

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #216

lifestyle & art subculture magazine

+18

LA METAMORFOSIS DE NADIA LEE COHEN

LUCIA ETXEBARRIA: LA ESCRITURA QUE CURA

CHARLES JEFFREY LOVERBOY 'THESE NEW CAROLEANS'

SINGULAR, GASTRONOMÍA DE FUEGO Y PRODUCTO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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





REVERSE VENDING

Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar

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

VER VIDEO PROMO



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

MÁS INFO: +34 664 728 211 · ganamosreciclando.com





© Amber Boardman

CONTENIDOS

ISSUE #216

TOMA NOTA

- 12. 'Paliativo', una oda a la amistad como refugio
- 14. La regla crítica: De frente y en la frente
- 16. La escritura que cura de Lucia Etxebarria

ARTISTAS

- 20. Atrapados por el recurso metafórico de Sofia Mitsola
- 24. El vocabulario visual único de Hayv Kahraman
- 28. "Raza" la presente exposición de Asun Glez y Franck Sastre
- 32. La mirada femenina de Alexandra Leese
- 36. La metamorfosis de Nadia Lee Cohen

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Charles Jeffrey Loverboy
- 46. Must Have
- 48. ¿Qué importancia tiene el diseño de un comercio?

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Singular, gastronomía de fuego y producto
- 54. A GoGò Pizzabar: "La qualità fa la differenza"
- 56. Cuina Vivant y Mallorca Beer Co encienden el ahumador en Menestralla

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**LUCIA ETXEBARRIA
Y LA ESCRITURA QUE
CURA**

Pág. 16. El fenómeno se conoce en Psicología como "efecto espejo" y sirve para describir nuestra identidad.
ENG: The phenomenon is known in Psychology as the "mirror effect" and it serves to describe our identity.

**'PALIATIVO', UNA ODA
A LA AMISTAD COMO
REFUGIO**

Pág. 12. La novela 'Paliativo: La amistad como último refugio' aborda la naturaleza humana y el sentido de la amistad
ENG: The novel 'Paliativo: La amistad como último refugio' addresses human nature and the meaning of friendship.

**LA REGLA CRÍTICA:
DE FRENTE Y EN LA
FRENTE**

Pág. 14. Yo no sé en que estaría pensando Oscar Wilde cuando escribió esa maldita frase de que un verdadero amigo te apuñala de frente..
ENG: I don't know what Oscar Wilde was thinking when he wrote that damn phrase about a true friend stabbing you in the front.

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artístico
SUMARIO



LA METAMORFOSIS DE NADIA LEE COHEN

Pág. 36. Como conducto de puro glamour, todo se vuelve atractivo y fascinante cuando Nadia Lee Cohen dirige su cámara en esa dirección...

ENG: As a conduit of pure glamour, everything becomes attractive and fascinating when Nadia Lee Cohen directs her camera in that direction.

LA MIRADA FEMENINA DE ALEXANDRA LEESE

Pág. 20. Con su libro "Me+Mine", la fotógrafa londinense Alexandra Leese busca desafiar la narrativa costumbrista...

ENG: With her book "Me+Mine", London-based photographer Alexandra Leese seeks to challenge the traditional narrative....

"RAZA" EXPOSICIÓN DE ASUN GLEZ Y FRANCK SASTRE

Pág. 32. Nos sumergen en una universo de obras que revelan una conexión mágica que trasciende diferencias de estilo, religión y color de piel..

ENG: They immerse us in a universe of works that reveal a magical connection transcending differences in style, religion, and color.....



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

raventoscodorniu.com

en la recámara
SUMARIO



**CHARLES JEFFREY
LOVERBOY**

Pág. 42. Desmantelando los elementos británicos en una colección que rendía homenaje cuestionando

ENG: Dismantling British elements in a collection that paid homage while questioning recent events..

**QUÉ IMPORTANCIA
TIENE EL DISEÑO
DE UN COMERCIO**

Pág. 48. Cómo trasladar al consumidor en un terreno que predispone disfrutar y comprar ...

ENG: How to transport the consumer to an environment that predisposes them to enjoy, buy the product ...

**INFOMAG
MUST HAVE**

Pág. 46-47. En esta sección mostramos artículos de las tiendas de nuestra guía de ocio...

ENG: In this section, we display articles from the stores in our leisure guide...

MAR Y PAZ

FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX



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

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

 @marypazcanpicafort

 @marypazcan_picafort

SUMARIO



SINGULAR, GASTRONOMÍA DE FUEGO Y PRODUCTO

Pág. 50. Singular restaurant es parte del lujoso hotel rural The Lodge, el flamante concepto de refugio de lujo..

ENG: Singular Restaurant is part of the luxurious rural hotel The Lodge, the brand-new concept of a luxury retreat..

CUINA VIVANT Y MALLORCA BEER CO INICIAN LOS EVENTOS

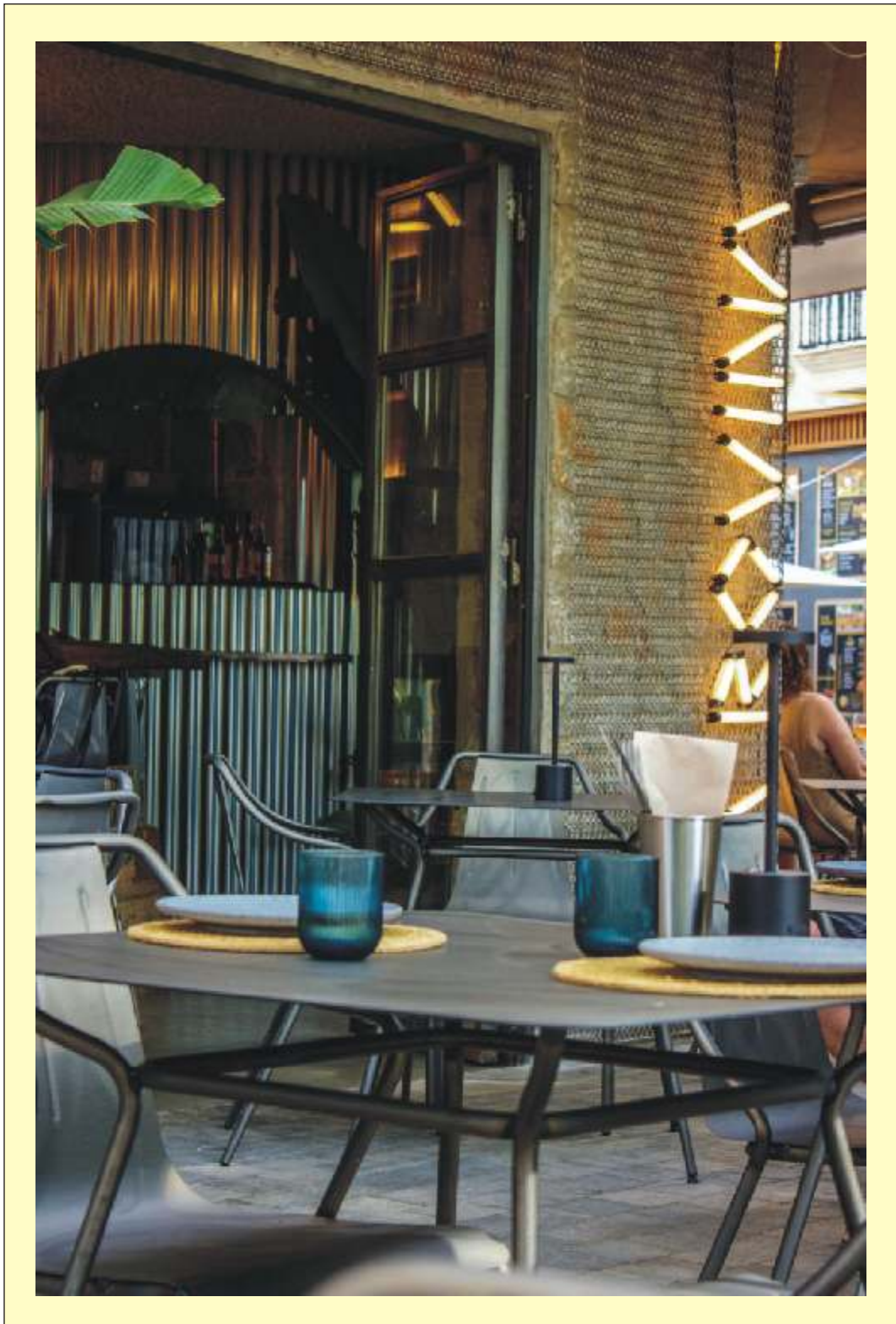
Pág. 56. Comida de verdad o todo lo que sale del smoker es para chuparse los dedos y crea una experiencia auténtica...

ENG: Real food or everything that comes out of the smoker is finger-licking good and creates an authentic experience ...

A GOGÒ PIZZA BAR INAUGURA CON ÉXITO SU SEGUNDO LOCAL

Pág. 54. El nuevo espacio, al que llaman la pizzería, mantiene el alma, calidad de sus sabores, y vibrante esencia de su "hermano mayor"..

ENG: The new space, which they call the pizzeria, maintains the soul, quality of flavors, and vibrant essence of its 'brother.!....



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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

PALIATIVO

Por Margarita Petkova

Una oda a la amistad como refugio

La novela 'Paliativo: La amistad como último refugio' aborda la naturaleza humana y el sentido de la amistad a través del último viaje que realiza un hombre antes de su muerte. Borja Quiroga y Manuel Rodríguez, autores del libro bajo el seudónimo Samuel Dacanda, plasman su perspectiva sobre temas cardinales como el amor, el trabajo o la familia, al tiempo que sus personajes atraviesan las cinco etapas del duelo: la negación, la ira, la negociación, la depresión y, finalmente, la aceptación.

El valor de la vida y de la muerte, así como de todos aquellos que comparten con nosotros el tiempo, se precisa y acentúa, grano por grano, cuando el reloj de arena se voltea por última vez. Este momento final se aborda en Paliativo: La amistad como último refugio, un tratado sobre la amistad y la naturaleza humana.

A través de una narración sosegada y profunda de Samuel Dacanda, la novela plasma un último viaje alrededor del mundo antes de morir; la premisa para dejarlo todo por alguien y descubrir que después de un final, llegan muchos comienzos. Paliativo se engloba dentro del género de crecimiento personal y ficción contemporánea perteneciente a la Editorial Rosamerón.

Guzmán, un hombre de 38 años que recibe un diagnóstico fatal por una enfermedad sin cura, pide a su mejor amigo, Rodri, que lo abandone todo durante un año para que lo acompañe en el que será su último viaje. Comenzará así una experiencia de autorreflexión para los protagonistas, abordada desde la perspectiva de dos autores unidos por su amor a la literatura. Esta sinergia nace de los recuerdos y las vivencias de Borja Quiroga, médico de profesión, y Manuel Rodríguez, historiador del arte, quienes abordaron una aventura a

cuatro manos. "Teníamos ganas de hacer un proyecto juntos, lo que pasa que nunca habíamos visto el escritor que llevábamos dentro", afirma Borja Quiroga para elcierredigital.com.

"A finales del año anterior le propuse a Manuel escribir un libro. Él primero me dijo que si estaba loco, pero al día siguiente me llamó, me dijo que ya tenía la temática y me ofreció este argumento. Nos pusimos a escribir", afirma Quiroga. Y es que la idea nació como un mecanismo de autocomprensión.

Así lo expresa Manuel Rodríguez: "Yo estaba en un momento vital un poco agobiante, con tres niñas pequeñas y dirigiendo una empresa que me absorbía muchísimo. Estaba buscando una válvula de escape". El autor se relaciona también con el eje temático del libro: "Yo no tengo ninguna enfermedad, ni me voy a dar ninguna vuelta al mundo, pero sí hay una misma necesidad de buscar una vida más allá del día a día corriente", explica.

ENG: The novel "Paliativo: La amistad como último refugio" (Paliative: Friendship as the Last Refuge) explores human nature and the meaning of friendship through a man's final journey before his death. Borja Quiroga and Manuel Rodríguez, the authors of the book under the pseudonym Samuel Dacanda, share their perspective on fundamental themes such as love, work, and family while their characters traverse the five stages of grief: denial, anger, bargaining, depression, and finally, acceptance. The value of life and death, as well as of those who share our time, becomes clear and emphasized, grain by grain, when the hourglass is turned for the last time. This final moment is addressed in "Paliativo: La amistad como último refugio," a treatise on friendship and

human nature. Through the calm and profound narration of Samuel Dacanda, the novel depicts a final journey around the world before dying; the premise is to leave everything behind for someone and discover that after an end, many beginnings follow. "Paliativo" falls within the genre of personal growth and contemporary fiction, belonging to Editorial Rosamerón. Guzmán, a 38-year-old man diagnosed with a terminal illness, asks his best friend, Rodri, to leave everything for a year to accompany him on what will be his last journey. This sets off a self-reflective experience for the protagonists, tackled from the perspective of two authors united by their love for literature. This synergy stems from the memories and experiences of Borja Quiroga, a medical doctor, and Manuel Rodríguez, an art historian, who embarked on this four-handed adventure. "We wanted to do a project together, but we had never recognized the writer within us," Borja Quiroga told elcierredigital.com. "At the end of the previous year, I suggested to Manuel that we write a book. He first thought I was crazy, but the next day he called me, said he had the theme, and offered this plot. We started writing," says Quiroga. The idea was born as a mechanism for self-understanding. Manuel Rodríguez expresses it this way: "I was at a somewhat overwhelming point in my life, with three small daughters and running a company that consumed a lot of my time. I was looking for an escape valve." The author also relates to the book's central theme: "I don't have any illness, nor am I going to travel around the world, but there is the same need to seek a life beyond the daily grind," he explains.

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.



DE FRENTE Y EN LA FRENTE

Por Carlos Penas



Yo no sé en qué estaría pensando Oscar Wilde cuando escribió esa maldita frase de que un verdadero amigo te apuñala de frente. Y tampoco sé por qué llamó Libertad a su barco, ni a qué dedicaba su tiempo libre ni si estudiaba o trabajaba, pero me aturdió leerla. Sin necesidad de rizar el rizo ni de envolver mis pensamientos en papel aluminio para introducir la cabeza en un secador de casco, durante horas, me dije a mí mismo que eso era del todo imposible y que estaba ante una contradicción en toda regla, sin compresa ni tãmpax que evitase la sangre derramada. En tal caso, Oscar, te apuñalarán de frente los que habían sido amigos verdaderos, porque en ese preciso instante en el

que piensan en clavarte un puñal dejan automáticamente de ser tus amigos, por concepto, por defecto y por dejar sin efecto los valores inherentes a la palabra amistad, sin los cuales sería nula su existencia. Y piensa, querido amigo, que si fuera verdad eso de que los amigos de mis amigos son mis amigos, entonces los enemigos de quienes fueron mis amigos serían amigos míos cuando volviesen a serlo y la cuestión se retorcería sobre sí misma, apretando su propio nudo corredizo y sembrando la duda de si los amigos míos que son amigos de mis enemigos serán realmente mis amigos, si los amigos míos que son amigos de los roedores, de melena larga y sucia,

serán verdaderamente mis amigos o si los amigos de mis enemigos serán mis enemigos por culpa de unos algoritmos baratos y algunos crueles silogismos. Además, ten en cuenta que se produciría un efecto cadena que sería tan cruel como interminable, de esas que recuerdan a las cisternas antiguas y se parecen a la horca, de esas que anudan unos eslabones muy cabrones y que tienen en su extremo la forma de una empuñadura que dura lo que dura mientras esté dura y vacía de cordura. Y no es cuestión, Oscar, de entretenernos en la posibilidad de que nos podamos convertir en asesinos en serie que van por ahí apuñalando a todo dios, de frente, en la frente y a pecho descubierto, sin más.

Wine & FOOD



COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

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



Wine &
FOOD



LUCIA ETXEARRIA:

El acto de escribir revela muchísimo de nosotros

El fenómeno se conoce en Psicología como "efecto espejo" y sirve para describir nuestra identidad. Lo explica la periodista, filóloga, psicóloga y escritora Lucía Etxebarria que publica su método

Por Solange Vázquez · Fotografía: Jeosm

Decía Samuel Beckett que «las palabras son lo único que tenemos». Y puede que sea verdad. Sirven para comunicarnos, consolar, para hacer creer, para animar, para decir a la gente que la queremos de mil maneras distintas y, ay, también para herir, mentir, destruir... Tan poderosas son.

¿Y si usamos ese enorme valor en nuestro favor? Ahí va un secreto: se puede. Sobre todo si utilizamos la palabra escrita.

Porque el acto de escribir revela mucho de nosotros, a veces hasta cosas que ni sabíamos. Nos dejan siempre un poco desnudos, pudiéndose aprovechar en nuestro beneficio.

Es lo que hace la escritura expresiva, una disciplina que se aplica desde hace más

de cuatro décadas. Se imparten talleres y algunos gabinetes psicológicos la incluyen en su carta de servicios.

La escritora Lucía Etxebarria acaba de publicar 'La escritura que cura' (Desclée de Bruwer) con ejercicios prácticos.

"Si dices que alguien tiene mucho sentido del humor es porque tú también lo tienes, porque si no lo tuvieras no le pillarías los chistes", afirma Lucía Etxebarria en su libro.

"Trabajar la identidad es una de las premisas que contiene el libro. Manual de escritura expresiva para no profesionales" (Ed. Desclée de Brouwer). Sólo necesitas un boli, un cuaderno y un lugar tranquilo en el que estés a gusto

para escribir durante 30 días a razón de unos veinte minutos diarios.

Se trata de un programa de desarrollo personal basado en técnicas de escritura expresiva que se llevan utilizando cuarenta años. Está destinado a ayudar a gestionar la ansiedad, promover la autoestima, establecer objetivos y alcanzar metas.

Así lo presenta Lucía Etxebarria, quien, después de media vida como filóloga, periodista y escritora, a los cincuenta años decidió estudiar Psicología. Imparte talleres de escritura expresiva desde hace quince años.

luciaetxebarria.net



VINOS

Wine	12.00
Beer	8.00
Whisky	15.00
Vodka	10.00
Rum	12.00
Gin	10.00
Tequila	12.00
Cognac	15.00
Brandy	12.00
Champagne	20.00
Sparkling wine	15.00
Wine	12.00
Beer	8.00
Whisky	15.00
Vodka	10.00
Rum	12.00
Gin	10.00
Tequila	12.00
Cognac	15.00
Brandy	12.00
Champagne	20.00
Sparkling wine	15.00

Lucía Etxebarria nació en Valencia, el 7 de diciembre de 1966. Licenciada en Filología inglesa y Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. En 2000 se traslada a Escocia y empieza a trabajar en la Universidad de Aberdeen impartiendo clases de escritura y guión. En 2002 obtuvo un puesto de escritora residente en la Universidad de Montreal. Tras publicar varios libros, anuncia su retirada como protesta por la piratería. En 2013 participa en el reality 'Campamento de verano', de Telecinco. Ha formado parte de Mensa, asociación internacional de personas superdotadas. En 2001 'Interviú' la acusó de plagiar al poeta Antonio Colinas, Premio Nacional de Literatura. Lucía les demandó, pero absolvieron a la revista. Apeló al Constitucional, y la absolvió. En 2006, el psicólogo Jorge Castelló la demanda por "apropiación indebida". Ambos llegaron a un acuerdo extrajudicial. Ha escrito numerosos libros y ha ganado premios como el Nadal y el Planeta. El último, 'Tránsfoba del año', de gran polémica en las redes sociales. Tiene una hija, Allegra, de 16 años, fruto de una relación con el canadiense Jeff R.

ENG: The phenomenon is known in psychology as the "mirror effect" and serves to describe our identity. This concept is explained by journalist, philologist, psychologist, and writer Lucía Etxebarria, who publishes her method of expressive writing as a therapy that anyone can do at home. Samuel Beckett once said, "Words are all we have." And that might be true. They serve to communicate, to console, to persuade, to encourage, to tell people we love them in a thousand different ways, and, alas, also to hurt, lie, destroy... Such is their power. But what if we use this enormous value to our advantage? Here's a secret: it's possible. Especially if we use the written word. Because the act of writing reveals a lot about us: sometimes, even things we don't know about ourselves. It always leaves us a bit exposed, and this can be used to our benefit. This is what expressive writing does, a discipline that has been applied for over four decades. Workshops are held, and some psychological practices include it in their range of services. To make it accessible to people—and because many

cannot afford these classes or this type of attention—writer Lucía Etxebarria has just published 'The Writing That Heals' (Ed. Desclée De Bruwer) with practical exercises. "If you say someone has a great sense of humor, it's because you have it too, because if you didn't, you wouldn't get the jokes," says Lucía Etxebarria in her book. Working on identity is one of the premises contained in 'The Writing That Heals: A Manual of Expressive Writing for Non-Professionals' (Ed. Desclée de Brouwer). "You only need a pen, a notebook, and a quiet place where you feel comfortable to write for 30 days at a rate of about twenty minutes a day."

Es importante que la gente sepa que triunfar en la vida es quererse a sí misma y aceptar la vida como es. Perseguir el éxito al precio que sea, denota inseguridad.

It is important for people to know that true success in life is about loving oneself and accepting life as it is. Pursuing success at any cost reveals insecurity.

It is a personal development program based on expressive writing techniques that have been used for forty years. It is designed to help manage anxiety, promote self-esteem, set goals, and achieve them. This is how Lucía Etxebarria presents it. After half a lifetime as a philologist, journalist, and writer, she decided to study psychology at fifty. She has been conducting expressive writing workshops for fifteen years.

Lucía Etxebarria was born in Valencia on December 7, 1966. She holds a degree in English Philology and Journalism from the Complutense University of Madrid. In 2000, she moved to Scotland and began working at the University of Aberdeen, teaching writing and screenwriting classes. In 2002, she secured a position as a writer-in-residence at the University of Montreal. After publishing several books, she announced her retirement in protest against piracy. In 2013, she participated in the reality show 'Summer Camp' on Telecinco. She has been a member of Mensa, an international association for people with high IQs. In 2001, 'Interviú' accused her of plagiarizing poet Antonio Colinas, a National Literature Award winner. Lucía sued them, but the magazine was acquitted. She appealed to the Constitutional Court, and she was acquitted. In 2006, psychologist Jorge Castelló sued her for "misappropriation." They reached an out-of-court settlement. She has written numerous books and has won awards such as the Nadal and Planeta prizes. The latest, 'Transphobe of the Year,' generated great controversy on social media. She has a 16-year-old daughter, Allegra, from a relationship with Canadian Jeff R.



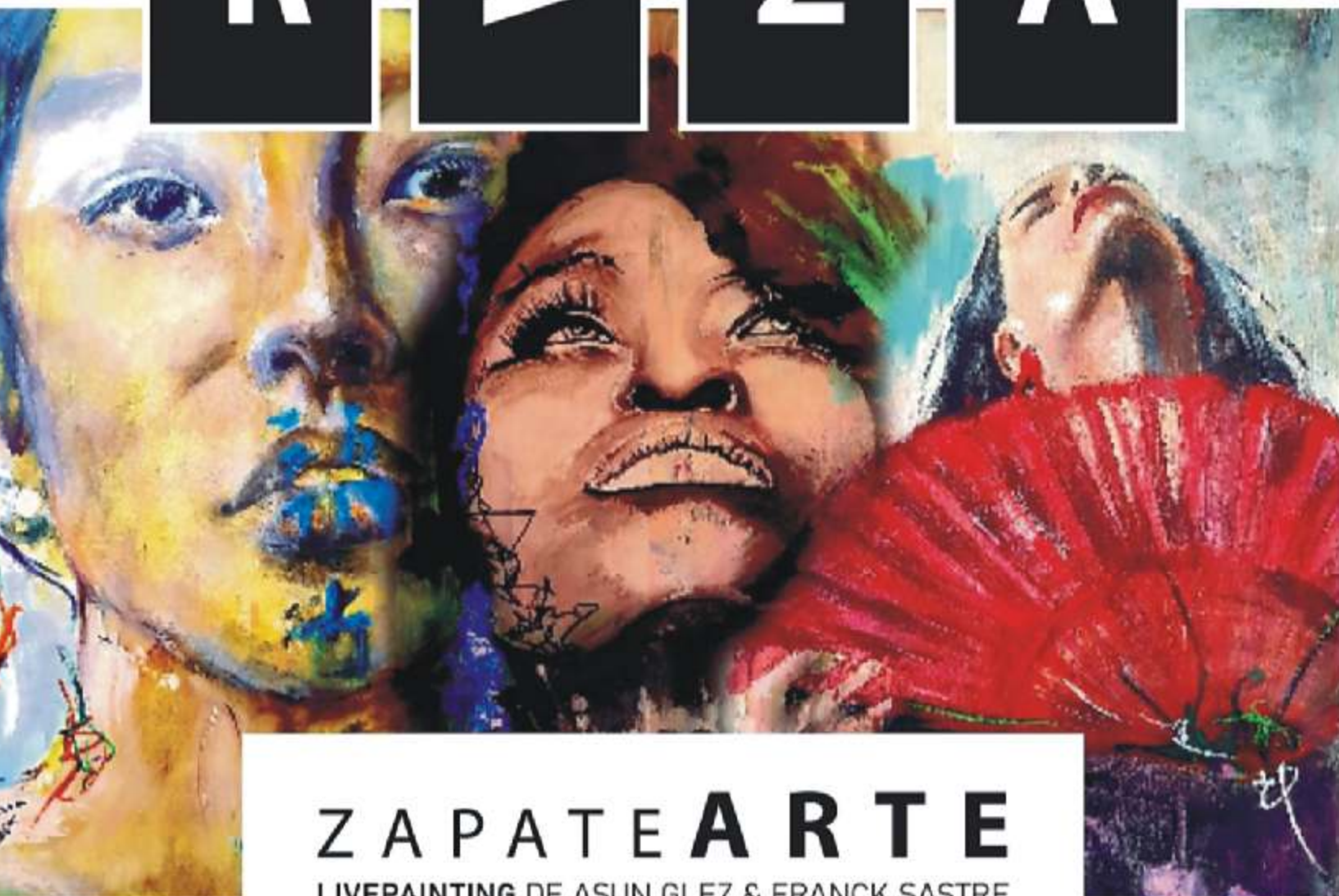
EXPOSICIÓN DE PINTURA • ASUN GLEZ & FRANCK SASTRE

R

A

Z

A



ZAPATEARTE

LIVEPAINTING DE ASUN GLEZ & FRANCK SASTRE

JUEVES 18 JULIO '24 • 19:00H

en la Sala Skylight de Artmadams.

EXPOSICIÓN DE 19 OBRAS

del 18 Julio a 14 Agosto

ENTRADA LIBRE



HOTEL ARTMADAMS

(Carrer del Marquès de la Sènia nº 34, Palma de Mallorca)

En diálogo con la mirada de Sofia Mitsola



El cuerpo femenino es un motivo central en el trabajo de Sofia, utilizado como un recurso metafórico y visual que tanto seduce como desafía engañosamente al espectador

Por Lydia Figs

En *The Evil Eye*, los desnudos femeninos se erigen firmes, formando un vínculo. Su presencia seductora invita al espectador a acercarse, a coquetear con ellas. El espectador podría pensar al principio que están ahí para disfrutar de estos encantadores desnudos. Pero una vez más cerca de las obras, estas figuras sumergen e intimidan al espectador: revierten la mirada y desafían el consumo visual de la audiencia a través de su tamaño colosal y su mirada penetrante.

Sofia Mitsola trabaja principalmente con pintura para examinar el cuerpo femenino. Al observar figuras en la escultura egipcia y griega antigua, la animación japonesa y la pornografía, compone sus propios personajes mitológicos y los coloca en composiciones geométricas, a modo de escenario. Estas composiciones están pintadas en colores vibrantes y están estratificadas con lavados y empaste.

Sus pinturas a menudo presentan personajes desnudos, más grandes que la vida, que se dirigen al espectador con su mirada directa e invitan a que los miren de vuelta. A través de este acto, Mitsola forma relaciones dinámicas entre la pintura y el espectador para establecer nuevas jerarquías y jugar con ideas de voyeurismo, poder y control.

ENG: In dialogue with the gaze, the female body is a central motif in Sofia's work, one that is used as a metaphorical and visual device that both seduces and deceptively challenges the viewer.

In *The Evil Eye*, the female nudes are standing tall, forming a bond. Their seductive presence invites the viewer to come closer, to flirt with them. The viewer might at first think, that they are there to take pleasure from these enchanting nudes. But once closer to the works, these figures submerge and intimidate the

viewer: they revert the gaze and challenge the visual consumption of the audience through their colossal size and penetrating stare.

Sofia Mitsola works primarily with painting to examine the female body. By looking at figures in ancient Egyptian and Greek sculpture, Japanese animation, and pornography she composes her own mythological characters and places them in geometrical, stagelike compositions. These, are painted in vibrant colours and are layered with washes and impasto.

Her paintings often feature bare, larger than life characters who address the viewer with their direct gaze and invite them to look back. Through this act, Mitsola forms dynamic relationships between the painting and the viewer to establish new hierarchies and play with ideas of voyeurism, power, and control.







El vocabulario visual único de Hayv Kahraman



Al examinar los espacios marginales de la vida diaspórica, la artista busca cuestionar y renegociar los límites encontrados en el tercer espacio social y político entre la cultura occidental y la cultura del Medio Oriente

Por The Third Line

Nacida en Irak en 1981, Hayv Kahraman vive y trabaja actualmente en Los Ángeles. Al huir de Bagdad a los once años, se trasladó a Suecia con su familia y la experiencia como refugiada se convirtió en un catalizador para su práctica artística. Kahraman estudió diseño gráfico en Italia en la Accademia di arte e design di Firenze en 2005. Su práctica técnica diversa incluye pintura, dibujo, creación de objetos y performance. Sus obras semi-autobiográficas tienen un fuerte enfoque en la experiencia migrante y la violencia contra las mujeres, con referencias al Renacimiento italiano, las xilografías japonesas y la arquitectura iraquí. Kahraman tiene una fascinación por la geometría y la simetría, incorporando patrones abstractos en su trabajo. Aunque el género y la identidad son temas consistentes en la obra de Kahraman, su práctica está en constante evolución en cuanto a estilo y técnica. En las obras pintadas recientes la artista experimenta con la manipulación del propio lienzo. Este elemento escultórico recuerda el método tradicional iraquí de tejer "Mahaffa", un tipo de abanico de mano que habla de los recuerdos de infancia de la artista. Kahraman utiliza su vocabulario visual único para retratar

la experiencia migrante, una que carece de constancia mientras abraza la multiplicidad. Utiliza la belleza de sus pinturas para contar historias horribilmente brutales, particularmente aquellas de mujeres victimizadas dentro de su propia cultura. Repetir la imágenaría femenina una y otra vez le permite construir un ejército de mujeres, restaurar su agencia como colectivo. Usando el cuerpo como el último sitio de resistencia, la artista reclama el control de la forma femenina.

ENG: Born in Iraq in 1981, Hayv Kahraman currently lives and works in Los Angeles. Fleeing Baghdad at age eleven, she relocated to Sweden with her family and the refugee experience became a catalyst for her practice. Kahraman studied graphic design in Italy at the Accademia di arte e design di Firenze in 2005. Kahraman's technically diverse practice includes painting, drawing, object-making and performance. Her semi-autobiographical works have a strong focus on the migrant experience and violence against women, with references to the Italian Renaissance, Japanese woodcuts and Iraqi architecture. Kahraman has a fascination with geometry and symmetry,

incorporating abstract patterns into her work.

Though gender and identity are consistent themes within Kahraman's work, her practice is ever evolving in style and technique. Recent painted works have seen the artist experiment with the manipulation of the canvas itself. This sculptural element is reminiscent of the traditional Iraqi method of weaving 'Mahaffa', a type of handheld fan and speaks to the artist's memories of childhood. Examining the marginal spaces of diasporic life, the artist looks to contest and renegotiate boundaries found in the social and political third space between Western and Middle Eastern culture. Kahraman uses her singular visual vocabulary to portray the migrant experience, one that lacks constancy while embracing multiplicity. Kahraman uses the beauty of her paintings to tell horrifically brutal tales, particularly those of women victimized within their own culture. Repeating female imagery over and over allows her to build an army of women, to restore their agency as a collective so that it may be felt individually. Using the body as the last remaining site of resistance, the artist reclaims control of the female form.







"Raza" la presente exposición de Asun Glez y Franck Sastre



Nos sumergen en un universo de 19 obras que revelan una conexión mágica que trasciende diferencias de estilo, religión y color de piel.

Por A.G.F.S.

En un rincón vibrante de Palma de Mallorca, Asun Glez y Franck Sastre nos presentan una nueva travesía pictórica con su colección "Raza". Esta vez, nos sumergen en un universo de 19 obras que buscan desentrañar el hilo invisible que une la diversidad humana. Sus pinturas se convierten en ventanas hacia las miradas de personas de distintas partes del mundo, miradas que, al observarse de cerca, revelan una conexión mágica que trasciende diferencias de estilo, religión y color de piel. Este hilo conductor destaca la sensibilidad, la sonrisa y el sentimiento compartido, sobreponiéndose a cualquier barrera superficial.

La colección "Raza" es más que una serie de pinturas; es una oda a la humanidad en su esencia más pura. La colaboración entre Asun Glez y Franck Sastre es una danza artística donde ambos, con estilos únicos y distintivos, crean una sinfonía visual que emana de cada pincelada. La simbiosis entre ellos no es tarea fácil: requiere de una sutil danza de respeto mutuo y

confianza profesional. Cada pincelada es un acto de fe en el otro, donde el riesgo de destruir el trabajo del compañero se convierte en una oportunidad para construir algo excepcional y único.

Desde hace nueve años, Asun y Franck han convertido Palma de Mallorca en el escenario predilecto para sus exposiciones, regalándonos cada verano una muestra de su genialidad compartida. Este año, el jueves 18 de julio a partir de las 19h en la Sala Skylight de Artmadans, la inauguración de su exposición promete ser una experiencia multisensorial.

Los asistentes tendrán el privilegio de presenciar un "live painting" a dúo, acompañado por las melodías de una guitarra y el zapateo rítmico de un bailarín, creando un espectáculo dinámico y vibrante que fusiona la danza y la pintura en un solo acto creativo.

Asun Glez y Franck Sastre son mucho más que artistas; son almas llenas de vida, color y alegría, cuya

humildad contrasta con la grandeza de su obra. Cada uno ha forjado una carrera individual impresionante, pero juntos han encontrado una fuente inagotable de inspiración en sus proyectos colaborativos, tanto en España como en el extranjero.

Recientemente, han llevado su creatividad a nuevos horizontes, pintando ataúdes para una empresa funeraria francesa, una iniciativa que ha captado la atención de los medios y ha abierto nuevos caminos en su exploración artística. En cada desafío que emprenden, buscan incansablemente ese "algo especial", una chispa intangible que, aunque quizá no puedan definir, saben que hallarán en el corazón de su arte compartido.

Ven a descubrir "Raza" y déjate llevar por la magia que Asun Glez y Franck Sastre han tejido en cada obra. Sumérgete en un mundo donde la diversidad se celebra y la conexión humana se siente en cada mirada pintada.





ENG: They immerse us in a universe of works that reveal a magical connection transcending differences in style, religion, and skin color. In a vibrant corner of Palma de Mallorca, Asun Glez and Franck Sastre present us with a new pictorial journey with their collection 'Raza'. This time, they immerse us in a universe of 19 works that seek to unravel the invisible thread that unites human diversity. Their paintings become windows into the gazes of people from different parts of the world, gazes that, when closely observed, reveal a magical connection that transcends differences in style, religion, and skin color. This common thread highlights sensitivity, smiles, and shared feelings, overcoming any superficial barriers. The "Raza" collection is more than a series of paintings; it is an ode to humanity in its purest essence. The collaboration between Asun Glez and Franck Sastre is an artistic dance where both, with unique and distinctive

styles, create a visual symphony emanating from each brushstroke. The symbiosis between them is no easy task: it requires a subtle dance of mutual respect and professional trust. Each brushstroke is an act of faith in the other, where the risk of destroying the partner's work becomes an opportunity to create something exceptional and unique. For the past nine years, Asun and Franck have made Palma de Mallorca the favorite stage for their exhibitions, gifting us each summer with a showcase of their shared genius. This year, on Thursday, July 18, 2024, starting at 7 PM at the Skylight Room of Artmadans, the opening of their exhibition promises to be a multisensory experience. Attendees will have the privilege of witnessing a live painting duet, accompanied by the melodies of a guitar and the rhythmic tapping of a dancer, creating a dynamic and vibrant show that fuses dance and painting into a single creative act. Asun Glez and Franck Sastre

are much more than artists; they are souls full of life, color, and joy, whose humility contrasts with the greatness of their work. Each has forged an impressive individual career, but together they have found an inexhaustible source of inspiration in their collaborative projects, both in Spain and abroad. Recently, they have taken their creativity to new horizons, painting coffins for a French funeral company, an initiative that has caught the media's attention and opened new paths in their artistic exploration. In every challenge they undertake, they tirelessly seek that "special something," an intangible spark that, although they may not be able to define it, they know they will find in the heart of their shared art. Come and discover "Raza" and let yourself be carried away by the magic that Asun Glez and Franck Sastre have woven into each work. Immerse yourself in a world where diversity is celebrated and human connection is felt in every painted gaze.



La mirada femenina de Alexandra Leese

Con su libro *Me+Mine*, la fotógrafa londinense Alexandra Leese busca desafiar la narrativa costumbrista

Por Sara Beck

Aunque las fotografías en sí poseen una simplicidad sobria, también están llenas de la ferocidad tranquila, de mujeres que se esfuerzan por reclamar sus percepciones de sí mismas. La posibilidad de un cambio colectivo ha sido tema central en la fotografía de Leese, como se puede ver en su trabajo anterior, que se ha centrado en deconstruir las expectativas sociales basadas en experiencias de género, raza e identidad cultural.

Con *Me+Mine*, Leese busca sacar el desnudo femenino del contexto de la mirada masculina, empleándolo en su lugar para despertar la seguridad que las mujeres sienten cuando no están siendo observadas.

A pesar de la prevalencia del desnudo femenino a lo largo de la historia del arte, el tema no ha sido abordado frecuentemente por mujeres y para mujeres. Dentro de los confines de la mirada masculina, los desnudos femeninos, ya sean representados en pinturas, esculturas o fotografías, adquieren un significado que generalmente no resuena con las propias mujeres. Leese comenzó su trabajo en *Me+Mine* en abril de 2020, al inicio de una era que redefiniría las rutinas diarias de las personas de una manera sin precedentes. Incapaz de salir y conectarse en persona con sus sujetos, Leese comenzó el confinamiento fotografiando su propio cuerpo con

el objetivo de explorar la relación que tenía con su yo físico. Eventualmente, se sintió inspirada para contactar a otras mujeres y hacerlas partícipes de esta serie. *Me+Mine* se convirtió en un espacio que representaba a mujeres de orígenes y experiencias muy diversas. Con este proyecto, Leese aspira a cultivar una apreciación de estas diferencias, en lugar del sentido de competencia tan común, y a demostrar cómo la autoaceptación y la unidad con los demás están interrelacionadas.

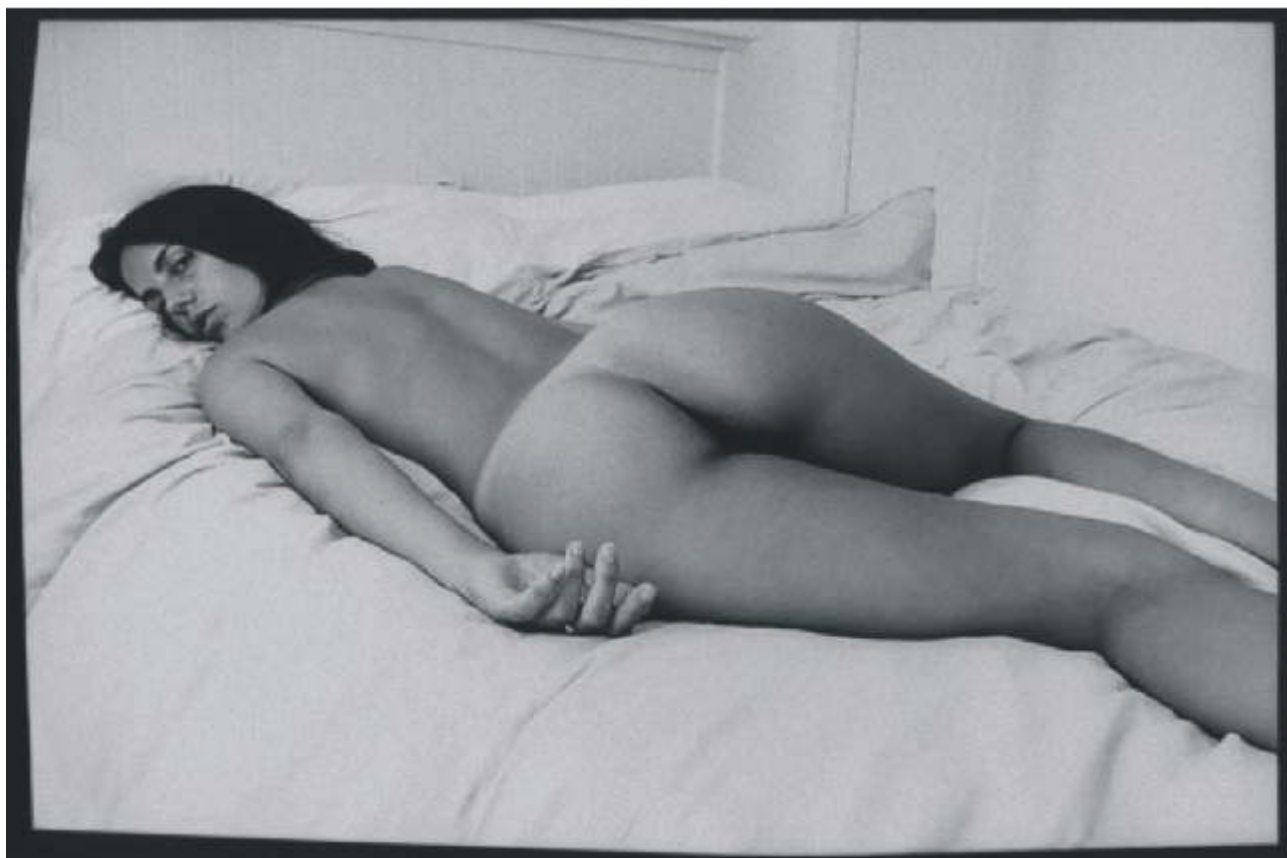
ENG: Despite the prevalence of the female nude throughout art history, the subject matter has not often been addressed for women, by women. Within the confines of the male gaze, female nudes, whether they be depicted in paintings, sculptures, or photographs, take on a meaning that typically fails to resonate with women themselves. With her recent book *Me+Mine*, London-based photographer Alexandra Leese seeks to challenge this long-standing narrative, crafting a series of images that depict women's bodies on women's terms. Leese began her work on *Me+Mine* in April of 2020, at the beginning of an era that would redefine people's daily routines in an unprecedented way. Leese, no longer able to venture out and connect with her subjects in person, began lockdown by

photographing her own body with the goal of exploring the relationship she had with her physical self. Eventually, she was inspired to contact other women to take part in this series. Ranging from friends to friends of friends, to strangers whom Leese reached via Instagram, *Me+Mine* became a space that represented women of vastly different backgrounds and experiences. With this project, Leese aims to cultivate an appreciation of these differences, in lieu of the sense of competition that is so typical, and to demonstrate how self-acceptance and finding unity with others are interrelated.

The book features 44 women all photographed by Leese in their own homes via webcam. The photographs themselves possess an understated simplicity, they are also brimming with the calm ferocity of women endeavoring to reclaim their perceptions of themselves. The possibility of collective change has remained central in Leese's photography, as can be seen from her previous work, which has focused on deconstructing societal expectations based on experiences of gender, race, and cultural identity. With *Me+Mine*, Leese seeks to remove the female nude from the context of the male gaze, instead of employing it to awaken the safety women feel when nobody's eyes are on them.







La metamorfosis de Nadia Lee Cohen



Como conducto de puro glamour, todo se vuelve atractivo y fascinante cuando Nadia Lee Cohen dirige su cámara en esa dirección. Ya sea algo vulgar, mundano y barato, o exclusivo, lujoso y raro, todo se transforma de manera indescriptible cuando se incorpora a su visión

Por Emily Dinsdale

Obsesionada con lo que ella describe como los "residuos lúgubres del consumismo occidental", Cohen ha recorrido mercadillos, tiendas vintage y ventas de maletero de coches, examinando con ojo crítico los artefactos y detritos de la vida urbana moderna y reimaginándolos como los efectos personales de una serie de individuos ficticios. **HELLO My Name Is** (publicado por IDEA) presenta viñetas reveladoras de su elenco ficticio de personajes, cada uno interpretado por la propia Cohen.

Tras su aclamado monográfico debut **Women** (2020), la fotógrafa británica radicada en Los Ángeles continúa su exploración de la cultura popular y sus idiosincrasias. Comparable a figuras como Alex Prager y Cindy Sherman, Cohen es una maestra del disfraz y la narrativa, capaz de suspender y destilar momentos cinematográficos de drama en imágenes fijas. Aquí, con una atención meticulosa al detalle y prótesis impecables, Cohen se adentra completamente en cada rol. Desde la autoproclamada especialista en perforación de orejas Diane,

hasta Jeff, fanático de los deportes, fumador de Camel y partidario de Nixon, da vida a cada personaje en una serie de retratos y arreglos de sus pertenencias. Imaginadas con un detalle exquisito, las imágenes de bodegones de Cohen nos permiten una visión fascinante de los hábitos, biografías y tendencias de esta colección de individuos curiosos y cautivadores.

ENG: As a conduit of pure glamour, everything becomes alluring and fascinating when Nadia Lee Cohen raises her camera in its direction. Be it trashy, mundane, and cheap, or exclusive, luxe, and rare, everything is unutterably transformed when incorporated into her irresistibly cinematic vision.

Obsessed with what she's described as the "lurid leftovers of Western consumerism", Cohen has scoured flea markets, vintage shops, and car boot sales, casting a discerning eye over the artefacts and detritus of modern urban life and reimagining them as the personal effects of a series of make-believe individuals.

HELLO My Name Is (published by IDEA) presents revealing vignettes of her fictitious cast of characters, each played by Cohen herself.

Following her acclaimed debut monograph **Women** (2020), the British-born LA-based photographer continues her exploration of popular culture and its idiosyncrasies. Comparable to the likes of Alex Prager and Cindy Sherman, Cohen is a master of disguise and narrative, able to suspend and distil filmic moments of drama into single stills. Here, with meticulous attention to detail and immaculate prosthetics, Cohen fully inhabits each role. From self-proclaimed ear-piercing specialist Diane, to Camel-smoking, Nixon-supporting sports fan Jeff, she brings each character to life in a series of portraits and arrangements of their belongings. Imagined in exquisite detail, Cohen's still life images allow us a fascinating insight into the habits, biographies, and proclivities of this collection of curious and compelling individuals.











CHARLES JEFFREY
LOVERBOY

: DRESSCODE :





CHARLES JEFFREY
LOVERBOY





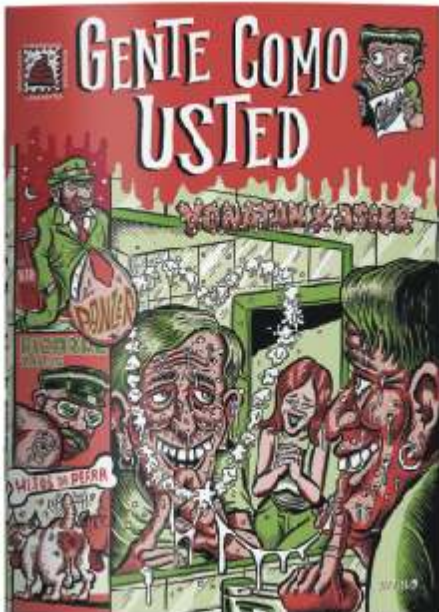
MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP
Av. de Jaume III, 3. Palma.
www.bluebananabrand.com



THINKING MU WHITE SENSE: 39,90 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



«GENTE COMO USTED»
Furillo. "La cantidad de cosas que caben en un culo"
www.outsidercomics.com



DR MARTENS SANDALIAS PLATAFORMA: 159,00€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



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



ALICE IN CHAINS UNISEX T-SHIRT: 28, 95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



THINKING MU MULTICOLOR JUMPSUIT: 139,90 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



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

¿Qué importancia tiene el diseño de un comercio?



Cómo trasladar al consumidor en un terreno que predispone disfrutar, comprar el producto y hasta hacerse una foto para instagram

Texto: Ana Plaza / Fotografía: Archivo



Las pastelerías son el ejemplo perfecto de visualizar como se fusiona el producto artesano de calidad con un espacio fantástico. Aunque hay gente más golosa que otra, a nadie le amarga un dulce de vez en cuando.

Desde hace más de 10 años, Jordi Roca, conocido por ser el pastelero del restaurante El Celler de Can Roca, tiene su propio paraíso dulce. Hablamos de **Rocambolesc**, una tienda de bombones, helados, chocolates, golosinas y otras delicias. Roca fue reconocido en 2014 como el mejor chef de pastelería del mundo por la revista Restaurant.

Rocambolesc ya tiene tres sedes en España, en Barcelona, Girona y Madrid, y otra en Houston USA. El propio nombre es su mejor carta de presentación. Es un lugar extraordinario e inverosímil, rocambolesco. Además, el apellido "Roca" se incluye dentro de la palabra, como un guiño casual a su creador.

Los dueños de Rocambolesc idearon esta heladería como un mundo de fantasía, que cumpliera los sueños tanto de niños como de adultos. Su decoración nos traslada a la fábrica más conocida de la gran pantalla, la Fábrica de Chocolate de Willy Wonka, película que fue una clara inspiración para Roca.

ENG: For over 10 years, Jordi Roca, the renowned Spanish pastry chef of El Celler de Can Roca, has had his own sweet paradise. We're talking about **Rocambolesc**, a store offering bonbons, ice creams, chocolates, candies, and other delights.

In 2014, Roca was recognized as the best pastry chef in the world by Restaurant magazine.

Rocambolesc now has three locations in Spain—in Barcelona, Girona, and Madrid—and another in Houston, USA. The very name of the store is its best introduction. It's an extraordinary and fantastical place, "rocambolesco," which means outlandish or whimsical in Spanish. Additionally, the surname "Roca" is cleverly included within the word, a playful nod to its creator. The owners of Rocambolesc envisioned this ice cream shop as a fantasy world that would fulfill the dreams of both children and adults. Its decor transports visitors to the most famous factory on the big screen, Willy Wonka's Chocolate Factory, a movie that was a clear inspiration for Roca.

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Singular, gastronomía de fuego y producto

Salida 37 Autopista MA13 a Alcudia. Vía de servicio a Pollensa Km 1. Sa Pobla. Tel. 971 900 108

Singular es parte del lujoso hotel rural The Lodge, el flamante concepto de refugio de lujo que nace precedido del éxito del primer hotel mallorquín de Único Hotels, Finca Serena, arranca una segunda temporada, presentando fabulosas novedades

Texto: Andrés Galisteo Fotografía: Cortesía The Lodge

El restaurante Singular ofrece la 'singularidad' de la cocina del fuego en el núcleo de Mallorca. Nuevos platos, productos propios y cercanos y mágicas cenas entre lavandas, una vez a la semana, afianzan su propuesta.

Se trata de una experiencia gastronómica mediterránea con la llama como elemento central que acaricia el producto local y de temporada.

Técnica y tradición se percibe en carnes, pescados y verduras excepcionales de huerto propio, materias primas sobresalientes cocinadas con múltiples maderas y estilos que aportan sabores que no dejan de ser muy locales.

El prestigioso **Ramón Freixa**, que luce dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol en su restaurante Ramón Freixa Madrid, dentro del hotel Único, es el responsable de la dirección gastronómica y de un equipo capitaneado por el chef mallorquín **Mateo Garcías**.

"Trabajamos producto locales cocinados con fuego y aromatizados por el humo", explica Freixa, rendimos homenaje a la cocina de fuego, llena de sutilezas, aromas,

jugosidad, color y texturas donde la incandescencia de las brasas va de la mano con la excelencia del producto".

"El fuego de Singular, subraya el chef **Mateo Garcías**, se alimenta de la leña de nuestros almendros, algarrobos, olivos y encinas, con ello asamos frutas y verduras cultivadas en nuestro huerto y carnes y pescados de cercanía".

De las brasas salen exquisitas carnes nacionales y regionales como la lechona. Para los amantes del pescado disfrutarán de la gran variedad de la llotja de los puertos de Alcudia y de Palma, como el San Pedro, los salmonetes, el cabracho y la popular gamba roja de Sóller.

También destacamos entrantes, empezando por el pan casero elaborado con harina de xeixa y mantequilla ahumada, la coca de caballa con tumbet al romero, ensalada de cabracho con hinojo y naranjas de Sóller, el buñuelo de porcella, sobrasada y miel o la gilda mallorquina.

Disponen de una gran selección de vinos, tanto de la isla como del mundo y también de producción propia, del hotel

hermano **Finca Serena**, donde se plantaron viñedos con uvas endémicas como el Premsal Blanc, Callet, Monastrell y Giro Ros, que producen caldos blancos y rosados.

Singular, por último, cuenta con una amplia selección de postres en la que destaca el gató de almendra marcado a la brasa, con helado de miel de las abejas de la finca.

El restaurante, abierto para los huéspedes y los clientes no alojados, cuenta con un amplio y elegante salón de techos altos lleno de luz natural y con vistas espectaculares a los jardines. Amplía sus espacios con un montaje exterior, bajo La Pérgola, que permite contemplar las arboledas, la piscina y la puesta de sol sobre los campos.

Los miércoles ofrecen una de las cenas más especiales entre las lavandas amenizada con música en directo. Así, un paseo frente a un atardecer de película culmina con un menú (90 €), con degustación de aperitivos como la frigatella, quesos locales, coca de sardinas y continúa con un principal y un postre a elegir.





ENG: The Singular restaurant offers the ‘singularity’ of flame-cooked cuisine in the heart of Mallorca. New dishes, local and own-grown products, and magical dinners among lavender, held once a week, reinforce their proposition.

This is a Mediterranean gastronomic experience with fire as the central element that gently caresses the local and seasonal products. Technique and tradition are evident in exceptional meats, fish, and vegetables from their own garden, outstanding raw materials cooked with various woods and styles that bring flavors that remain very local.

The prestigious **Ramón Freixa**, who holds two Michelin stars and three Repsol Suns at his restaurant Ramón Freixa Madrid, within the **Único Hotels**, is responsible for the gastronomic direction and leads a team headed by the Mallorcan chef **Mateo Garcías**.

"We work with local products cooked with fire and flavored by smoke," explains Freixa, "we pay homage to fire cuisine, full of

subtleties, aromas, juiciness, color, and textures where the incandescence of the embers goes hand in hand with the excellence of the product."

"The fire at Singular," emphasizes chef Mateo Garcías, "is fueled by the wood from our almond, carob, olive, and holm oak trees. With this, we roast fruits and vegetables grown in our garden, and local meats and fish."

From the embers come exquisite national and regional meats like suckling pig. Fish lovers will enjoy the wide variety from the markets of Alcudia and Palma, such as John Dory, red mullet, scorpionfish, and the popular red shrimp from Sóller.

Also highlighted are starters, beginning with homemade bread made with xeixa flour and smoked butter, mackerel coca with rosemary tumbet, scorpionfish salad with fennel and Sóller oranges, porcella fritters, sobrassada, and honey, or the Mallorcan gilda.

They offer a large selection of wines, both from the island and worldwide, as well as their own

production from the sister hotel **Finca Serena**, where vineyards were planted with endemic grapes such as Premsal Blanc, Callet, Monastrell, and Giro Ros, producing white and rosé wines.

Finally, Singular offers a selection of desserts, with the standout being almond gató marked on the grill, served with honey ice cream from the farm’s bees.

The restaurant, open to both guests and non-resident clients, features a spacious and elegant high-ceilinged room filled with natural light and spectacular views of the gardens. It extends its spaces with an outdoor setup under La Pérgola, allowing views of the groves, pool, and sunset over the fields.

On Wednesdays, they offer one of the most special dinners among the lavender, accompanied by live music. Thus, a walk in front of a cinematic sunset culminates with a menu (€90), including a tasting of appetizers like frigate, local cheeses, sardine coca, followed by a main course and a dessert of choice.



thelodgemallorca.com

A Gogò Pizzabar:

"La qualità fa la differenza"

Can Fortuny. 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 96 61 38 · agogopizza.com

El nuevo espacio, al que llaman la pizzería, mantiene el alma, calidad de sus sabores, y vibrante esencia de su "hermano mayor", pero con una identidad y carácter propios

Por Bernd Eldelbar · Fotografía cortesía A GoGò Pizzabar

A Gogò Pizzabar, un reconocido establecimiento que rinde homenaje a la pizza artesanal italiana contemporánea, celebró a lo grande el primero de junio la apertura de su segundo local en Palma ubicado en Carrer de Can Fortuny 5, junto a la plaza de Santa Eulalia.

Los fundadores **Camilla Riccardi** de Roma, y **Jerónimo Alonso** de Ciudad de México, han trabajado incansablemente para crear un producto saludable, sabroso y de alta calidad, bajo el lema "la qualità fa la differenza".

El menú es una fusión de sabores de Roma y resto de Italia, México y el Mediterráneo. Para ellos, la pizza es un catalizador del bienestar con el que quieren crear momentos de puro sosiego en un ambiente alegre, casual, cosmopolita, inclusivo y pet-friendly.

El estilo que hacen es la pizza classica italiana típica del centro-norte del país, o sea fina, ligeramente crujiente y con borde bajo, cercana a la scrocchiarella romana. Se distingue por ser muy ligera y digerible gracias a la larga fermentación y maduración de promedio de 30 horas.

Creaciones como **Sa Roqueta**, con sobrasada, burrata y miel; la **MX**, con carne al pastor y chipotle; y la **Umbra**, con setas

salteadas, burrata y trufa; y las propuestas mensuales, reflejan la creatividad y recuerdos de sus fundadores. También ofrecen delicias romanas como el **Suppli**, platos frescos como la **Caponata siciliana** y una gama de postres caseros que deleitan el paladar.

En un esfuerzo por satisfacer a todos los comensales, elaboran pizza sin gluten y quesos veganos, como la burrata y la mozzarella de almendra mallorquina fermentada, satisfaciendo así, los antojos de cualquier amante de la comida.

Todo servido por un equipo internacional apasionado por su trabajo.

ENG: A Gogò Pizzabar, a renowned establishment that pays tribute to contemporary Italian artisanal pizza, celebrated the grand opening of its second location in Palma on June 1st. This new spot is located at Carrer de Can Fortuny 5, next to the Plaza de Santa Eulalia. Founders **Camilla Riccardi**, a native of Rome, and **Jerónimo Alonso**, from Mexico City, have worked tirelessly to create a healthy, tasty, and high-quality product under the motto "quality makes the difference." The menu is a fusion of flavors from Rome and the rest of Italy, Mexico, and

the Mediterranean. For them, pizza is a catalyst for well-being, with which they aim to create moments of pure solace in a cheerful, casual, cosmopolitan, inclusive, and pet-friendly environment. Their style is the classic Italian pizza typical of the central-northern regions of the country, meaning it is thin, slightly crispy, and with a low crust, similar to the Roman scrocchiarella. It stands out for being very light and digestible thanks to the long fermentation and maturation process, averaging 30 hours. Creations like **Sa Roqueta**, with sobrasada, burrata, and honey; the **MX**, with pastor-style meat and chipotle; and the **Umbra**, with sautéed mushrooms, burrata, and truffle; along with monthly specials, reflect the creativity and memories of its founders. They also offer Roman delights such as **Suppli**, fresh dishes like **Sicilian Caponata**, and a range of homemade desserts that delight the palate. In an effort to satisfy all diners, they make gluten-free pizza and vegan cheeses, such as plant-base mozzarella and burrata made with Mallorcan fermented almonds, thus meeting the cravings of any food lover. All served by an international team passionate about their work.



Cuina Vivant y Mallorca Beer Co encienden el ahumador en Menestralia

Autopista Palma-SaPobla, salida 35. Campanet. Mallorca. Tel. 623 501 866

El ahumador horizontal de Joe's BBQ smokers controla el sabor del humo, el calor y, una vez dominado, no hay otra forma de barbacoa tan satisfactoria

Texto: Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer

El protagonista de estas jornadas es un magnífico ahumador artesano que parece rescatado de una tienda de antigüedades. Cocinar con fuego de leña real, de manera indirecta, es realmente volver a las raíces de la barbacoa. Te permite que la materia prima quede con un sabor mucho más intenso y una textura realmente suave, además de conservar mejor las propiedades y beneficios de los alimentos. Del ahumador horizontal de **Joe's BBQ Smoker** saldrán desde alitas de pollo, pollo campero entero, embutidos como el "blanquet", hasta sabrosos chorizos criollos. Además para los amantes de las "burgers" caseras, contaros que ahúman la pieza del cuello del cerdo a baja temperatura, la trinchán y la sirven con un pan esponjoso con tomate fresco, cebolla y pepinillos encurtidos. Para acompañar ofrecen patatón ahumado que sirven con chimichurri y es una delicia. ¿Ensalada si o ensalada no? Pues sí, y está deliciosa, Tomás parte una col y la introduce en el ahumador, cuando está lista, la baña con aceite de oliva virgen extra, mayonesa cítrica, ketchup casero y la adorna con topping de encurtidos ViVant. El resultado es inigualable.

Nos cuentan que la comilona será solamente los viernes noche y sábado mediodía y noche y, estará acompañada por los grifos de la cerveza artesana de **Mallorca Beer & Co.** Además también ofrecerán la posibilidad de realizar un maridaje de **craft beer** acompañando los platos si lo desean bajo reserva previa. Capaces de ahumar prácticamente cualquier cosa, para obtener sabores increíbles a partir de ingredientes aparentemente simples, **Pilar** y **Tomás** de Cuina Vivant con este nuevo proyecto han encumbrado la antigua fábrica de vidrio soplado de Menestralia, ahora reconvertida en una fábrica artesanal de cerveza, en un nuevo templo del buen comer.

ENG: The star of these events is a magnificent artisanal smoker that looks like it was rescued from an antique shop. Cooking with real wood fire, indirectly, truly takes barbecue back to its roots. It allows the ingredients to have a much more intense flavor and an incredibly smooth texture, in addition to better preserving the properties and benefits of the food. From the **Joe's BBQ Horizontal Smoker** you'll get everything from chicken wings and free-range chicken to sausages like the "blanquet" and

delicious criollo chorizos. Additionally, for homemade burger lovers, they smoke the pork neck at low temperature, carve it, and serve it on a fluffy bun with fresh tomato, onion and pickled cucumbers. To accompany, they offer smoked potatoes served with chimichurri, which is a delight. Salad or no salad? Yes, and it's delicious. Tomás cuts a cabbage and puts it in the smoker; when it's ready, he drizzles it with extra virgin olive oil, citrus mayonnaise, and homemade ketchup, and garnishes it with ViVant pickled toppings. The result is unparalleled. They tell us that the feast will only be on Friday nights and Saturday lunch and dinner, and it will be accompanied by drafts of Mallorca Beer & Co's craft beer. Additionally, they will also offer the possibility of a craft beer pairing to accompany the dishes if desired, with prior reservation. Capable of smoking practically anything to achieve incredible flavors from seemingly simple ingredients, **Pilar** and **Tomás** of Cuina Vivant, with this new project, have elevated the old Menestralia blown glass factory, now converted into a craft beer brewery, into a new temple of fine dining.



elige tu vino

WINE SPOT



Elegancia, facilidad para beber y una bella historia de vino contada. Potemkine 2022 es un juego de palabras y de uvas (Cariñena blanca y gris, Garnacha blanca y gris) que no deja de alucinarnos. Maceración corta, prensado suave, fermentación alcohólica en inox con levaduras autóctonas. Reposa 6 meses en los mismos depósitos de fermentación con sus lías finas. ¡Este vino rosado es un jugoso y sensual contrasentido! ¡Pruébalo ya!

POTEMKINE 2022

• www.2hectareas.com



Los vinos de Brigitte y Ewald Tscheppe se encuentran entre los más inusuales que conocemos. Desafían cualquier clasificación en cualquier esquema conocido, no obedecen a ningún cliché, pertenecen a una clase propia. Sauvignon Vom Opok 2021 proviene de suelos calcáreos muy puros con viñas de Sauvignon Blanc de unos 25 años. Aroma de pedernal concentrado y piedras húmedas asociada a su extrema juventud. Decantar y aguantar 30 minutos y el mundo cambiará de repente.

SAUVIGNON VOM OPOK 2021

• www.2hectareas.com



La Bella 2021 proviene de la parcela Can Coll Clara a 120-145 m de altura en Martorellesun con suelo granítico arenoso que mira hacia el norte que le da al vino blanco una mineralidad cristalina y una energía vibrante que perdura en la boca. Aunque se siente casi como un tanino en el acabado, en realidad es el granito de este sitio que le da estructura y agarre al vino. Una encantadora y compleja Pansa blanca, aromática y fragante.

LA BELLA 2021 – ORIOL ARTIGAS

• www.raventoscodorniu.com



Parcela de viñas viejas que tienen entre 70 y 100 años de edad sobre suelos de gres muy descompuesto con orientación al este. Con la Perla además, Oriol, explora un campo que le quedaba por descubrir; el racimo entero con rapa. La variedad de uva principal aquí es un clon local de Xarel·lo llamado Pansa Blanca, pero es una mezcla de variedades de uva, a menudo intercaladas tanto rojas como blancas que Oriol luego vinifica juntas, lo que significa que algunos vinos terminan en algunos un estilo anaranjado-rosado difícil de definir pero increíblemente atractivo!

LA PERLA 2021 – ORIOL ARTIGAS

• www.vinissimus.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #216

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Mary Reid Kelley ©

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

Clothing & Complements
Son Quint, 3. Palma.
Tel. 971 725 980

Little India

Clothing & Complements
Victori, 6. Palma
Tel. 679 629 263

Óptica Toscana

Gafas modernas y exclusivas
Paraires, 2. Palma.
Tel. 971 22 86 80

Colmado La Búfala

Producto artesanal italiano
Germans Perelló, sn. Alaró.
Tel. 971 879 454

Son Figuerola

Herbodietética
Plaça Mare deDeu de Lluch, 2.
Inca. Tel. 971 870 721

Fika Farina

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

Coworking
Colom, 20. 1º. Palma.
Tel. 676 782 859

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Ca na Toneta

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

Tomeu 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

Guethary

Parrilla mediterránea
Marbella, 36. Playa de Palma.
Tel. (+34) 671 709 729

The Store Deli & Bistro

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

Mar y Paz

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

Los Patos

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

BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

Cafetería
Calle Pompeu Fabra, 1. Palma
(zona Conservatorio de música).

Toutatis Bar

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

Lórien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



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



RAKO JOIES

joyas artesanales

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

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

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

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



PASATIEMPOS

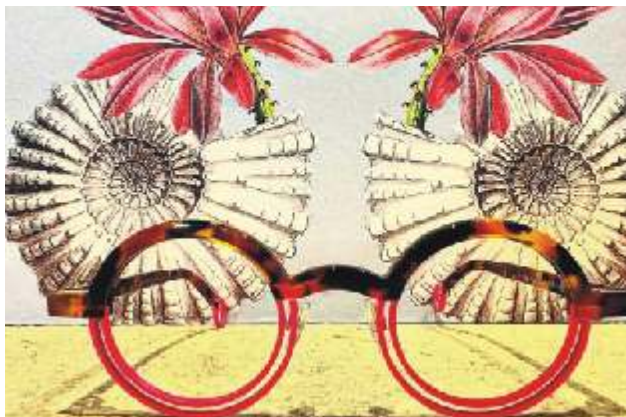
pasatiempos.net

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

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

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

Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



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

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

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

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

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



COTA GALLERY TATTOO

cotagallery.es

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

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

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

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



DOBLECERO THE AGENCY

doblecerotheagency.wordpress.com

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

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

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

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



GANAMOS RECICLANDO

ganamosreciclando.com

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

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

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

Franquicia disponible en Baleares
ganamosreciclando.ib@gmail.com



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



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. Mallorca.
(zona Conservatorio)



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



MISTRAL COFFEE HOUSE

mistralcoffee.com

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

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

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

Plaça de Weyler, 2A. Palma. Mallorca.
Tel. 971 15 92 38



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepceiobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



JACARANDA

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

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

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

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

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



SINGULAR RESTAURANT

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

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

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

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

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



KAIZEN SUSHI BAR

kaizenrestaurante.com

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

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

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

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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



DARUMA OLIVAR

daruma-restaurant.com

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

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

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

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



SUMAQ

restaurantesumaq.com

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

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

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

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



L'INFORMAL TACOS

linformaltacos.com

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

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

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

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



TAQUERÍA MANATACO

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

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

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

marypazcanpicafort.com

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

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

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

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

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

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

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



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, pizza and cocktails.

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

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



BIANCO E ROSSO

biancoerossomallorca.com

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

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

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

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



A GOGÒ PIZZABAR

agogopizza.com

ESP: Pizza artesanal de larga fermentación, con ingredientes TOP en un ambiente minimalista en el casco antiguo. Producen además su masa sin gluten y quesos veganos.

ENG: Artisanal pizza with long fermentation, made with top-quality ingredients in a minimalist environment in the old town. They also produce gluten-free dough and vegan cheeses.

DEU: Artisanal Pizza mit langer Fermentation, aus hochwertigen Zutaten in einem minimalistischen Ambiente in der Altstadt. Sie stellen auch glutenfreien Teig und vegane Käse her.

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 la 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 BALANGUERA

cocina mallorquina tradicional

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

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

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

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



LA MUJER DE VERDE

lamujerdeverde.com

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

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

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

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



ENOTECA 1918

enoteca1918.com

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

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

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

Fàbrica, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 871 53 13 72



LA VÉLO BREWERY

microcervecería

ESP: Un santuario en forma de micro-cervecería y un punto de peregrinación de la alegre cofradía de la cerveza artesanal. Dispone de 10 tiradores y sabrosas smash deli burgers.

ENG: A unique place where the magic of a beer factory merges with the vibrant essence of a brewery. A beer lover's sanctuary with its ten taps and smash deli burgers & fries.

DEU: Ein Ort, an dem sich die Magie einer Bierfabrik mit der lebendigen Essenz einer Brauerei verbindet. Ein Bierliebhaber-Heiligtum mit seinen zehn Zapfhähnen und Deli-Burgern.

Indústria, 23. Palma. Mallorca.
Tel. 871 04 07 76



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

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

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

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



BAR GIBSON

gibsonbar.es

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

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

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

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



MALLORCA BEER & CO

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

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

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

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

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



LA ROVINA VERMUTERÍA

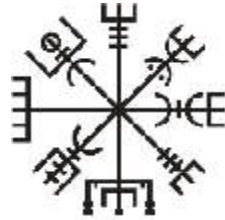
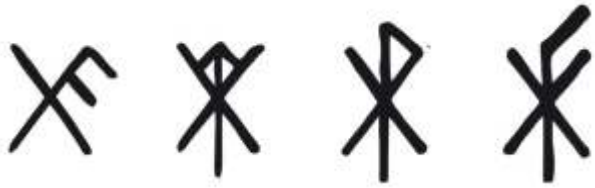
[@larovina_vermateria](https://www.instagram.com/larovina_vermateria)

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 NADIA LEE COHEN
ISSUE # 216

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

Lucia Etxebarria, Borja Quiroga & Manuel Rodríguez (Paliativo) Carlos Penas, Sofia Mitsola, Hayv Kahraman, Asun Glez, Franck Sastre, Alexandra Leese, Nadia Lee Cohen, Jordi Roca (Rocambolesc), Andrés Galisteo (Press /PR Unico Hotels), Pilar y Tomás (Cuina Vivat), 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

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**

