

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #215

lifestyle & art subculture magazine

+18

MARTIN WITTFEETH: ANIMALES Y ALEGORÍAS

JORGE BUSTOS: ¿PARA QUÉ SIRVEN LOS POBRES?

ADIDAS & CAROLINE HÚ: REDEFINIENDO LOS CÓDIGOS

LA PARRILLA DE GUETHARY CONQUISTA MALLORCA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

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

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





REVERSE VENDING

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

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

VER VIDEO PROMO



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

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





© Jorge Parras

## CONTENIDOS

# ISSUE #215

### TOMA NOTA

- 12. ¿Para qué sirven los pobres?
- 14. La Regla Crítica: extremocerdomastoideo
- 16. Ivan Illich. Entre ciencias sociales y salud

### ARTISTAS

- 20. Ngai Wing Lam: buscando las almas perdidas
- 24. Genevieve Cohn: la carga de la naturaleza humana
- 28. Un toque de ironía de Yuko Shimizu
- 32. La vida pintada de Salman Toor
- 36. Animales, alegorías y simbolismo en la obra de Martin Wittfooth.

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. Reverie by Caroline Hú, una colaboración con Adidas
- 46. Must Have
- 48. Alchemy England 1977, diseño simbólico de joyas

### FOODIES & TRAVELLERS

- 50. La parrilla de Guethary conquista Mallorca
- 54. La Rovina Vermutería: gastronomía y mixología de autor
- 56. Llegan las jornadas gastro de Mallorca Beer Co y Cuina Vivant

### INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota  
**SUMARIO**



**IVAN ILLICH. ENTRE CIENCIAS SOCIALES Y SALUD**

**Pág. 16.** Ivan Illich, un visionario de lo que ha venido ocurriendo en materias muy diversas como la educación, la gestión de los recursos naturales, la energía, la salud  
**ENG:** Ivan Illich, a visionary in various fields such as education, natural resource management, energy, and health..

**¿PARA QUÉ SIRVEN LOS POBRES?**

**Pág. 12.** El libro, 'Casi' del periodista Jorge Bustos critica la compasión como sentimiento, pero también habla del arte de la compasión como una virtud...  
**ENG:** The book, 'Casi' by journalist Jorge Bustos, critiques compassion as an emotion but also discusse the art of compassion as a virtue....

**LA REGLA CRÍTICA: EXTREMOCERDO MASTOIDEO**

**Pág. 14.** Cuando los acuerdos extrajudiciales transforman en culpabilidad la inocencia de una persona, se alimentan el chantaje y la intimidación...  
**ENG:** When out-of-court settlements transform a person's innocence into guilt, they foster blackmail and intimidation...

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



[RAVENTOSCODORNIU.COM/ES](http://RAVENTOSCODORNIU.COM/ES)

artisteo  
**SUMARIO**



**ANIMALES, ALEGORÍAS  
Y SIMBOLISMO**

**Pág. 36.** Martin Wittfooth transpone el temperamento que típicamente asociamos con animales grandes a aquellos mucho más pequeños...

**ENG:** Martin Wittfooth transposes the temperament typically associated with large animals to much smaller ones

**NGAI WING LAM:  
BUSCANDO LAS  
ALMAS PERDIDAS**

**Pág. 20.** Siempre habrá una corriente subyacente de tensión, la cual es la esencia misma de lo que nos hace verdaderamente humanos....

**ENG:** There will always be an underlying current of tension, which is the very essence of what makes us truly human...

**LA VIDA PINTADA DE  
SALMAN TOOR**

**Pág. 32.** Sus imágenes logran transmitir una expresión curiosa, desgarradora, hilarante, amorosa, de quién es él en el mundo...

**ENG:** His images manage to convey a curious, heartbreaking, hilarious, and loving expression of who he is in the world....

...



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

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

en la recámara  
**SUMARIO**



**REVERIE BY  
CAROLINE HÚ**

**Pág. 42.** Juntos, adidas Originals y Caroline Hú empujan los límites de la moda contemporánea, redefiniendo los códigos..

**ENG:** Together, adidas Originals and Caroline Hú push the boundaries of contemporary fashion, redefining classic codes..

**ALCHEMY GOTHIC:  
TU JOYA  
PARTICULAR**

**Pág. 48.** Cada pieza cuenta una historia, entrelazando el simbolismo y el misterio...

**ENG:** Each piece tells a story, intertwining symbolism and mystery....

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

 @marypazcanpicafort

 @marypazcan\_picafort

# SUMARIO



## LA PARRILLA DE GUETHARY

**Pág. 50.** El chef Aitor Arregi presentó su nuevo restaurante, en Iberostar Selection Playa de Palma donde reunió a distintas personalidades...

**ENG:** Chef Aitor Arregi presented his new restaurant at a gathering that brought together various personalities at..

## LA ROVINA: MIXOLOGÍA Y COCINA DE AUTOR

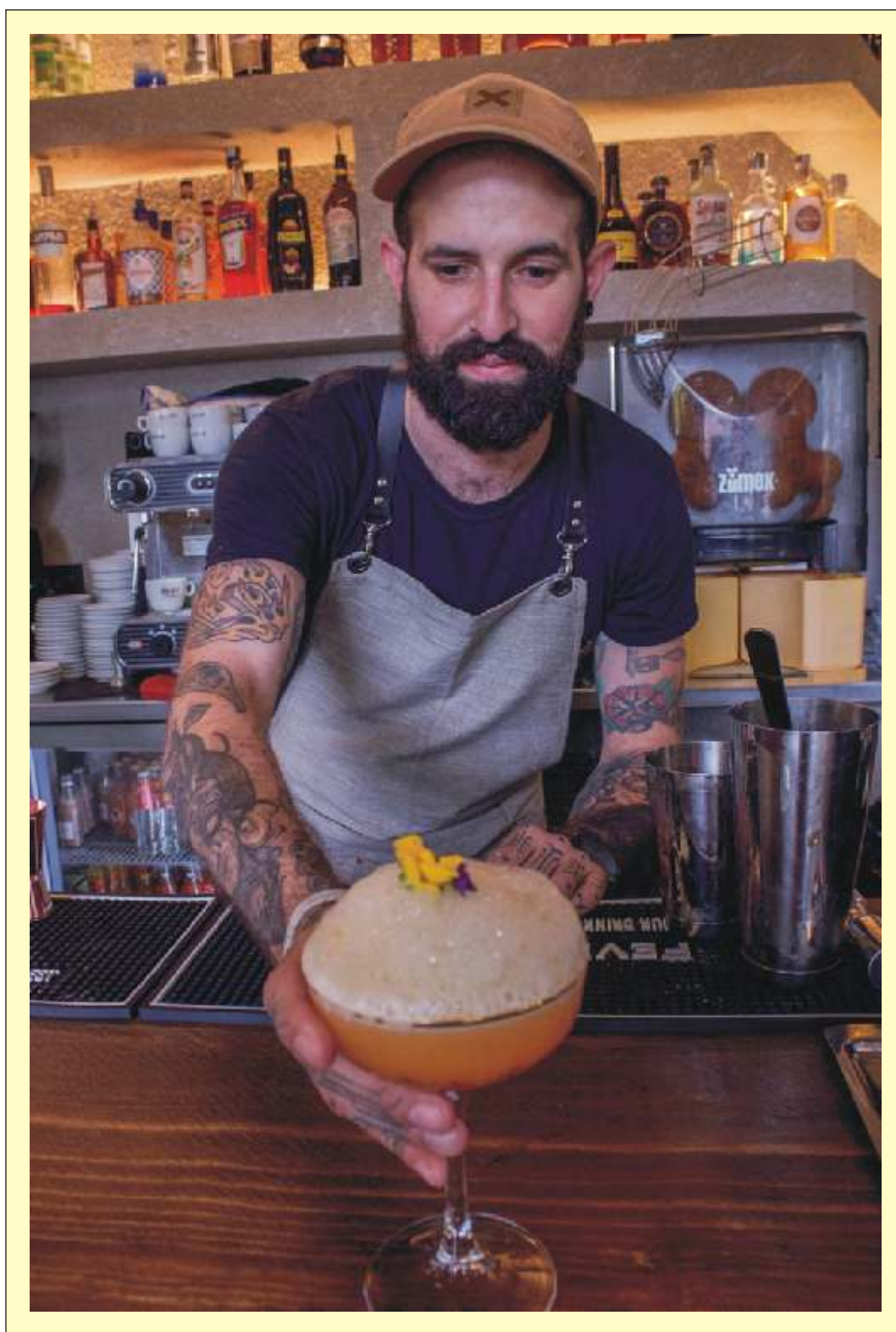
**Pág. 54.** La Vermutería, trae aire fresco a la Plaza de Puerto Pollensa fusionando modernidad y tradición...

**ENG:** La Vermutería brings a breath of fresh air to the Plaza de Puerto Pollensa by blending modernity and tradition....

## MALLORCA BEER & CO Y CUINA VIVANT AFINANDO SINERGIAS

**Pág. 56.** Los productores y distribuidores de cerveza artesana local anuncian su colaboración con Cuina Vivant...

**ENG:** Local craft beer producers and distributors announce their collaboration with Cuina Vivant....



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

Plaça Miguel Capllonch, 2, 07470 Port de Pollença. Mallorca. Tel. 971 14 36 83 ·  @larovinavermateria

# ¿Para qué sirven los pobres?

Por Ignacio Santa María

## El libro, 'Casi' del periodista Jorge Bustos critica la compasión como sentimiento, pero también habla del arte de la compasión como una virtud

Durante un año, el periodista Jorge Bustos ha convivido con la realidad de las personas sin hogar en las calles y centros de acogida de Madrid. El resultado de las conversaciones con indigentes, trabajadores sociales y voluntarios es - **Casi. Una crónica del desamparo**- (Libros del Asteroide), un reportaje narrado en primera persona que nos acerca al drama del sinhogarismo. «Casi» es el acrónimo con el que se conoce al Centro de Acogida San Isidro, el más grande y antiguo de España, que lleva más de 80 años dando cobijo, comida y servicios a personas sin hogar.

Se le ocurrió, cuenta Jorge Bustos, a fuerza de encontrarse por la calle a las personas que pernoctaban en el **Casi** me di cuenta de que había una historia que contar. Ante esta realidad, yo podía hacer dos cosas: pasar de largo y tratar de que me importunaran lo menos posible o dejarme interpelar por sus vidas. No hace falta una enorme sensibilidad para escoger la segunda, tan solo una mínima curiosidad, incluso periodística. Me di cuenta, afirma Bustos de que ahí había una historia que desbordaba las páginas del reportaje de un diario, que era necesario escribir un libro. Me planteé si era capaz de sostener la mirada ante una realidad que al principio me generaba rechazo. Mi primer objetivo era un ajuste de cuentas con mi propia indiferencia.

El título del último capítulo es provocador: «¿Para qué sirven los pobres?». Parafraseo una frase de Óscar Wilde que dice: «Si las clases humildes no sirven para dar ejemplo a las clases dominantes, ¿para qué sirven?». En una sociedad utilitarista en la que todo se basa en el interés, la posición o el dinero es fácil preguntarse: «¿Qué

beneficio me proporciona la relación con el otro?». Cuando Adela Cortina habla de aporofobia la define como «el rechazo a aquel del que solo cabe esperar problemas». Los pobres no tienen ninguna rentabilidad: no dan votos, no hacen que un medio tenga más audiencia... Entonces... ¿qué son los pobres? Son nosotros. Los pobres son exactamente como nosotros después de haber recibido muchos palos de la vida. Y para darme cuenta de eso he tenido que hablar con ellos y que me cuenten que fueron catedráticos de Arte o que firmaron en mi periódico. El 15% son licenciados. La barrera entre el nosotros y el ellos es ficticia. Algunos son víctimas de sí mismos y sus malas decisiones, otras fueron niñas violadas desde pequeñas, otros son alcohólicos porque su padre lo era y recibían palizas a los 10 años. Cuando uno conoce todo esto, la mirada se va transformando y se da cuenta de que no es quien para juzgar a nadie.

**ENG:** For a year, journalist Jorge Bustos lived alongside the reality of homeless people in the streets and shelters of Madrid. The result of conversations with homeless individuals, social workers, and volunteers is "Casi. Una crónica del desamparo" (Libros del Asteroide), a first-person account that brings us closer to the drama of homelessness. "Casi" is the acronym for the San Isidro Shelter, the largest and oldest in Spain, which has been providing shelter, food, and services to homeless people for over 80 years.

Jorge Bustos recounts that the idea came to him from repeatedly encountering the people who spent the night at **Casi** on the street. He realized that there was a story to tell. Faced with this reality, he had two

choices: to walk past and try to be as unbothered as possible, or to let himself be moved by their lives. It doesn't take enormous sensitivity to choose the latter, just a minimal curiosity, even a journalistic one. Bustos realized that there was a story that went beyond the pages of a newspaper report and that a book needed to be written. He questioned whether he could confront a reality that initially made him uncomfortable. His first objective was to come to terms with his own indifference.

The title of the final chapter is provocative: "What are the poor for?" It paraphrases a phrase by Oscar Wilde that says, "If the lower classes do not set a good example for the upper classes, what are they good for?" In a utilitarian society where everything is based on interest, status, or money, it's easy to ask: "What benefit does my relationship with the other provide?" When Adela Cortina talks about aporophobia, she defines it as "the rejection of those from whom only problems are expected." The poor have no profitability: they don't garner votes, they don't increase media ratings... So, what are the poor? They are us. The poor are exactly like us after having endured many hardships in life. To realize this, I had to talk to them and hear them tell me that they were once art professors or wrote for my newspaper. Fifteen percent are college graduates. The barrier between 'us' and 'them' is fictitious. Some are victims of their own bad decisions, others were girls raped from a young age, others are alcoholics because their fathers were and they were beaten at the age of 10. When you learn all this, your perspective changes, and you realize that you are in no position to judge anyone.

# 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.



# EXTREMOCERDOMASTOIDEO

*Por Carlos Penas*



Cuando los acuerdos extrajudiciales transforman en culpabilidad la inocencia de una persona, se alimentan el chantaje y la intimidación, se destruyen la verdad y la realidad y se hacen injertos de madera en las narices del sistema, para que crezcan. Y es que, si las buenas o malas intenciones siempre determinan el resultado de las acciones emprendidas, en el caso de que aquellas sean malévolas y perversas se activa un músculo minúsculo que se encuentra alojado en el giro cingulado del cerebro, el extremocerdomastoideo. Más pequeño que el estapedio y más fuerte que mil millones de glúteos, el excerma —como se le conoce en la comunidad científica— es capaz de producir un sinnúmero de excermatozoides malignos. Estas células están siempre de mala hostia y presionan constantemente el córtex del cíngulo

medial, perturbando el procesamiento de la información sobre la toma de decisiones y masturbando el comportamiento orientado a metas motivacionales significativas de cada uno de nosotros. La perversidad de este músculo se mide teniendo en cuenta la energía liberada desde su epicentro y la cantidad de excermatozoides producidos por el mismo. Las magnitudes malévolas inferiores a 6.0 en la Escala de Puhtering son inherentes al ser humano y, aunque pueden causar daños, éstos son moderados y producidos de manera esporádica. Es a partir de 6.1 cuando la presión ejercida por ese pequeño gigante se produce de forma habitual, empezando a causar daños severos y otorgando a los individuos la consideración de malas personas. El físico y químico Brian Puhtering estableció tres niveles dentro

de este último tramo (Los Hijos de Puta, los Hijos de la Gran Puta y los Hijos de la Grandísima Puta) pero dedicó la mayor parte de su vida al estudio del primero de estos estadios. Los Hijos de Puta acumulan en su extremocerdomastoideo más energía elástica de la que deberían y eso les garantiza un plus de fuerza, producen una cantidad excesiva de excermatozoides y éstos ejercen tal volumen de presión en el cerebro que los convierte en seres humanos de sangre fría. Son individuos que adaptan sus falsas sonrisas a las situaciones en las que están inmersos y sus actos reflejos pierden el lógico carácter de actuar de forma involuntaria, lo cual les permite realizar acciones como la de susurrarte una canción al oído y, al mismo tiempo, olvidarse de cualquier principio filosófico para romperte los huevos con una fulminante patada de Kung-fu.

# Wine & FOOD



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

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



Wine &  
FOOD



# IVAN ILLICH

## ENTRE CIENCIAS SOCIALES Y SALUD

La metáfora del progreso, el poder profesional y la muerte. Estamos enfocando de lleno el tradicional problema de la relación ambigua entre ciencias sociales y salud.

*Por Jesús Ruiz Mantilla. Fotografía: Archivo*

Ivan Illich, uno de esos autores generalmente olvidados, pero un referente y visionario de lo que ha venido ocurriendo en materias muy diversas como la educación, la gestión de los recursos naturales, la energía, la salud y otros bienes comunales. Pero lo más interesante es quizá el tema de la salud; el más ignorado. Una exclusividad que hace que sea el motivo por el que nuestra reflexión en torno a Illich se centra en este aspecto

concreto de su pensamiento. En una síntesis de sus ideas que se precie, es necesario hacer hincapié en que su noción de Salud se parece a su noción de Saber, ambas son puramente idealistas, sí, pero con un fundamento crítico único. Mantiene con firmeza una retórica política de igualdad de acceso a la sanidad, que según él, debe ser equidad y no igualdad, ya que una sociedad que aplique la igualdad de manera absoluta será una

sociedad injusta, por no tener en cuenta las diferencias existentes entre personas y grupos. Es en este tipo de reflexiones de carácter humanista, que va introduciendo paulatinamente, donde encontramos al verdadero Illich, y la influencia de su pensamiento transversal en otras áreas como la educación (La Sociedad desescolarizada, de 1971, es su obra más reconocida, apenas cuatro años antes que Némesis Médica).





En la retórica de Ivan Illich predomina el análisis de la metáfora, y en este sentido, su figura intelectual se postula como uno de los precursores de los usos actuales en la ciencia interpretativa que ha venido luchando contra el problema epistemológico de las representaciones dominantes e impuestas, como la metáfora del progreso. Por ello, se postula el concepto de iatrogenia, arriba resumido, y la obra no es más que el desarrollo amplio de las implicaciones de este concepto. Pongamos un ejemplo: hoy en día, son muchos los que defienden el argumento "illichiano", más o menos popular, de que los efectos secundarios de los medicamentos son la tercera causa de muerte en los países Occidentales. O la segunda, o la primera, según la fuente que se consulte. El tema es muy serio pero los datos nunca parecen seguros o definitivos. La idea, por manida, nos resulta siempre difícil de creer. El prejuicio a combatir el «desarrollo» se resiente.

El poder profesional es una noción que para Illich está imbuida de un corpus metafórico, simbólico, de representaciones sociales instauradas, que lo legitiman contra esa iatrogenia sistematizada. Conviene rescatar íntegramente una cita amplia:

... ] los cuerpos de especialistas que hoy dominan la creación, adjudicación y satisfacción de necesidades constituyen un nuevo tipo de cártel o agrupación de control. Están establecidos con más arraigo que una burocracia bizantina, son más internacionales que una Iglesia universal, más estables que un sindicato industrial de la misma rama y están dotados de competencias más amplias que las de cualquier chamán y de un poder sobre lo que ellos dicen ser víctimas mayor que el de cualquier mafia [...]. Hoy los doctores y los asistentes sociales (como antes sólo lo hacían los sacerdotes y los juristas) consiguen poder legal para crear la necesidad que, por ley, únicamente ellos están autorizados a satisfacer [...] Las autoridades que, durante la era liberal, estaban unidas en el médico individual para el tratamiento del cliente se las ha apropiado ahora la corporación profesional. Esta entidad se modela para sí misma una misión social. Es un hecho que durante los últimos veinticinco años la medicina ha dejado de ser una profesión liberal para

pasar a ser una profesión dominante, al obtener ese poder de dictar lo que constituye las necesidades sanitarias de la gente en general. Los especialistas de la salud, en cuanto corporación, han adquirido la autoridad de determinar qué cuidados sanitarios deben proporcionarse a la sociedad.

Quizá la mejor metáfora que sirve para autoconcluir el pensamiento de Illich, allá cual sea la dirección en la que viaje, sea una expresión suya de sus últimos años en vida: «Lo Último que debería atraer al peregrino no es la «Ciudad Celestial», sino, más bien, una forma de "Bondad Suprema»».

## La metáfora del progreso; el poder profesional; la muerte

## The Metaphor Of Progress; Professional Power; Death

**ENG:** In Ivan Illich's rhetoric, the analysis of metaphor predominates, and in this sense, his intellectual figure stands as one of the forerunners of current uses in interpretative science that has been struggling against the epistemological problem of dominant and imposed representations, such as the metaphor of progress. Hence, the concept of iatrogenesis is proposed, as summarized above, and the work is nothing more than an extensive development of the

implications of this concept. Let's take an example: nowadays, many defend the "Illichian" argument, more or less popular, that the side effects of medications are the third leading cause of death in Western countries. Or the second, or the first, depending on the source consulted. The issue is very serious, but the data never seems certain or definitive. The idea, though worn out, always seems difficult to believe. The prejudice against combating "development" lingers.

Professional power is a notion that for Illich is imbued with a metaphorical, symbolic corpus of established social representations that legitimize it against this systematized iatrogenesis. It is worth rescuing a broad quote in its entirety:

...the bodies of specialists that today dominate the creation, allocation, and satisfaction of needs constitute a new type of cartel or control group. They are more entrenched than a Byzantine bureaucracy, more international than a universal Church, more stable than an industrial union in the same branch, and endowed with broader competencies than any shaman and with more power over what they call victims than any mafia [...]. Today, doctors and social workers (as only priests and jurists once did) gain legal power to create the need that, by law, only they are authorized to satisfy [...] The authorities that, during the liberal era, were united in the individual physician for client treatment have now been appropriated by the professional corporation. This entity models a social mission for itself. It is a fact that over the last twenty-five years, medicine has ceased to be a liberal profession and has become a dominant profession, gaining the power to dictate what constitutes people's healthcare needs in general. Health specialists, as a corporation, have acquired the authority to determine what healthcare should be provided to society.

Perhaps the best metaphor that serves to self-conclude Illich's thought, wherever it may travel, is an expression of his from his last years: "The last thing that should attract the pilgrim is not the 'Celestial City,' but rather a form of 'Supreme Goodness.



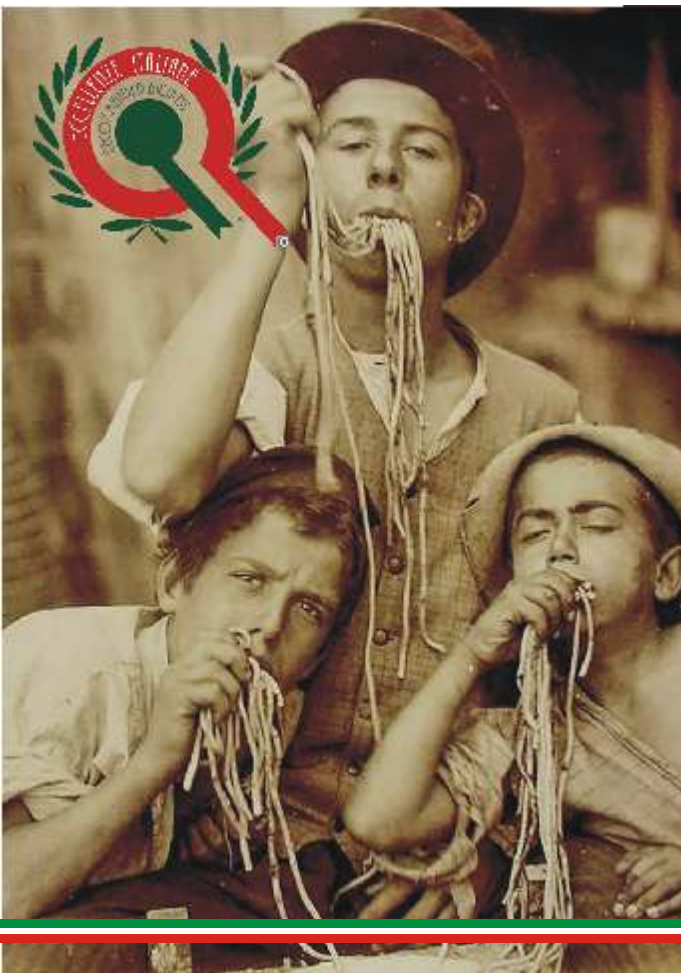
# The Store <sup>Formentor</sup> ★



— *Deli & Bistro* —

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

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



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

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

**Carrer Germans Perelló, 39, L9. (07340)  
Alaró, Mallorca.  
Reservas: 971 87 94 54 ·**



## Ngai Wing Lam: buscando las almas perdidas



Existimos en un mundo lleno de conflictos. Entre los seres humanos siempre habrá una corriente subyacente de tensión, la cual es la esencia misma de lo que nos hace verdaderamente humanos.

*Por Joyce Ng*

Ngai Wing Lam profundiza en el sentido de lo desconocido: ¿realmente nos amamos? ¿Realmente sabes lo que piensa la otra persona? Este sentido generalizado de conflicto, esa lucha entre lo que vemos y lo que pensamos es una guerra silenciosa y potente que arde internamente. El artista insiste en que nunca hay un adiós definitivo, porque cada final es el indicador más cierto de que la próxima historia de tensión está a punto de comenzar. Este grupo de nuevas pinturas es una búsqueda de este esquivo punto de partida. La colocación intencional de personajes en lugares muy reconocibles de Hong Kong como Tai Hang Tung cerca del distrito de Kowloon Tong y la Pak Tin Estate en Shek Kip Mei es la forma en que la artista trata de encontrar orientación en este mundo siempre cambiante. ¿Sabemos alguna vez lo que estamos buscando? ¿Realmente están perdidos los peces? ¿Es el hombre idealizado inevitablemente desorientado y vacío? Los personajes principales de esta exposición no se representan en forma humana; sin embargo, representan una manifestación de todo lo que

estamos a punto de perder si las personas dejan lo que es valioso. El Hombre Pez siempre aparece en sus pinturas. La cara sin palabras del Pez Koi oculta emociones internas. El par de Hombres Pez se coloca entre la multitud con diferentes posturas e identidades, representando la vida de las personas contemporáneas.

**ENG:** We exist in a world full of conflict. Between humans there will always be this undercurrent of tension it is the very essence of what makes us truly human. In this solo exhibition of Ant Ngai's most recent works, the artist delves deeper into the sense of the unknown do we really love each other? Do you really know what the other person thinks? This pervasive sense of conflict that fight between what we see and what we think is a potent, silent war that rages internally.

The artist is insistent that there is never an outright goodbye because every ending is the most certain indicator that the next storyline of tension is about to start. This group of new paintings is a search for this elusive starting point. The intentional placement of characters in very

recognisable Hong Kong locations such as Tai Hang Tung near the Kowloon Tong district, and the Pak Tin Estate in Shek Kip Mei is the artist's way of trying to find bearings in this otherwise ever-changing world.

Do we ever know what we are looking for? Are the fish really lost? Is the idealised man inevitably directionless and empty? The main characters in this exhibition are not depicted in human form; yet they do represent a manifestation of all that we stand to lose, if people let go of what is precious.

Content inspired from daily life, the nature and urban landscapes among the city. Fish Man always appear in her paintings. The Koi fish's speechless face hides inner emotions. The pair of Fish Man are put in the crowd with different postures and identities, depicting the life of contemporary people.

Ngai's early style was influenced by her dreams and paintings of the 18th and 19th centuries, focusing on the shapes of character and partly describing love relationships.







## Genevieve Cohn: la carga de la naturaleza humana



"La carga de la Belleza", en esta serie de pinturas, las mujeres trabajaban juntas construyendo entornos externos para armonizarlos con sus entornos internos.

*Por Ally H. Young*

Cohn compone comunidades imaginarias de mujeres que existen en un tiempo que es simultáneamente pasado, presente y futuro. Mujeres que navegan, arreglan y unifican el paisaje que las rodea, unen sus mundos con hilo y moldean montañas con sus propias manos.

"Cómo ver en la oscuridad" representa una evolución progresiva. Obras en ricas tonalidades azules, verdes y bañados en púrpura, pero ya no son pinturas de mujeres trabajando. Estas mujeres han dejado sus herramientas. Han apoyado sus cabezas reflexionando. La serie "Cómo ver en la oscuridad" es un ejercicio de empatía. Ver estas mujeres retratadas en primer plano es como entrar en una habitación llena de luz después de un largo viaje a través de un túnel táctil.

"Al igual que los bowerbirds, las mujeres en mis pinturas recolectan objetos de afinidad y los usan para construir espacios sagrados que involucran ideas de ritual y práctica".

Sobre la artista: Genevieve Cohn creció en la zona rural de Vermont y obtuvo su Maestría en Bellas Artes en pintura de la Universidad de Indiana. Ha asistido a residencias en

The Fiore Art Center, The Vermont Studio Center, The Ragdale Foundation y AiRGentum, y es la ganadora del Hopper Prize.

Su trabajo ha sido destacado en New American Paintings, Create Magazine, Art Maze Magazine, y ha exhibido su obra en Nueva York, Boston, Chicago y Sevilla, España. Actualmente, vive y trabaja en Boston, MA.

**ENG:** "The Beauty of the Burden," featured wide swaths of blue and yellow, orange and purple. In those paintings, women worked together building external environments to match their internal ones.

In Cohn's own words, those paintings were "held together by women who navigate, fix, and pull together the landscape that surrounds them, they pull their worlds together with string and mold mountains with their bare hands." It was beautiful, as has been the oft overlooked work of women.

But the light in Cohn's work created in late 2020 and 2021, is different. The pacing is different. How to See in the Dark represents a progressive evolution. Though still rich in blues, greens, awash in purple, these are no longer paintings of women at

work. These women have put down their tools. They have laid down their heads.

How to See in the Dark is an exercise in empathy. Walking into this room full of women in close up is like entering a room full of light after a long trek through a touch tunnel. These women alone and in endless combinations are protesting. They are also developing new and greater senses by which to relate. Much like bowerbirds, the women in my paintings collect objects of affinity and use them to construct sacred spaces that engage ideas of ritual and practice.

About the artist: Genevieve Cohn grew up in rural Vermont and received her MFA in Painting from Indiana University. She has attended residencies at The Fiore Art Center, The Vermont Studio Center, The Ragdale Foundation, and AiRGentum and is the winning recipient of the Hopper Prize.

Her work has been featured in New American Paintings, Create Magazine, Art Maze Magazine, and she has exhibited work in New York, Boston, Chicago and Seville, Spain. She is currently living and working in Boston, MA.









## Un toque de ironía de Yuko Shimizu



Abundancia, repetición y un toque de ironía acompañan a un elenco de humanos y animales a través de escenarios inquietantes en las ilustraciones de la artista japonesa Yuko Shimizu.

*Por Rebecca Bedrossian*

Como la mayoría de los niños en Japón, Shimizu veía dibujos animados y leía cómics, sus dibujos reflejaban lo que veía. Y aunque su interés por el manga disminuyó a medida que crecía, su influencia continuó apareciendo en su estilo de dibujo. Esto, combinado con el hecho de que la ilustración no era una especialización en las escuelas de arte japonesas, llevó a la gente a etiquetar continuamente su arte como manga. "No me interesa contar historias, no soy una narradora", dice Shimizu. "Siempre me interesó una imagen de un solo panel. La gente decía que mi trabajo no era ilustración, pero nunca lo había intentado. ¿Por qué no?" Decidida a asistir a una escuela de arte en Nueva York, Shimizu tendría que esperar dos años más para cumplir su sueño. Como no era residente de EE. UU., necesitaba demostrar que tenía suficiente dinero para cuatro años de matrícula y gastos de vida, y no se atrevía a pedirle ayuda a sus padres. "Nunca pude contarles a mis padres", admite. "Tuve que hacer todo por mi cuenta. Seguí trabajando hasta que tuve suficiente dinero para postularme." Su hermana June llevaba años viviendo en Nueva York, así que Shimizu les dijo a sus padres que iba a visitarla. Empacó su portafolio, que mantenía escondido

en un casillero en la oficina, y tuvo entrevistas en Pratt, Parsons y la escuela de artes visuales (SVA). A Shimizu le gustó SVA, fue aceptada, regresó a Japón y renunció a su trabajo. No fue hasta que compró su billete de ida cuando finalmente les contó a sus padres. No fue una sorpresa total; las llamadas internacionales en medio de la noche les dieron una pista de que algo estaba pasando. Eso fue en 1999 y desde entonces no ha mirado atrás. Aprendió las bases de la ilustración mientras experimentaba con la pintura al óleo y otros medios, pero a lo largo del camino, sus instructores la ayudaron a aprender la lección más valiosa: ser ella misma. Y así, su portafolio hoy es muy parecido al trabajo que llevaba consigo en 1999.

"Tinta negra sobre papel de acuarela, entonces y ahora. Después de probar todos esos medios, volví al principio", explica Shimizu. "Ahora no me gusta el manga japonés, pero me gustaba cuando era niña. Así fue como empecé y eso no se puede quitar de mi trabajo. Cuando dejé de intentarlo, empecé a conseguir trabajo". Shimizu no ha vuelto a Japón y no tiene planes de regresar en el futuro. "Siempre me consideraron una oveja negra. No pertenecía a la cultura. Hacía y decía cosas de manera diferente", dice, admitiendo que ni siquiera trabaja con clientes japoneses. "La ilustración en Japón no se trata de conceptos, se trata de la necesidad de llenar el espacio. No es algo que yo haga ni es algo que quiera hacer".





**ENG:** Like most kids in Japan, Shimizu watched cartoons and read comic books; her drawings reflected what she saw. And while her interest in manga waned as she grew older, its influence continued to surface in her drawing style. This combined with the fact that illustration was not a major in Japanese art schools led people to continually label her art as manga. "I'm not interested in telling stories, I'm not a storyteller," Shimizu says. "I was always interested in a single-panel image. People said my work wasn't illustration, but I had never tried it. Why not?"

Intent on attending art school in New York, Shimizu would have to wait two more years to fulfill her dream. As a non-U.S. resident she needed to prove she had enough money for four years of tuition and living expenses and she didn't dare ask her parents. "I was never able to tell my parents," she admits. "I had to do everything myself. I kept working until I had enough money to apply."

Her sister June, an accountant, had been living in New York for years, so Shimizu told her parents she was going to visit her. She packed her portfolio, kept hidden in a locker at the office, and interviewed at Pratt, Parsons and the School of Visual Arts. Shimizu liked SVA, got in, returned to Japan and quit her job. Not until her one-way ticket was purchased did she finally tell her parents. It wasn't a total surprise, the international phone calls in the middle of the night tipped them off that something was in the works. That was 1999 and she hasn't looked back since. She learned the foundations of illustration while experimenting with oil painting and other mediums, but along the way her

instructors helped her learn the most valuable lesson: to be herself. And so her portfolio today is very close to the work she carried with her back in 1999. "Black ink on water-color paper back then and now. After trying all those mediums, I went back to the beginning," Shimizu explains. "I don't like Japanese manga now, but I did when I was a kid. That's how I started and it can't be taken out of my work. When I stopped trying, I started getting work."

Shimizu has not been back to Japan, and has no plans to return in the future. "I was always considered a black sheep. I didn't belong to the culture. I did and said things differently," she says, admitting that she doesn't even work with Japanese clients. "Illustration in Japan is not about concept, it's about the need to fill up the space. It's not something I do and it's not something I want to do."





## La vida pintada de Salman Toor

Sus imágenes logran transmitir una expresión curiosa, desgarradora, hilarante, amorosa, de quién es él en el mundo

*Por Joseph R. Wolin*

Una de las cosas que la pintura aún tiende a hacer mejor que otras formas de arte pictórico es expresar la subjetividad. En gran parte, esto proviene de una vida de entrenamiento en la lectura de las obras en busca de señales de la personalidad de los artistas, sus preocupaciones públicas, obsesiones privadas y luchas psicológicas. Nos han enseñado a hacer esto como cultura, a lo largo de más de cinco siglos. Y como medio, la pintura se presta a este tipo de lectura. El proceso, a menudo una comunión solitaria o un desafío con el sujeto y los materiales, así como los propios materiales, parece imprimir una huella visible de la interioridad del artista en el soporte. La pintura aplicada en una superficie a menudo retiene el índice de los movimientos del pintor.

Observando los trazos del pincel, podemos ensayar los gestos y decisiones del artista, registrados en secuencia, como la "huella de memoria permanente" a la que se refiere Freud al discutir la "Tabla de Escritura Mística".

Sabemos bien que ciertas subjetividades han sido privilegiadas sobre otras a lo largo de la historia, la pintura no es una excepción. Las obras del pintor neoyorquino Salman Toor, de 37 años de edad, lidian con esa historia al manifestar una

subjetividad hasta ahora poco representada. Nacido y criado en Lahore, Pakistán, Toor estudió arte en Estados Unidos y dibuja un mundo de hombres queer morenos que oscilan entre Asia del Sur y América del Norte.

Que el artista ubique al espectador en el lugar del oficial de seguridad nos posiciona como el juez, jurado y posible verdugo de los jóvenes en estas imágenes. Ecce Homo. De hecho, la representación de Toor de las vidas morenas queer como sagradas, ya sea en los puntos de inflexión de la injusticia sistémica o disfrutando de los placeres simples de la existencia diaria, puede representar su afirmación de subjetividad más radical.

**ENG:** One of the things that painting still tends to do better than other forms of pictorial art is express subjectivity. In large part, this comes from a lifetime of training in reading the works for signs of the artists' personalities, their public concerns, private obsessions and psychological struggles. We have been taught to do this as a culture, over the course of more than five centuries. And as a medium, painting does lend itself to this sort of reading. The process often a solitary communion or contest with the subject and materials, as well as

the materials themselves seems to imprint a visible trace of the artist's interiority onto the support. Paint laid down on a surface frequently retains the index of the painter's movements; observing the brush strokes, we can rehearse the artist's gestures and decisions, recorded in sequence, like the "permanent memory-trace" to which Freud refers when discussing the "Mystic Writing-Pad."

We know well that certain subjectivities have been privileged over others throughout history; painting proves no exception. The works of 37-year-old New York painter Salman Toor grapple with that history by manifesting a hitherto underrepresented subjectivity. Born and raised in Lahore, Pakistan, Toor studied art in the US, and limns a world of queer Brown men oscillating between South Asia and North America.

That the artist locates the viewer in the place of the security officer positions us as the judge, jury and possible executioner of the young men in these pictures. Ecce Homo. In fact, Toor's depiction of queer Brown lives as being sacred, whether at the inflection points of systemic injustice or enjoying the simple pleasures of daily existence, may represent his most radical claim of subjectivity.









# Animales, alegorías y simbolismo en la obra de Martin Wittfooth



Su lenguaje creativo utiliza la combinación de alegoría y simbolismo para transmitir narrativas visuales

*Por Menuda Oblea*

Las pinturas al óleo de Wittfooth exploran temas inquietantes de industria y naturaleza, evolución descontrolada, el choque de antiguas ideologías con miedos modernos y la creciente sombra de la huella humana en la tierra. Ambientadas en paisajes atmosféricos representados en muchas capas de pintura sobre lienzo, lino o paneles de madera, estos temas se realizan a través de una combinación de simbolismo, la yuxtaposición de narrativas visuales y el desplazamiento de realidades esperadas. Los mundos creados en las pinturas de Wittfooth instan al espectador a cuestionar el status quo, a desafiar lo que se da por sentado y a proceder con precaución en nuestro curso actual.

Las obras de Martin resultan visualmente impactantes. Utiliza a los animales como metáforas en las que podemos vernos reflejados, representados en situaciones que son una traslación de su visión de la compleja realidad que nos toca vivir. En el pasado, su trabajo trataba algunos elementos distópicos como una respuesta visual a la era incómoda en la que nos encontramos, afectada por un clima impredecible, tensiones políticas y sociales, y la persistencia de dogmas religiosos. Siente que hay una gran cantidad de cosas interesantes a las que responder

y procesar a través del arte en este momento, al igual que ha habido en incontables décadas anteriores. La nuestra tan solo tiene su propio conjunto de problemas idiosincráticos. A Martin Wittfooth le interesa abordar el trabajo como alegorías visuales de tópicos contemporáneos. Es una forma de procesar sus propias ideas sobre el mundo tal como es hoy en día y hacia dónde puede dirigirse. En cierto sentido, Martin busca presentar retratos de nosotros mismos en esas piezas, aunque no esté presente un "yo" o un "nosotros" reconocible.

**ENG:** Wittfooth's oil paintings explore disquieting themes of industry and nature, unhinged evolution, the clash of old ideologies with modern fears, and the growing shadow of the human footprint on the earth. Set in atmospheric landscapes rendered over many paint layers on canvas, linen, or wood panels, these themes are realized through a combination of symbolism, the juxtaposition of visual narratives, and the displacement of expected realities. The worlds created in Wittfooth's paintings implore the viewer to question the status quo, to challenge that which is taken for granted, and to proceed with caution on our present course.

The works of Martin are visually

striking. He uses animals as metaphors in which we can see ourselves reflected, represented in situations that are a translation of his vision of the complex reality we live in. In the past, his work dealt with some dystopian elements as a visual response to the uncomfortable era we find ourselves in, affected by unpredictable weather, political and social tensions, and the persistence of religious dogmas. He feels that there are many "interesting" things to respond to and process through art at this moment, as there have been in countless previous decades. Ours only has its own set of idiosyncratic problems.

Martin Wittfooth is interested in approaching his work as visual allegories of contemporary topics. It's a way to process his own ideas about the world as it is today and where it might be heading. In a sense, Martin seeks to present portraits of ourselves in these pieces, even though there is no recognizable "I" or "we" present.

Martin Wittfooth was born in Toronto in 1981, and spent most of his childhood in Finland, moving back to Toronto in 1993 where he earned his BAA in Illustration from Sheridan College in 2003. He currently lives and works as an illustrator and fine artist in New York City, where he earned his MFA at the School of Visual Arts.













• DRESSCODE :





CAROLINE HÚ





CAROLINE HÚ



MUST HAVE



**BLUE BANANA SHOP**  
Av. de Jaume III, 3. Palma.  
[www.bluebananabrand.com](http://www.bluebananabrand.com)



**DEDICATED SHIRT MARSTRAND BLUE: 89,95 €**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**ABRÁZAME HASTA QUE ESTA VIDA DEJE DE DAR PUTO ASCO**  
Juarma: "Mis viñetas funcionan como un antidepresivo que me sienta bien" [www.outsidercomics.com](http://www.outsidercomics.com)



**DEDICATED JUMPSUIT LILJEHOLMEN CLUB: 99,95€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

MUST HAVE



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



**ALCHEMY ENGLAND 1977**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**DEDICATED SHIRT VALJE DANDELIONS: 89,95 €**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**DEDICATED T-SHIRT: 39,95 €**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

# Alchemy Gothic: tu joya particular para el verano

DISPONIBLE EN PASATIEMPOS STORE. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.



Cada pieza cuenta una historia, entrelazando intrincadamente el simbolismo y el misterio en una obra de arte portátil

*Texto: Leonardo Lee / Fotografía: Archivo*

Alchemy England 1977 es una marca de joyería y accesorios, objetos para el hogar y regalos, con un estilo gótico particular. Sus diseños a menudo se inspiran en la mitología y la literatura gótica. El gótico revivido a finales del siglo XX se identifica con calaveras, murciélagos, escarabajos, arañas y vampiros. Mezclando la cultura gótica medieval y las tendencias modernas, los diseñadores crearon un nuevo estilo con una paleta rica y diversa de joyería gótica. Las joyas de estilo gótico, en su mayor parte, requieren un estilo de ropa, peinado, maquillaje e incluso esmalte de uñas correspondiente. El metal usado para las piezas de Alchemy es peltre inglés, una aleación de estaño controlada, con una pureza del 92% y con cobre y antimonio para dar dureza al metal. Funciona como la plata por su brillo, no se oxida y en algunas piezas cuentan con cristales de Swarovski, esmaltados translúcidos y otras piedras semi-preciosas de alta calidad. Están libres de níquel y plomo, ideal para las personas alérgicas a la mayoría de joyería.

**ENG:** Alchemy England 1977 is a brand of jewelry and accessories, home objects, and gifts, with a particular gothic style. Their designs are often inspired by gothic mythology and literature. The gothic revival at the end of the 20th century is identified with skulls, bats, beetles, spiders, and vampires. By blending medieval gothic culture with modern trends, designers created a new style with a rich and diverse palette of

gothic jewelry. The metal used for Alchemy's pieces is English pewter, a controlled tin alloy with 92% purity, combined with copper and antimony to give the metal hardness. It behaves like silver due to its shine, does not tarnish, and some pieces feature Swarovski crystals, translucent enamels, and other high-quality semi-precious stones. They are free of nickel and lead, making them ideal for people allergic to most jewelry.





# FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



## CUADERNO DE GASTRONOMÍA

# La parrilla de Guethary conquista Mallorca

Carrer de Marbella, 36, Platja de Palma. Tel. (+34) 671 709 729- guethary.es

El chef Aitor Arregi presentó en persona su nuevo restaurante, en un encuentro que reunió en Iberostar Selection Playa de Palma a distintas personalidades de la isla, para conocer y degustar su exquisita propuesta gastronómica.

*Texto: Sara Cabaleiro Fotografía: Jon Izeta*

Arranca la nueva temporada de Guethary. Con Guethary, el Cantábrico, el Atlántico y el Mediterráneo se unen por la misma filosofía que empezó en el Elcano -galardonado con Estrella Michelin y en la lista de The World's 50 Best Restaurants-; sumando así una nueva latitud, un nuevo paisaje culinario y un nuevo mar.

El restaurante, que abrió sus puertas en Iberostar Selection Playa de Palma el pasado verano, no es el primer hito de esta relación: Iberostar y el equipo de Elcano ya han colaborado en la creación de otro referente en Andalucía, Cataria. Una relación que se asienta en la apuesta por la gastronomía y el producto local de temporada. Guethary es un restaurante llamado a alcanzar la excelencia en tareas propias de cocina y sala, a través de la puesta en valor del 'Paisaje Culinario' mallorquín.

El patrón de Elcano traslada así a Palma de Mallorca el concepto de 'Paisaje Culinario' que lleva años desarrollándose en Getaria (Gipuzkoa). Esto implica el inevitable protagonismo de la parrilla en sus resoluciones, en simbiosis con la relación directa

de nuestros pescadores, productores y artesanos locales. Exigiendo a la par, un amplio conocimiento de las especies propias de nuestro mar, así como las localizaciones de cada "terroir" marino en esta latitud 39.5. La carta de Guethary se surte fundamentalmente del marisco y el pescado clásicos de la costa balear. Incluyéndose: dentón, San Pedro, móllera, pulpo, sepia, gallo, morena, araña de cap negre, rape, chipirón, gambas (blanca, roja, panchuda), cranc gros y, por supuesto, langosta.

**ENG:** The new season of Guethary begins. With Guethary, the Cantabrian Sea, the Atlantic Ocean, and the Mediterranean Sea unite under the same philosophy that started at Elcano—awarded a Michelin star and listed in The World's 50 Best Restaurants—thus adding a new latitude, a new culinary landscape, and a new sea. The restaurant, which opened its doors at Iberostar Selection Playa de Palma last summer, is not the first milestone of this relationship: Iberostar and the Elcano team have already

collaborated in creating another benchmark in Andalusia, Cataria. This relationship is based on a commitment to gastronomy and seasonal local produce.

Guethary is a restaurant poised to achieve excellence in both kitchen and dining room tasks, by highlighting the Mallorcan "Culinary Landscape."

The Elcano team brings the concept of the "Culinary Landscape," which has been developed in Getaria (Gipuzkoa) for years, to Palma de Mallorca.

This concept inevitably emphasizes the grill in its dishes, in symbiosis with the direct relationship with our local fishermen, producers, and artisans. This also requires a deep knowledge of the species native to our sea, as well as the locations of each marine "terroir" at this latitude of 39.5.

Guethary's menu is primarily stocked with classic seafood and fish from the Balearic coast, including dentex, John Dory, ling, octopus, cuttlefish, megrim, moray eel, black scorpionfish, monkfish, baby squid, prawns (white, red, and panchuda), cranc gros, and, of course, lobster.



El chef Aitor Arregi junto al equipo de Guethary durante el evento. Crédito Jon Izeta



De izquierda a derecha: Ester Sánchez; Daniel Berrocal, Director de Operaciones de Iberostar en Baleares; el chef Aitor Arregi y Sara Alvira, directora del hotel Iberostar Selection Playa de Palma, en el restaurante Guethary durante el evento. Crédito Jon Izeta





# La Rovina Vermuteria: gastronomía y mixología de autor

Plaça Miguel Capllonch, 2. Port de Pollença. Tel. 971 14 36 83

Un nuevo concepto en Puerto Pollensa de gastronomía y mixología mediterránea donde se fusiona modernidad y tradición

Por Bernd Eldelbar · **Fotografía:** Rococó de la Mer



**ENG:** Vermouth is in vogue. Or rather, it's back in vogue. Or, more precisely, it has regained the status it deserves. Vermouth, wormwood in reference to its intrinsic ingredient, has been synonymous with socializing and sharing in Spanish taverns and homes for generations. Immerse yourself in the authentic Mediterranean essence of this newly opened gastro-spot in the north of the island, while exploring its extensive selection of vermouths, an aperitif with over 200 years of history. Here you have the chicest aperitif of this summer. At La Rovina Vermutería, they serve more than 25 types of this sweet-tasting beverage, with bitter and spicy notes, which in recent years has gained even more popularity and serves as the prelude to a friendly atmosphere that invites long conversations with friends. The menu is varied and has a unique touch, each cocktail is a work of art. La Rovina offers a gastronomic menu that includes not only patatas Bravas, vinegar-marinated anchovies, and Iberian ham croquettes, but also creations such as crispy squid with black garlic "all i oli" or marinated dogfish with paprika mayo. Come, feel it, and enjoy.

El vermut está de moda. O mejor dicho, vuelve a estar de moda. O, más bien, ha recuperado el estatus que le corresponde. El vermut, ajeno en referencia a su ingrediente intrínseco, es sinónimo de convivencia y de compartir en las tabernas y las casas españolas desde hace generaciones. Sumérgete en la auténtica esencia mediterránea de este recién inaugurado gastro-spot del norte de la isla, mientras exploras su extensa selección de vermouths, un aperitivo con más de 200 años de historia. Aquí tienes el aperitivo más chic de este verano. En La Rovina Vermutería sirven más de 25 tipos de vermouths, este brebaje de sabor dulce, con notas amargas y especiado, que en los últimos

años ha ganado aún más popularidad, y que resulta el prelude a un escenario amigable que invita a largas charlas con amigos.

La coctelería de La Rovina es variada y con un toque único, cada cóctel es una obra de arte. Además disponen de una oferta gastronómica con una carta muy extensa donde no faltan ni las patatas bravas, ni los boquerones en vinagre, ni las croquetas de jamón ibérico, sino que además nos encontramos con creaciones como los calamares crispy con "all i oli" de ajo negro o el cazón en adobo con mayo de pimentón, incluso disponen de un chuletón de vaca madurada y, de chuletitas de cordero lechal. Ven, siéntelo y disfruta.



# A MODO MORRO FINO



## La Miranda y la cocina a la vista

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

Un valiente que se enfrenta sin titubear a una sala pequeña, de unos 25 comensales y se mueve con sorprendente fluidez en una minúscula cocina a la vista.

A Facundo le viene con facilidad realizar el show-cooking, será por su carácter abierto y simpatía, su forma de ser, priorizando siempre los productos frescos de mercado, nuevas técnicas ya aplicadas en la cocina o terminando el plato en la sala para el disfrute de sus comensales.

**ENG:** A brave individual who faces a small room of about 25 diners without hesitation and moves with surprising fluidity in a tiny open kitchen. Facundo finds it easy to perform show-cooking, perhaps due to his open and friendly nature, always prioritizing fresh market products, new techniques already applied in the kitchen, or finishing the dish in the dining room for the enjoyment of his diners.

## Wine and Food: la cocina tiene que ser honesta

**Sindicat, 3 y Plaza Mayor, 10. Palma.**

Aquí manda la cocina mediterránea, el producto de temporada, autóctono y de cercanía con una vuelta a los recetarios de la cocina tradicional eso sí, siempre con un toque personalizado o algún oropel de nouvelle cuisine. Wine and Food sirve cocina tradicional aunque tamizada por el filtro de la cocina moderna pero sin retorcerla tanto que no se reconozca..., una cocina honesta, vamos.

**ENG:** Here, Mediterranean cuisine takes the lead, with seasonal, local, and nearby products, along with a return to traditional cooking recipes, always with a personalized touch or a hint of nouvelle cuisine flair. Wine and Food offers traditional cuisine, though filtered through the lens of modern cooking, but not so much that it becomes unrecognizable... an honest cuisine, indeed.



## A GoGo Pizza inauguran con éxito su segundo local en Palma

**Can Fortuny, 5, Palma. Tel. 971 96 61 38**

A GoGo Pizza abrió su primer local en Palma en octubre 2019 con la ilusión de crear una experiencia inmersiva, hecha de cercanía y autenticidad, donde ofrecer una pizza artesanal saludable con ingredientes selectos, una masa bien madurada y una combinación de sabores umami de efecto «mmmm...» Gracias a la buena acogida por sus cliente inauguraron su segundo local en la calle Fortuny para ofrecer una espacio cálido y más confort que una cena romántica se merece. Siguen con su estilo de pizzería de sabores e ingredientes que van desde el Mediterráneo hasta el Caribe Mexicano.

**ENG:** A GoGo Pizza opened its first location in Palma in October 2019 with the dream of creating an immersive experience, characterized by closeness and authenticity, where they offer a healthy artisanal pizza with select ingredients, well-matured dough, and a combination of umami flavors that have a "mmmm..." effect. Thanks to the positive reception from their customers, they opened their second location on Fortuny Street to provide a warm space and more comfort that a romantic dinner deserves. They continue with their style of pizza featuring flavors and ingredients that range from the Mediterranean to the Mexican

# Llegan las jornadas gastronómicas de Mallorca Beer Co y Cuina Vivant

Autopista Palma-SaPobla, salida 35. Campanet. Mallorca. Tel. (+34) 678 39 90 58

Los jardines de la antigua fábrica de vidrio soplado de Menestralia serán el escenario de estas jornadas gastronómicas, donde los ahumadores y la cerveza artesana local serán los protagonistas.

*Texto: Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer*

Estas jornadas gastronómicas se desarrollarán en los jardines de la fábrica de cerveza artesana local Mallorca Beer Co, que ocupa la antigua fábrica de vidrio soplado de Menestralia, el escenario idóneo para este tipo de eventos.

La combinación no podía ser la más sugerente, por una parte los 10 tiradores de cerveza artesana de esta fábrica dirigida por unos apasionados de la cerveza, que han invertido su pasión en crear sus propias cervezas elaboradas con ingredientes de Mallorca.

Por otra parte Cuina Vivant, con una oferta gastronómica repleta de tradición y "zero waste". Un compromiso que Pilar Palou Gari y Tomás Ketlun Gallego se han propuesto cumplir creando lazos firmes con los proveedores locales a partir de criterios de sostenibilidad, autenticidad, compromiso social con los productos de la tierra.

Nos cuentan que los eventos Mallorca Beer Co darán el pistoletazo de salida el 21 de junio y recibirán visitas los viernes y sábado por la tarde. "Los viernes y sábados mediodía y noche de julio además habrá ahumadores de carne y buenos sazones. Cocciones lentas y aromas que te hacen la boca agua. Slow flow, así como somos, un buen trago, un buen bocado y fluir en las noches de verano", nos cuenta con entusiasmo Pilar.

**ENG:** These gastronomic days will take place in the gardens of the local craft beer brewery Mallorca Beer Co, which occupies the former Menestralia blown glass factory, the ideal setting for this type of event.

The combination couldn't be more enticing: on one hand, the 10 craft beer taps from this brewery, run by passionate beer enthusiasts who have channeled their passion into creating their

own beers made with ingredients from Mallorca.

On the other hand, Cuina Vivant offers a gastronomic experience full of tradition and "zero waste." Pilar Palou Gari and Tomás Ketlun Gallego are committed to this goal by forging strong ties with local suppliers based on criteria of sustainability, authenticity, and social commitment to local products.

We are told that the Mallorca Beer Co events will kick off on June 21 and will welcome visitors on Friday and Saturday afternoons.

"On Fridays and Saturdays, both at noon and in the evening in July, there will also be meat smokers and great seasonings. Slow cooking and aromas that make your mouth water. Slow flow, just like us a good drink, a good bite, and flowing through summer nights," Pilar tells us enthusiastically.





Mallorca Beer Co: Ona (Pils), Blat (Witbier), Broll (Pale Ale), Bram (Amber Ale), Llop ( IPA), DIPA (Doble IPA) y Necro (Imperial Stout). Colaboraciones hechas en la fabrica: Viernes 13 (Red IPA), Xela (Cold IPA con llúpulo fresco de Manacor), Il Capriccio (IPA sin Gluten), Brass Pitt (Saison envejecida en barrica brandy Suau)



Pilar (Cuina Vivant), Jaume (Jaumetvi) Miquel (Mallorca beer Co). Crédito: Rococó de la Mer

elige tu vino

WINE SPOT



Nuestra Pansa Blanca más crujiente y sorprendente. Pét-Nat, es un término francés que se refiere a "Pétillant Naturel", elaborado con el Método Ancestral. Este método produce un vino seco natural ligeramente espumoso, fresco y rústico: no se filtra, está levemente turbio y se embotella con un tapón corona, en lugar de corcho y morrión. ¡Abrir cada botella es una sorpresa que evoca el momento y el lugar donde se embotelló!

**AUS PÉT NAT**

· [www.altaalella.wine/es](http://www.altaalella.wine/es)



Elaborado con un 80% de uva Xarel·lo y un 20% de Muscat, este vino Pétillant Naturel (en francés significa vinos naturales ligeramente espumosos), es un vino espumoso diferente, en el que el mosto ha fermentado directamente dentro de la botella. Debido a eso conserva intactos todos los aromas primarios de la uva y es súper afrutado. Entre Vinyes es una pareja de viticultores que elaboran vinos naturales en el Parc del Foix en Cataluña.

**ONÍRIC PÉT-NAT by Celler Entre Vinyes**

· [www.petitceller.com](http://www.petitceller.com)



Un vino 100% garnacha tinta de viñedos del Alto Najerilla, situados a 650 metros de altitud que conforman un vino rosado fresco, con aromas frutales y dulce acidez. Producido por Nivarius sinonimo de frescura y, si hablamos de vino, fruta fresca y acidez natural, elementos esenciales de vinos con carácter y capacidad de guarda. Pero también es un proyecto de recuperación de patrimonio. Así, la matorra blanca, una variedad que estaba prácticamente extinta en el territorio, es uno de nuestros pilares, junto con las cepas viejas de viura y garnacha blanca

**LÍA BY NIVARIUS PÉT-NAT**

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



"Es un vino fresco, estructurado y complejo, muy aromático, de textura sedosa y notas minerales, con un paso vertical y afinado en la boca." Raúl Tamayo, Enólogo Proelio

Esta finca a 488 metros de altitud en San Vicente de la Sonsierra con un suelo que muestra un carácter especial en el que abundan rocas sedimentarias en superficie y apenas a un metro de profundidad aparece la roca caliza muy degradada sobre donde se asientan las raíces de los viejos viñedos de Tempranillo.

**PUERTO RUBIO PROELIO**

· [palaciosvinosdefinca.com](http://palaciosvinosdefinca.com)

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #215

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Ayesh Agarwal ©

# 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](http://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

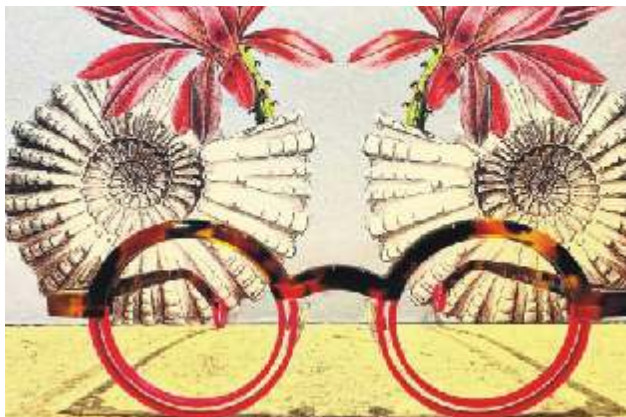
pasatiempos.net

**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**



## BLUE BANANA

bluebananabrand.com

**ESP:** Una marca con la que quieres sentirte identificado. Quieren inspirarte y animarte a salir a conocer el mundo y encontrar tu propia aventura, a salir de la monotonía del día a día.

**ENG:** A brand with which you want to feel identified. They want to inspire you and encourage you to go out and explore the world and find your own adventure, to break out of the monotony of daily life.

**DEU:** Eine Marke, mit der du dich identifizieren möchtest. Sie wollen dich inspirieren und ermutigen, hinauszugehen und die Welt zu erkunden und dein eigenes Abenteuer zu finden...

**Av. de Jaume III, 3. Palma, Mallorca.**



## LAURETO TATTOO

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

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

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

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

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



## DOBLECERO THE AGENCY

[doblecerotheagency.wordpress.com](http://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](mailto:doblecerotheagency@gmail.com)  
Tel. 664 728 211



## GANAMOS RECICLANDO

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

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

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

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

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



## COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

**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.

**Carrer Joan Bonet, 1A. 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](http://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](http://hotelcort.com)

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

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

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

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



## POSADA TERRA SANTA

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

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

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

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

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





**GLÒRIA DE SANT JAUME**

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

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

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

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

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



**CONCEPCIÓ BY NOBIS**

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

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

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

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

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



**HOTEL ARTMADAMS**

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

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

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

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

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



**ES PRINCEP**

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

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

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

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

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



## JACARANDA

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

**ESP:** Del campo a la mesa. Es la filosofía del restaurante parte de la Finca Serena, el primer hotel de lujo en Mallorca de Único Hotels, galardonado con una de las prestigiosas llaves Michelin

**ENG:** From the farm to the table is the philosophy of Jacaranda Restaurant at Finca Serena, the first luxury hotel in Mallorca by Único Hotels, awarded one of the prestigious Michelin Keys.

**DEU:** Vom Bauernhof auf den Tisch ist die Philosophie des Restaurants im Finca Serena, dem ersten Luxushotel in Mallorca von Único Hotels, ausgezeichnet mit einem Michelin-Schlüssel.

**Ma-3200, km, 3, Montuiri. Mallorca.**  
Tel. 971 181 758



## GUETHARY

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

**ESP:** El chef Aitor Arregi y su equipo de Elkano conquistan Mallorca con la mejor parrilla de Guethary. El espíritu de Elkano al servicio del Mediterráneo. Ofrecen menús degustación.

**ENG:** Chef Aitor Arregi and his Elkano team conquer Mallorca with the best grill from Guethary. The spirit of Elkano at the service of the Mediterranean. They offer tasting menus.

**DEU:** Der Chefkoch Aitor Arregi und sein Team von Elkano erobern Mallorca mit dem besten Grill aus Guethary. Der Geist von Elkano im Dienst des Mittelmeers.

**Iberostar Selection Playa. Marbella, 36. Palma. Mallorca**  
Tel. 671 709 729



## SINGULAR RESTAURANT

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

**ESP:** Una experiencia gastronómica mediterránea con el fuego como elemento central que combina productos locales y de temporada, técnica y tradición.

**ENG:** A Mediterranean gastronomic experience with fire as the central element, combining local and seasonal products, technique, and tradition.

**DEU:** Eine mediterrane gastronomische Erfahrung mit dem Feuer als zentrales Element, die lokale und saisonale Produkte, Technik und Tradition kombiniert.

**Vía de servicio a Pollensa Km1. Salida 37, Ma-13. Sa Pobla**  
Tel. 971 90 01 08



## AROMATA

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

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

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

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

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



## KAIZEN SUSHI BAR

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

**ESP:** Raúl García e Ismael Rojo son el mejor 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](http://restaurantequintaavenida.com/es)

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

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

**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](http://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](http://restaurantesumaq.com)

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

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

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

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



## L'INFORMAL TACOS

[linformaltacos.com](http://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



## TAQUERÍA MANATACO

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

**ESP:** Especializados en tacos, pero también traen la gastronomía que podrías encontrar en Ciudad de México. Taco al pastor, las quesadillas, salsas de chiles y los tragos más picosos.

**ENG:** Specializing in tacos, but also bringing the cuisine you might find in Mexico City. Taco al pastor, quesadillas, chili sauces, and the spiciest drinks.

**DEU:** Spezialisiert auf Tacos, aber sie bringen auch die Küche, die man in Mexiko-Stadt finden könnte. Taco al Pastor, Quesadillas, Chilisaucen und die schärfsten Getränke.

**Carrer de Can Puigdorfil, 2. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 22 79 74



## 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



## WINE & FOOD

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

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

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

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

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



## THE STORE DELI BISTRO

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

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

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

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

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



## MAR Y PAZ

[marpazcanpicafort.com](http://marpazcanpicafort.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**



## CUINA VIVANT

[zero waste philosophy](http://zerowastephilosophy)

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

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

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

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



## MAMBO RESTAURANTE

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

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

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

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



## 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:** Lecker 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 encantaran.

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

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

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



## 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**



## MODI

comida georgiana

**ESP:** Exquisitos platos de cocina georgiana vegetariana para compartir. Puedes degustar el Khachapuri Imeruli, un pan relleno de queso o Gebjalia que son rollitos de queso con salsa de menta

**ENG:** Exquisite vegetarian Georgian dishes to share. You can savor Khachapuri Imeruli, a cheese-filled bread, or Gebjalia, cheese rolls with mint sauce.

**DEU:** Exquisite vegetarische georgische Gerichte zum Teilen. Sie können Khachapuri Imeruli, ein mit Käse gefülltes Brot, oder Gebjalia, Käseröllchen mit Minzsauce, genießen.

**Carrer De Rossinol 8. Palma. Mallorca.**  
Tel. 600 91 53 65



## LA MUJER DE VERDE

lamujerdeverde.com

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

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

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

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



## 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](http://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**



## MALLORCA BEER & CO

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

**ESP:** La fábrica de vidrio soplado Menestralia se ha convertido en el nuevo punto de encuentro de los amantes de la cerveza artesana con 10 tiradores a tu disposición y la cocina a cargo de Cuina Vivant

**ENG:** The Menestralia blown glass factory has become the new meeting point for craft beer lovers, with 10 taps at your disposal and the kitchen run by Cuina Vivant.

**DEU:** Die geblasene Glasfabrik ist zum neuen Treffpunkt für Liebhaber von handwerklich gebrautem Bier geworden, mit 10 Zapfhähnen zu deiner Verfügung und der Küche unter der Leitung von Cuina Vivant.

**Autopista Palma - Sa Pobla, salida 35. Mallorca**  
**Tel. 678 39 90 58**



## SA CERVISERIA

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

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

**ENG:** A Winebrewpub is a unique and innovative concept that encompasses the craft brewing of beer and natural wine product 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**



## LA ROVINA VERMUTERÍA

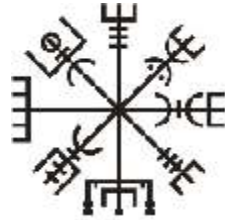
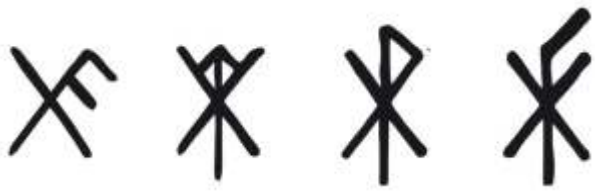
[@larovina\\_vermateria](https://www.instagram.com/larovina_vermateria)

**ESP:** La Rovina Vermutería, trae aire fresco a la Plaza de Puerto Pollensa. Con un nuevo concepto en gastronomía y mixología mediterránea, fusionando modernidad y tradición.

**ENG:** La Rovina Vermutería brings a breath of fresh air to the Plaza de Puerto Pollensa. With a new concept in Mediterranean gastronomy and mixology, it fuses modernity and tradition.

**DEU:** La Rovina Vermutería bringt frischen Wind auf den Platz von Puerto Pollensa. Mit einem neuen Konzept in mediterraner Gastronomie und Mixologie, das Modernität und Tradition vereint.

**Plaça Miguel Capllonch, 2. Port de Pollença.**  
**Tel. 971 14 36 83**



**COVER BY MARTIN WITTFOOTH**  
**ISSUE # 215**

### **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**

Jorge Bustos, Ivan Illich, Carlos Penas, Ngai Wing Lam, Genevieve Cohn, Yuko Shimizu, Salman Toor, Martin Wittfooth, Caroline Hú, Aitor Arregi (Guethary restaurant en Iberostar Selection Playa de Palma), Jaume y Miquel (Mallorca Beer & Co), Toni Ventura (La Rovina Vermutería de Puerto Pollença), 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](http://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**