

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #217

lifestyle & art subculture magazine



---

MARÍA RUIDO. LAS REGLAS DEL JUEGO

---

LOREN ERDRICH. UN MUNDO QUE CELEBRA LA FLUIDEZ

---

SIYUN HUANG® LA FILOSOFÍA ORIENTAL DEL YIN-YANG

---

MAR Y PAZ: COCINA VIAJERA CON ACENTO CANALLA

---

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

---

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

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



# LEV MATADERO

100  
AÑOS  
  
MATADERO  
1911-2024

Festival de electrónica visual  
y realidades extendidas 2024

▶ DIRECTOS Y PERFORMANCES AV  
▶ INSTALACIONES

▶ REALIDAD VIRTUAL Y AUMENTADA  
▶ ENCUENTROS Y PRESENTACIONES

**MATADERO** CENTRO DE CREACIÓN  
CONTEMPORÁNEA

**18 -22 SEP**



# ISSUE #217



© Joseph Munyao Baraka

## CONTENIDOS

### TOMA NOTA

- 12. Estado de malestar
- 14. La regla crítica: Una discusión de cojones
- 16. María Ruido: arte incómodo como forma de resistencia

### ARTISTAS

- 20. Hydro logical. Una coreografía sobre el agua de Hauptmeier I Recker
- 24. Los trazos de modernidad y dramatismo de Pascal Möhlmann
- 28. Del collage al street art, una explosión artística de Katell Gélébart
- 32. Pasajes de introspección de Ally McIntyre
- 36. Un mundo que celebra la fluidez de Loren Erdrich

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. El estudio Siyun Huang® y la filosofía oriental del Yin-Yang en la moda
- 48. Món S.XX: el legado de la funcionalidad y la belleza

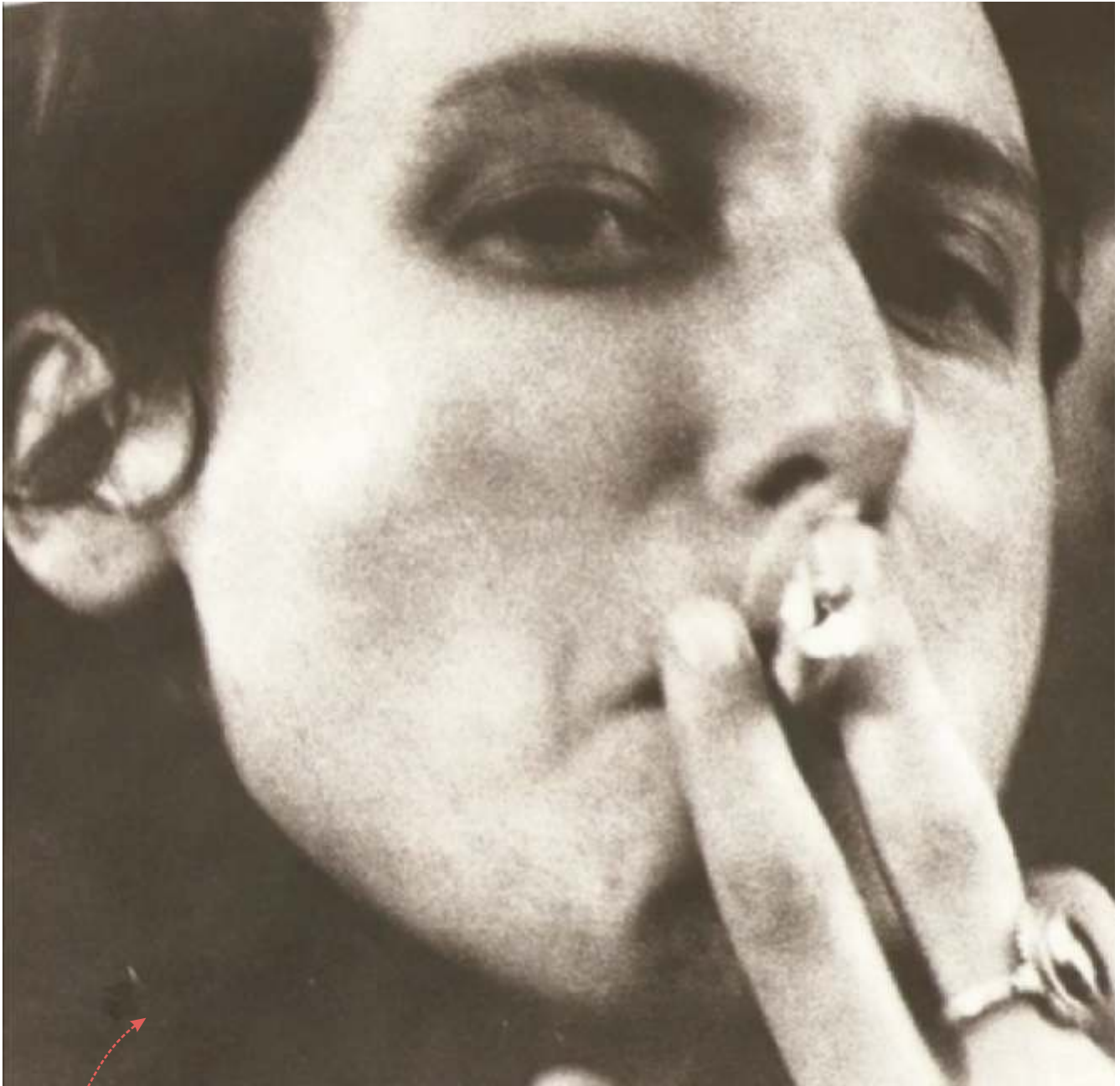
### FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Mar y Paz: cocina viajera con acento canalla
- 54. Wine & Food: cocina global, más interés por el mundo
- 56. La pasta fresca de La Búfala ristorante arrasa en Alaró

### INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota  
**SUMARIO**



**MARÍA RUIDO. ARTE  
INCÓMODO COMO  
RESISTENCIA**

**Pág. 16.** Audiovisual de María Ruido, que consiste en una conversación entre ella y la escritora y activista Brigitte Vasallo.

**ENG:** Audiovisual by María Ruido, consisting of a conversation between her and writer and activist Brigitte Vasallo.

**LA REGLA CRITICA:  
UNA DISCUSIÓN DE  
COJONES**

**Pág. 14.** Don Justo bautizó sus testículos el mismo día que juró su cargo como presidente del Gobierno, poniéndolos a remojo...

**ENG:** Don Justo baptized his testicles on the same day he was sworn in as President of the Government, soaking them in a bidet...

**EL SUFRIMIENTO  
PSÍQUICO EN TIEMPOS  
DEL CAPITALISTA**

**Pág. 12.** Un ensayo visual sobre la sintomatología social y el sufrimiento psíquico en tiempos del realismo capitalista...

**ENG:** A visual essay on social symptomatology and psychic suffering in times of capitalist realism....

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo  
**SUMARIO**



**UN MUNDO QUE  
CELEBRA LA FLUIDEZ  
DE LOREN ERDRICH**

**Pág. 36.** Un universo suave, sutil y vulnerable, al tiempo que enfatiza la fuerza y la fluidez de su elemento favorito, el agua...

**ENG:** A soft, subtle, and vulnerable universe, while also emphasizing the strength and fluidity of its favorite element, water..

**HYDRO LOGICAL. UNA  
COREOGRAFÍA SOBRE  
EL AGUA**

**Pág. 20.** El dúo alemán presenta una instalación site-specific, una experiencia inmersiva de sonido, generadas por el agua..

**ENG:** The German duo presents a site-specific installation, an immersive sound experience generated by water....

**LOS TRAZOS  
MELODRAMÁTICOS DE  
PASCAL MÖHLMANN**

**Pág. 24.** El artista desafía las tendencias efímeras de la época, acuñando el término "Nueva Belleza con Actitud Punk Rock..

**ENG:** The artist challenges the fleeting trends of the time, coining the term 'New Beauty with a Punk Rock Attitude....

...



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

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

en la recámara  
**SUMARIO**



**EL ESTUDIO SIYUN  
HUANG®**

**Pág. 42.** Explora la belleza, el equilibrio y la espiritualidad natural en el contexto de la filosofía oriental del Yin-Yang,

**ENG:** Explore the beauty, balance, and natural spirituality within the context of the Eastern philosophy of Yin-Yang.

**MÓN S.XX Y EL  
LEGADO DE LA  
BELLEZA**

**Pág. 48.** Explora a los maestros del diseño con piezas del siglo XX, cada una con historia..

**ENG:** Explore the great masters of design with iconic pieces from the 20th century, each with its own story...

**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




Mural de Josefina Saa @saajosefina

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

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

 [@marypazcanpicafort](https://www.facebook.com/marypazcanpicafort)

 [@marypazcan\\_picafort](https://www.instagram.com/marypazcan_picafort)

# SUMARIO



**MAR Y PAZ: COCINA VIAJERA CON ACENTO CANALLA**

**Pág. 50.** No nos vamos a engañar, -el charme- de una cocina viajera con acento canalla y con vistas al mar, pocos pueden igualar..

**ENG:** Let's not kid ourselves, the charm of a traveling kitchen with a rogue accent and a sea view is hard to match..

**WINE&FOOD: COCINA GLOBAL, INTERÉS POR EL MUNDO**

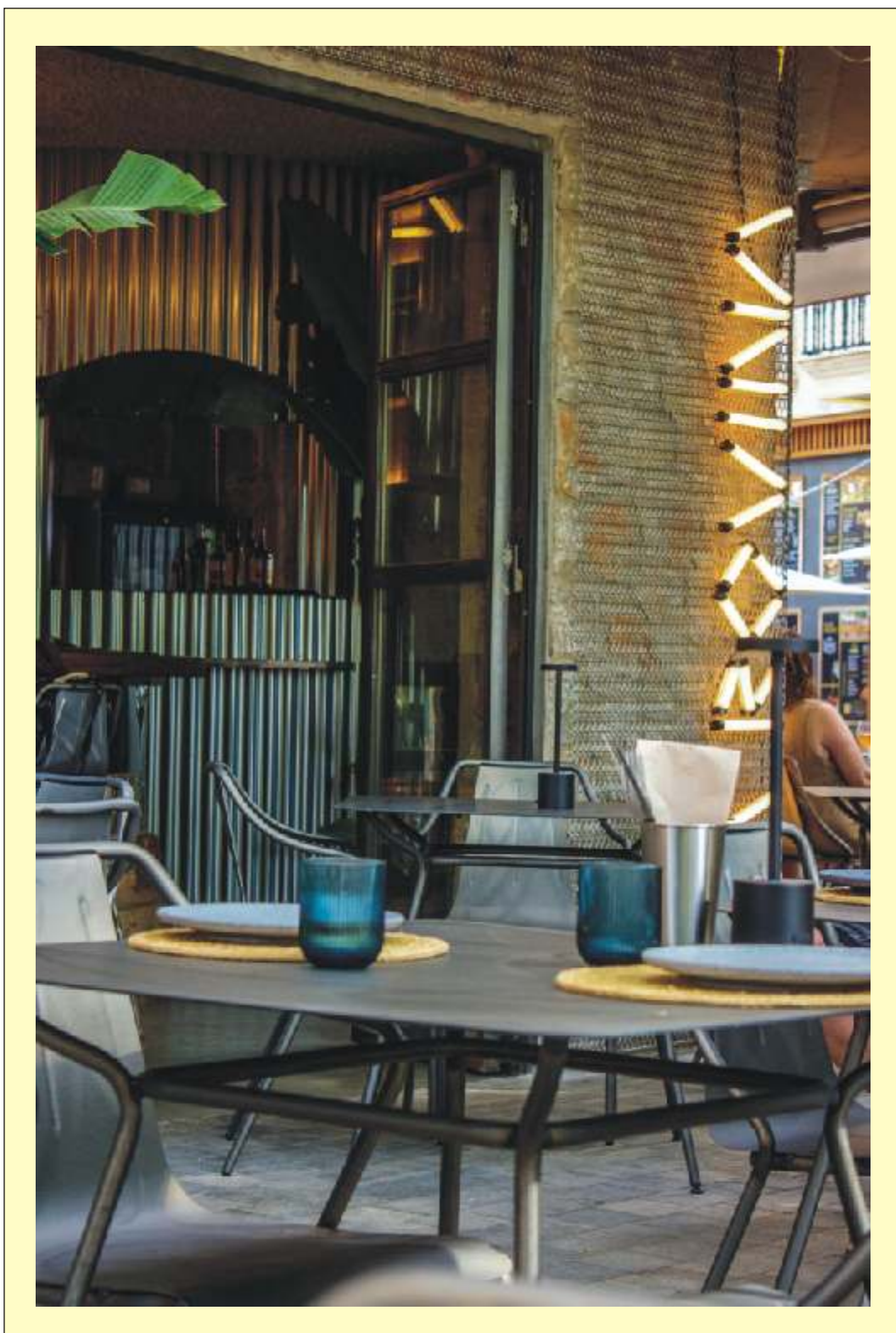
**Pág. 54.** La cocina de Wine and Food es una muestra de la creciente curiosidad por descubrir el mundo a través de los platos...

**ENG:** Wine and Food's cuisine is a testament to the growing curiosity to discover the world through dishes...

**LA PASTA FRESCA DE LA BÚFALA ARRASA EN ALARÓ**

**Pág. 56.** Fresca, recién hecha, acompañada de un sinfín de salsas. No te pierdas esta delicia que preparan en La Búfala..

**ENG:** Fresh, freshly made, accompanied by an endless variety of sauces. Don't miss this delight prepared at La Búfala...



LA ROVINA

**VERMUTERÍA**

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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

## ESTADO DE MALESTAR

Con el título 'Estado de Malestar', María Ruido propone un ensayo visual sobre la sintomatología social y el sufrimiento psíquico en tiempos del realismo capitalista.

Para el proyecto, la autora ha partido de algunos textos de Mark Fisher, Franco Berardi y Santiago López Petit, así como de algunas conversaciones con filósofos, psiquiatras y personas afectadas o diagnosticadas, especialmente con el colectivo de activistas InsPiradas de Madrid.

Partiendo de un episodio autobiográfico que la llevó a consumir antidepresivos durante un tiempo, elabora un documental que refuerza la tesis de que, también en salud mental, todo lo que es privado también es público.

Si bien, como otras personas que son usuarias de uno de los fármacos más recetados del planeta y, en especial, en los países del mal llamado primer mundo, vivió su malestar y su tristeza como una experiencia de vida exclusivamente personal, la lectura posterior del ensayo *Realismo capitalista: ¿no hay alternativa?*, del profesor de crítica cultural Mark Fisher, le hizo entender que lo que es una vivencia personal es efecto o resultado de un sistema de gestión de la vida impuesto por el régimen capitalista.

Las lecturas de los filósofos Santiago López Petit y Franco Berardi «Bifo», así como del psiquiatra Guillermo Rendueles, aportaron un marco teórico a partir del cual construyó 'Estado de malestar'. Cuando, en ciudades como Madrid o Barcelona, conoció el trabajo que llevan a cabo grupos de trabajo mutuo y de lucha contra la terapia farmacológica como Flipas GAM o ActivaMent, tuvo aún más claro que había que denunciar cómo este estado de tristeza crónica y de malestar permanente está directamente vinculado a la precariedad laboral, la eterna

incertidumbre, la sociedad digital y el individualismo extremo en el que nos ha tocado vivir.

Como explicaba Ruido en la presentación de la obra en Madrid 2019: «Un trabajo sobre los malestares contemporáneos y el sufrimiento psíquico en tiempos del realismo capitalista».



**ENG:** For the project, the author started from some texts by Mark Fisher, Franco Berardi, and Santiago López Petit, as well as from some conversations with

philosophers, psychiatrists, and affected or diagnosed individuals, particularly with the activist group InsPiradas from Madrid.

Drawing from an autobiographical episode that led her to take antidepressants for a time and she creates a documentary that reinforces the thesis that, even in mental health, everything that is private is also public. Although, like others who use one of the most prescribed drugs on the planet, especially in the so-called first world countries, she experienced her discomfort and sadness as an exclusively personal life experience, the subsequent reading of the essay "Capitalist Realism: Is There No Alternative?" by cultural critic Mark Fisher, made her understand that what is a personal experience is an effect or result of a system of life management imposed by the capitalist regime.

The readings of philosophers Santiago López Petit and Franco Berardi "Bifo," as well as psychiatrist Guillermo Rendueles, provided a theoretical framework from which she built "State of Discomfort." When, in cities like Madrid or Barcelona, she encountered the work carried out by mutual aid and anti-pharmacological therapy groups such as Flipas GAM or ActivaMent, it became even clearer to her that it was necessary to denounce how this state of chronic sadness and permanent discomfort is directly linked to job insecurity, eternal uncertainty, the digital society, and the extreme individualism in which we live.

As Ruido explained during the presentation of the work in Madrid 2019: "A work about contemporary discomforts and psychic suffering in times of capitalist realism."

# Purgatori



## CREADO EN LA TIERRA, DESEADO EN EL CIELO

Purgatori es testigo maternal del paso de la orden benedictina por una tierra que les fue penitencia y descubrimiento: un clima extremo y un terruño especial para un vino superior.



WINE MODERATION  
ALTA CALIDAD  
El vino es una bebida moderada.

Purgatori Estate

FAMILIA  
TORRES  
SINCE 1876

# UNA DISCUSIÓN DE COJONES

Por Carlos Penas



Don Justo bautizó sus testículos el mismo día que juró su cargo como presidente del Gobierno, poniéndolos a remojo en un bidé y llamándoles Augusto, a uno, y al otro, Disgusto. Desde ese momento, y en nombre de los que piensan que para gustos y disgustos se pintan colores, decidió que siempre discutiría con ellos cualquier asunto y que todas sus decisiones serían tomadas por la unanimidad de sus santos cojones. Una noche, Disgusto se despertó empapado por culpa de un sudor que soldaba los muslos a las sábanas de seda.

—¿Estás despierto? ¿Estás despierto?

¿Me oyes? ¡Despierta!

—¡Que no, coño, que no estoy despierto!

—¡Cómo que no, Augusto, si estás hablando!

—A ver, no me toques los huevos. ¿Qué pasa? —rezongó Augusto.

—No puedo dormir. Me siento horrible. Somos unos sinvergüenzas, unos

hipócritas y unos canallas. Somos despreciables. No hacemos nada de lo que deberíamos hacer, nada de lo que dijimos que haríamos. Todo es una mierda y una puta mentira.

—Te equivocas, Disgusto. ¿Otra vez con eso? Te dije mil veces que las campañas electorales no existen para decir cómo se va a gobernar sino para determinar quién será el que gobierne. No te disgustes, Disgusto, ni te sientas mal e intenta dormir. Hazme caso, cuenta espermatozoides y duerme. Venga, tranquilo, y no me seas señorito de culo cagado. Duérmete.

—Vale, hasta mañana.

—¿Y los ciudadanos? ¿Qué será de ellos? ¿No importa lo que piensen? ¿Cómo podremos mirarlos a los ojos? ¡No es justo, Augusto! —soltó Disgusto, antes de parpadear una sola vez siquiera.

—Si los ciudadanos fueran políticos, lo entenderían, pero no lo son. El objetivo de los comicios es llegar a ser presidente y

después, si lo logras, ya harás lo que tengas que hacer y dirás lo que tengas que decir. Y si hay que meter un gol con la mano para ganar el partido, pues sacas la mano y lo metes. ¿Lo entiendes?

—Ya tendrás tiempo para justificarte con eso de que las circunstancias han cambiado, para echar la culpa a los demás por no arrimar el hombro o para dejar claro que estás trabajando en ello —insistió Augusto.

—Y ahora piensa en tus erecciones y olvida las elecciones. Tú no estás aquí para educar al mundo. ¿Te queda claro? Venga, cuenta, duerme y descansa —volvió a insistir.

—Gracias, Augusto. Ahora me siento mejor. Hasta mañana. —Pero...

—Pero ¿Qué? ¿Qué ibas a decir? ¿Eh? Augusto, no me dejes así, joder.

—Nada, nada, que tienes razón, Disgusto, que todo es una mierda. Pero duérmete de una puta vez.

# Wine & FOOD



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

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



Wine &  
FOOD



# MARÍA RUIDO

## ARTE INCÓMODO Y POLÍTICO COMO FORMA DE RESISTENCIA

«Las reglas del juego» presenta la producción audiovisual de María Ruido, que consiste en una conversación entre ella y la escritora y activista Brigitte Vasallo.

*Por Imma Prieto · Fotografía cortesía María Ruido*

Desconozco si el recuerdo puede conformarse a partir de una presencia expectante, de una mirada infantil que desafía al silencio sin saberlo. Quizá se pueda imaginar a una niña sentada en una mesa de un comedor pequeño y humilde. Una niña que merienda, tras regresar del colegio, antes de hacer las tareas. Una niña que observa callada, que no habla mucho para no molestar demasiado. A su alrededor transcurre la rutina diaria: una mujer le da de comer, ajetreada con las cenas, las comidas, la colada. La mujer puede ser su madre, u otra madre, sobre todo si la suya trabaja en alguna de las fábricas que circundan el perímetro industrial. Esa niña ha crecido entre conversaciones ajenas, sabiendo del coste

de la vida y de la dureza de las condiciones laborales. Con el paso de los años, aquella niña pudo educarse en otros lugares y espacios en los que el hogar quedó en entredicho. Su mirada pudo aterrizar en otros cuerpos y lenguajes. Su certeza era la de estar habitando otras vidas distintas a las que la vieron crecer en espacios cotidianos y domésticos. «Las reglas del juego» da nombre al trabajo que la artista María Ruido presenta en diálogo con la escritora Brigitte Vasallo, una instalación audiovisual que invita al espectador a ocupar o habitar (dependiendo de la experiencia previa de cada uno o una) un espacio en el que se asiste a un intercambio de memorias que apuntan, sin complejos, al concepto de

clase social. Así mismo, la exposición recoge algunos de los trabajos que María Ruido ha desarrollado a lo largo de su trayectoria: **La memoria interior** (2002), **Tiempo real** (2003), **Ficciones anfibias** (2005) y **ElectroClass** (2011). La exposición se complementa con algunos de los guiones que forman parte de sus películas, con un diagrama realizado ex profeso y con la intervención en el espacio público de algunos de sus collages. El conjunto permite que nos adentremos en una reflexión que pone de manifiesto la necesidad y la vigencia de seguir hablando de clases sociales, de lo que supone moverse dentro de un espacio perverso que obliga a la desposesión.





Independientemente del lugar adonde llegáramos, denomino diáspora txarnega a esta expulsión de lo rural bajo el régimen franquista. Lo llamo así por darle un nombre que sea feo, por darle un nombre que suene mal, por darle un nombre que no esconda la violencia, que no agache la cabeza, que le dé vergüenza al amo por una vez, que se le caiga la cara de vergüenza cada vez que lo pronuncie. Lo que denomino la diáspora txarnega parte de un lugar que es ontológico. La dispersión nos convierte en un monstruo policéfalo de cabezas desiguales: lo que somos y lo que no somos en nuestras llegadas a Cataluña, Madrid o Euskadi, Alemania, Francia o Reino Unido, Argentina, México o Brasil. En el «espacio de diáspora», para completar el mapa, la cartografía por seguir con la nomenclatura propuesta por Brah, debemos incluir a las poblaciones que quedaron en el lugar de origen, sosteniendo el vacío de nuestra ausencia.

#### ● Interludio

[La memoria interior] Hoy, cuando llego a casa, me siento extranjera; soy ya una extranjera, como condición, como deuda.

Bajo esta sutileza se constituyen múltiples modificaciones que apuntan a un desclasamiento para poder sobrevivir en un mundo que te obliga a censurar a otros cuerpos que te han acompañado. La desposesión de algo que nutre tus orígenes es obligada si, para devolver lo que otros no tuvieron, tienes que mantener esa ganancia y aquí se esconde

una primera contradicción entendida como promesa o amenaza: «Has de vivir la vida que yo no tuve». El desclasamiento no es solo disfrutar de otras condiciones económicas y sociales, el desclasamiento es asumir cierta normatividad que amputa la posibilidad de movimiento interno, que ciega y cancela algo que te pertenece. El gesto y el lenguaje han de corresponderse

con esa nueva performatividad, plenamente política, que habla del lugar que debes ocupar. A lo largo de la historia las normativas que han cosificado nuestros cuerpos han ido transformándose, a pesar de ser el cuerpo de la mujer el que en mayor grado sigue estando sujeto a todo tipo de disquisiciones, juicios y prejuicios.

Cabe apuntar que estos códigos no siempre han sido los mismos, pero no sucede así con el criterio que los ha configurado, pues no siempre el juicio, consciente o inconsciente, ha sido igual. Lo que no ha variado es que esas ontologías normativas adjudiquen, de forma automática, qué cuerpos importan. Y lo han hecho, a pesar de las variables, como si cada vez se estuviese disponiendo de una especie de verdad absoluta, de un mandato incuestionable. Es esta decisión la que sigue recalando en la decisión de unos pocos. Aquellos que tienen el poder de decidir quién y qué importa, cómo es el canon que ha de regir a ciertos grupos o comunidades.

La relación del cuerpo con el entorno, con el propio cuerpo o con otros, esta gestión relacional implica y se constituye a partir de ciertas normas sociales. Asumir las diferencias entre unos y otros puede llegar a ser, incluso, evidente. Pero ¿qué sucede cuando dejas de pertenecer a algo y nunca llegarás a pertenecer a lo otro? ¿Qué lugar ocupan esos cuerpos? ¿Desde dónde reivindicar la pérdida o bien el nuevo no-lugar?

Ruido y Vasallo nos introducen en un diálogo punzante e íntimo en el que la falta de un territorio reconocido y propio, es decir, no dado, puede llegar a provocar pérdida y dolor. Sus gestos y palabras se funden y encuentran, sabiendo encarnar una nueva entidad capaz de dar lugar. Un espacio que asume ese desplazamiento performático en torno a la identidad y que, por tanto, es también terriblemente vulnerable, frágil. Son, pues, presencias encontradas y enfrentadas; así constituyen un nuevo lugar desde el que mostrar es estar, casi, sin condiciones.

### **APUNTES PARA LA CIÉNAGA [CARTOGRAFÍAS A PARTIR DE MARÍA RUIDO] Brigitte Vasallo**

#### **Dice Avtar Brah**

La palabra diáspora refiere a una «dispersión desde» y expresa, así, una noción de centro, de locus, un «hogar» desde el cual se da la dispersión. Aquello que diferencia una diáspora de un viaje son las circunstancias de la salida. No solo el quién, sino el cuándo, el cómo y el porqué. Una diáspora es un proceso de la Historia. Entre 1950 y 1975, seis millones de

personas en el Estado español abandonan la vida campesina para desplazarse a la modernidad urbana y capitalista, convertidas en mano de obra no cualificada, en extranjeras, en analfabetas, en paletos. Su locus, su hogar, carece de continuidad geográfica, de gentilicio: no vienen de un espacio, sino de un concepto, de una forma de vida y de un sistema de creencias que desaparece con su éxodo, con su migración.

Las circunstancias históricas de este proceso se inscriben en el marco de una guerra contra el campesinado por parte de las oligarquías y de los grandes terratenientes articulados bajo el régimen militar franquista. Tras la caída del proyecto fascista europeo para Europa al final de la Segunda Guerra Mundial, el régimen queda aislado por la comunidad internacional; pero un giro de su política económica es causa y consecuencia de nuevas alianzas que propician su pervivencia inusitada e inesperada. La consecuencia es la entrada desbordada del capitalismo liberal y la extinción de formas de organización social comunitarias que no logran adaptarse o que son incompatibles con el nuevo sistema impuesto.

Corrección: las circunstancias históricas de este proceso se inscriben, por lo tanto, en el marco de una guerra contra el campesinado por parte de las oligarquías y de los grandes terratenientes articulados bajo el régimen militar franquista con el apoyo y el beneplácito de la comunidad internacional.

#### **Nota al pie**

Aún no ha sido estudiada la relación entre las formas de violencia intergeneracional vividas en las familias mutantes y la violencia de la expulsión, de la transformación de los cuerpos en cuerpos proletarios y de la imposición del sistema sexo-género nacionalcatólico sobre las formas de género campesinas.

#### **Interludio**

[ElectroClass] Los trabajadores son cooptados. Se ha proyectado su declive como clase: consumidores de productos, propietarios de viviendas. Por primera vez, sus hijos e hijas quizá no tengan que enfrentarse a los mismos trabajos agotadores y destructivos que ellos. La clase se convierte en un lugar que se quiere abandonar. ¿Y por qué razón no van

a querer abandonarla? ¿Por qué han de volver a intentarlo, tras tragarse tantas derrotas?

#### **Si yo fuese libre, escribiría**

Siendo casi menor de edad y en la década más dura del franquismo, Delfina Vasallo salió de Chandrexa de Queixa, a 72 km de Xinzo de Limia para ir a servir a París; a un idioma, una frontera y 1.410 km de distancia de su aldea. No creo que supiera leer ni escribir, habilidades que mostraba años después de manera dubitativa, temblorosa, y que tal vez adquiriera en París. La que sería mi madre decía: la Madame Charvat me enseñó a cocinar y a usar los cubiertos. Frédéric Charvat, el niño que creció a su cuidado, fue artista. Tengo un cuadro suyo en mi casa y es lo único material que conservo de mi madre, aparte de las facciones de mi rostro que es (dicen) el suyo. Yo nací cuando mi madre creía estar volviendo a España, pero escogió, por falta de información, instalarse en Cataluña. A un idioma, una frontera nacional no administrativa y 984 km de Chandrexa de Queixa. Este error de cálculo, esta ignorancia, la condenó a seguir siendo emigrante después de su regreso. A ser extranjera cuando había tomado la decisión de dejar de serlo. Todo este destierro que acarreamos es poco más que eso: un error, un malentendido de apenas unos cientos de kilómetros.

En 1963, Dolores Ruido salió de Xinzo de Limia, a 72 km de Chandrexa de Queixa, para ir a envolver chocolates a una fábrica cercana a Hamburgo; a un idioma, una frontera y a 913 km de París. Su historia está recogida en el film **La memoria interior**. María Ruido, su hija pequeña y directora de esa película, creció en Xinzo a cargo de sus hermanas y hermanos. Cuando nos conocimos, María me dijo: 'nós as duas somos o mesmo: ti creciches con nai mais sin terra, eu crecín con terra mais sin nai.' Esa identificación desde la carencia es una forma de hogar. Lo que no somos, dice Marlene Wayar, nos define tanto como lo que somos. Y canta Mayte Martín: se le ha borrado a la arena la huella del pie descalzo, pero le queda la pena, y eso no puede borrarlo. La vida campesina es la alteridad fantasmagórica de la modernidad urbana, la otredad cosificada y deshumanizada, el constructo creado para afirmar un contrario.



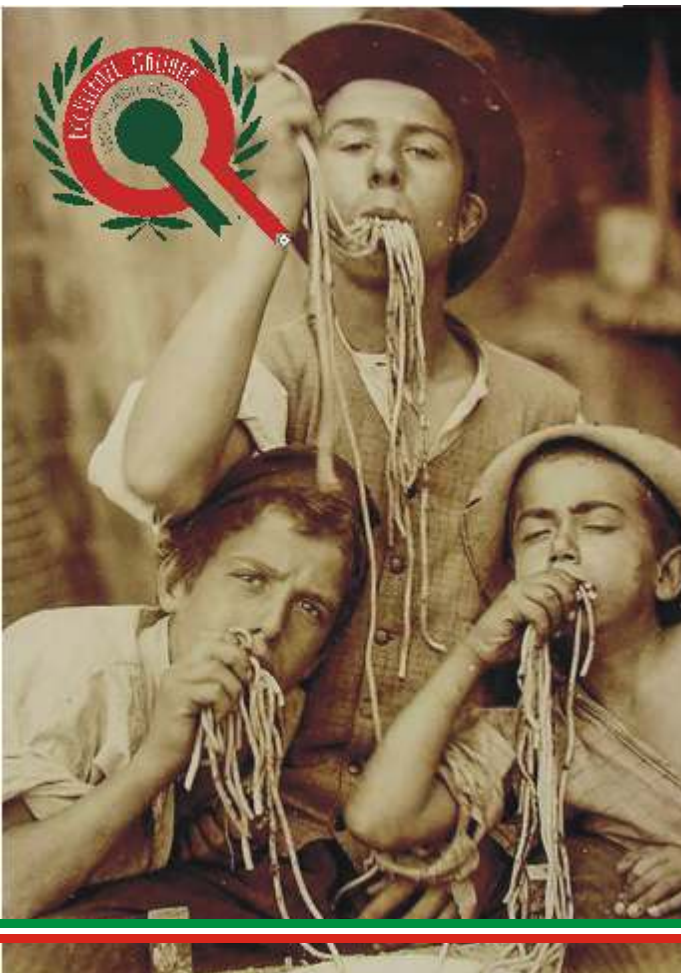
# The Store Formentor



— Deli & Bistro —

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

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



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

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

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



# HYDRO LOGICAL. Una coreografía sobre el agua



Amar la vida es amar el agua. El agua importa porque es vida. Como forma de vida, el agua crea vida y está en constante cambio. Como la existencia, nunca puede ser comprendida en su totalidad

*Por José Alarcón (@jfa\_tmhp)*

La exposición "Hydro Logical" nos ofrece una oportunidad para reflexionar sobre la complejidad que encierra nuestra relación con el agua. La obra presenta (escenifica) de forma artística tres posibles formas de conectar con el agua: como iguales (en melodía), desde una distancia (en armonía) y como maestros y dueños de la naturaleza (en control). Atendiendo a la crisis climática, nos ofrece una vía para pensar qué tipo de relación elegimos tener con el agua así como su significado. Una oportunidad para cuestionarnos nuestra relación con el planeta. El dúo artístico alemán Hauptmeier | Recker presenta una instalación site-specific en forma de coreografía, una experiencia inmersiva de sonido, luz y sombras generadas por el agua. La obra es el resultado de su residencia en Ses12naus, en la que, intrigados por la problemática del agua en la isla, investigan los sistemas de retroalimentación entre el mar y los acuíferos de agua dulce. Para ello, realizan un mapeo de los variados ecosistemas a la vez que exploran las infraestructuras modernas e históricas del agua. Hauptmeier | Recker son expertos en transformar temas de gran complejidad en instalaciones tangibles y llenas de significado. Bajo

la influencia del filósofo Timothy Morton y su concepto de "hiperobjetos", los artistas utilizan su destreza para exponer la problemática del agua, como antes han hecho con otras temáticas relevantes. El dúo transforma la galería en un sistema de agua controlado por sistema de control diseñado ad hoc. La experiencia se desarrolla en tres espacios. Un espacio principal en el que el público puede mezclarse irreflexivamente en una melodía de elementos activada por el agua. En este espacio una escultura central revela la complejidad de los sistemas de conducción de agua mientras su transparencia permite la trazabilidad de su continuo movimiento. Todos los elementos sonido, agua, y luz están interconectados, influenciándose y manipulándose unos a otros. El público puede comprender y sentir parcialmente la experiencia del agua, pero nunca entender el completo significado. En un segundo espacio, el público puede escuchar de forma privada una grabación de sonidos de agua originales de Ibiza. En esta ocasión el agua es objetivada en un disco de vinilo. El tercer espacio, el exterior, revela al prodigioso conductor de la exposición; un sistema de riego controlado por ordenador dirige la

actuación/escena (el agua). **Hydro Logical** es una invitación a examinar juntos nuestra relación con el agua. Nos muestra la complejidad oculta del agua a la vez que nos reta a aceptarla como una forma de vida. Depende ahora de nosotros decidir cómo queremos relacionarnos con el agua. Y, por tanto, con la vida.

## HAUPTMEIER | RECKER

Paul Hauptmeier (1993) y Martin Recker (1991) son compositores que trabajan en los campos de la composición, el sonido y el arte multimedia. Desde hace más de quince años forman el dúo artístico Hauptmeier | Recker, dedicado a diversos ámbitos que van desde la ópera, la electrónica en vivo, el arte radiofónico, la música electroacústica y la instalación site-specific. Son cofundadores y miembros de la junta directiva de ZiMMT - Centro de Arte, Música y Tecnología Inmersiva (Alemania). Para ZiMMT, organizan eventos y realizan investigaciones en el campo del audio espacial. Desde 2022, el dúo imparte clases de arte sonoro en la Universidad de Arte Burg Giebichenstein (Alemania).

[www.hauptmeier-recker.de](http://www.hauptmeier-recker.de)

HYDROLOGICAL podrá visitarse hasta el 15 de septiembre. La Carpintería. Río Arno, 58. Can Bufí · [ses12naus.org](http://ses12naus.org)



## ENTREVISTA AL DÚO ARTÍSTICO ALEMÁN HAUPTMEIER | RECKER

**¿Cómo surgió la idea de crear HYDRO LOGICAL durante su residencia en Ses12naus?** En los primeros días de nuestra llegada a la isla, el tema del agua estuvo inmediatamente presente. Nuestro trabajo a menudo aborda el impacto de los humanos en el medio ambiente y temas relacionados con el Antropoceno. La situación de una isla rodeada por un mar que sube lentamente, enfrentando cambios climáticos drásticos y largos períodos de sequía, estaba en nuestras mentes incluso antes de llegar. En el momento de nuestra llegada, no había llovido en meses, y muchas conversaciones se centraban en la sequía prolongada. A medida que profundizábamos, nos intrigaron los delicados mecanismos de retroalimentación entre el agua salada y el agua dulce, así como los enormes esfuerzos necesarios para proporcionar agua fresca a humanos y plantas. El trasfondo histórico de la infraestructura de agua y los sistemas de riego en la isla añadió otra perspectiva importante al tema. Irónicamente, durante nuestra primera estancia, presenciamos la primera lluvia en meses. Llovió

intensamente, y aprovechamos la oportunidad para reunir grabaciones de sonido que capturaron diversas perspectivas sobre el tema.

**¿Podría explicar el concepto detrás de una instalación "site-specific" y cómo se aplicó en La Carpintería?**

Nuestro trabajo a menudo se ocupa de las especificidades de los espacios de exhibición y sus alrededores, por lo que puede llamarse site-specific. Al hacerlo, conectamos nuestro trabajo dentro del contexto en el que se exhibe y, por lo tanto, con nuestra audiencia. Este proceso puede comenzar con una cuidadosa investigación del contexto sociológico presente o histórico, así como un examen de características arquitectónicas y acústicas interesantes del espacio de exhibición. Grabaciones de sonido especiales (las llamadas grabaciones de campo) del sitio pueden decirnos mucho sobre las cualidades únicas de un lugar, y las incorporamos en nuestras composiciones. En La Carpintería, el enfoque site-specific se aplica en casi todos los niveles del trabajo. La urgencia del tema del agua está directamente conectada

con la isla y lleva significados históricos y sociológicos. Los materiales utilizados en la obra, como mangueras de agua, válvulas y bombas de agua, son elementos típicos y bien conocidos utilizados para la infraestructura de agua en toda la isla. Además, la instalación general se concibe teniendo en cuenta la arquitectura de la galería. Por ejemplo, la gran ventana que da al patio trasero ahora es el punto focal de nuestra instalación. Desde el principio, nuestra idea fue utilizar este elemento arquitectónico clave como una división transparente entre la experiencia interior y una perspectiva "detrás de escena" de la configuración tecnológica de la instalación. Usar aspectos de la arquitectura como elementos de la obra nos permite transformar completamente un espacio en una nueva experiencia artística. Otra parte importante y site-specific de la obra es un disco de vinilo que contiene muchas grabaciones de sonido en una serie de composiciones sonoras. Todos los sonidos fueron grabados en la isla, capturando diversas perspectivas sobre el problema del agua.

**La exposición HYDRO LOGICAL integra sonido, luz y agua. ¿Cómo se interrelacionan estos elementos y qué papel juega cada uno en la experiencia inmersiva?**

El agua es el elemento impulsor de toda la experiencia. Los sonidos y las proyecciones de luz se generan en vivo mediante un sistema de agua e irrigación controlado por computadora. Más de dieciséis aspersores individuales controlados por computadora salpican agua desde el exterior hacia la ventana principal de la galería. Al controlar el ritmo y la presión de estos aspersores, podemos componer una experiencia musical y visual. El sonido del agua golpeando la ventana es captado por micrófonos de contacto y amplificado a través de cuatro esculturas de vidrio dentro de la galería. Al mismo tiempo, el agua en las ventanas altera las proyecciones de luz, creando un juego de sombras diverso en las paredes de la galería. La presión y la cantidad de aire que circula por las mangueras en la galería también se controlan y forman parte de la composición. El efecto visual de las burbujas de aire que se mueven lenta o rápidamente también cambia el sonido en la manguera y viceversa. Todos los elementos (sonido, agua y luz) están interconectados, influyéndose y manipulándose entre sí, y se componen juntos en una pieza que puede concebirse como una coreografía de agua, luz y sonido.

**El sonido es un componente crucial en su instalación. ¿Qué tipo de grabaciones realizaron en Ibiza y cómo se integraron en la obra final?**

Además de los sonidos generados en vivo, puedes experimentar grabaciones de campo de diferentes ecosistemas de agua e infraestructuras relacionadas con el agua en la isla. Estas grabaciones se realizaron utilizando diversas técnicas, incluyendo micrófonos submarinos, micrófonos de contacto y geófonos. Todas estas grabaciones

se presentan en 19 pistas diferentes del disco de vinilo, que se exhibe en la segunda sala de la exposición. Por nombrar algunos ejemplos: grabamos el mar a una profundidad de 15 metros, diferentes cisternas y pozos, lluvia en el bosque, el sonido del concreto secándose, el ecosistema de Ses Salines, una planta desalinizadora y muchos más.

**Su trabajo a menudo explora temas relevantes y desafíos urgentes. ¿Qué aspectos de la relación humana con el agua han buscado destacar en HYDRO LOGICAL?**

Aunque hay una escasez significativa de agua fresca, muchas personas en Ibiza, como en muchos países occidentales, dan por sentado el acceso al agua. Esta supuesta accesibilidad ilimitada era algo que queríamos abordar rompiendo este hábito a nivel experiencial. Los diferentes medios que estamos utilizando proyectan perspectivas del agua sin exponernos directamente a ella. Como sombras, la experiencia del agua se abstrae; estimula la reflexión sobre muchos aspectos importantes del agua mientras hace imposible la experiencia física directa de ella. Estar rodeado de agua sin poder alcanzarla casi crea una sensación de vacío y un cambio de perspectiva que estábamos buscando. En la segunda mitad de la experiencia, este principio cambia. Fuera de la galería, la instalación muestra abiertamente la compleja infraestructura técnica del sistema de agua. Es una invitación para que los visitantes rastreen y comprendan los complejos mecanismos de la infraestructura circular que instalamos y ofrece otro cambio de perspectiva hacia nuestra experiencia cotidiana con el agua, ya que esta infraestructura crucial generalmente está oculta y no se cuida mucho.

**Durante su investigación, ¿qué descubrieron sobre los mecanismos de retroalimentación entre el mar y los recursos de agua dulce en Ibiza?**

Durante el invierno

de 2024, hubo un período de sequía inusualmente largo en la isla de Ibiza. Usualmente, en invierno, los acuíferos se recargan con la lluvia. Debido a estos largos períodos de sequía, no hay suficiente agua para el verano y los niveles de agua subterránea de los acuíferos están disminuyendo. Al mismo tiempo, debido al cambio climático global, el nivel del mar está subiendo. Ambos efectos se suman y pueden llevar a la intrusión de agua salada, potencialmente contaminando algunos de los acuíferos restantes durante décadas. Como no hay suficiente agua dulce en la isla, se utilizan plantas desalinizadoras para crear agua dulce a partir del agua de mar. Por un lado, el subproducto de este proceso es agua salada altamente concentrada (salmuera) que se devuelve al mar o, como sucede en muchas plantas desalinizadoras privadas no reguladas, simplemente se vierte en el alcantarillado. Esto causa grandes problemas en las plantas de tratamiento de agua porque las bacterias no pueden trabajar correctamente, por lo que se puede tratar y reutilizar menos agua. Por otro lado, las plantas desalinizadoras consumen una enorme cantidad de energía de combustibles fósiles, creando inmensas emisiones de CO2 que nuevamente aceleran el cambio climático global, llevando a niveles de mar más altos, períodos de sequía más largos, y así sucesivamente. Este es solo un pequeño ejemplo de los complejos sistemas de retroalimentación en los sistemas climáticos e hidrológicos globales.

**¿Qué esperan que los visitantes se lleven de la experiencia y la reflexión propuesta por HYDRO LOGICAL?**

Esperamos que esta experiencia estimule perspectivas diversas y multifacéticas sobre nuestra interacción diaria y conexión con el agua y los ecosistemas acuáticos. Al mismo tiempo, queremos provocar una perspectiva



**La Fundación Ses Dozte Naus** fomenta la creación contemporánea en Ibiza a través de residencias artísticas, exposiciones y programas públicos. Desde 2016, impulsa diversas iniciativas que generan nuevos diálogos entre la creación contemporánea y el contexto de la isla, para generar narrativas inéditas y aportar nuevas perspectivas que alimenten el pensamiento crítico e inspiren a residentes y visitantes.

# Los trazos de modernidad y dramatismo de Pascal Möhlmann



La obra de Pascal Möhlmann representa el arte barroco en una nueva era moderna sumida en el caos virtual y en la distracción en la vida real

*Por Acitud Punk*

Su enfoque es un rechazo consciente del cinismo y la ironía omnipresentes en gran parte del arte contemporáneo, eligiendo en cambio insuflar nueva vida a las venerables técnicas legadas por los maestros antiguos. El trabajo de Möhlmann forma un puente a través del tiempo, casando el meticuloso oficio de épocas pasadas con la inmediatez palpitante de las cortas experiencias visuales de las redes sociales hoy. Uno presencia el teatro del absurdo y lo sublime, donde lo abiertamente sexual, lo ridículamente yuxtapuesto y lo profundamente emocional coexisten. Sus pinturas son un diálogo con la historia desafiando al espectador a encontrar continuidad y ruptura en la misma mirada. Las expresiones cromáticas y la atención meticulosa al detalle en su obra hacen más que capturar la vista; invitan a una contemplación más profunda sobre la condición humana, sobre las intersecciones donde la belleza colisiona con lo grotesco, donde la risa se encuentra al borde de la desesperación.

La reinterpretación de Möhlmann de los motivos clásicos bajo la lente de la vida contemporánea no es meramente estética sino profundamente filosófica. Al integrar referencias de la moda y la cultura pop, cuestiona la permanencia de la belleza, la naturaleza del arte y el papel del artista en la sociedad. Esta confluencia de lo viejo y lo nuevo sirve como un comentario sobre las percepciones en evolución de la identidad, instando a una reevaluación de lo que consideramos

eterno y lo que se considera efímero. De esta manera, Möhlmann no solo pinta; filosofa con su pincel, invitando a un compromiso contemplativo con el espectador. Su obra encarna una dialéctica entre lo duradero y lo transitorio, sugiriendo que la esencia de la humanidad de hecho, su belleza reside en esta tensión. A través de su arte, Möhlmann propone que la actitud punk rock de hoy no está en oposición a la belleza del pasado, sino que es su evolución inevitable, un testimonio del poder inflexible de la creatividad humana para redefinirse a través de las edades.

**ENG** Pascal Möhlmann, a Dutch artist born in 1969, crafts an art form that defies the ephemeral trends of the age, coining the term "New Beauty with Punk Rock Attitude" to describe his synthesis of classical artistry and the insurgent spirit of modernity. His approach is a conscious rejection of the pervasive cynicism and irony found in much of contemporary art, choosing instead to breathe new life into the venerable techniques bequeathed by the old masters. Möhlmann's work is a bridge across time, marrying the meticulous craft of bygone eras with the pulsating immediacy of today's lived experiences.

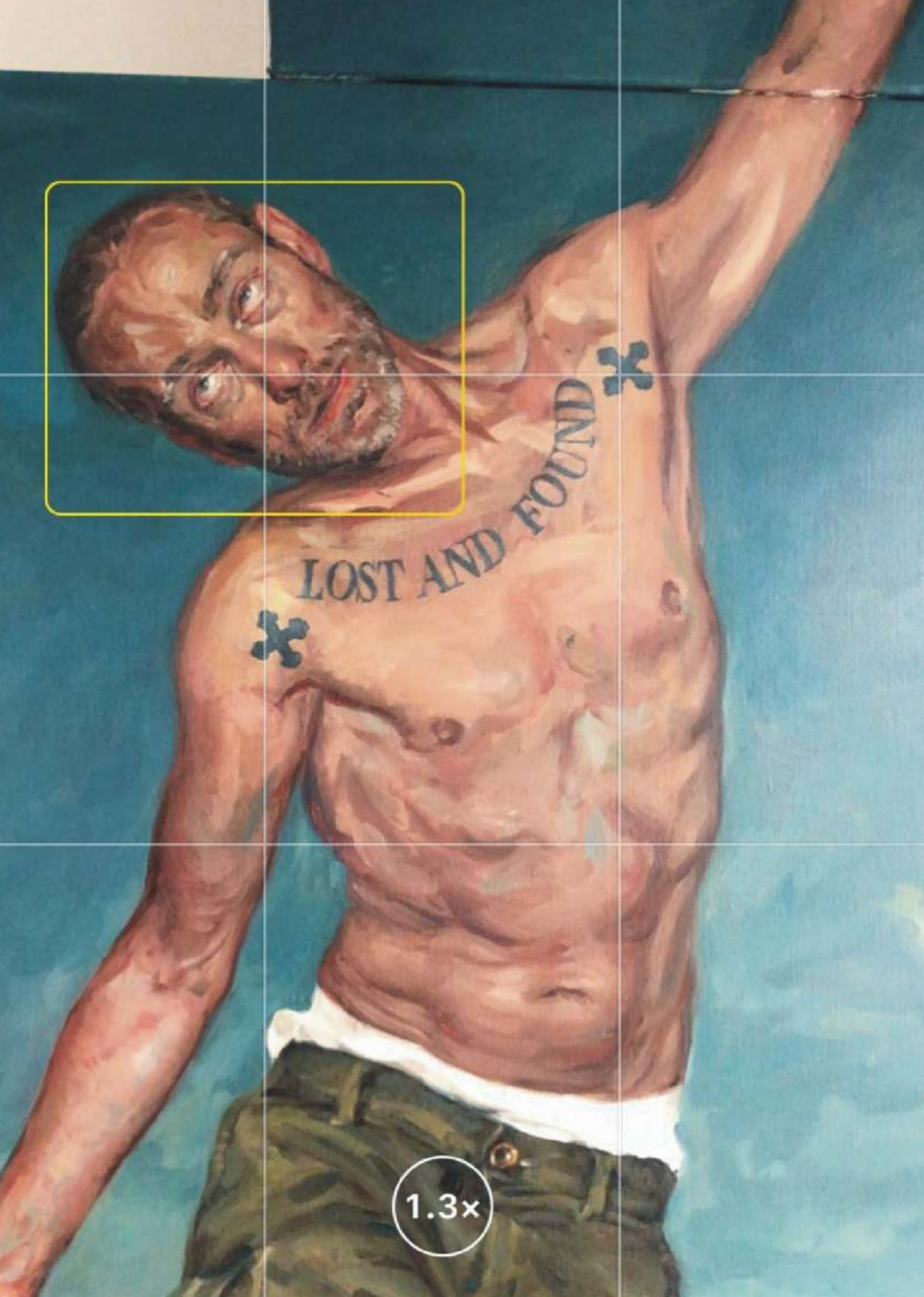
In Möhlmann's canvas, one witnesses a theater of the absurd and the sublime, where the overtly sexual, the ridiculously juxtaposed, and the deeply emotional coexist. His paintings are a dialogue with history, not merely in technique but

in spirit, challenging the viewer to find continuity and disruption in the same gaze. The vivid chromatic expressions and the painstaking attention to detail in his work do more than just capture the eye; they summon a deeper contemplation on the human condition, on the intersections where beauty collides with the grotesque, where laughter meets the edge of despair.

Möhlmann's reinterpretation of classical motifs under the lens of contemporary life is not merely aesthetic but profoundly philosophical. By integrating modern fashion and pop culture references with traditional poses and themes, he questions the permanence of beauty, the nature of art, and the role of the artist in society. This confluence of old and new serves as a commentary on the evolving perceptions of beauty and identity, urging a reevaluation of what we consider timeless and what is deemed ephemeral.

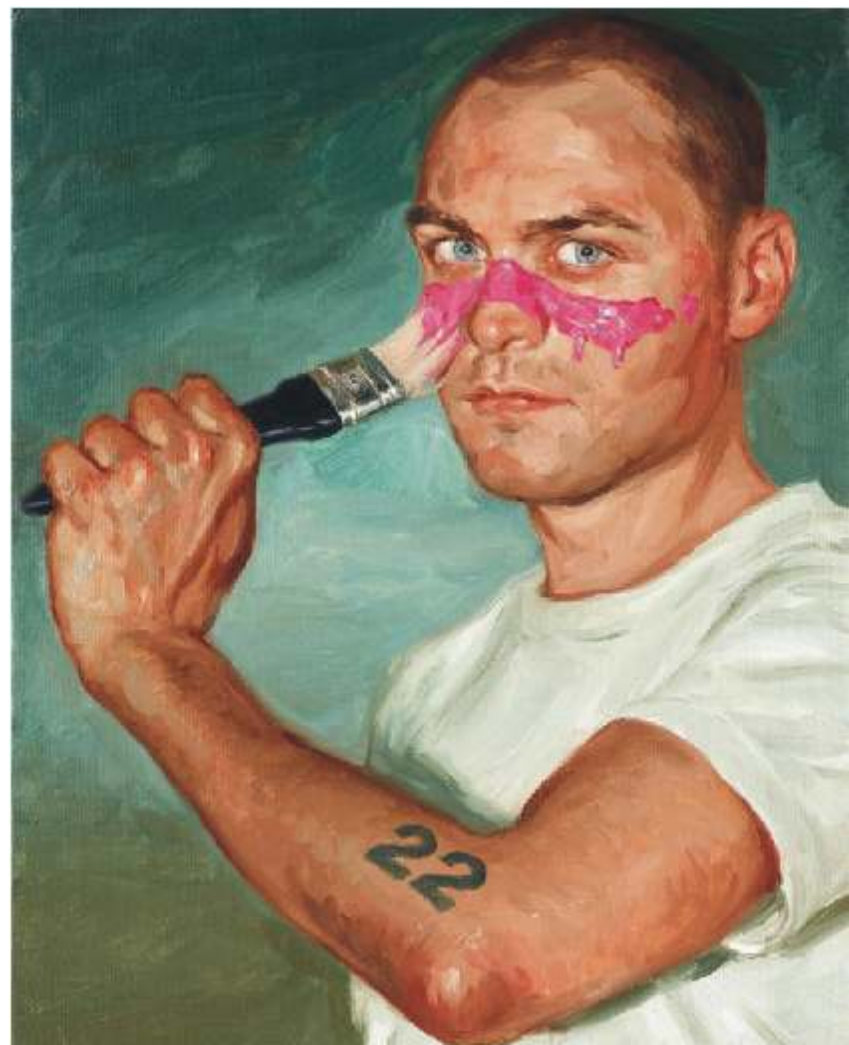
In this way, Möhlmann does not just paint; he philosophizes with his brush, inviting a contemplative engagement with the viewer. His work embodies a dialectic between the enduring and the transient, suggesting that the essence of humanity and indeed, its beauty lies in this tension. Through his art, Möhlmann proposes that the punk rock attitude of today is not in opposition to the beauty of the past but is its inevitable evolution, a testament to the unyielding power of human creativity to redefine itself across ages.





1.3x





# Del collage al street art, una explosión artística de Katell Gélébart



Una nómada creativa que viaja por el mundo propagando su visión activista de residuos cero a través de su delicadeza y gusto por la belleza

*Por Rose Sioux*

Katell Gélébart es una diseñadora y artista interdisciplinar francesa que viaja por el mundo creando belleza a partir de residuos con comunidades y estudiantes. En 2012 ganó el Premio Kairos, un prestigioso galardón por su contribución a las comunidades y la cultura europeas.

Es la creadora de "Collages become Street Art", un proyecto de arte global que conecta ciudades y personas en el mundo. Se considera nómada creativa e inquieta que actualmente vive en Mallorca y afirma que puede diseñar su vida sin límites. Transpone su visión de reutilización de materiales en desuso como ecodiseñadora, activista de residuo cero y como educadora ambiental. Crea collages con un enfoque de baja tecnología en contraposición a la alta tecnología con la intención de embellecer a los espacios públicos.

Su objetivo es demostrar que la creatividad no implica necesariamente nuevos materiales, nueva contaminación como resultado de ello, o largos procesos de transformación. Reutilizando fotografías antiguas, con una visión artística única, crea nueva narrativa expresada en carteles XXL (collages escaneados) pegados en las paredes de las ciudades de todo el mundo.

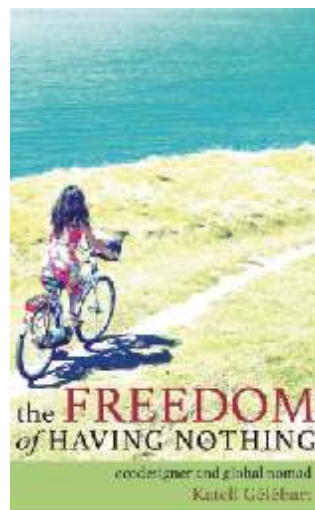
No vende ningún producto ni transmite ningún mensaje político (en contraste con el paisaje de carteles publicitarios de la ciudad), sus creaciones reflejan una estética universal que mezcla lo colectivo y lo personal de una manera muy intuitiva. Esto es precisamente lo que "apela" a las personas y hace que giren la cabeza.

Palma es un lugar muy inspirador para el arte callejero, ya que está bien distribuido (en los rincones y nichos más pequeños de los edificios) y hay muchos artistas diferentes con estilos y declaraciones fuertes y reconocibles, afirma la artista.

El propósito de Gélébart es traer belleza y poesía a los espacios públicos sombríos y en desorden, que a su vez se convierten en un lugar de interés, atrayendo a la gente de nuevo.

"Hasta ahora, he pegado carteles en una docena de ciudades. El proyecto se está volviendo interactivo; amigos me pidieron poner collages en su ciudad, así que realmente se está expandiendo. Mi proyecto conecta el mundo; conecta a las personas. Conecta lugares lejanos a nosotros", afirma Gélébart y añade: "Soy una artista fuera del mercado del arte realmente. Fuera de cualquier red de arte comercial y

eso me proporciona una gran libertad y posibilidades para conectar con quien y donde quiera".



También es autora del inspirador libro "La libertad de no tener nada", ecodiseñadora y nómada global. Actualmente se autofinancia y está buscando patrocinadores para continuar con su proyecto.



Podéis ponerlos en contacto con ella visitando su website: [katellgelebart.com](http://katellgelebart.com)



URGENT

URGENT





**ENG:** Katell Gélébart, a French designer and interdisciplinary artist, travels the world creating beauty from waste with communities and students. In 2012, she won the Kairos Prize, a prestigious award for her contribution to European communities and culture.

Gélébart is the creator of "Collages become Street Art," a global art project that connects cities and people around the world. She considers herself a restless creative nomad who currently lives in Mallorca and claims she can design her life without limits.

Katell transposes her vision of reusing discarded materials as an eco-designer, zero-waste activist, and environmental educator. She creates collages with a low-tech approach in contrast to high technology, with the intention of beautifying public spaces.

Her goal is to demonstrate that creativity does not necessarily

involve new materials, new pollution as a result, or lengthy transformation processes. By reusing old visuals with a unique artistic vision, she creates a new narrative expressed in XXL posters (scanned collages) pasted on the walls of cities around the world.

She does not sell any products or convey any political message (in contrast to the city's advertising poster landscape); her creations reflect a universal aesthetic that blends the collective and the personal in a very intuitive way.

This is precisely what "speaks" to people and makes them turn their heads. Palma is a very inspiring place for street art, as it is well distributed (in the smallest corners and niches of buildings) and there are many different artists with strong and recognizable styles and statements, she says.

The purpose of Gélébart is to bring beauty and poetry to gloomy and

disordered public spaces, which in turn become places of interest, attracting people back.. "So far, I have pasted posters in a dozen cities. The project is becoming interactive; friends have asked me to put collages in their city, so it is really expanding.

My project connects the world; it connects people. It connects places far from us," says Gélébart, adding: "I am truly an artist outside the art market. Outside of any commercial art network, and that gives me great freedom and possibilities to connect with whoever and wherever I want.

"She is also the author of the inspiring book "The Freedom of Having Nothing," an eco-designer, and a global nomad. She is currently self-financed and seeking sponsors to continue her project.

You can contact her by visiting her website: [katellgelebart.com](http://katellgelebart.com)



## Pasajes de introspección de Ally McIntyre

Ally McIntyre crea pinturas audaces y poderosas que combinan abstracción con imágenes realistas, pinceladas expresivas y pasajes introspectivos y sensibles.

*Por Menuda Oblea*

Tras haber demostrado que el lenguaje gráfico de las revistas, los envoltorios y los objetos más mundanos podía alcanzar la categoría de obra de arte y que era posible elevar a los altares a la pelota de golf o la viñeta aislada de cómic que nadie respetaba, Ally McIntyre comenzó a fijarse en los grandes movimientos artísticos del último siglo.

Su visión de las grandes obras de la historia del arte como "un banco de imágenes", de logotipos grabados en la memoria colectiva, lo incitó a seguir componiendo versiones de los años ochenta, esta vez de un movimiento tan emocional como el expresionismo, opuesto a la trivialidad que siempre defendió el canalla. Esta mezcla de lenguajes visuales da como resultado un collage altamente convincente que fomenta narrativas inesperadas y asociaciones poéticas para los espectadores.

La práctica de McIntyre se centra en pinturas que presentan una narrativa compleja pero lúdica. Audaces y asertivas, sus obras cuestionan la asociación de género predominante del arte a gran escala y el expresionismo. Recordemos que el movimiento moderno no proyecta desde el gusto sino desde la funcionalidad. Deja de lado la subjetividad del

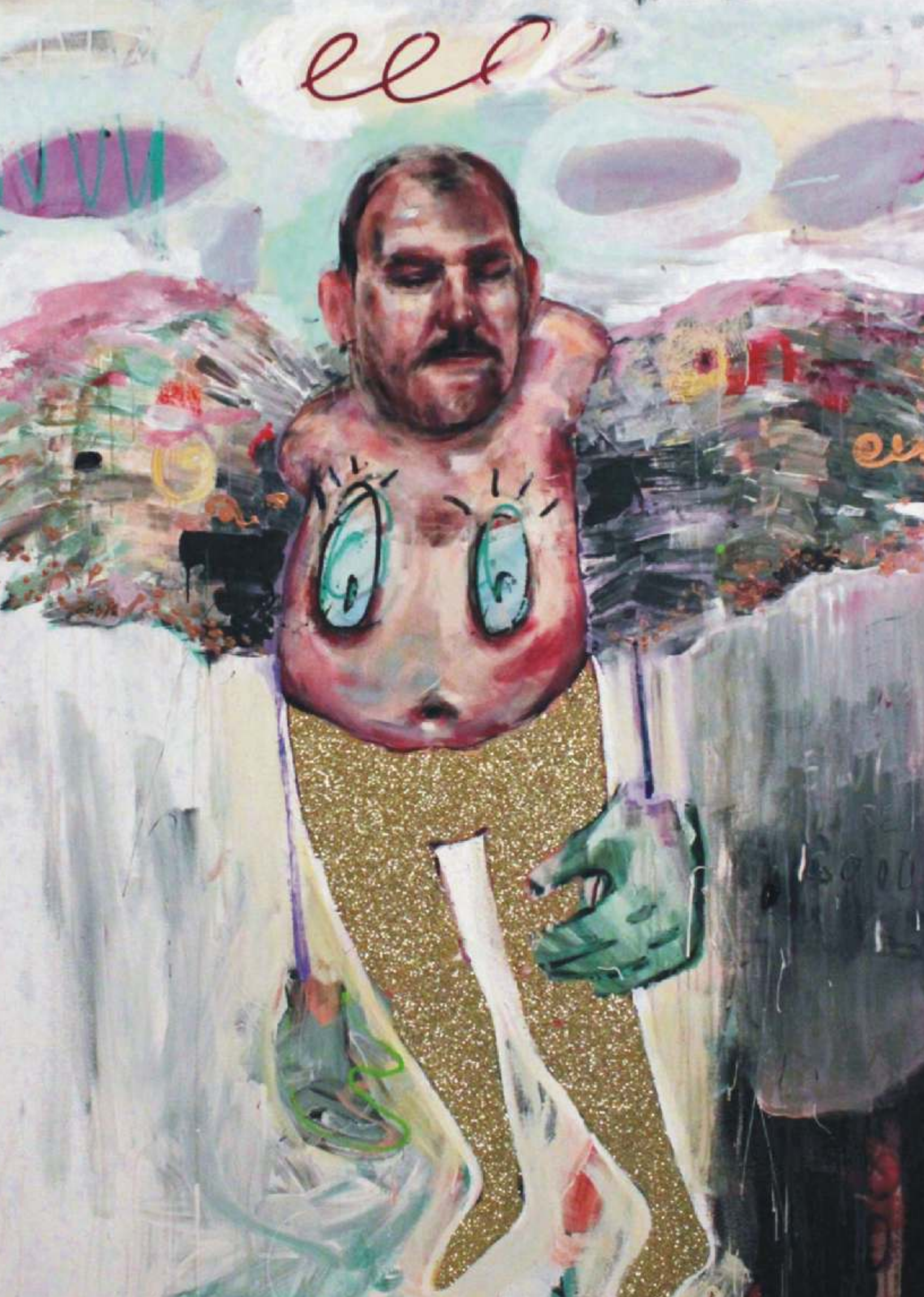
gusto, pero de repente el pop art pone la subjetividad encima de la mesa y habla de estética personalizada.

El arte deja de ser abstracto y profundo para ser entorno y contexto. El nuevo código visual busca simplificar la realidad para dibujarla. Tienden a buscar cualidades estéticas en la composición de las tipografías y simplificación de colores, en general trabajan con colores químicos. El pop art está considerado la segunda vanguardia que crea la identidad americana utilizando la ironía, meta-arte y la distancia emocional como herramienta comunicativa. No se centra en la cosa sino que cree en la representación de las cosas.

**ENG** After demonstrating that the graphic language of magazines, packaging, and the most mundane objects could reach the category of art and that it was possible to elevate a golf ball or an isolated comic strip that no one respected to the altars, Ally McIntyre began to focus on the major artistic movements of the last century. Her vision of the great works of art history as "a bank of images," of logos engraved in the collective memory, prompted her to continue composing versions from the eighties, this time of a movement

as emotional as expressionism, opposed to the triviality that the rogue always defended. This mix of visual languages results in a highly compelling collage that fosters unexpected narratives and poetic associations for viewers. McIntyre's practice centers on paintings that present a complex yet playful narrative. Bold and assertive, her works question the prevailing gender association of large-scale art and expressionism. It is important to remember that modernism projects from functionality rather than taste. It sets aside the subjectivity of taste, but suddenly pop art puts subjectivity on the table and speaks of personalized aesthetics. Art ceases to be abstract and profound to become environment and context. The new visual code seeks to simplify reality to draw it. They tend to look for aesthetic qualities in the composition of typographies and color simplification, generally working with chemical colors. Pop art is considered the second avant-garde and creates the American identity using irony, meta-art, and emotional distance as communicative tools. It does not focus on the thing itself but believes in the representation of things.









# Un mundo que celebra la fluidez de Loren Erdrich



Un universo suave, sutil y vulnerable, al mismo tiempo que enfatiza la fuerza y la fluidez de su elemento favorito, el agua

*Por Oki Doki*

Sus retratos misteriosamente románticos de humanos, animales y entornos dejan fluir la imaginación.

"Esta visión está inspirada en una pintura original nacida de agua, tinte y pigmento sobre lienzo crudo. Es parte de un cuerpo de trabajo más amplio de figuras porosas, sin una demarcación clara de dónde termina la figura y comienza su entorno. La mirada del sujeto es poderosa, desafiante y completamente encarnada. Hay algo animal en ella. Para mí, ella 'la mujer- es el centro de una tormenta', comentó Loren Erdrich.

El flujo espontáneo del agua es un elemento clave en las pinturas y esculturas figurativas de Erdrich. Aplica tintes y pigmentos mezclados con agua directamente sobre sus pinturas, y sus obras cerámicas secadas al aire están esmaltadas con medios a base de agua. La artista ha declarado que quiere reclamar la porosidad y la fluidez, cualidades asociadas con el agua, como fortalezas.

Loren Erdrich recibió una licenciatura de la Universidad de Pensilvania, en Bellas Artes del School of the Art Institute of Chicago, y una maestría en Bellas Artes del Burren College of Art. Sus exposiciones colectivas incluyen una muestra en 2020 en

The Delaware Contemporary. Erdrich también crea obras de video y performance, y ha colaborado con la poeta Sierra Nelson en múltiples publicaciones.



**LA PROPIA CARNE SE CONVIERTE EN UN PAISAJE EN SU FRAGILIDAD, MUTABILIDAD Y RESISTENCIA. EL AGUA JUEGA UN PAPEL MATERIAL PRIMORDIAL EN EL PROCESO**

**WATER TAKES A PRIMARY MATERIAL ROLE IN LOREN'S PROCESS - RAW PIGMENTS AND DYES ARE APPLIED UNBOUND, MIXED SOLELY WITH WATER, TO CANVAS AND MUSLIN.**



**ENG:** New York based artist Loren Erdrich explores through mediums of painting, sculpture and her latest "Isolation" drawings a personal universe which is soft, subtle, and venerable, while equally emphasizing the strength and fluidity of her favored element, water. Her mysteriously romantic portraits of humans, animals, and environments let the

imagination flow.

"This print is inspired by an original painting born of water, dye and pigment on raw canvas. It is part of a larger body of work of porous figures, with no clear demarcation of where the figure ends and its environment begins. The subject's gaze is powerful, defiant and wholly embodied. There's something animal-like about her. To me, she's the center of a storm," commented Loren Erdrich.

The spontaneous flow of water is a key element in Erdrich's figurative paintings and sculptures. She applies water-mixed dyes and pigments directly to her paintings, and her air-dried ceramic works are glazed with water-based media. Erdrich has stated that she wants to reclaim porousness and fluidity, qualities associated with water, as strengths.

Erdrich received a BA from the University of Pennsylvania, a BFA from the School of the Art Institute of Chicago, and an MFA from the Burren College of Art. Her group exhibitions include a 2020 show at The Delaware Contemporary. Erdrich also creates video and performance works, and she has collaborated with the poet Sierra Nelson on multiple publications.













**: DRESSCODE :**







siyun huang



MUST HAVE



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



**LÁMPARA "PILLOLA" DE C. CASATI**  
**ESPEJO PONZI PARA PONTEUR. ITALIA, 1968.**  
Món SXX. Costa de sa Pols, 7b. Palma. Mallorca.  
Tel. 658 84 04 65



**«EL MAESTRO»**  
Furillo. "Escatologic World Award 2023"  
[www.outsidercomics.com](http://www.outsidercomics.com)



**ALICE IN CHAINS UNISEX T-SHIRT: 29,95€**  
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

MUST HAVE



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



**BIGGIE SMALLS UNISEX T-SHIRT: 26, 95€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**BOB MARLEY UNISEX ECO-TEE: 22,95 €**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**HOY TE REGALO EL VENENO DEL CAMELO QUE ME DISTE AQUELLA NOCHE DE SEPTIEMBRE A LAS VEINTITRÉS HORAS**  
[www.fnac.es](http://www.fnac.es)

# Món S.XX: el legado de la funcionalidad y la belleza

Te invitamos a explorar a los grandes maestros del diseño con piezas icónicas del siglo XX, cada una con su propia historia y carácter distintivo.

**Texto:** Martina Colom / **Fotografía:** Rococó de la Mer · **MÓN SXX. Costa de sa Pols, 7b. Palma.**



Aunque no lo aparente desde fuera, MÓN S.XX esconde un gran espacio diáfano lleno de maravillosos tesoros vintage del siglo pasado.

Disponen de antigüedades únicas y objetos decorativos encantadores que proceden de toda Europa. Desde lámparas, sillas, sofás, butacas, mesas, espejos y muebles de todo tipo, hasta jarrones, cuadros, tótems, carteles vintage, e incluso hasta relojes. Para Ramón Forteza los objetos y muebles del pasado, además de ser más auténticas y de mejor calidad, vienen con una historia detrás y se merecen una segunda vida.

"No es una tendencia ecológica para fomentar el reciclaje, sino una bonita forma de preservar nuestro patrimonio e historia", nos comenta.

Una ecléctica colección de muebles, marcada por diseños clásicos que van desde los años cuarenta a los ochenta, y con muchas piezas dignas para exponer en un museo.

La atmósfera que transmite te invita a una inspección muy a fondo. Además Ramón es todo un fenómeno y un gran conocedor en la materia que, con un poco de suerte, incluso puede contarte la historia que hay detrás de cada pieza.

**ENG:** Although it may not seem so from the outside, MÓN S.XX hides a large open space filled with wonderful vintage treasures from the past century. They offer unique antiques and charming decorative objects sourced from all over Europe.

From lamps, chairs, sofas, armchairs, tables, mirrors, and all kinds of furniture to vases, paintings, totems, vintage posters, and even clocks. For Ramón Forteza, objects and furniture from the past, besides being more authentic and of better quality, come with a history behind them and deserve a second life. "It's not an ecological trend to promote recycling, but a beautiful way to preserve our heritage and history," he tells us.

An eclectic collection of furniture, marked by classic designs ranging from the forties to the eighties, with many pieces worthy of being displayed in a museum. The atmosphere invites you to a thorough inspection. Additionally, Ramón is quite a phenomenon and a great expert in the field who, with a bit of luck, can even tell you the story behind each piece.



# FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



## CUADERNO DE GASTRONOMÍA

# Mar y Paz: cocina viajera con acento canalla

Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 00 23

Un rincón gastronómico frente al mar con mucho encanto, donde disfrutar de todas estas delicias que ha dejado el recetario viajero

*Texto: Purpurina Flecos Fotografía: Rococó de la Mer*

Noe Pacini y Toni Gelabert unieron su "savoir faire" en materia prima, junto al espíritu aventurero y el arte que brota por todas partes, fueron las partículas de ese polvo mágico que influyeron que de sus fogones surjan estimulantes platos con muchos matices en paladar que componen una carta única en forma de disco de vinilo. Empezamos con algunos clásicos que ofrecen fuera de carta y que se han convertido en un referente son la "langosta o bogavante con huevos fritos con patatas", la "caldereta de pescado del día", el sabroso "bullit de peix i arroj a banda" o la "langosta de la bahía". "Estos productos mejor pedirlos por encargo, ahora bien, tú siempre pregunta, que a veces suena la flauta", comenta Toni. Esta temporada nos sorprenden con platos como la "tosta de pan brioche con foie", las "croquetas de chipirones", el "wok chili de langostinos", las "kokotxas de bacalao Pil-Pil", las "costillas de cerdo con salsa tonkatsu" y la sabrosa "lasaña de atún con wonton crujiente". Cuentan con una coctelería de autor que toma como inspiración el entorno y una carta repleta de particulares referencias vinícolas que brindan la posibilidad de

viajar a través de paladar con un maridaje en busca de la armonía entre la comida y el vino realizando en conjunto sus sabores.

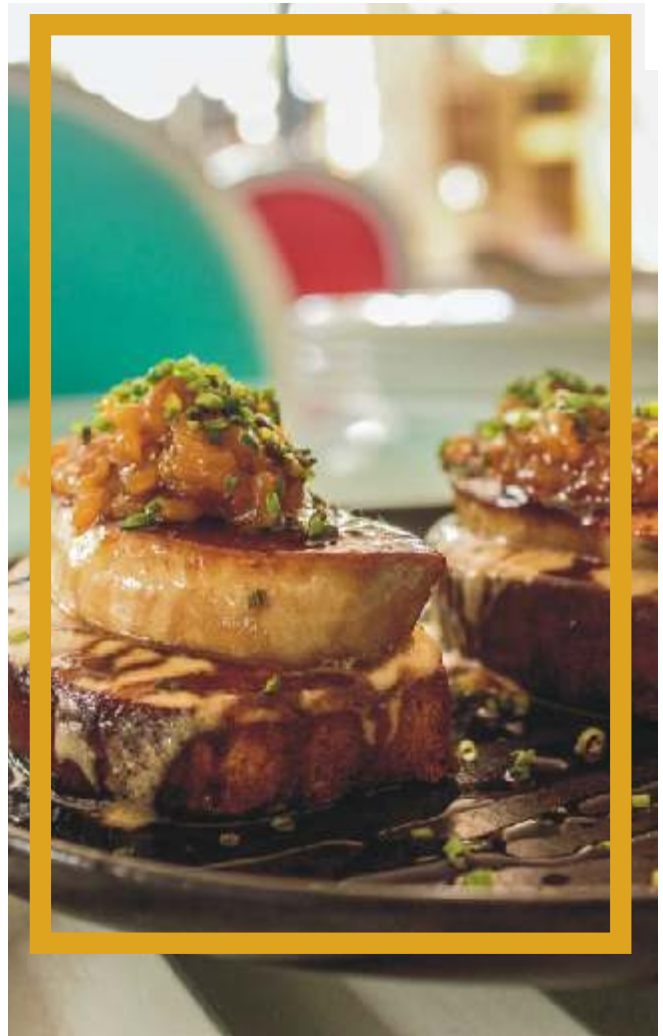
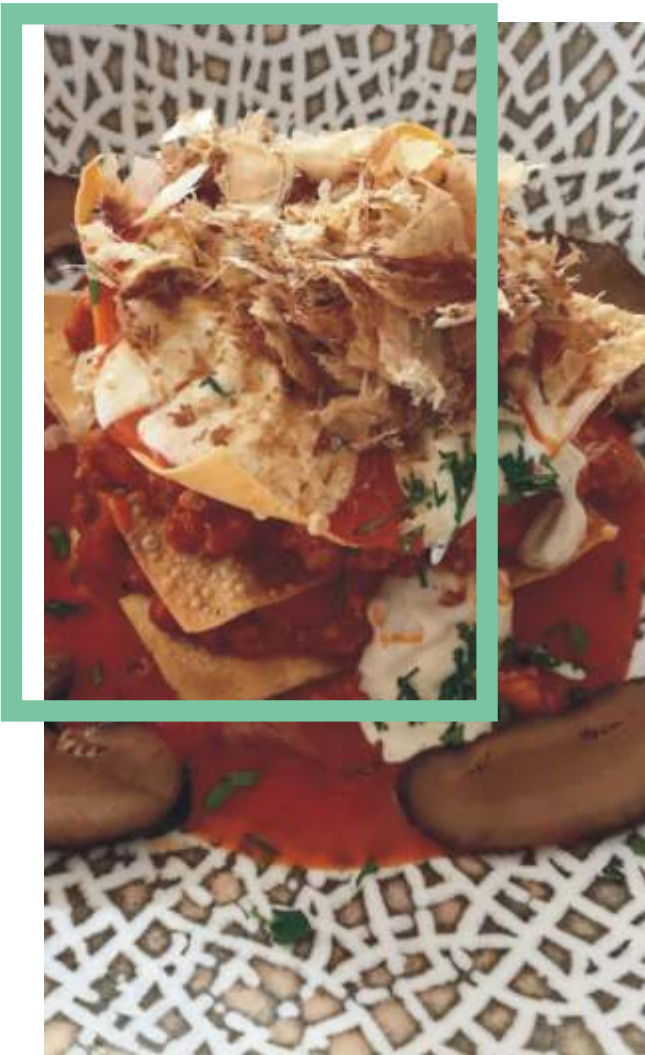
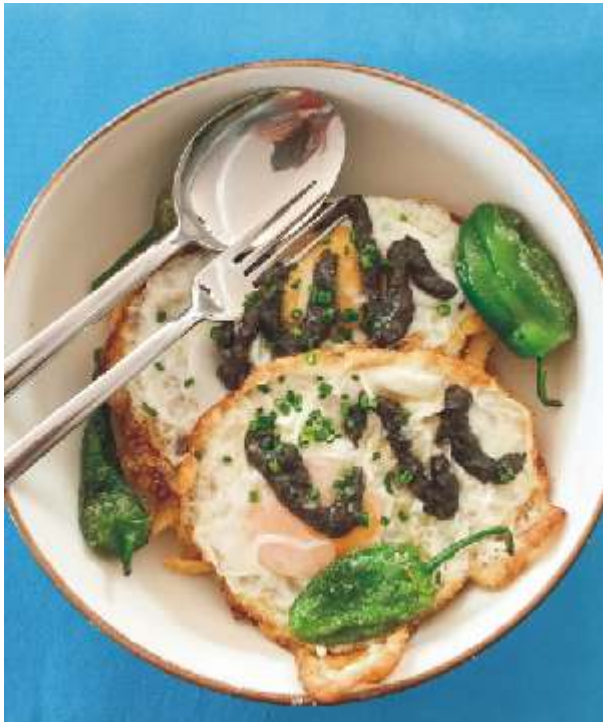
En el apartado de vinos blancos locales disponen de referencias como el Malvasía de Galmés Ribot (Malvasía 100%), y en el apartado de nacionales, uno de nuestros favoritos es el G22 by Gorka Izagirre (Hondarrabi Zerratia 100%. Lías finas). Para los amantes de los tintos disponen de referencias locales como el Macada Butxet (Callet, Mantonegro, Merlot) y nacionales tan interesantes como el Frontonio Psicodélico Eco 10m barrica - D.O Aragón (Cribatinaja, Garnacha, Provechón, Robal).

**ENG:** Noe Pacini and Toni Gelabert combined their savoir-faire in raw materials with an adventurous spirit and the art that springs up everywhere. These were the particles of that magical dust that influenced the creation of stimulating dishes with many nuances on the palate, composing a unique menu in the form of a vinyl record. We start with some classics offered off-menu that have become a reference point, such as "lobster or crayfish with fried eggs and

potatoes," "fish stew of the day," the tasty "bullit de peix i arroj a banda," or the "bay lobster." "It's best to order these products in advance, but always ask because sometimes you get lucky," Toni tells us. This season, they surprise us with dishes like "brioche toast with foie," "squid croquettes," "chili shrimp wok," "cod kokotxas Pil-Pil," "pork ribs with tonkatsu sauce," and the tasty "tuna lasagna with crispy wonton."

They offer signature cocktails inspired by the surroundings and a menu full of unique wine references that provide the opportunity to travel through the palate with pairings seeking harmony between food and wine, enhancing their flavors together. In the section of local white wines, they have references such as Galmés Ribot Malvasía (100% Malvasía), and in the national section, one of our favorites is G22 by Gorka Izagirre (100% Hondarrabi Zerratia. Fine lees). For red wine lovers, they have local references like Macada Butxet (Callet, Mantonegro, Merlot) and interesting national ones like Frontonio Psicodélico Eco 10m barrel - D.O Aragón (Cribatinaja, Garnacha, Provechón, Robal).





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



# Wine & Food: cocina global, más interés por el mundo

Sindicat, 3. - Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca. Tel. 971 96 61 38 · [wineandfoodpalma.com](http://wineandfoodpalma.com)

La cocina de Wine and Food es una muestra de la creciente curiosidad por descubrir el mundo a través de los platos

Por Bernd Eldelbar · Fotografía cortesía Wine and Food

Este local cuenta con un diseño escalonado que combina diferentes alturas, donde cada espacio tiene su propia personalidad. Una pared decorada con tapiz floral de un verde profundo es el fondo perfecto para un espejo de marco dorado que le otorga al espacio un toque barroco.

La comida asiática, latinoamericana, italiana, francesa o la persa, cada vez ganan más terreno respecto a las recetas tradicionales y nuestro anfitrión nos muestra con creces esta fusión entre las diversas culturas de las que provienen.

En este encantador y céntrico espacio gastronómico de Palma puedes compartir platos tan exóticos como el tataki de pato con peras al vino tinto kimchi-mayo y katsuobushi, el tako japonés de ternera maridada y vegetales, que te preparan in-situ con un soplete, hasta la arepa barbecue de pullet pork, servida con salsa tártara, cebolla a la lima y hojas verdes, o si te apetece mar, unos tacos de pescado adobado con crema de aguacate y salsa tártara

Encontrarte a gusto resulta facilísimo también con su cocina

de clásicos, dónde aparecen platos como cordero lechal a baja temperatura con sobrasada y patata trufada con brócoli, la parrillada de pescado y mariscos, con salmón, atún, lubina, mejillones, almejas y gambas.

La cocina está repleta de sabores, el servicio en la sala es cordial, la selección de vinos es de calidad y el cuidado que ponen en todo se refleja en una experiencia culinaria atractiva y sorprendente. Juan Pablo Cabanna y su equipo de profesionales presentan una reinterpretación irreverente de la cocina global, adaptándose a las exigencias del comensal.

**ENG** This venue features a tiered design that combines different heights, where each space has its own personality. A wall decorated with deep green floral wallpaper is the perfect backdrop for a gold-framed mirror that gives the space a baroque touch. Asian, Latin American, Italian, French, or Persian cuisine is increasingly gaining ground over traditional recipes, and our host vividly shows us this fusion between the diverse cultures they come from. In this charming

and centrally located gastronomic space in Palma, you can share exotic dishes such as duck tataki with red wine pears, kimchi mayo, and katsuobushi; the Japanese beef tako with marinated vegetables, prepared in situ with a blowtorch; or the barbecue pulled pork arepa, served with tartar sauce, lime onion, and greens. If you're in the mood for seafood, there are tacos with marinated fish, avocado cream, and tartar sauce. Feeling at ease is also incredibly easy with their classic cuisine, featuring dishes like low-temperature suckling lamb with sobrasada and truffled potatoes with broccoli, or the seafood and fish grill, including salmon, tuna, sea bass, mussels, clams, and prawns. The kitchen is brimming with flavors, the service in the dining room is friendly, the wine selection is of high quality, and the care they put into everything is reflected in an attractive and surprising culinary experience. Juan Pablo Cabanna and his team of professionals present an irreverent reinterpretation of global cuisine, adapting to the diner's demands.

# Wine & FOOD



# El universo de la pasta es interminable en La Búfala de Alaró

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

Fresca, recién hecha, acompañada de un sinfín de salsas y acompañamientos. No te pierdas esta delicia que preparan a diario en La Búfala

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

Este restaurante italiano pertenece a la estirpe de 'trattorias' de espíritu popular y mano exquisita donde se comen platos de pasta fresca de altísima calidad, sin tener que realizar grandes desembolsos. La pasta fresca viene de su propio obrador, y el chef Dario Zapalà ha dispuesto una oferta ambiciosa, que sigue la ortodoxia italiana pero aporta un toque de autor. No se limitan solo a ofrecer platos recurrentes de Italia, sino que con gran maestría y acierto recurren también al producto local más exquisito.

Saben de pasta, la elaboran a diario en su obrador donde amasan la masa y posteriormente crean las formas y los rellenos. Lo mejor es dejarse llevar por la pasta artesana y una buena botella de vino, especialmente con platos como los Meravigliilla de tortelloni rellenos de bogavante con salsa de almejas y gambas. También os recomendamos los Tortellacci rellenos de queso de cabra e higos con salsa de crema porcini, el Tortello aroma café, burro e salvia (con mantequilla y salvia), donde el contrapunto láctico de la mantequilla y el aroma herbáceo de la salvia sorprende de lo sencillo y delicioso que

resulta el conjunto de los ingredientes.

No podemos acabar sin recomendaros la famosa «Pasta alla ruota», un plato que se finaliza delante del comensal, en que la pasta, aún caliente, se coloca directamente en la rueda del queso Parmiggiano Reggiano para que éste se derrita y unte cual si fuera una salsa espesa. Simplemente delicioso. Evidentemente, no faltan clásicos de la pasta y la pizza que todo italiano debe conservar en la carta pero os recomendamos pasar al lado más salvaje. Por cierto, atentos a las sugerencias de la pizarra de pasta fresca cada mes, te sorprenderán.

**ENG:** This Italian restaurant belongs to the lineage of 'trattorias' with a popular spirit and exquisite craftsmanship, where you can enjoy high-quality fresh pasta dishes without having to spend a fortune. The fresh pasta comes from their own workshop, and chef Dario Zapalà has crafted an ambitious menu that follows Italian orthodoxy while adding a personal touch.

They don't just offer recurring Italian dishes but also skillfully

and successfully incorporate the finest local products.

They know pasta, making it daily in their workshop where they knead the dough and then create the shapes and fillings. It's best to indulge in the artisanal pasta and a good bottle of wine, especially with dishes like the Meravigliilla tortelloni filled with lobster in a clam and shrimp sauce. We also recommend the Tortellacci stuffed with goat cheese and figs in a porcini cream sauce, and the Tortello aroma café, burro e salvia (with butter and sage), where the milky counterpoint of the butter and the herbaceous aroma of the sage is surprisingly simple and delicious.

We can't end without recommending the famous "Pasta alla ruota," a dish finished in front of the diner, where the hot pasta is placed directly in a wheel of Parmigiano Reggiano cheese to melt and coat it like a thick sauce. Simply delicious. Of course, the classics of pasta and pizza that every Italian menu must have are not missing, but we recommend venturing into the wilder side. By the way, pay attention to the fresh pasta suggestions on the board each month; they will surprise you.





elige tu vino

WINE SPOT



Es uno de esos vinos que no pueden escapar a la atención de cualquier aficionado a los blancos gallegos. De personalidad única gracias a la conjunción de cepas autóctonas, al estilo de los mejores de O Rosal. Se elabora siguiendo la filosofía de Santiago Ruiz, fundador de la bodega, hasta alcanzar un blanco de excelente riqueza aromática y cuerpo.  
 Variedades: 82% Albariño, 8% Loureiro, 6,5% Caiño Blanco 2% Treixadura, 1,5% Godello

**SANTIAGO RUIZ 2023**  
 · [bodegasantiagoruiz.com](http://bodegasantiagoruiz.com)



Attis Bodega y Viñedos elabora Genio y Figura Albariño 2023. Este albariño desenfadado y de espíritu moderno nos aproxima al público más joven siendo fieles a nuestras raíces puesto que la juventud no es óbice de calidad. Como el refrán que le da nombre, "Genio y Figura hasta la sepultura", en la elaboración de este vino somos consecuentes con nuestra filosofía de trabajo sacando el máximo partido de nuestros viñedos más jóvenes para ofrecer un pequeño-gran albariño ideal para disfrutar por copa o con tus comidas más informales.

**GENIO Y FIGURA**  
 · [attisbyv.es](http://attisbyv.es)



Auéntico, atlántico, autóctono... ATTIS Mar sumerge nuestro Albariño ATTIS en las profundidades de las Rías Baixas para potenciar al máximo su expresividad y matices atlánticos. Las frías aguas de este mar lo mecen durante seis meses haciendo emerger su "alter ego". ATTIS Mar es una experiencia única que puedes disfrutar solo o acompañado de ATTIS lías finas para descubrir la personalidad que más te gusta.

**ATTIS MAR**  
 · [attisbyv.es](http://attisbyv.es)



De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado tres pequeñas parcelas donde cepas de más de 35 años sobreviven en un suelo arcilloso-calcáreo de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí las maduraciones son lentas y homogéneas obteniendo uvas con un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez fenólica. Vino de producción limitada de las variedades 80% Tempranillo, 10% Graciano y 10% Mazuelo

**1896 FINCA EL ESTANQUE TINTO RESERVA**  
 · [carlosserres.com](http://carlosserres.com)

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #217

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Joseph Munyao Baraka ©

# REDESCUBRE MALLORCA

## INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

### SHOPPING

pág./page 60

#### Rako Joies Artisanals

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

#### Pasatiempos

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

#### Little India

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

#### Óptica Toscana

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

#### Colmado La Búfala

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

#### Son Figuerola

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

#### Fika Farina

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

### BUSSINESS

pág./page 61

#### The Hub co-spaces

Coworking  
Caro, 70. Palma  
Tel. 971 079 589

#### Nidus

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

#### Doblecero the agency

Publicidad & Marketing  
Doblecerotheagency@gmail.com

#### Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje  
Ganamosreciclando.com

### HOTELES

pág./page 64

#### Es Princep

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

#### Palma Riad

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

#### Glòria de Sant Jaume

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

#### Llorenç Parc de la Mar

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

#### Hotel Cort

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

#### Posada Terra Santa

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

#### Concepció by Nobis

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

#### Hotel Artmadams

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

### RESTAURANTES

pág./page 64

#### Emilio Innobar

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

#### The Wine Side

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

#### Aromata

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

#### Ca na Toneta

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

#### Tomeu Lassio

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

#### S'Àngel Bistro

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

#### Quinta Avenida

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

#### Vandal

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

#### Sumaq

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

#### La Miranda

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

#### A GoGó Pizzabar

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

#### La Vieja de Jonay

Canaria de autor  
Raimundo Clar, 11. Palma.  
Tel. 871 531 731

#### Wine & Food

Cocina global  
Sindicato, 3. Palma.  
Tel. 686 53 27 10

#### Cuina Vivant

Cocina sostenible  
Travessia d'en Ballester, 11.  
Palma. Tel. 623 50 18 66

#### Bianco e Rosso

Cocina italiana  
Fàbrica, 6. Palma.  
Tel. 971 905 015

#### La Búfala

Cocina italiana  
Germans Perelló, Alaró.  
Tel. 971 879 454

#### La Mujer de Verde

Vegan & vegetarian  
Porta Santa Catalina, 1. Palma.  
Tel. 871 173 739

#### Es Ginebró

Vegan & vegetarian  
Bisbe Llompart, 124. Inca.  
Tel. 971 500 209

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



## RAKO JOIES

joyas artesanales

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

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

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

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



## PASATIEMPOS

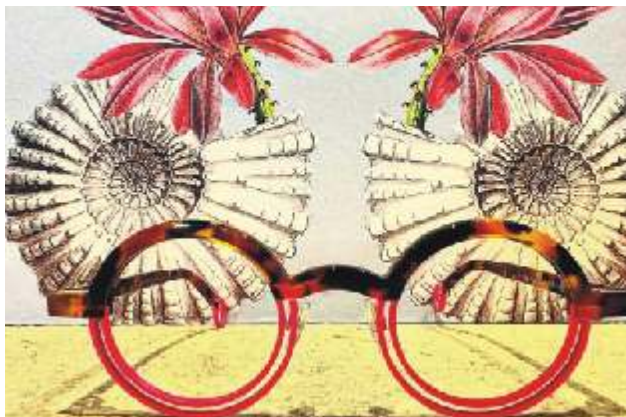
pasatiempos.net

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

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

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

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



## ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



## BLUE BANANA

bluebananabrand.com

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

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

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

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



## MUSEO SA BASSA BLANCA

[www.msbb.org](http://www.msbb.org)

**ESP:** La Fundación Yannick y Ben Jakober. Un museo plenamente integrado en la naturaleza, en un entorno protegido y declarado reserva biológica.

**ENG:** MSBB is a museum fully integrated in a protected area declared Wildlife Sanctuary. Contemporary Art, Sokrates Gallery, Sculpture Park, Dialogue between Cultures

**DEU:** Im Norden Mallorcias bei Alcúdia, ein wenig versteckt und eingebettet in ein Naturschutzgebiet, liegt das Museum Sa Bassa Blanca.

**Camí del Coll Baix. Es Mal Pas. Alcúdia. Mallorca  
Tel. 971 546 915; 900 777 001**



## MÓN S.XX

tienda de muebles vintage

**ESP:** Muebles y objetos decorativos de los años 40, 50, 60 hasta los 80 con una peculiaridad: sillas, mesas, cómodas, espejos, sofás, luces... todo cumple la máxima del diseño y funcionalidad.

**ENG:** Furniture and deco objects from the 40s, 50s, 60s, up to the 80s with a peculiarity: chairs, tables, mirrors, sofas, lights... everything adheres to the principle of design and functionality.

**DEU:** Möbel und Deko Objekte aus den 40er, 50er, 60er bis 80er Jahren mit einer Besonderheit: Stühle, Tische, Spiegel, Sofas, Lampen... alles erfüllt das Prinzip von Design und Funktionalität.

**Costa de sa Pols, 7b. Palma. Mallorca.  
Tel. 658 84 04 65**



## DOBLECERO THE AGENCY

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



## GANAMOS RECICLANDO

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

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

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

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

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



## COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



## 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](http://elllorenc.com/es)

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

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

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

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



## HOTEL CORT

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

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

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

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

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



## POSADA TERRA SANTA

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

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

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

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

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



## RIAD PALMA

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

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

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

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

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





## GLÒRIA DE SANT JAUME

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

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

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

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

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



## CONCEPCIÓ BY NOBIS

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

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

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

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

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



## HOTEL ARTMADAMS

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

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

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

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

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



## ES PRINCEP

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

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

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

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

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



## JACARANDA

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

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

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

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

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



## GUETHARY

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

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

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

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

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



## SINGULAR RESTAURANT

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

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

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

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

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



## AROMATA

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

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

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

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

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



## KAIZEN SUSHI BAR

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

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

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

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

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



## QUINTA AVENIDA

[restaurantequintaavenida.com/es](http://restaurantequintaavenida.com/es)

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

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

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

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



## DARUMA OLIVAR

[daruma-restaurant.com](http://daruma-restaurant.com)

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

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

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

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



## SALVAJE

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

**ESP:** Nace para reunir a las personas en un lugar vibrante, dinámico y selvático para crear recuerdos duraderos y estómagos saciados. Ofrece cocina japonesa y coctelería de autor.

**ENG:** It is born to bring people together in a vibrant, dynamic, and jungle-like place to create lasting memories and satisfied stomachs. It offers Japanese cuisine and signature cocktails.

**DEU:** Es wurde geschaffen, um Menschen an einem lebhaften, dschungelartigen Ort zusammenzubringen und bleibende Erinnerungen zu schaffen. Es bietet japanische Küche und Signature-Cocktails.

**Plaça de la Quartera, 7. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 70 47 00**



## L'INFORMAL TACOS

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

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

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

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

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



## TAQUERÍA MANATACO

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

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

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

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

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



## LA MIRANDA

**cocina multicultural**

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

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

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

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



## WINE & FOOD

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

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

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

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

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



## THE STORE DELI BISTRO

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

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

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

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

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



## MAR Y PAZ

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

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

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

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

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



## MAMBO RESTAURANTE

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

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



## GOZO

@whatagozo

**ESP:** Desde el primer mordisco, el olor a hamburguesa en el ambiente, la salsa que se escurre entre tus dedos... la definición perfecta de la esencia de GOZO.

**ENG:** From the first bite, the smell of burgers in the air, and the sauce dripping between your fingers... it's the perfect definition of the essence of GOZO.

**DEU:** Vom ersten Bissen an, der Geruch von Burgern in der Luft und die Sauce, die zwischen deinen Fingern tropft... es ist die perfekte Definition der Essenz von GOZO.

**Industria, 12. Palma. Mallorca.**

**Tel. 871 77 34 99**



## 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**



## 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**



## 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**



## THE FRENCH BISTRO BY OCHO

lebistropalma.com

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

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

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

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



## LA BALANGUERA

cocina mallorquina tradicional

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

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

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

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



## ENOTECA 1918

enoteca1918.com

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

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

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

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



## LA VÉLO BREWERY

microcervecería

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

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

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

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



## DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



## LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



## TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

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

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

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





## BAR GIBSON

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

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

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

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

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



## MALLORCA BEER & CO

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

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

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

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

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



## SA CERVISERIA

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

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

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

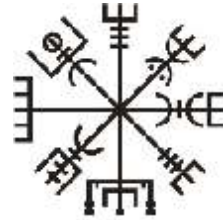
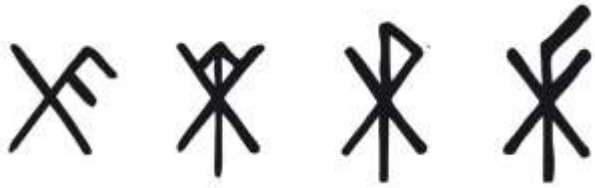
[@larovina\\_vermateria](https://www.instagram.com/larovina_vermateria)

**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 LOREN ERDRICH  
ISSUE # 217**

**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**

Maria Ruido, Carlos Penas, Pascal Möhlmann, Hauptmeier | Recker, Katell Gélébart, Ally McIntyre, Loren Erdrich, Ramón Forteza (Món s.XX), Noe y Toni (Mar y Paz Can Picafort), Dario y Giuseppe (La Búfala Alaró), Pablo (Wine and Food Palma), Toni Ventura (La Rovina Vermutería de Puerto Pollença), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Balears).



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

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

infomag.es



**INFOMAG MALLORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG MADRID**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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



**INFOMAG BARCELONA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG MENORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG ANDORRA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



---

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

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




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

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



unidos  
por...

Gaza

unicef 

para cada infancia

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

Con escuelas destrazadas, 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](https://unidospor.es)

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