theatrical stagings of his pictorial motifs and expressive gestures...



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

raventoscodorniu.com

en la recámara
SUMARIO



**THE ATTICO DE
GILDA AMBROSIO Y
GIORGIA TORDINI**

Pág. 42. Mujeres que hablan a mujeres, que entienden la moda como herramienta de expresión y atrevimiento....

ENG: Women speaking to women, who understand fashion as a tool of expression...

**RAKO JOIES:
CONECTADOS CON
LA NATURALEZA**

Pág. 48. Llevar las joyas de Romeo Torres es llevarlas por lo que cuentan, por lo que te cuentan...

ENG: Wearing Romeo Torres' jewelry is wearing them for what they convey, for what they...

**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...

MARY 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

 @marypazcanpicafort

 @marypazcan_picafort

SUMARIO



BIANCO E ROSSO: UN VIAJE CULINARIO A LA BELLA ITALIA

Pág. 50. Un coqueto local que recuerda a esos lugares de Italia auténticos que emana tradición, historia con un ambiente familiar...

ENG: A charming venue reminiscent of those authentic places in Italy, exuding tradition, and a family-friendly atmosphere...

LA MIRANDA Y LA ALEGRÍA DE LA FUSIÓN CULINARIA

Pág. 54. Una cocina sin etiquetas que exalta la fusión y la multiculturalidad. Platos de diversos orígenes celebrando la frescura..

ENG: A kitchen without labels that exalts fusion and multiculturalism. Dishes from diverse origins celebrating freshness...

MAR Y PAZ PARA LA MENTE VIAJERA

Pág. 56. No es casualidad el nombre de este restaurante, ya que te invita a disfrutar del sonido de las olas, la brisa, el baño de sol, el aire salado...

ENG: The name of this restaurant is no coincidence, as it invites you to enjoy the sound of the waves, the breeze...



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



Henri Bergson, el filósofo con una prosa de enorme claridad y belleza

Por Rafael Narbona

El Nobel de Literatura de 1927 reivindicó la importancia del espíritu y fascinó a escritores como Proust o Machado

Henri Bergson dedicó su vida a reivindicar el papel del espíritu en el despliegue del ser. Frente a los que proclamaban la muerte de la metafísica, asegurando que era un saber tan caduco y estéril como la teología, afirmó que los progresos de la ciencia solo mostraban su sentido último en la reflexión filosófica, un ejercicio de síntesis que elabora una perspectiva global, trascendiendo la inmediatez y la dispersión del dato empírico. Bergson no empleó el lenguaje especializado de los filósofos, sino una prosa de enorme claridad y belleza que le hizo ganar el Nobel de Literatura de 1927. Lejos de cualquier escolástica, su estilo combatió la esclerosis conceptual, sin renunciar al rigor. Su intención fue captar el movimiento sinuoso de la vida a partir de los últimos avances de la biología. La vida no es simple materia organizada por leyes. Hay un dinamismo interno que solo se revela a la intuición. La introspección no es una divagación subjetiva, sino un valioso camino hacia la comprensión del ser como totalidad viviente y en perpetua transformación. Bergson no quiso alumbrar un nuevo sistema filosófico, sino incrementar la inteligibilidad de lo real. Influido por el evolucionismo de Spencer, cuestionó el positivismo y la filosofía kantiana, recurriendo a imágenes poéticas, siempre más fluidas que los conceptos. Su beligerancia siempre fue elegante. En ella, apreció Merleau-Ponty una "rebelde dulzura".

Bergson quiso demostrar que la auténtica vida está más allá de los símbolos, densos, estáticos e inflexibles. La existencia es duración, no un continuo espacio-tiempo. Solo podremos ser libres, si hacemos un esfuerzo y logramos vivir conforme al ritmo de la duración. En la duración está nuestro yo profundo, que no se halla sujeto a los

determinismos que nos condicionan en la vida diaria. Los estados de conciencia no se suceden de forma lineal y homogénea. Son variables, heterogéneos, penetran unos en otros y cada uno expresa la totalidad del alma.

La duración no es cuantificable. Creemos que es posible medir el tiempo porque lo proyectamos en el espacio, como hizo Zenón de Elea en sus paradojas. Somos duración, lo cual significa que somos un ser en progreso: cambio perpetuo. En su Ensayo sobre los datos inmediatos de la conciencia (1889), Bergson señala que el positivismo no es fiel a los hechos. Altera la realidad para que su interpretación coincida con los instrumentos de medición del saber empírico. El tiempo de la mecánica es un tiempo espacializado. Hace coincidir el movimiento de un objeto en un espacio determinado con el movimiento de las agujas del reloj en un cuadrante.

ENG: Henri Bergson dedicated his life to vindicating the role of spirit in the unfolding of being. Faced with those who proclaimed the death of metaphysics, asserting that it was as obsolete and sterile a knowledge as theology, he affirmed that the progress of science only showed its ultimate meaning in philosophical reflection, an exercise of synthesis that develops a global perspective, transcending the immediacy and dispersion of empirical data. Bergson did not use the specialized language of philosophers, but rather a prose of enormous clarity and beauty that earned him the Nobel Prize in Literature in 1927. Far from any scholasticism, his style combated conceptual sclerosis, without renouncing rigor. His intention was to capture the sinuous movement of life based on the latest advances in biology.

Life is not simply matter organized by laws. There is an internal dynamism that is only revealed to intuition. Introspection is not a subjective rambling, but a valuable path to understanding being as a living totality and in perpetual transformation. Bergson did not want to illuminate a new philosophical system, but to increase the intelligibility of the real. Influenced by Spencer's evolutionism, he questioned positivism and Kantian philosophy, resorting to poetic images, always more fluid than concepts. His militancy was always elegant. In it, Merleau-Ponty appreciated a "rebel sweetness". Bergson wanted to demonstrate that authentic life is beyond symbols, dense, static, and inflexible. Existence is duration, not a continuous space-time. We can only be free if we make an effort and manage to live according to the rhythm of duration. In duration lies our deep self, which is not subject to the determinisms that condition us in daily life. States of consciousness do not succeed each other in a linear and homogeneous manner. They are variable, heterogeneous, penetrate one another, and each one expresses the totality of the soul. Duration is not quantifiable. We believe it is possible to measure time because we project it into space, as did Zeno of Elea in his paradoxes. We are duration, which means that we are a being in progress: perpetual change. In his "Essay on the Immediate Data of Consciousness" (1889), Bergson points out that positivism is not faithful to the facts. It alters reality so that its interpretation coincides with the measurement instruments of empirical knowledge. The time of mechanics is a spatialized time. It aligns the movement of an object in a determined space with the movement of the hands of a clock on a dial.

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 Y BAJA
El vino es una bebida moderada.

Purgatori Estate

FAMILIA
TORRES
SINCE 1846

UNA GALLETA EN LAS NATILLAS

Por Carlos Penas



La mayoría de nosotros no estamos preparados para absorber la verdad de lo que realmente está pasando en este puto mundo, pensé mientras la dulzura áspera de Tom Waits fumigaba las bacterias y sentaba unos vasos en la mesa, seducido por la felicitación navideña de una puta de Minneapolis. Me agarraron por la cintura y me vertieron con suavidad, me ascendieron a los cielos y bebieron el cáliz de mi sangre en perfecta comunión conmigo, me sorbieron en forma de beso, con extremo sentimiento y lamiéndome lo justo para yo poder aromatizarles las bocas sin que tuvieran que hacer ascos, me chuparon buscando mi complicidad, me saborearon concentrando en mí todos sus deseos

como un creyente lo hace cuando comulga. Yo no dudé lo más mínimo y, susurrando amén para mis adentros, puse los cinco sentidos en ese acto y planté tulipanes en sus corazones, iluminándome para los ojos de mis mosqueteros, susurrando para sus oídos, agitándome para sus narices, concentrándome para sus lenguas y acariciándoles los esófagos para que percibiesen mi contacto. Fue como volver a fermentar y madurar en sus estómagos. Al amanecer, mi etiqueta yacía sobre la mesa del salón, a modo de sudario, pero yo aún era consciente de que para los que dormían ya era mañana, para los nostálgicos aún era ayer y para nosotros todavía era hoy. La verdad es que el

mayor éxito de la vida es morir como debe ser, aunque seguramente piense así porque aún creo que encontrarse con una galleta en las natillas es cosa de suerte y por ser quien soy: Me llamo Old Parr, nací en una pequeña granja al este de Escocia y no soy alcohólico. Fui criado con cereales de calidad, pasé mi juventud y maduré en cubas de excelentes maderas, viajé a un país desarrollado y me instalé en un piso de clase media. Mi vida estuvo siempre rodeada de nombres de prestigio, de buena música y de cristalería fina. La verdad es que mi vida ha sido relativamente fácil, ya lo sé.

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



JAVIER GOMÁ: EL CORAZÓN EDUCADO

La vulgaridad como estado cultural de nuestro tiempo. El exceso de moralización conlleva vulgaridad, huyamos de quien no tiene nada que decir y da lecciones

Por Jesús Ruiz Mantilla. Fotografía: Archivo

Javier Gomá (Bilbao, 1965) es filósofo, ensayista, letrado del Consejo de Estado y director de la Fundación Juan March. Obtuvo el Premio Nacional de Ensayo en 2004 por *Imitación y experiencia* (2003), que junto con *Aquiles en el gineceo* (2007), *Ejemplaridad pública* (2009) y *Necesario pero imposible* (2013) conforman su *Tetralogía de la ejemplaridad*. En su última obra, **Universal concreto** (Taurus, 2023),

expone por primera vez su filosofía de la ejemplaridad de manera integral y unitaria.

No confío en esa clase privilegiada que solo pide a la gente, la masa, su docilidad, a los que consideran mejores.

Los mejores filósofos solían ser hombres de una sola gran idea, o de un "único pensamiento", como decía Schopenhauer

de sí mismo. Seducidos por una intuición genial, se lanzaron a poseerla y convertirla en su pasión intelectual. El encantado de la idea le da tantas vueltas, le descubre tantos matices, que termina por transformarla en el fundamento de una visión del mundo, porque la unicidad de esa idea jamás se agota en su simplicidad, tiene tantas implicaciones, suele desencadenar tan variadas preguntas cuanto más se la observa y estudia...



Filosofía mundana, la tesis de Kant. La auténtica filosofía, sin que se convierta en un papilla para asimilar, debe ser tres veces mundana. Tiene que hablar del mundo para todo el mundo y con un poco de mundo. Representa la apropiación del propio tiempo con el pensamiento decía Hegel. ¿Del tiempo presente y en sentido colectivo? Necesariamente hija gozosa de su tiempo. Y lo que nos encontramos en los últimos 50 años, la inmensa mayoría de las veces, es una que habla sin cesar de libros, no del mundo. También Gomá apunta que la filosofía es literatura con su propia poética. Para que sea entendida por una mayoría. No tiene sentido escribir para filósofos. Nadie lo entendería.

¿Por qué entonces pierde su sentido y su utilidad? Exactamente, porque es una anomalía. No una regla. La filosofía es literatura porque sus suposiciones no son mostrables empíricamente. En este sentido es tan fiable como la poesía o la novela. La verdad se sustenta en el consenso que se levanta en sus lectores. Tener mundo se refiere a cultivar lo que propicie la comunicación. A ser contada con belleza, elegancia, gusto y el sentido del humor que cualquiera pueda desplegar en una conversación. La diferencia entre la ciencia y la literatura es que a la primera le interesa lo último, y la segunda lo de siempre. Todo el científico en filosofía acaba por ser aburrido.

Javier Gomá sugiere que no hay pos modernidad, prefiere llamarla segunda modernidad ya que con la segunda hay un desarrollo y más allá. La primera modernidad tiene lugar, sobre todo, con el movimiento romántico y la ilustración. Siglo XVII y XIX. En la segunda modernidad ocurre el sorprendente descubrimiento de que existen otros Yo que también merecen respeto. Del Yo al nosotros. De la libertad a la igualdad sin renunciar la primera. Por tanto se debe desarrollar una libertad para ser libres juntos. La modernidad es una etapa importante porque en ella se reconoce la dignidad del ser humano. Kant dice que existen cosas que tienen dignidad y otras que tienen precio. Lo propio de la dignidad es lo humano y lo propio del precio es el objeto. El peor delito que puede existir es la cosificación de la dignidad. Es decir el capitalismo. Si al capitalismo lo dejas solo sin educar tendrías a una conversión de todo lo

humano en mercancía. Por otra parte el comunismo lo colectiviza y supone una vuelta al mundo premoderno. Pero en ambas ha ocurrido lo mismo. Esto en lo social. En lo metafísico nos enfrentamos a la muerte. A que toda persona con una dignidad infinita ha acabado en el pudridero, convirtiéndose en cadáver. Sabernos abocados a la cosificación de una muerte produce malestar. ¿Qué tiene que ver la dignidad con la felicidad? Javier Gomá las contraponen. La felicidad es un concepto creado en otra época. No sirve para explicarla. ¿Qué fue en la antigüedad? El cumplimiento de la función que le es propia a la persona dentro del mundo que le ha tocado. Ser feliz consiste en cumplir una misión. En la modernidad, cuando el Yo se convierte en una totalidad, la importancia no es ser feliz, sino digno de ser feliz. La dignidad es universal. No podían ser felices quienes andaban en las colas de las cámaras de gas, pero si dignos.

"Contrapongo la felicidad a la dignidad. No podían ser felices quienes andaban en las colas de las cámaras de gas. Pero si dignos"

Esta conquista moral se produce en la Segunda Guerra Mundial, Gomá quiere convertir ese aspecto de la ejemplaridad y la dignidad en una máxima: vive de tal manera que tu muerte resulte escandalosamente injusta. Una persona que conoce la realidad trágica de la vida - refiriéndose a las consecuencias de las guerras- tenga la fuerza y pese a todo se atreve a aspirar a un ideal. Las diferencias entre una persona inteligente y una sabia, es que el inteligente conoce bien los medios para conseguir un fin, el sabio conoce los fines que merecen la pena. Ahorras tiempo ciertamente si has cultivado cierta ingenuidad. Es preferible ser ingenuo y sabio que cínico. Puedes dedicarte a estar de vuelta, ser un descreído y puedes, conscientemente, sabiendo al final lo que te espera, aspirar a lo mejor. Hablar de bondad o maldad sería adecuado en este caso. Javier Gomá discrepa y dice no deberíamos quizá llevar esta reflexión a términos morales. Si pensamos en Gaza, vemos ahí que alguien ha tachado sus vidas. Es difícil que mantengan esa ingenuidad. De que me

sirve tenerlo todo si no soy nadie afirma Gomá. Y lo respalda diciendo que toda la modernidad había establecido que el hombre es individual cuando se separa de lo social. Su tesis insiste totalmente en lo contrario. Para el existen dos estados: uno de ociosidad subvencionada, estético, en la infancia y adolescencia cuando los padres y el Estado te mantienen y el individuo no tiene otra obligación que poseerse a sí mismo. Otro que viene cada vez más tarde. Aparece una especialización y una adaptación. Es un estado ético con dos funciones específicas: un oficio y el corazón. Si hablamos de una relación típica nos referimos a un trabajo y una vida compartida, consiste en adaptarse a las circunstancias. En estas dos vertientes descubres tu finitud. En el estado estético tienes lejos la perspectiva de la muerte, al socializarte adquieres consecuencias de tu fin. En el primero eres libre totalmente y en el otro libre y con compromiso.

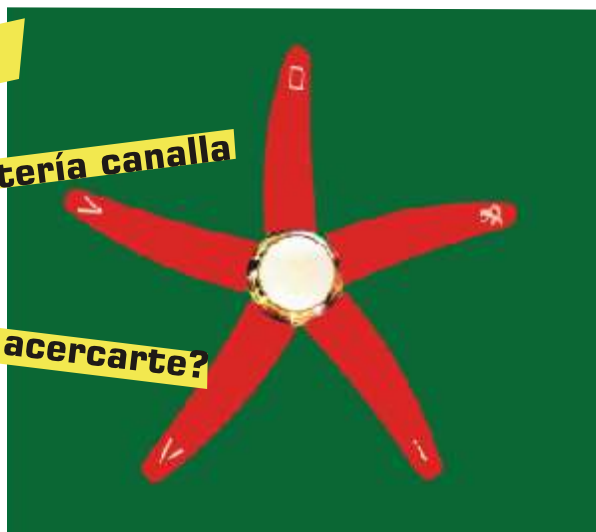
La memoria ejemplar de la que habla Gomá puede estar construida con todos los ejemplos de la gente que ha levantado una idea del bien. Solo así todos esos átomos de vida decente adquieren sentido. Javier Gomá detesta la ejemplaridad aristocrática, no cree en una minoría selecta a la manera de Ortega y Gasset. No confía en esa clase privilegiada que solo pide a la gente, la masa, su docilidad, a los que consideran mejores. Presume de un espíritu igualitario muy profundo, según el cual todos somos ejemplo para todos y vivimos en una red de influencias mutuas. Frente a la minoría selecta busca una mayoría selecta. Reivindica la vulgaridad, la normalidad, la aparente insignificancia de quien tiene vida ejemplar y cual muerte produce un escándalo. Eso va trenzando memorias que cuando se generalizan desembocan en costumbres, en unas evidencias colectivas sentimentales que pueden conducir a esa mayoría selecta. El ego no significa egoísmo, también hay que diferenciar el egocentrismo del narcisismo. No juzgamos a las cosas por sus corrupciones sino por su ideal. Gomá reivindica el ego como esencia misma del deseo de vivir, sobrevivir, trascender, de ser virtuoso y la audacia de llevar a cabo grandes cosas. Si nos ponemos puristas, moralistas, lucidos o cínicos, no hay comportamiento que no conlleve detrás una mancha.

VI&DA

VIANDA

una nueva cafetería canalla

¿te atreves a acercarte?



Calle Pompeu Fabra, 1. Cerca del Conservatorio de Música y Danza

Cesc Abad ¡Te estaba esperando!

Escenas en las que el humor negro, la sátira y la ironía se mezclan, generando muecas de asombro y complicidad en el espectador

Por Victoria Rivers

De esta preciosa fábula, aparece una serie de retratos, producto de sueños e ilusiones. Pocas verdades en la creación son tan profundas como "cuando la búsqueda termina, el camino termina"

Una intoxicante absurdidad llena de bosques, sensaciones, desnudez y la mirada implacable del voyeur, dentro y fuera de las obras. Como espectadores, nos enfrentamos a la lascivia, las pasiones, las tragedias y los miedos. Una serie de obras susceptibles de análisis freudiano en las que las escenas se convierten en alimento adictivo para quienes las observan.

Cesc Abad es un artista autodidacta y multidisciplinario. Sus obras están directamente relacionadas con la naturaleza, especialmente con el paisaje de los Pirineos catalanes, y, a pesar de ser figurativas, todas llevan un fuerte significado conceptual que va más allá de los límites de la utopía para entrar en un mundo distópico. La facilidad con la que abarca diferentes disciplinas lo lleva a trabajar con cerámica de una manera muy personal e identificable. Logra fusionar la pintura y la escultura para reflexionar sobre la relación del hombre con la naturaleza

y la relación de los seres humanos con sus pasiones, sus miedos y sus esperanzas.

"Te estaba esperando" es un ruego a ese momento vital en el que todo llega, ese momento tan anhelado, ese por qué tan deseado, esa respuesta tan ansiada a todas nuestras preguntas, ese momento de ruptura donde se produce un nuevo cambio en el paradigma vital. La esencia de su trabajo proviene de la calma y el oxígeno de la naturaleza en su estado más puro, siendo sus amados Pirineos su musa. Es desde este entorno natural que comienza un proceso creativo, donde la humanidad se abre desde su esencia más primitiva.

La abrumadora plasticidad que caracteriza su trabajo inunda las obras de la exposición. Desde la cerámica hasta las pinturas, todas alineadas a la perfección a través de su ojo estético. Obras que se mueven entre este sentido de la naturaleza y la distopía más explícita, generando con ellas una expresión vibrante y radiante de vitalidad. Desde esta visión, desde su "ojo clínico" hacia la naturaleza, Cesc genera escenas compositivas que parecen haber sido referenciadas de

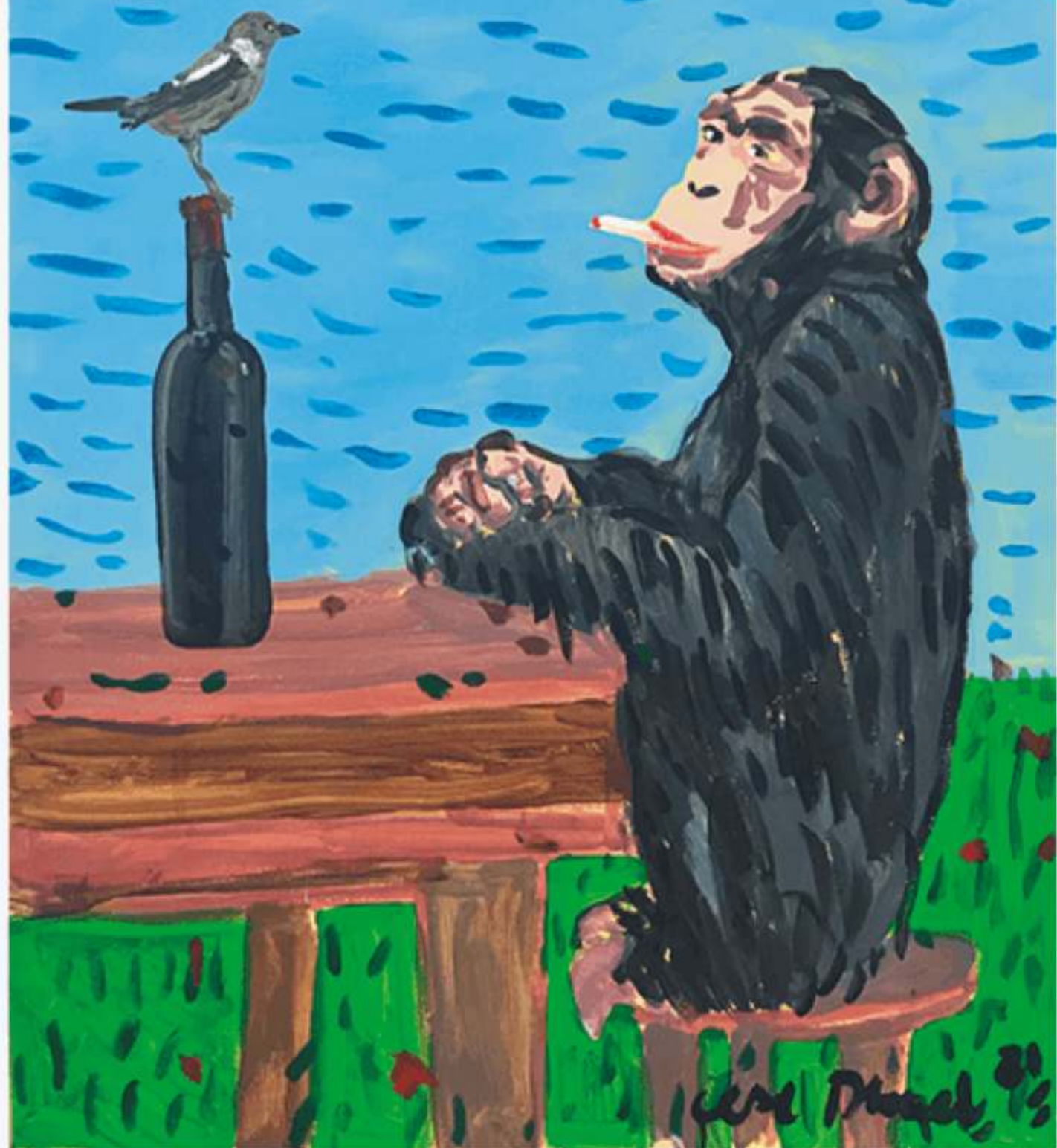
"películas caóticas". Escenas en las que el humor negro, la sátira y la ironía se mezclan, generando muecas de asombro y complicidad en el espectador.

"Te estaba esperando" es, ante todo, una gran reflexión sobre la vida. Vidas que nos recuerdan que nunca debemos dejar de buscar el camino, porque... pocas verdades en la creación son tan profundas como "cuando la búsqueda termina, el camino termina".

Lo que busca plantear el artista es que realmente estamos ante una involución de las especies, una involución de la teoría de Darwin, donde el verdadero paria es el hombre que observa la codicia de la especie animal. Puede ser que estemos ante una nueva distopía que nos permite reflexionar sobre nuestro papel en el mundo, como una sátira del comportamiento humano. Puede ser que obras como "No Smoking" o "Bonaparte" planteen situaciones que hasta hoy no nos habíamos ni imaginado. Puede ser que Cesc Abad esté inventando un mundo para poder hablar del nuestro.

Comisario Gabriel Rolt

PSYCHOANALYST



ENG: Cesc Abad is a self-taught, multidisciplinary artist. His works are directly related to nature, especially to the landscape of the Catalan Pyrenees, and, despite being figurative, they all carry a strong conceptual meaning which goes beyond the limits of utopia to enter a dystopian world. The ease with which he covers different disciplines leads him to work with ceramics in a very personal and identifiable manner. He manages to merge painting and sculpture to reflect on man's relationship with nature, and the relationship of human beings with their passions, their fears and their hopes.

"I was waiting for you" is a plea to that vital moment in which everything arrives, that longed-for moment, that longed-for why, that longed-for answer to all our

questions, that moment of rupture where a new change in the vital paradigm takes place.

The essence of his work comes from the calm and the oxygen of nature in its purest state, his beloved Pyrenees being his muse. It is from this natural environment that a creative process begins, where humanity opens from its most primitive essence.

The overwhelming plasticity that characterises his work floods the works in the exhibition. From ceramics to paintings, all aligned to perfection through his aesthetic eye. Works which move between this sense of nature and the most explicit dystopia, generating with them a vibrant and radiant expression of vitality.

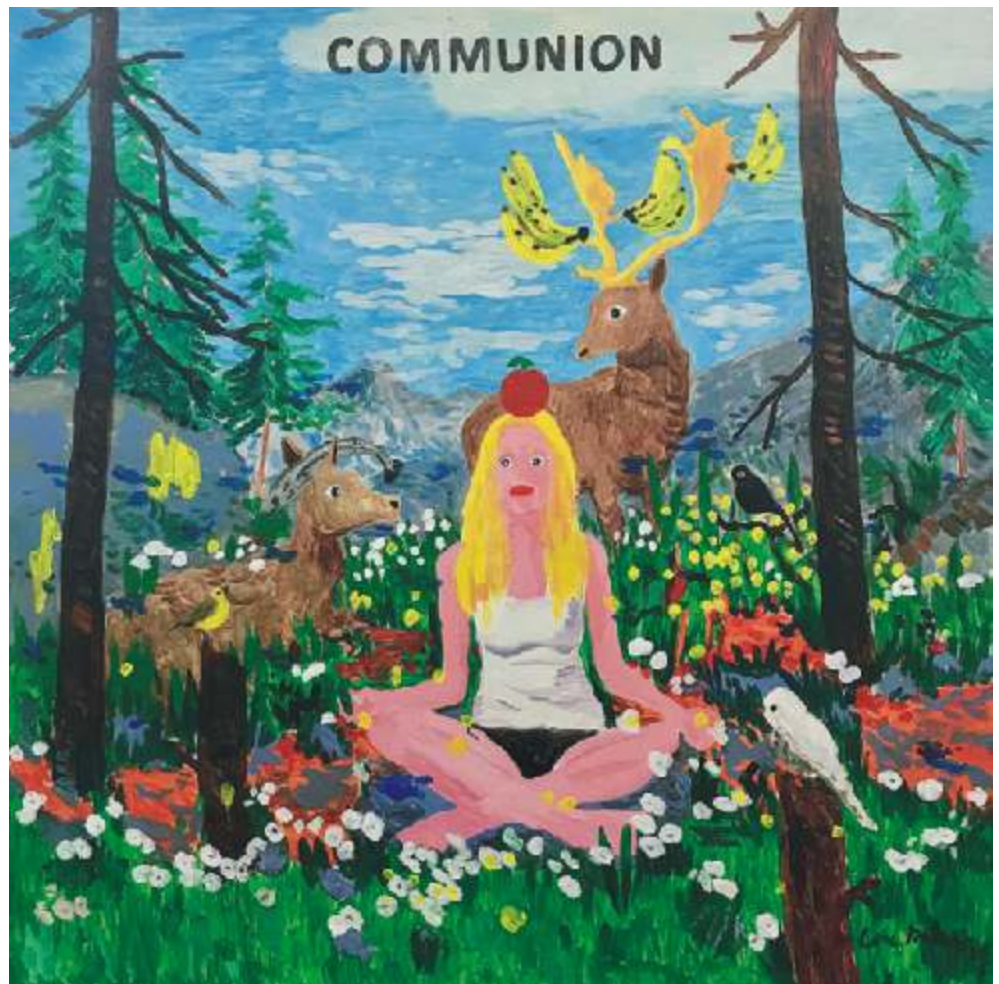
From this vision, from his "clinical eye" to nature, Cesc generates compositional scenes that seem to

have been referenced from "messy movies". Scenes in which black humour, satire and irony are mixed, generating with them grimaces of astonishment and complicity in the spectator.

An intoxicating absurdity full of forests, sensations, nudity and the implacable gaze of the voyeur, inside and outside the works. As spectators, we are confronted with lasciviousness, passions, tragedies and fears. A series of works susceptible to Freudian analysis in which the scenes become addictive food for those who observe them.

"I was waiting for you" is above all a great reflection on the life of us and of the artist. Lives that remind us never to stop looking for the way, because... few truths in creation are so profound as "when the search is over, the way is over".





Ian Bartolucci y el arquetipo de la belleza



La idea de belleza para Ian Bartolucci es un artefacto. Como el bien y el mal, su esencia reside en la concepción de la persona que la percibe. Todo tiene una dimensión propia y puede ser percibido como hermoso, o no

Por Gabriel Rolt

Mis obras de arte son mi forma de celebrar los momentos que hacen que la vida sea única y especial, ya sean ordinarios o extraordinarios. El arte tiene el poder de mostrarnos lo que a menudo pasa desapercibido; tiene la capacidad de revelar la magia de las pequeñas cosas. El artista italiano se graduó en 2019 en la Academia de Bellas Artes de Carrara con una especialización en pintura y artes visuales. Sus pinturas al óleo se caracterizan por colores densos y brillantes, luz intensa y fuertes contrastes, que juntos definen, casi esculpen, formas realistas. El ritmo y la repetición son elementos fundamentales de su obra. Materiales fluidos, reflectantes y translúcidos están en el centro de su interés creativo actual. La vasta paleta de colores adoptada por el autor tiene como objetivo crear un fuerte impacto visual, casi impactante, en el espectador, deslumbrándolo y luego obligándolo a buscar cada detalle en la composición. En su producción, algunos sujetos son extremadamente estudiados y repetidos, casi obsesivamente. Creo que el mundo está cambiando y que el papel que tiene el mundo del espectáculo en este sentido es realmente importante. En la antigua era de Hollywood, el arquetipo de belleza relacionado con la persona

en cuestión siempre estaba y en cualquier caso vinculado a su identidad de género, que nunca podría ser no binaria. Esa es una de las razones por las que asocio mi persona con esta estética, la encuentro empoderadora. En los últimos años, hemos sido testigos de un cambio radical en lo que respecta a la posición de los actores o personalidades trans o no binarios en el mundo del espectáculo, solo basta pensar en un ejemplo extremadamente reciente, Elliot Page y su portada para Times. Hace poco, su salida del clóset habría sido condenada. En el antiguo entorno de Hollywood, habría significado perder cualquier oportunidad de carrera, hoy estamos viendo un gran cambio al respecto.

ENG My artworks are my way of celebrating the moments that make life unique and special, whether they are ordinary or extraordinary. Italian artist Ian Bertolucci graduated in 2019 from the Academy of Fine Arts of Carrara with a specialization in painting and visual arts. His realistic oil paintings are characterized by dense, bright colors, intense light, and strong contrasts, which together define almost sculpt colorful lifelike forms. Rhythm and repetition are fundamental elements of his work.

Fluid, reflective and translucent materials are at the center of his current creative interest. The vast color palette adopted by the author aims to create a strong visual impact almost shocking in the viewer, dazzling him and then forcing him to look for every single detail in the composition. In his production, some subjects are extremely studied and repeated, almost obsessively. I believe that the world is changing, and that the role that show business has in this sense is really important. In the old Hollywood era, the archetype of beauty related to the person in question was always and in any case linked to their gender identity, which could never be non-binary. That's one of the reasons I associate my persona with this aesthetic, I find it empowering. In recent years we have witnessed a sea change regarding the position of trans or non-binary actors and personalities in show business, just to give an extremely recent example we just need to think of Elliot Page and his cover for Times. Not long ago, their coming out of the closet would have been condemned. In Hollywood's old environment, it would have meant losing any career opportunity, but today we are seeing a big change regarding that.







Juego de roles de Lili Hills



Desnudos poco convencionales que representan el juego de roles de los seres humanos como parte de la vida misma

Por Estrella Pompidou

Lilli Hill es una pintora nacida en Kazajistán. En 1993, se mudó a Alemania donde vive y trabaja actualmente. Es especialmente conocida por sus desnudos realistas. Mientras que L. Hill exploró diversos temas en los primeros años de su carrera, en los últimos años se ha hecho principalmente conocida por estos cuerpos voluptuosos en posturas desafiantes, a menudo poco convencionales. Estos cuerpos femeninos poderosos y libres de complejos han seguido siendo el foco de su trabajo hasta el día de hoy. "Los motivos de mis cuadros surgen del individualismo y de la vida misma como escenario y del juego de roles de los seres humanos. Amo y vivo esta teatralización de manera excesiva en mis obras. Me brinda la oportunidad de representar de manera desinhibida y placentera los sentimientos. Me otorga la libertad de ser la directora y al mismo tiempo la protagonista principal del teatro de la vida en innumerables expresiones.

ENG Lilli Hill is a painter born in Kazakhstan. In 1993, she moved to Germany where she currently lives and works. She is especially known for her realistic nudes. While L. Hill explored various themes in the

early years of her career, in recent years she has become primarily known for these voluptuous bodies in challenging, often unconventional poses. These powerful and free-from-complexes female bodies have remained the focus of her work to this day. "The motifs of my paintings arise from individualism and life itself as a stage and from

the role-playing of human beings. I love and live this teatralization excessively in my works. It gives me the opportunity to represent feelings uninhibitedly and pleasurably. It grants me the freedom to be both the director and at the same time the main protagonist of the theater of life in countless expressions."









Johannes Grützke, obras de gestualidad expresiva

Característico de su obra son las escenificaciones teatrales de sus motivos pictóricos y la expresiva gestualidad de sus protagonistas.

Por Menuda Oblea

Johannes Grützke ha sido uno de los pintores figurativos más importantes de Alemania. Además de la pintura, su enfoque artístico principal, su trabajo también abarca la gráfica y la escultura. Ha trabajado como escenógrafo y asesor artístico para el teatro. También se ha desempeñado como actor, intérprete y violinista experimental, ha dado discursos pulidos, escrito textos y libros, y fue uno de los fundadores de la "Escuela de la Nueva Magnificencia" en 1973. Sus magistrales óleos, pasteles y gráficos rebosan de poses expresivas y de vida vibrante. Las personas son el centro de su interés. Característico de su obra son las escenificaciones teatrales de sus motivos pictóricos y la expresiva gestualidad de sus protagonistas. A primera vista comprensibles, sus narrativas visuales plantean enigmas. En ellas, las personas aparecen duplicadas como clones o en roles oscuros y actividades inescrutables. Los contrastes entre luces y sombras y la dirección dramática de la luz recuerdan a las obras del manierismo. El humor y la autocrítica rompen la seriedad de las composiciones grandiosas y las traen de vuelta al tiempo presente. Las pinturas de Johannes Grützke son un reflejo de nuestra sociedad, juegan con nuestras convenciones visuales y

dan lugar a la irritación.

Johannes Grützke (1937-2017) nació en Berlín y estudió en la Hochschule für Bildende Künste de esa ciudad. Ha trabajado como artista independiente en Berlín y como profesor en Núremberg. Sus obras se encuentran en importantes colecciones privadas, en museos y en espacios públicos, como por ejemplo el monumental fresco en la Sala de Tránsito de la Iglesia de San Pablo en Fráncfort, "El desfile de los representantes del pueblo" (1988-1991). Desde 1992 hasta 2002, Grützke fue profesor de pintura en la Academia de Bellas Artes de Núremberg. Ha sido galardonado con numerosos premios. En 2012 recibió el Premio Hanna Höch del estado de Berlín, junto con una gran retrospectiva en el Palacio Ephraim de Berlín.

ENG Johannes Grützke is one of the most significant figurative painters in Germany. In addition to painting, his artistic focus, his work also encompasses graphic art and sculpture. He has worked as a set designer and artistic advisor for the theater. He also performs as an actor, performer, and experimental violinist, delivers polished speeches, writes texts and books, and was a co-founder of the "School of New Magnificence" in 1973. His masterful oil paintings, pastels, and graphics brim with expressive poses and vibrant life.

People are at the center of his interest. Characteristic of his work are the theatrical stagings of his pictorial motifs and the expressive gestures of his protagonists.

Understandable at first glance, his visual narratives pose puzzles.

They depict people doubled like clones or in obscure roles and

inscrutable activities. Light-dark

contrasts and dramatic lighting

recall the works of Mannerism.

Humor and self-irony break the

seriousness of the grand

compositions and bring them back

to the present day. Johannes

Grützke's paintings are a mirror of

our society, playing with our visual

habits and giving rise to irritation.

Johannes Grützke (1937-2017)

was born in Berlin and studied at

the Hochschule für Bildende

Künste there. His paintings are

found in major private collections,

museums, and public spaces, such

as the monumental fresco in the

Transit Hall of the Frankfurt

Paulskirche, "Procession of the

People's Representatives" (1988-

1991). From 1992 to 2002,

Johannes Grützke was a professor

of painting at the Academy of Fine

Arts in Nuremberg. He has been

awarded numerous prizes. In 2012,

he received the Hanna Höch Prize

from the state of Berlin, along with

a major retrospective at the

Ephraim Palace in Berlin.







Markus Åkesson: el bosque del tejedor y los huesos del oráculo



Encontrarte con las pinturas de Markus Åkesson es como tomar un curso intensivo de historia del arte; hay referencias a la pintura realista del siglo XIX, los prerrafaelitas, los maestros renacentistas Hans Holbein el Joven y Albrecht Dürer, la "chinoiserie" y el modernismo.

Por Menuda Oblea

La mayoría de estas referencias aparecen en las telas que cubren a los modelos de Åkesson. La fascinación por los patrones, el drapeado, la luz y la sombra se puede observar en sus primeras pinturas. Pero no fue hasta hace un par de años que comenzó a trabajar en sus motivos ahora familiares de figuras veladas posando contra un fondo de la misma tela altamente decorada, una serie que llamó "Now You See Me" (Ahora me ves).

En la exposición "Weaver's Grove, the Oracle Bones" (El bosque del tejedor, los huesos del oráculo), Åkesson entrelaza obras de esta serie con bodegones íntimos que representan plantas y huesos de animales. Su trabajo hiperrealista emplea hábilmente métodos pictóricos tradicionales como el velado y el claroscuro. La temática se mueve misteriosamente entre la belleza y la muerte, lo mitológico y lo existencial. Los motivos en la exposición se repiten, reflejándose entre sí en composiciones similares a las manchas abstractas creadas por psicoanalista suizo Hermann Rorschach descodificando una narrativa. La interpretación de las

manchas de tinta revelaba aspectos inconscientes de la personalidad.

Los pétalos de hibisco y peonía en las pinturas de Åkesson aparecen como patrones similares a los de Rorschach tejiendo las sábanas que cubren los cuerpos de los modelos. El título de la exposición, "Weaver's Grove" (El bosque del tejedor), se refiere a varios aspectos del trabajo del artista: las historias que las imágenes tejen juntas y la interacción entre las obras en la exposición.

"The Oracle Bones" (Los huesos del oráculo) muestra los cráneos, huesos de animales y aves. Los huesos del oráculo se usaban como forma de adivinación en la antigua China, y los ejemplos más antiguos que se conservan datan de la Dinastía Shang, también conocida como dinastía Yin y el registro de rituales adivinatorios, usando la piromancia o adivinación mediante fuego o calor, realizados para o por las casas reales.

Tradicionalmente, se tallaban preguntas sobre el futuro, la siembra de cultivos y empresas militares en huesos de animales que se calentaban hasta que se

agrietaban. Los adivinos interpretarían luego los patrones y grietas que aparecían.

Otra obra clave en la exposición es la representación de dos metros de altura de un cráneo de pájaro, "Ibis" (2023). El pájaro ibis era un símbolo del dios egipcio Thoth, que paradójicamente estaba asociado con numerosos atributos, relacionados siempre con las artes y la sabiduría. Originalmente como un dios lunar, se asociaba con la medición del tiempo y su parcelación en períodos, creados a partir de la observación de las fases de la Luna. Esta dualidad se puede reconocer en la imaginería esotérica de Åkesson que nos permite ver la belleza clara en los detalles mientras nos llena de asombro.

Markus Åkesson nacido en 1975 y actualmente vive y trabaja en Nybro, Suecia. Sus obras han sido exhibidas en numerosas exposiciones en París, Berlín, Bruselas, Londres, Vilna y Suecia. Anteriores lugares de exposición individual incluyen el Palacio Real de Solliden, Öland (2023), Galerie Da-End, París (2022), Market Art Fair, Liljevalchs Konsthall...





ENG: Encountering Markus Åkesson's paintings is like a crash course in art history; there are references to 19th century realist painting, the Pre-Raphaelites, Renaissance masters Hans Holbein the Younger and Albrecht Dürer, chinoiserie, and art nouveau. And the majority of these references appear on the draped fabrics that cover Åkesson's models. Åkesson's fascination with patterns, drapery, light and shadow can be observed in his early paintings. But it wasn't until a couple of years ago that he began working on his now-familiar motifs of veiled figures posing against a background of the same, highly decorated fabric a series he called "Now You See Me". In the exhibition "Weaver's Grove, the Oracle Bones", Åkesson weaves together works from this series with intimate still lifes depicting plants and animal bones. Åkesson's hyperrealist work skillfully employs traditional painterly methods such as glazing and chiaroscuro. Subject matter moves mysteriously through

beauty and death, the mythological and the existential. The motifs in the exhibition are repeated, reflecting each other in Rorschach-like compositions. Patterns, interlocking threads, draperies. The petals in the paintings of hibiscus and peony resemble flowing sheets of fabric. The exhibition title "Weaver's Grove" refers to several aspects of Åkesson's work: the fabrics, the stories that the images weave together, and the interplay between works in the exhibition. "The Oracle Bones" refers to the suite with the same name. Oracle bones were used as a form of divination in ancient China, and the earliest surviving examples date back to the Shang Dynasty. Traditionally, questions about the future, crop planting, and military endeavors were carved onto animal bones that were heated until they cracked. Diviners would then interpret the patterns and cracks that appeared. A key work in the exhibition is the two-meter-high depiction of a bird skull, Ibis (2023). The ibis bird was a symbol of the Egyptian god Thoth who, paradoxically, was

associated with both dry logic and mystical adjuration. This duality can be recognized in Åkesson's esoteric imagery that allows us to see the clear beauty in details while leaving us filled with wonder. Markus Åkesson (b. 1975) lives and works in Nybro, Sweden. His works have been exhibited in a large number of exhibitions in Paris, Berlin, Brussels, London, Vilnius, and Sweden. Previous solo exhibition venues include Solliden Royal Palace, Öland (2023), Galerie Da-End, Paris (2022), Market Art Fair, Liljevalchs Konsthall, Stockholm (2022), VIDA Museum, Borgholm (2021), Berg Gallery, Stockholm (2021), and Kalmar Konstmuseum (2018). Åkesson is represented in the collections of Fondation Francès (FR), Public Art Agency of Sweden (SE), VIDA Museum (SE), Smålands Museum (SE), Château du Rivau (FR), Alice Walton Family Collection (US), and Jacques-Antoine Granjon Collection (FR), among others.







THEATICO

www.theattico.com

: DRESSCODE :





THEATICO

www.theattico.com





MUST HAVE



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



DR. MARTENS JORGE: 159 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



Henri Bergson Alianza editorial

La risa
Ensayo sobre la significación de lo cómico

LIBRO: LA RISA DE HENRI BERGSON
ENSAYO SOBRE LA SIGNIFICACIÓN DE LO CÓMICO
www.alianzaeditorial.es



DR MARTENS SANDALIAS BLAIRE: 160€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



KIRK & KIRK 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



ADIDAS CAMPUS: 110 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



THINKING MU WHITE ART&LOVE T-SHIRT: 39,90 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Rako Joies, despertando emociones que te conectan con la naturaleza

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

Cada historia es única, generosa, audaz y concebida junto con la naturaleza. Llevar las joyas de Romeo Torres es llevarlas por lo que cuentan, por lo que te cuentan.

Texto: Leonardo Lee / Fotografía: Rococó de la Mer

Rako busca, ante todo, la sorpresa, la ensoñación y el viaje a través de sus creaciones. Explora lo más hermoso de la naturaleza y lo talla y lo transforma para ofrecer unas creaciones cargadas de emoción, unas joyas con una estética auténtica. Piezas llenas de belleza y sensibilidad que cuentan pequeñas historias. La personalidad de su creador, Romeo Torres, está reflejada en cada una de ellas, hechas a mano en formas distintas que se asemejan a los corales, caracolas, plantas, hojas y más tesoros de la flora y fauna de la isla. Volver a maravillarte por las pequeñas cosas de la vida, que tus ojos brillen y tu cara se ilumine. Romeo Torres hace lo que más le gusta, trabaja de un modo muy instintivo. La diversidad y la elocuencia de los materiales naturales es la base del concepto de la marca y la riqueza de esta naturaleza permite una libertad de expresión infinita.

ENG: Rako seeks, above all, surprise, enchantment, and a journey through its creations. It explores the most beautiful aspects of nature, carving and transforming them to offer creations loaded with emotion, authentic pieces of jewelry. Each piece is filled with beauty and sensitivity, telling small stories. The personality of its creator, Romeo Torres, is reflected in each one, handcrafted in unique shapes resembling corals, seashells,

plants, leaves, and other treasures of the island's flora and fauna.

To marvel again at the little things in life, to make your eyes sparkle and your face light up. Romeo Torres does what he loves most, working in a very instinctive way. The diversity and eloquence of natural materials form the basis of the brand's concept, and the richness of nature allows for infinite freedom of expression.



FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Bianco e Rosso: un viaje gastronómico a la bella Italia

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

El restaurante se encuentra en un coqueto local que recuerda a esos lugares auténticos italianos que emanan tradición, con una cocina hecha con mimo en un ambiente tranquilo y familiar.

Texto: Cascanueces. *Fotografía:* cortesía Bianco e Rosso.

Este restaurante de ambiente desenfadado, no exento de personalidad, se halla en pleno barrio de Santa Catalina. Ofrecen una cocina italiana de gusto tradicional, sencilla y sabrosa, a la que suelen añadir toques actuales y una atractiva lista de vinos italianos.

Pizzas hechas en horno de piedra, pasta fresca con trufa, embutidos italianos y quesos. Una deliciosa gastronomía donde la punta de lanza es la pasta y la pizza aunque cuentan con muchas más opciones igual de deliciosas.

Podríamos afirmar que su cocina mediterránea es mucho más completa y ha logrado conquistar los paladares de todos los rincones del mundo.

La carta, propone platos como Orecchiette Vulcano, pasta con marisco servida en cazuela de barro, tapada con masa de pizza y cocinada al horno de piedra. El antipasto della casa, la focaccia

Bianco e Rosso con tomate, Burrata y albahaca fresca, una lasagna al ragù de carne, raviolis rellenos de setas y ricotta, risotto de mariscos o unos espaguetis servidos directamente en la rueda de queso parmesano.

En cuanto a la carta líquida tiene dos ejes: además de los vinos locales, tiene un apartado dedicado en exclusiva a vinos italianos de pequeños productores y un menú de cócteles con clásicos revisados.

ENG: This casual yet personality-filled restaurant is located in the heart of the Santa Catalina neighborhood. They offer traditional Italian cuisine, simple and tasty, with contemporary touches and an attractive list of Italian wines.

They specialize in stone oven pizzas, fresh pasta with truffle, Italian cured meats, and cheeses. Their delightful gastronomy highlights pasta and

pizza, although they offer many other equally delicious options.

Their Mediterranean cuisine is comprehensive and has managed to captivate palates from all corners of the world.

Their menu features dishes such as Orecchiette Vulcano, seafood pasta served in a clay pot, covered with pizza dough and cooked in a stone oven. The antipasto della casa, Bianco e Rosso focaccia with tomato, Burrata, and fresh basil, lasagna with meat ragù, mushroom and ricotta-filled ravioli, seafood risotto, or spaghetti served directly in a wheel of Parmesan cheese.

Their drinks menu focuses on two main axes: besides local wines, they have a section exclusively dedicated to Italian wines from small producers, and a cocktail menu featuring revised classics.



Il
RISTORO 1918
GRUPPO GASTRONÓMICO

R
1918
Il Ristoro



Restorant *Dispositiu*
Bianco e Rosso

biancoerossomallorca.com

La Miranda y la alegría de la fusión culinaria

Plaça del Banc de l'Oli, 2. Palma. Tel. 871 90 69 30

Platos de diversos orígenes celebrando la frescura, el saber hacer, los colores y las texturas

Por Margarite Flowens • *Fotografía:* Rococó de la Mer

Este restaurante romántico, ubicado en la plaza del Banc de l'Oli a espaldas del bullicio y trasiego propios de la Plaza Mayor de Palma, ofrece al paseante un remanso de paz y sosiego en el que abstraerse de la belleza de la arquitectura del casco antiguo.

La Miranda tiene su sello de identidad propio, una cocina de mercado que abarca desde la cocina mediterránea hasta de la peruana, mexicana, asiática incluso guiños de francesa, siempre con materias primas de Km0, lo que aporta a los platos unas notas de sabor realmente increíbles.

Tiene pocas mesas, por lo que en su comedor, tras la zona de barra, se puede ver en directo el cocinero que trabaja con la cocina abierta, elaborando los platos "in situ" de su menú que va evolucionando con la temporada.

Destaca el uso de producto marino, que cuida muchísimo tanto en las texturas, bastante

cremosas, como en los maridajes. Aparte de la carta ofrece alguna que otra sugerencia, como su lubina a la plancha, acompañada con vegetales al wok y tierra de sobrasada o la presa de cerdo ibérico, con setas, alcachofas y boniato ... En definitiva, platos divertidos, sabrosos y sumamente personales ¿No te apetece probarlos?

UNA COCINA SIN ETIQUETAS QUE EXALTA LA FUSIÓN Y LA MULTICULTURALIDAD.

A KITCHEN WITHOUT LABELS THAT EXALTS FUSION AND MULTICULTURALISM.

ENG: This romantic restaurant, located in the Banc de l'Oli square away from the hustle and bustle of Palma's Plaza Mayor, offers a haven of peace and tranquility for passersby to

immerse themselves in the beauty of the old town's architecture.

La Miranda has its own distinctive identity, featuring a market cuisine that ranges from Mediterranean to Peruvian, Mexican, Asian, and even nods to French cuisine, always using local ingredients, which impart truly incredible flavors to the dishes.

With only a few tables, guests can witness the chef working in the open kitchen, preparing dishes from the evolving menu that changes with the seasons, right in front of them.

The restaurant stands out for its use of seafood, carefully crafted to achieve creamy textures and perfect pairings. In addition to the menu, there are occasional suggestions like grilled sea bass accompanied by wok-cooked vegetables and sobrasada soil, or Iberian pork shoulder with mushrooms, artichokes, and sweet potato... In short, fun, flavorful, and highly personalized dishes. Wouldn't you like to try them?



**Chef Facundo elaborando
Tacos de sashimi de atún rojo**



**Croquetas de chipirones
Caldo de sepia**



Mar y Paz para la mente viajera

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

No es casualidad el nombre de este restaurante, ya que te invita a disfrutar del sonido de las olas, la brisa, el baño de sol, el aire salado o sencillamente poder relajarte y alimentarte bien

Texto: Cascanueces. Fotografía: Jaume Ayuso.

No se puede ser infeliz cuando se siente el olor del mar, la arena bajo los dedos, el aire, el viento. Esta frase de la escritora Irène Némirovsky parece englobar justamente lo que en los últimos años ha ido descubriendo la ciencia: estar cerca del mar puede ser beneficioso tanto para la salud física como para la salud mental.

Por esta razón carismática Mar y Paz restaurante se ha convertido en el favorito de los locales y viajeros. Ya sea por el impacto sensorial que produces su entorno cercano al mar o por el buen rollo que se genera del trato amigable de su equipo que te atiende con cariño nada más visítales.

Se viene a Mar y Paz sin prisa, con ganas de comer bien y relajarse.

Este año hay novedades en la carta-menú como la **lasaña de atún rojo con pasta wonton crujiente** o el wok de **langostinos con salsa de tomates y chiles dulces**, servidos con una salsa asiática con cacahuets y topping de hierbas frescas.

En definitiva, Mar y Paz sigue subiendo el nivel de gozo con una amalgama de sabores de lo más sutiles y viajeros. ¿Qué más se puede pedir?

ENG: "You can't be unhappy when you smell the sea, feel the sand under your fingers, the air, the wind." This quote from writer Irène Némirovsky seems to encapsulate precisely what science has been discovering in recent years: being close to the sea can be beneficial for both physical and mental health.

For this charismatic reason, Mar y Paz restaurant has become the favorite spot for locals and travelers alike. Whether it's the sensory impact of its seaside environment or the good vibes generated by the friendly team that warmly welcomes you upon your visit.

At Mar y Paz, you come without hurry, eager to eat well and relax. This year, there are new additions to the menu, such as red tuna lasagna with crispy wonton pasta or prawn wok with tomato and sweet chili sauce, served with an Asian peanut sauce and topped with fresh herbs.

In short, Mar y Paz continues to elevate the joy with a blend of the most subtle and adventurous flavors. What more could you ask for?

marypazcanpicafort.com



Lasaña de atún rojo con pasta wonton crujiente

La Veló, un brewpub de barrio con espíritu cosmopolita

Carrer de la Indústria, 23, Ponent. Palma. Tel. 871 04 07 76

Visitamos los grifos de La Veló Brewery, el nuevo embajador de la bebida fermentada más antigua de la humanidad

Por Menuda Oblea *Fotografía: Rococó de la Mer*

Una microcervecería y todo un templo de la cofradía de la cerveza artesanal, además de un punto de peregrinación de la clientela más cosmopolita.

Entre sus eventos más puntuales destacan los mercadillos de vinilos y los Dj's sessions con artistas internacionales y residentes.

Su narrativa actual: Una dirección y un equipo enormemente entusiasmado por crear un hotspot de lo más divertido. Un templo cervecero que además de cerveza viva, ofrecen una carta de deliciosos smash burgers, unas de las mejores de la ciudad. Cada burger se sirve con una salsa casera diferente y las montan en un pan artesanal de boniato y están elaboradas con la misma paciencia e ilusión que se destila cuando se habla de craft beer.

En resumen: Una micro-cervecería con 10 tiradores que se van renovando regularmente y donde puedes beber desde una IPA malteada de alta graduación, hasta una refrescante Hesse, una lager que complacerá al consumidor de cerveza más 'mainstream'. También disponen de referencias afrutadas con una acidez deliciosa, y otras con un toque de café o chocolate.

En definitiva: Una excelente oferta cervecera en uno de los espacios más singulares de Palma.



ENG A microbrewery and a true temple of the craft beer brotherhood, as well as a pilgrimage point for the most cosmopolitan clientele.

Among its most noteworthy events are vinyl markets and DJ sessions with international and resident artists.

Its current narrative: An address and a team tremendously enthusiastic about creating the most fun hotspot. A beer temple that, in addition to live beer, offers a menu of delicious smash burgers, some of the best in the city. Each burger is served with a different homemade sauce and assembled on a

sweet potato artisan bun, crafted with the same patience and enthusiasm that is evident when talking about craft beer.

In summary: A microbrewery with 10 taps that are regularly rotated, where you can enjoy anything from a high-gravity malted IPA to a refreshing Hesse, a lager that will please even the most mainstream beer consumer. They also offer fruity options with delightful acidity, as well as others with a hint of coffee or chocolate.

In conclusion: An excellent beer selection in one of the most unique spaces in Palma.

elige tu vino

WINE SPOT



Este vino de producción limitada es a la vez sedoso y robusto, terroso y delicioso, con notas complejas de ciruela, grosella negra, cereza negra y un toque de tabaco seco y mocha. El final es largo y carnoso, con taninos aterciopelados y potentes. En la copa, revela un intenso color rojo carmesí profundo, resultado de la combinación única de estas dos variedades de uva como Tempranillo y Cabernet Sauvignon

GALATEA 2019 NAPA VALLEY / ARTESA WINERY
 · www.raventoscodorniu.com



Nota de cata: Cereza muy intenso. Aroma potente, complejo con notas tostadas de las maderas finas y fruta de gran expresión varietal y mineral, tonos terrosos y frutos negros muy originales. Boca carnosa, amplio, muy sabroso, taninos de madera y de fruta muy ensamblados con gran expresión, taninos maduros y de gran persistencia dando un conjunto complejo y original. Espléndido monovarietal de Merlot.

AIA '17 BY MIGUEL OLIVER
 · www.miqueloliver.com



Siguiendo el estilo del famoso Pinot Noir de la viña Sangiacomo, este vino se abre elegantemente a un ramillete de aromas de frutos rojos y flores blancas, con un toque de pimienta blanca en el fondo, resaltando la brillante acidez. En el paladar medio se expande en exuberantes notas de especias y chocolate, seguido de frambuesa, ciruela y fresas maceradas. Los taninos sedosos del vino abarcan el final, destacando notas de pizarra y tierra fresca, lo que hace de este vino una opción para beber ahora.

PINOT NOIR 2018 SANGIACOMO VINEYARD
 · www.raventoscodorniu.com



Continuando con la gran tradición de Cavas Codorníu, que se remonta a 1872, este vino espumoso se produjo utilizando métodos del viejo mundo y aprovechando la increíble calidad de las uvas cultivadas en la región de Los Carneros, en el Valle de Napa. Este Brut muestra hermosos aromas fragantes de pera, melón y albaricoque. Los elevados sabores cítricos y las finas burbujas están envueltos en una acidez fresca, pero la sensación redonda y cremosa en boca persiste a través de un final duradero.

CODORNÍU NAPA GRAND RESERVE BRUT
 · www.raventoscodorniu.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #214

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Johannes Grützke ©

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

Doblecero the agency

Publicidad & Marketing
Doblecerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Ca na Toneta

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

Tomeu Lassio

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

S'Àngel Bistro

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

Quinta Avenida

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

Vandal

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

Sumaq

Peruana de autor
Cotoner, 44. Palma.
Tel. 696 526 758

La Miranda

Cocina fusión.
Plaça Banc de l'Oli, 2. Palma.
Tel. 871 90 69 30

A GoGó Pizzabar

Pizzas artesanas
Can Fortuny, 5. Palma.
Tel. 971 96 61 38

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, 1. Palma
(zona Conservatorio de música).

Toutatis Bar

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

Lórien

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



MAÛA

www.chocolatesmaua.com

ESP: Fabricación y comercialización de chocolates artesanales producidos en Mallorca con uso de productos locales. Una nueva filosofía de referencia en el movimiento Bean to Bar.

ENG: Manufacture and marketing of handmade chocolates produced in Mallorca using local products. A new integral vision of producing chocolates adhering to the Bean to Bar movement.

DEU: Herstellung und Vermarktung von handgefertigten Schokoladen, hergestellt auf Mallorca unter Verwendung lokaler Produkte. Eine neue integrale Vision der Schokoladenproduktion.

Blanquerna, 24. 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



LA MIRANDA

cocina multicultural

ESP: Una cocina sin etiquetas que exalta la fusión y la multiculturalidad. Platos de diversos orígenes celebrando la frescura, el saber hacer, los colores y las texturas.

ENG: A kitchen without labels that exalts fusion and multiculturalism. Dishes from diverse origins celebrating freshness, expertise, colors, and textures.

DEU: Ein Küche ohne Etiketten, die Fusion und Multikulturalismus hervorhebt. Gerichte aus verschiedenen Ursprüngen feiern Frische, Fachkenntnisse, Farben und Texturen.

Plaça del Banc de l'Oli, 2. Palma. Mallorca
Tel. 871 90 69 30



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 robatayaki (brasa japonesa).

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

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

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



DARUMA 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 Jospers 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 Jospers charcoal grill.

DEU: Ein Ort für feine Tapas, der Tradition und Avantgarde mit präzise geschnittenem Fleisch und Fisch, Premium-Fleisch und wildem Fisch vom Jospers-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 cocina italiana pasta, pizza napolitana y cócteles.

ENG: Fast food restaurant located near the Plaza Mayor in Palma. It offers Italian food, Deli pasta and pizza and cocktails.

DEU: Leckeres Fast-Food-Restaurant mit Blick auf den Plaza Mayor in Palma. Es bietet Authentische italienische Küche, Pasta und Pizza mit cocktails.

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



A GOGÓ PIZZABAR

agogopizza.com

ESP: Ambiente acogedor donde degustar, suppli romano, pizza artesana deliciosa, cocteles y vinos. Y por supuesto, aquí tu familia perruna es bienvenida.

ENG: A cozy atmosphere where you can enjoy suppli alla romana, delicious artisanal pizza, cocktails, and wines. And of course, your furry family is welcome here.

DEU: Eine gemütliche Atmosphäre, in der Sie Suppli alla Romana, köstliche hausgemachte Pizza, Cocktails und Weine genießen können. Und natürlich sind auch Ihre pelzigen Familienmitglieder hier willkommen.

Carrer de Can Fortuny, 5. Palma. Mallorca.
Tel. 971 96 61 38



LA BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

ESP: Son sicilianos que hechizan con el amor con el que preparan la pasta que elaboran a diario en propio obrador, las pizzas al horno de leña o el antipasto estilo La Bufala.

ENG: They are Sicilians who enchant with the love they put into preparing the fresh pasta made in their own workshop, wood-fired pizzas, or La Bufala-style antipasti.

DEU: Sie sind Sizilianer, die mit Liebe hausgemachte Pasta, die sie in ihrer eigenen Werkstatt herstelle, Holzofen-Pizzen oder Antipasti im Stil von La Bufala zubereiten.

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



ARTWALL

hotelartmadams.com

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

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

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

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



LA MUJER DE VERDE

lamujerverde.com

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

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

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

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



LA BALANGUERA

cocina mallorquina tradicional

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

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

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

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



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



LÓRIEN

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



BAR GIBSON

gibsonbar.es

ESP: Una coctelería clásica ubicada en el centro histórico de la ciudad, que abrió sus puertas en el año 2005. Su decoración recuerda a un antiguo bar parisino diseñado por Biel Bover.

ENG: A classic cocktail bar located in the historic center of the city, which opened its doors in 2005. Its decoration recalls an old Parisian bar designed by Biel Bover.

DEU: Ein klassischer Cocktailbar im historischen Zentrum der Stadt, die im Jahr 2005 ihre Türen öffnete. Ihre Dekoration erinnert an eine alte Pariser Bar, entworfen von Biel Bover.

Plaça del Mercat, 18. Palma. Mallorca.
Tel. 971 716 404



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

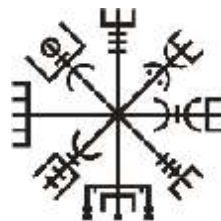
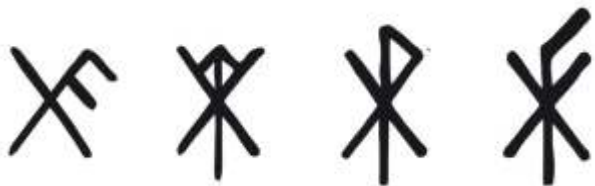
brusca.es

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 MARKUS ÅKESSON
ISSUE # 214

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

Henri Bergson, Javier Gomá, Carlos Penas, Cesc Abad, Ian Bartolucci, Lili Hills, Johannes Grützke, Markus Åkesson, Gilda Ambrosio y Georgia Tordini, Manuel Caporale de Bianco e Rosso, Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Balears).



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

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

infomag.es



INFOMAG MALLORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG MADRID
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG IBIZA & FORMENTERA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG BARCELONA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG MENORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG ANDORRA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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

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



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

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



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**

