

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #218

lifestyle & art subculture magazine

+18

EL MUNDO DE LOS SUEÑOS DE DAVID LYNCH

LAS CRIATURAS CONTEMPORÁNEAS DE DUSTIN MYERS

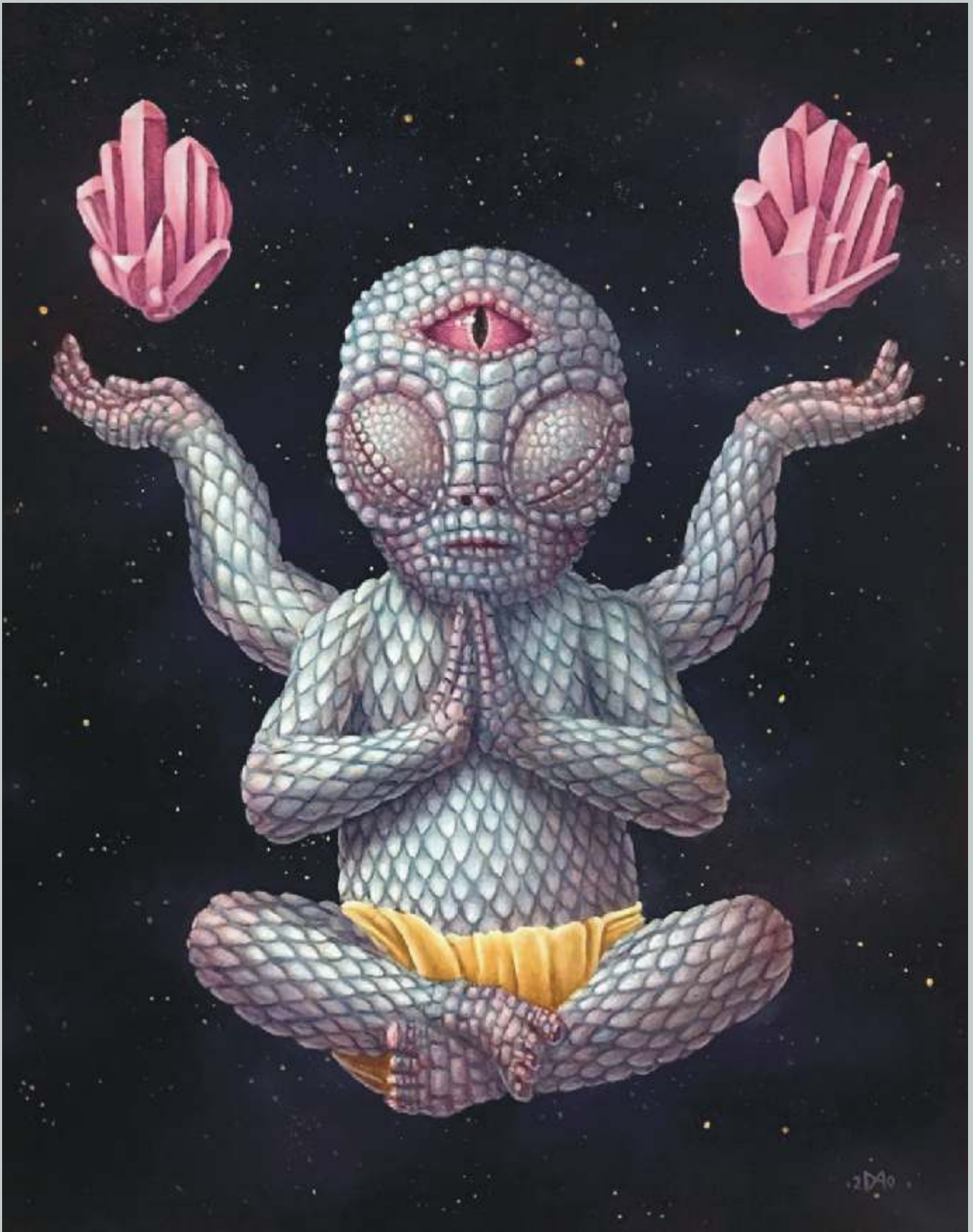
ARTMADAMS: LA FUSIÓN ENTRE ARTE Y HOSPITALIDAD

SABOREA EL MEDITERRÁNEO EN LA ROVINA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



II Nit de
l'Art 2024
Hotel Artmadams

18 DE SEPTIEMBRE '24
DE 19:00 A 22:30

Presentado por:
Patricia Chinchilla

Salas:
SkyLight & ArtGallery

EXPOSICIÓN DEL 18 AL 26
DE SEPTIEMBRE

44 ARTISTAS

PINTORES

Alex Jul
Ana Maria Sabiola
Ayuna
Brú Barcelona
Carlos Pons
Chantal
Christian Awe
Chus Fernández
Emilio Maraver
Fairy Azerna
Icán Zar
José M. Fayos
Frank Sastre y Asun
Joan Gibert
Juana Sureda
Julis Gabs
Katrín Sterostenko
Linda Bullis
Luis Maraver
Margarita Forteza
Marc Gómez
Marlin Fiechner
Masayo
Mayte Spínola
Moses J. Luis
Nino Pons
Pascual de Cabo
Pedro Lorente
Pilar Correa
Silvia Grau
Tolo Albardi

ESCULTORES

Carlos Terroba
Concha Calvo
Ernesto Rodríguez
Gaspár Sorvera
Gudula
Joan Garcías
Juan Dalaguer
Juan Woolder
Kiku Moreno "Manotauro"
Lucía Sanz
M. Monegal
Marc Gómez
Paolo Ribera

Hotel Artmadams
971 22 21 21
artmadams@hotelartmadams.com

Carrer de Marquès de la Sena, 34
07014 Palma

Restaurante ArtWall
(Reservas) 971 22 17 37

18 DE SEPTIEMBRE

20:00 h.

Presentación por Patricia Chinchilla de la Nit de l'Art en la terraza de ArtWall

20:30h.

Actuación musical del grupo Cussati Acoustic Live



24 DE SEPTIEMBRE

20:30 h. a 22:30 h.

Actuación del Grupo La Bohème Mayorka FCBD@Style - Improvisational & Intercultural Dance Sahirat - Bellydance



26 DE SEPTIEMBRE

19:30 h.

Presentación Movimiento Manotauro, Esculturas, NFT y Moda.

20:00 h

Actuación DJ y presentación del tema musical Manotauro.



19 DE SEPTIEMBRE

20:30 h. a 22:30 h.

Actuación del saxofonista Rodrigo Belga en la terraza de ArtWall donde nos deleitará con algunas piezas de Jazz.



ISSUE #218



© Dianna Bonder

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. La sociedad del miedo y el odio
- 14. Las lenguas coprófagas
- 16. El mundo de los sueños y el subconsciente de David Lynch

ARTISTAS

- 20. Una versión de la realidad de Austin Alphonse
- 24. "Incognito", los dibujos caprichosos de Edward Binkley
- 28. Cómo la construcción describe la sociedad de Mie Kjærsgaard
- 32. Victoria V Nunley y el arte de contar historias
- 36. Las criaturas contemporáneas de Dustin Myers

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Hotel Artmadams: la fusión perfecta entre arte y hospitalidad en Palma
- 48. Rako joies artesanals: cuando un objeto se convierte en joya

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Saborea el Mediterráneo en La Rovina Vermutería
- 54. Conversando con Camilla y Jerónimo de A Gogò Pizzabar
- 56. S'Olivera de n' Emilio, el nuevo templo del -Bon Vivant-

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**EL MUNDO DE LOS
SUEÑOS DE DAVID
LYNCH**

Pág. 16. Obsesionado con el mundo de los sueños y el subconsciente, Lynch es un experto en crear atmósferas oníricas y muy sugerentes.

ENG: Obsessed with the world of dreams and the subconscious, Lynch is an expert at creating dreamlike and highly evocative atmospheres.

**LA REGLA CRITICA:
LAS LENGUAS
COPRÓFAGAS**

Pág. 14. Es justo y necesario que las palabras absorban las consecuencias del cambio semántico, que evolucionen sobre sí mismas...

ENG: It is right and necessary for words to absorb the consequences of semantic change, to evolve within themselves, and to gradually shift their meaning over...

**LA SOCIEDAD DEL
MIEDO Y EL ODIO**

Pág. 12. A la globalización le es inherente una violencia que hace que todo resulte intercambiable, comparable y, por ende, igual. La comparación igualatoria total conduce, en último término, a

ENG: Globalization inherently involves a form of violence that makes everything interchangeable, comparable, and therefore equal.

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



**LAS CRIATURAS
CONTEMPORÁNEAS DE
DUSTIN MYERS**

Pág. 36. Dustin Myer crea caricaturas exageradas que rinden homenaje a varios aspectos de la vida estadounidense...

ENG: Dustin Myer creates exaggerated cartoons that pay tribute to various aspects of American life.

**LOS DIBUJOS A LÁPIZ
DE EDWARD BINKLEY**

Pág. 24. Los dibujos a lápiz de Edward Binkley son a la vez macabros y caprichosos. La serie 'Incognito' está repleta de vecinos extraños y parientes

ENG: Edward Binkley's pencil drawings are both macabre and whimsical. The selection titled 'Incognito' is filled with strange neighbors and distant

**UNA VERSIÓN DE LA
REALIDAD DE AUSTIN
ALPHONSE**

Pág. 20. Austin Alphonse se inspira en las poderosas imágenes de la propaganda de la era soviética y el realismo socialista

ENG: Austin Alphonse draws inspiration from the powerful imagery of Soviet-era propaganda and socialist realism



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

raventoscodorniu.com

en la recámara
SUMARIO



ARTMADAMS: LA FUSIÓN DE ARTE Y HOSPITALIDAD

Pág. 42. Lluç Deyá y Jaime España nos acompañan en la terraza de Artwall, para hablar sobre su visión artística...

ENG: Lluç Deyá and Jaime España join us on the terrace of the Artwall restaurant to discuss their artistic vision...

RAKO JOIES: CUÁNDO UN OBJETO ES JOYA

Pág. 48. Las joyas nos cautivan, nos hacen sentir y nos invitan a imaginar, además de transformar la materia.

ENG: Jewelry captivates us, makes us feel, and invites us to imagine, in addition to transforming materials...

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

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

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

SUMARIO



SABOREA EL MEDITERRÁNEO EN LA ROVINA

Pág. 50. En esta vermutería contemporánea con encanto de Port de Pollença, el sabor mediterráneo se fusiona con la tradición y la modernidad

ENG: In this charming contemporary vermouth bar in Port de Pollença, Mediterranean flavors blend with tradition and modernity

CONVERSANDO CON LOS PROPIETARIOS DE A GOGÒ PIZZABAR

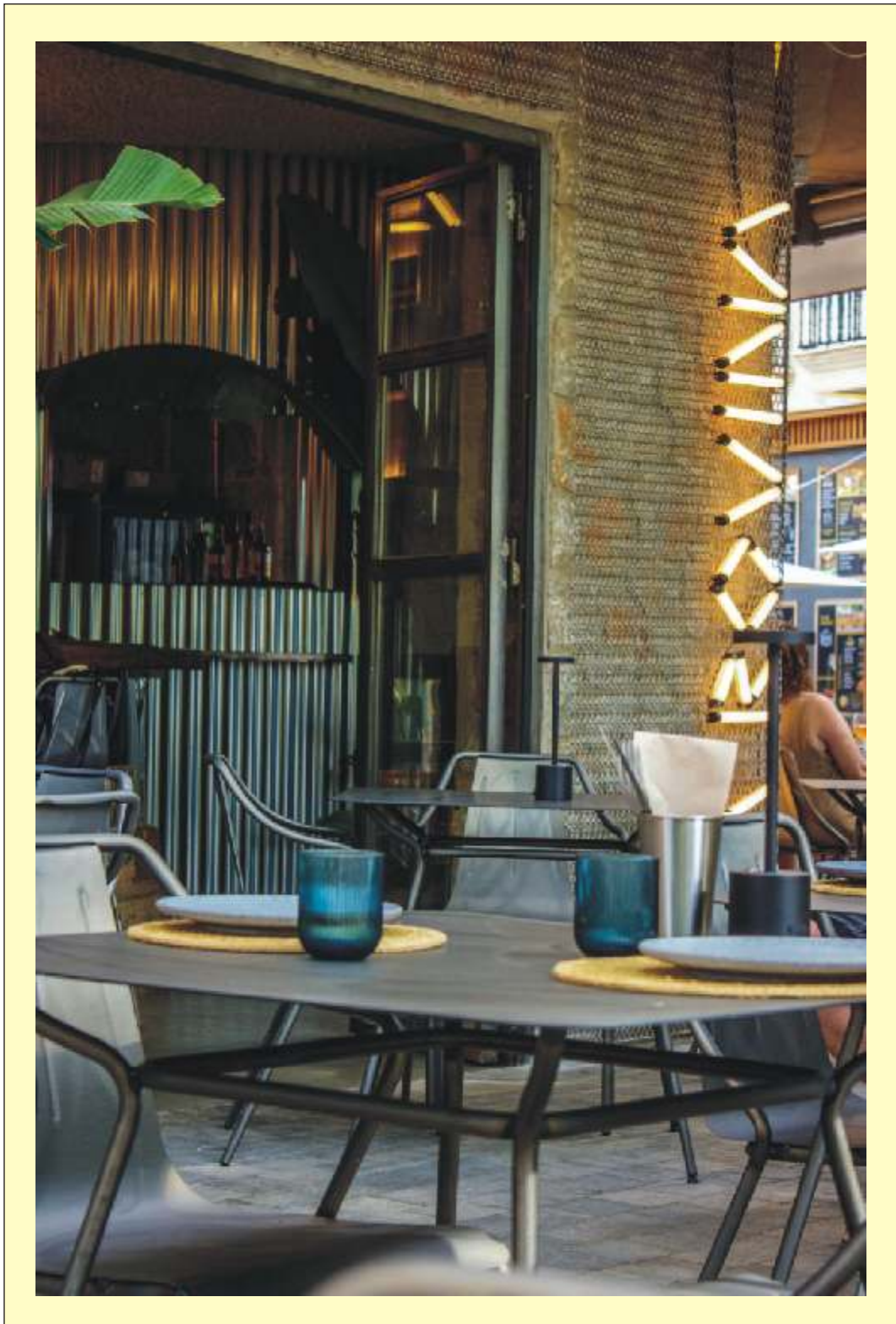
Pág. 54. Bajo el lema "la qualità fa la differenza", ambos socios ponen toda su alma en crear un producto saludable...

ENG: Under the slogan 'quality makes the difference,' both partners put their heart and soul into creating a healthy, digestible...

S'OLIVERA DE N' EMILIO, EL TEMPLO DEL -BON VIVANT-

Pág. 56. S'Olivera pretende convertirse en oasis campestre donde el vino y la cocina fusión japo-méxicana se unen en danza seductora...

ENG: S'Olivera aims to become a kind of rural oasis where wine and Japanese-Mexican fusion cuisine come together...



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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

LA SOCIEDAD DEL MIEDO Y EL ODIO

A la globalización le es inherente una violencia que hace que todo resulte intercambiable, comparable y, por ende, igual. La comparación igualatoria total conduce, en último término, a una pérdida de sentido.

La violencia de lo global como violencia de lo igual destruye esa negatividad de lo distinto, de lo singular, de lo incomparable que dificulta la circulación de información, comunicación y capital. Donde dicha circulación alcanza su velocidad máxima es precisamente donde lo igual topa con lo igual. Ese violento poder de lo global que todo lo nivela reduciéndolo a lo igual y que erige un infierno de lo igual, genera una contrafuerza destructiva. Jean Baudrillard señaló que la vesania de la globalización engendra terroristas a modo de dementes. Según eso, el penal de Guantánamo sería el equivalente a los manicomios y las cárceles de aquella sociedad disciplinaria y represiva que, por su parte, engendra delincuentes y psicópatas.

Con el terrorismo ha sucedido algo que, yendo más allá de la intención inmediata de los actores, apunta a unas convulsiones sistemáticas. Lo que mueve a los hombres al terrorismo no es lo religioso en sí, sino más bien la resistencia del singular frente al violento poder de lo global.

Por eso, esa lucha contra el terrorismo que se centra en determinadas regiones y en determinados grupos de personas es una desesperada acción sustitutiva. Incluso la expulsión del enemigo encubre el verdadero problema, que tiene una causa sistemática.

Lo que engendra el terrorismo es el terror de lo global mismo. El violento poder de lo global barre todas las singularidades que no se someten al intercambio general. El terrorismo es el terror del singular enfrentándose al terror de lo global. La muerte, que no se somete a ningún intercambio, es lo singular por antonomasia. Con el terrorismo, la muerte irrumpe brutalmente en el sistema, en el

cual la vida se totaliza como producción y rendimiento. La muerte es el final de la producción. La glorificación de la muerte por parte de los terroristas y esa actual histeria con la salud que trata de prolongar la vida como mera vida a cualquier precio se suscitan mutuamente. Sobre esta conexión sistemática repara la sentencia de AlQaeda: «Vosotros amáis la vida, nosotros amamos la muerte».

Para Baudrillard, la violencia de lo global es carcinomatosa. Se propaga como «células cancerígenas [...] a través de una proliferación inacabable de pólipos y de metástasis». Baudrillard explica lo global con ayuda del modelo inmunológico: «No es casualidad que hoy se hable tanto de inmunidad, de anticuerpos, de trasplante y de rechazo». El virulento poder de lo global es una «violencia viral, la violencia de las redes y de lo virtual».

ENG: The violence of the global as the violence of the identical destroys the negativity of the distinct, the singular, the incomparable, which hinders the circulation of information, communication, and capital. Where this circulation reaches its maximum speed is precisely where the identical meets the identical. This violent power of the global, which levels everything by reducing it to the identical and erects a hell of the identical, generates a destructive counterforce. Jean Baudrillard pointed out that the madness of globalization engenders terrorists as if they were lunatics. According to this, Guantánamo Bay would be the equivalent of the asylums and prisons of that disciplinary and repressive society, which in turn breeds criminals and psychopaths. With terrorism, something has happened

that, going beyond the immediate intention of the actors, points to systematic convulsions. What drives people to terrorism is not religion itself, but rather the resistance of the singular against the violent power of the global. Therefore, this fight against terrorism, which focuses on certain regions and specific groups of people, is a desperate substitute action. Even the expulsion of the enemy conceals the real problem, which has a systematic cause. What engenders terrorism is the terror of the global itself. The violent power of the global sweeps away all singularities that do not submit to general exchange. Terrorism is the terror of the singular confronting the terror of the global. Death, which does not submit to any exchange, is the singular par excellence. With terrorism, death brutally bursts into the system, in which life is totalized as production and performance. Death is the end of production. The glorification of death by terrorists and the current hysteria over health, which tries to prolong life as mere life at any cost, mutually provoke each other.

This systematic connection is reflected in Al-Qaeda's statement: "You love life, we love death. For Baudrillard, the violence of the global is carcinogenic. It spreads like "cancer cells [...] through an endless proliferation of polyps and metastases." Baudrillard explains the global with the help of the immunological model: "It is no coincidence that today we speak so much of immunity, of antibodies, of transplantation and rejection. The virulent power of the global is a viral violence, the violence of networks and the virtual.



S'Olivera de n' Emilio

BINISSALEM

COMING SOON

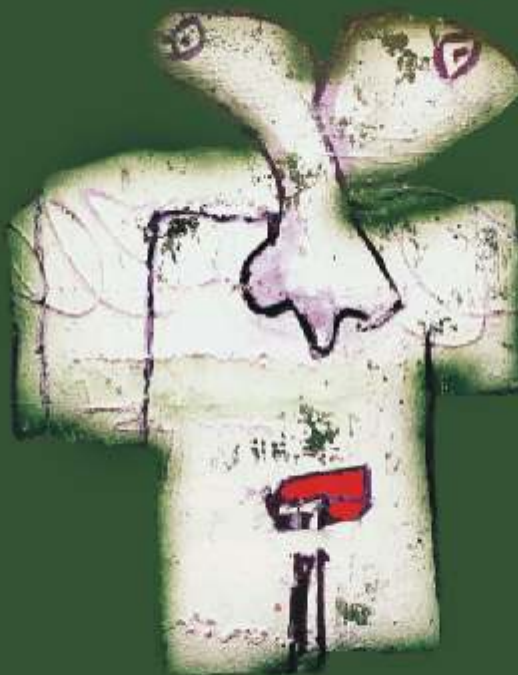
S'Olivera del conocido chef Emilio Castrejón será un oasis campestre, donde el buen vino y la cocina fusión de autor se unen en danza seductora: una celebración de la creatividad al servicio del Bon Vivant

S'Olivera by Chef Emilio Castrejón aims to become a kind of countryside oasis where high quality wine and fine fusion cuisine come together in a seductive dance: a celebration of creativity in the service of the Bon Vivant

Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

LAS LENGUAS COPRÓFAGAS

Por Carlos Penas



Es justo y necesario que las palabras absorban las consecuencias del cambio semántico, que evolucionen sobre sí mismas y que vayan cambiando su significado con el pesar y el pasar de los años, pero siempre fieles a sus orígenes, por cuestiones de lógica etimológica.

La verdad es que tuvo que ser relativamente cómodo crear ataduras entre los adhesivos de mal aspecto y los seguidores del fascismo para dar vida a un término como el de facha. Y mucho más sencillo aún, si tenemos en cuenta que uno de los enemigos más peligrosos de los seres humanos libres y creadores en una sociedad moderna es, a parte del despotismo y el lameculismo, la ignorancia.

A pesar de todo, teniendo en cuenta que el fascismo supone una actitud autoritaria, y sin necesidad de

entretenerme en cualquier otro dato que pudiera caer en las redes sociales del populismo o en uno de los mayores depredadores del conocimiento, como es la propaganda partidaria y malintencionada, me acojona la facilidad que tienen muchas personas para sacar su lengua a pasear y decirle a alguien eso de que es un facha, cayendo en un insulto tan denigrante que se convierten a sí mismos en dignos destinatarios del mayor de los desprecios, por ser groseros, maleducados, avasalladores, ineptos, ridículos, huecos, totalitarios y manipuladores. Porque estos individuos de enorme embocadura son los auténticos fachas, por mucho que calcen zapatos hechos con piel de cordero, por mucho que se refugien en la ceguera de los inútiles y por mucho que se hagan el tonto.

No hay consolador posible para las

putas bocas de los bocas, esos que suben sus bocazas a las barcazas y se dejan arrastrar por las putrefactas corrientes de aguas fecales, esos que se suben a la báscula antes y después de exprimir sus vientres para calcular el peso de sus propias deposiciones, esos que tienen la habilidad pelotera de los escarabajos para hacer bolas de mierda con sus lenguas coprófagas y para transportarlas a cualquier sitio que vayan, con tal de joder y fastidiar.

Deberíamos recuperar el auténtico sentido de las palabras para poder evitar el reduccionismo al que nos tienen acostumbrados esos energúmenos, porque ser facha ya no es cuestión de rojos o azules, ni de diestros o siniestros, ni de Villaviciosos de Arriba o Villaviciosos de Abajo, ni de Epi o Blas, ni de estreñidos o descompuestos.

Wine & FOOD



COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

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



Wine &
FOOD



EL MUNDO DE LOS SUEÑOS Y EL SUBCONSCIENTE DE DAVID LYNCH

Obsesionado con el mundo de los sueños y el subconsciente, Lynch es un experto en crear atmósferas oníricas y muy sugerentes.

Por Moisés Hidalgo García · Fotografía: Archivo

David Lynch es un cineasta cuyas películas no suelen dejar indiferente a nadie, uno de esos artistas cuya obra y persona es idolatrada y detestada a partes iguales, y esa es, a mi parecer, una cualidad exclusiva de los genios.

Quizás muchos le reconozcan por películas como su extraño thriller **Terciopelo azul**, su estrambótico road movie **Corazón salvaje**, y sus dos obras más tiernas, **El hombre elefante** y **Una historia verdadera**, sin olvidarnos, claro está, de

su mítica serie de televisión **Twin Peaks**, que hizo preguntarse a medio mundo quién mató a Laura Palmer (pero, ¿quién diablos la mató?).

Sin embargo, yo voy a centrarme en cuatro de sus películas, las que ponen en pantalla lo mejor del surrealismo, a saber: **Cabeza borradora**, **Carretera perdida**, **Mulholland drive** e **INLAND EMPIRE**. Estas películas nos sumergen en lo más profundo de la psique humana, en el caótico abismo del subconsciente, ese

enfermizo submundo que ya retrataron Buñuel y Dalí. Entramos en otra dimensión, en una visión distorsionada del mundo en el que se confunden las personalidades y en el que cada frase, cada objeto y cada plano, puede ser una clave para resolver el enigma.

En estas películas, el director juega con el espectador, retándole a componer un puzzle del que sólo son mostradas unas determinadas y confusas piezas.



Cabeza Borradora, su primer largometraje, nos presenta a Henry, un joven pusilánime que se ve obligado a casarse con su novia porque ésta queda encinta. Cuando el niño nace, resulta ser una criatura monstruosa y repugnante, una especie de "bebé alien" cuya madre rechaza. Por tanto, Henry, invadido por sus tribulaciones y desvaríos, deberá hacerse cargo solo de un ser que no desea. Esta retorcida trama, surrealista y kafkiana, está además ambientada con un sonido de fondo repetitivo y agobiante, creándose una atmósfera asfixiante, hecho al que ayuda un tétrico uso del blanco y negro. Una joya del cine de culto, indicada para aquellos a los que no les importe sufrir con una película y nada recomendable para quien esté esperando un bebé.

Carretera perdida es otro fascinante delirio del cineasta americano. En esta película, Fred Madison, un músico de jazz, recibe una serie de misteriosas cintas de video en las que aparecen él y su mujer Renée (una bellísima Patricia Arquette) en su casa. En la última de ellas, que Fred ve a solas, él está junto a su esposa muerta, y por ello es condenado a muerte. A partir de ahí, comienza un trepidante desvarío que nos lleva por un camino tortuoso, que es el subconsciente, la carretera perdida de la mente.

Pero si las anteriores me encantan, **Mulholland drive** es mi favorita. Esta película, exitosa pese a estar alejada de lo convencional y lo comercial (fue nominada al Óscar al mejor director), nos cuenta la historia de Betty, una joven aspirante actriz recién llegada a Hollywood (interpretada por una impresionante Naomi Watts) que acoge en su nuevo hogar a Rita, una atractiva mujer que deambula medio inconsciente y totalmente amnésica tras haber sufrido un terrible accidente de coche. Con el desarrollo de la película van surgiéndole más y más preguntas al espectador: ¿Por qué unos hombres persiguen a Rita? ¿Qué significan la llave azul y el fajo de billetes que ésta tiene como únicas pertenencias? Y, sobre todo, ¿quién es quién realmente? Ciento cuarenta minutos de magia que rompen los moldes de la lógica.

Su último film, **INLAND EMPIRE**, representa su puzle más complejo, una película con la que lleva al paroxismo todas sus demenciales obsesiones

artísticas. Cuenta la historia de una actriz (Laura Dern) que empieza a trabajar en un remake de una película polaca inacabada y supuestamente maldita. A partir de ahí, comenzará el descenso a los infiernos más desasosegante de la filmografía de Lynch, una amalgama borrosa de escenas donde se confunden constantemente la realidad y la ficción, el presente y el pasado, unas historias y otras. Una película que encierra muchos mundos en su interior, a cada cual más confuso. Una obra sólo apta para los cinéfilos más atrevidos y retorcidos. Maravillosas obras de arte para unos, pedantería onanista y vacua para otros. Lo que queda claro es que después haber visto alguna de estas películas, tu visión del cine, y quién sabe si de la vida, no será la misma. Atrévete a exprimir tus neuronas y darle sentido a estos complejos puzles.

ENG: David Lynch is a filmmaker whose movies rarely leave anyone indifferent, one of those artists whose work and persona are both idolized and despised in equal measure a quality that, in my view, is exclusive to geniuses. Obsessed with the world of dreams and the subconscious, Lynch is an expert in creating dreamlike and highly evocative atmospheres. Many might recognize him for films like his strange thriller **Blue Velvet**, his bizarre road movie **Wild at Heart**, and his two most tender works, **The Elephant Man** and **The Straight Story**, not to mention, of course, his iconic TV series **Twin Peaks**, which had half the world asking who killed Laura Palmer (but seriously, who did kill her?). However, I will focus on four of his films, the ones that best showcase surrealism on screen: **Eraserhead**, **Lost Highway**, **Mulholland Drive**, and **INLAND EMPIRE**. These films plunge us deep into the human psyche, into the chaotic abyss of the subconscious, that sickly underworld already depicted by Buñuel and Dalí. We enter another dimension, a distorted vision of the world where identities blur and where every sentence, every object, and every shot might hold a clue to solving the enigma. In these films, the director plays with the viewer, challenging them to piece together a puzzle of which only certain confusing pieces are shown. **Eraserhead**, his first feature film, introduces us to Henry, a

pusillanymous young man who is forced to marry his girlfriend after she becomes pregnant. When the baby is born, it turns out to be a monstrous, repugnant creature a sort of "alien baby" that the mother rejects. Thus, Henry, overwhelmed by his tribulations and delusions, must care for a being he does not want. This twisted, surreal, and Kafkaesque plot is further enhanced by a repetitive and oppressive background sound, creating a suffocating atmosphere, aided by a grim use of black and white. A cult cinema gem, recommended for those who don't mind suffering through a film, but not at all for anyone expecting a baby. **Lost Highway** is another fascinating delusion from the American filmmaker. In this movie, Fred Madison, a jazz musician, receives a series of mysterious videotapes showing him and his wife Renée (a stunning Patricia Arquette) in their home. In the last of these tapes, which Fred watches alone, he is seen next to his dead wife, leading to his death sentence. From there, the film embarks on a frantic journey down the tortuous path of the subconscious the lost highway of the mind. But while I love the previous films, **Mulholland Drive** is my favorite. This movie, successful despite being far from conventional and commercial, tells the story of Betty, a young aspiring actress newly arrived in Hollywood (played by an impressive Naomi Watts) who takes in Rita, an attractive woman wandering half-conscious and completely amnesiac after suffering a terrible car accident. As the film progresses, more and more questions arise for the viewer: Why are some men chasing Rita? What do the blue key and the wad of cash she has as her only possessions mean? And above all, who is who, really? One hundred and forty minutes of magic that break the mold of logic. His latest film, **INLAND EMPIRE**, represents his most complex puzzle, a movie that takes all his artistic obsessions to their extreme. It tells the story of an actress (Laura Dern) who begins working on a remake of an unfinished and supposedly cursed Polish film. From there, begins the most unsettling descent into hell in Lynch's filmography, a blurred amalgam of scenes where reality and fiction, past and present, and various stories constantly intermingle.



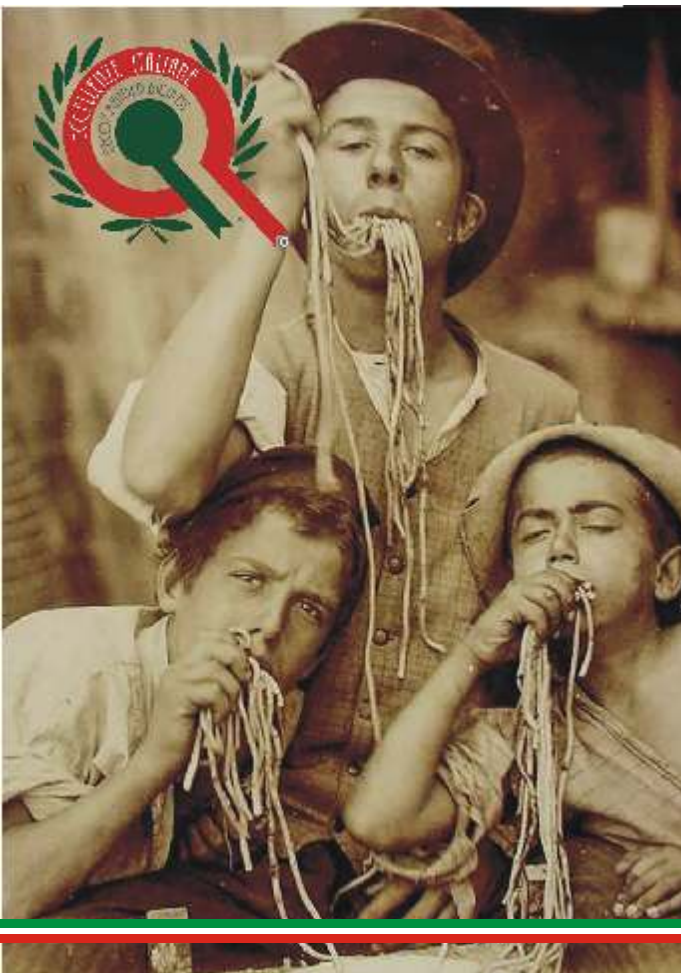
The Store ^{Formentor} ★



— 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 ·**



Una versión de la realidad de Austin Alphonse

Austin Alphonse se inspira en las poderosas imágenes de la propaganda de la era soviética y el realismo socialista.

Por Mimosa Filomena

En esta obra, vemos reflejadas sus historias familiares y personales, ambas impregnadas de tradición militar, patriotismo ciego, falsas promesas y lucha intrapersonal. A través del uso de una paleta colorida yuxtapuesta con temas confrontacionales y, a menudo, violentos, el trabajo de Austin busca subvertir las narrativas tradicionales de propaganda para transmitir historias e ideas que llegan más al corazón de la verdad. "Pienso en mi abuelo, un condecorado veterano de combate de Vietnam, y cómo fue aclamado públicamente como un héroe, pero en privado amenazaba a su propia familia. Pienso en mi propio padre, un sargento instructor abrasivo, cuya doble vida como actor aficionado generaba conflictos con su identidad de hombre militar." Austin retrata una versión de la realidad más matizada de lo que estamos acostumbrados a ver. Una realidad en la que la prosperidad parece estar justo fuera del alcance de sus sujetos; inmortalizados, congelados, atrapados en la búsqueda de lo inalcanzable. Mi obra trata sobre la lucha sisyfáica de aquellos atrapados entre dos mundos. Villanos con integridad moral, mártires de causas impías, madres de hombres machos. Me siento infinitamente inspirado por las poderosas y gráficas imágenes de la propaganda de la era soviética, así como por mi propia historia familiar,

ambas impregnadas de tradición militar, patriotismo ciego y episodios de intensa lucha intrapersonal. A través de este lente, retrato una visión simplificada de la prosperidad que parece estar justo fuera del alcance de mis sujetos; inmortalizados, congelados, atrapados en la heroica búsqueda de lo inalcanzable.

Austin Alphonse (nacido en 1994, Monmouth, New Jersey) actualmente vive y trabaja en Los Ángeles, después de haber pasado por New York, con título en diseño gráfico del Massachusetts College of Art and Design.

ENG: Austin draws inspiration from the powerful, graphic images of Soviet era propaganda and Socialist Realism. In this work we see his own familial and personal histories reflected, both of which are steeped in military tradition, blind patriotism, false promises, and intra-personal struggle. Through the use of a colorful palette juxtaposed with confrontational, often violent, subject matter Austin's work aims to subvert traditional propaganda narratives to convey stories and ideas that strike closer to the heart of the truth.

"I think about my grandfather, a decorated combat veteran of Vietnam, and how he was lauded as

a hero publicly, but menaced his own family in private. I think about my own father, an abrasive Drill Sergeant, whose double life as an amateur thespian drove conflict with his identity as a military man. My work deals with the sisyphian struggle of those caught between worlds. Villains with moral integrity, martyrs of unholy causes, mothers of macho men. I am endlessly inspired by the powerful, graphic images of soviet era propaganda as well as my own familial history, both of which are steeped in military tradition, blind patriotism, and bouts of intense intra-personal struggle. Through this lens, I portray a simplified vision of prosperity which appears just beyond the reach of my subjects; immortalized, frozen, trapped, in the heroic pursuit of the unobtainable."

Through this lens Austin portrays a more nuanced version of reality than what we are used to seeing. A reality in which prosperity appears just beyond the reach of his subjects; immortalized, frozen, trapped, in the pursuit of the unobtainable.

Austin Alphonse (1994, Monmouth, New Jersey) lives and works in Los Angeles by way of New York City and holds a degree in Graphic Design from the Massachusetts College of Art and Design.







"Incógnito", los dibujos caprichosos de Edward Binkley



Los dibujos a lápiz de de Edward Binkley son a la vez macabros y caprichosos. La serie titulada "Incógnito", presenta a vecinos extraños y parientes distantes

Por Álvaro Payanés

Ed Binkley es un destacado artista de fantasía y educador en artes con más de tres décadas de experiencia en el campo. Su habilidad para crear mundos imaginarios llenos de criaturas mitológicas y personajes fantásticos lo ha convertido en una figura reconocida en el ámbito del arte fantástico contemporáneo. El estilo de Ed Binkley se caracteriza por su detallismo y su capacidad para combinar lo grotesco con lo encantador. Utilizando principalmente lápices de colores y técnicas de dibujo tradicionales, Binkley crea personajes que parecen salir directamente de un cuento de hadas oscuro o de una leyenda antigua. Sus criaturas, que a menudo incluyen duendes, vampiros, ghouls y dragones, son presentadas con una mezcla de realismo y fantasía que las hace al mismo tiempo fascinantes y perturbadoras. Una de las particularidades más destacadas de su estilo es la manera en que Binkley utiliza la textura y el color para añadir profundidad y emoción a sus personajes. Sus dibujos no solo se destacan por su precisión técnica, sino también por la manera en que transmiten historias y emociones complejas. Cada personaje parece tener una vida propia, con expresiones y poses que sugieren una rica historia interna. Además, Binkley tiene una notable habilidad para jugar con la luz y la sombra, lo que le permite crear atmósferas envolventes que sumergen al espectador en sus mundos imaginarios. El humor también juega un papel

importante en su obra. Aunque sus personajes pueden ser inquietantes, a menudo se presentan con un toque de ironía o sarcasmo, lo que añade una capa adicional de profundidad y significado a sus dibujos. Este enfoque humorístico, combinado con su habilidad técnica, ha permitido a Binkley no solo crear arte visualmente impresionante, sino también ofrecer una reflexión sobre la naturaleza humana y nuestras propias imperfecciones.

A lo largo de su carrera, Binkley ha trabajado con una impresionante lista de clientes, que incluye a Lucasfilm, Ltd., Wizards of the Coast, Suntup Editions, ImagineFX y Artifacts Puzzles, entre otros. Sus obras han sido publicadas en numerosas ediciones de Spectrum: The Best in Contemporary Fantastic Art e Infected by Art, donde ha sido galardonado con múltiples premios, incluyendo el Gran Premio.

ENG: Ed Binkley is a prominent fantasy artist and arts educator with over three decades of experience in the field. His ability to create imaginary worlds filled with mythological creatures and fantastical characters has made him a recognized figure in contemporary fantasy art. Ed Binkley's style is characterized by its meticulous detail and his ability to blend the grotesque with the charming. Primarily using colored pencils and traditional drawing techniques, Binkley creates characters that seem to come straight out of a dark fairy tale or ancient legend. His creatures, which

often include goblins, vampires, ghouls, and dragons, are presented with a mix of realism and fantasy that makes them both fascinating and unsettling. One of the most notable aspects of his style is the way Binkley uses texture and color to add depth and emotion to his characters. His drawings stand out not only for their technical precision but also for the way they convey complex stories and emotions. Each character seems to have a life of its own, with expressions and poses that suggest a rich internal narrative. Moreover, Binkley has a remarkable ability to play with light and shadow, allowing him to create immersive atmospheres that draw the viewer into his imaginary worlds. Humor also plays an important role in his work. Although his characters can be disturbing, they are often presented with a touch of irony or sarcasm, adding an extra layer of depth and meaning to his drawings. This humorous approach, combined with his technical skill, has enabled Binkley to not only create visually stunning art but also offer a reflection on human nature and our own imperfections. Throughout his career, Binkley has worked with an impressive list of clients, including Lucasfilm, Ltd., Wizards of the Coast, Suntup Editions, ImagineFX, and Artifacts Puzzles, among others. His works have been published in numerous editions of Spectrum: The Best in Contemporary Fantastic Art and Infected by Art, where he has been awarded multiple honors, including the Grand Prize.





EBilly



Cómo la construcción describe la sociedad de Mie Kjærsgaard



Con base en sus estudios de arquitectura Mile Olise Kjærsgaard se ha centrado en el tema de la "construcción hecha por el hombre"

Por Rajmund Roman Thierry

A menudo lo grande se hace esperar, se desarrolla a lo largo de los años, desarrollando un punto de vista, explorando y perfeccionando, dibujando y borrando, creciendo y podando.

Mie Olise Kjærsgaard trabaja en pintura, objetos escultóricos e instalaciones. Desde que se graduó con una Maestría en Bellas Artes en 2008 y con base en sus estudios de arquitectura, su trabajo se ha centrado en el tema de la "construcción hecha por el hombre", a través del cual investiga tanto la naturaleza de la construcción arquitectónica y cómo una construcción describe la sociedad de la que forma parte.

En su último trabajo, Olise Kjærsgaard ha investigado las ruinas modernas en América Latina y cómo estas ruinas contemporáneas son abandonadas y ocupadas nuevamente; en capas horizontales, con nuevas estrategias arquitectónicas, muy diferentes de las ideas originales sobre función y apariencia. Este proyecto se exhibe en el Museo de Arte Acarigua en Venezuela bajo el título "Discontinued Monuments". En términos arquitectónicos, romper con la idea constructiva

inicial se llama "construcción deshonesta", que es como Kjærsgaard denomina su reciente cuerpo de trabajo. La artista ha viajado a sociedades en diferentes etapas de deterioro: dos veces al Círculo Ártico para investigar una ciudad minera rusa abandonada, La Pirámide; y a Terranova siguiendo los pasos del escritor/personaje Espen Arnakke, que fue el tema de la exposición individual en Kunsthalle Nikolaj (DK) en 2012. En los últimos años, ha comenzado a interesarse en las ruinas falsas y la arqueología, así como en ideas ficticias sobre la sociedad y la construcción.

ENG: Great things often take time, developing over the years, forming a point of view, exploring and refining, drawing and erasing, growing and pruning. Mie Olise Kjærsgaard works in painting, sculptural objects, and installations. Since graduating with a Master of Fine Arts in 2008 and building on her studies in architecture, her work has focused on the theme of "man-made construction," through which she explores both the nature of architectural construction and how a structure reflects the society

of which it is a part. In her most recent work, Olise Kjærsgaard has investigated modern ruins in Latin America and how these contemporary ruins are abandoned and reoccupied; in horizontal layers, with new architectural strategies, very different from the original ideas about function and appearance. This project is exhibited at the Acarigua Art Museum in Venezuela under the title "Discontinued Monuments." In architectural terms, breaking away from the initial constructive idea is called "dishonest construction," which is how Kjærsgaard refers to her recent body of work.

Kjærsgaard has traveled to societies in various stages of decay: twice to the Arctic Circle to investigate an abandoned Russian mining town, Pyramiden; and to Newfoundland, following in the footsteps of the writer/character Espen Arnakke, which was the subject of her solo exhibition at Kunsthalle Nikolaj (DK) in 2012.

In recent years, she has developed an interest in fake ruins and archaeology, as well as fictional ideas about society and construction.







Victoria V Nunley y el arte de contar historias

Victoria V Nunley utiliza el proceso de la pintura como una herramienta para procesar eventos de la vida real y emprender un viaje emocional interno, ilustrado de manera fantástica

Por Menuda Oblea

La protagonista de sus obras, que la representa a ella misma, se enfrenta a circunstancias que debe superar o simplemente aceptar. A menudo, centrándose únicamente en ella y un atributo, Nunley mantiene un marco temporal densamente cargado, que continúa su narrativa en la mente de quien la observa.

Centrada en el arte de contar historias, sus dinámicas obras se conceptualizan en capas: primero el tema, luego la composición y el color, después el humor y, finalmente, el significado.

"Las tres primeras capas son mis herramientas para contar una historia," explica. "La capa inferior, debajo de todo, es donde el espectador (y yo misma) llegamos a comprender de qué trata la historia."

En sus pinturas recientes, Nunley quería contar una historia sobre sentirse mal. "En particular, quería contar una historia sobre lidiar con emociones que señalan con el dedo a su portador," dice ella.

"Emociones como la vergüenza, la culpa y la amargura. Emociones que hieren tu orgullo. Emociones que te aseguran que tú mismo te has provocado esto. Tal vez viste el

fuego, pero pusiste tus manos en él de todos modos, y de alguna manera eso significa que merecías lastimarte."

Esta protagonista solitaria enfrenta diversas luchas, con conflictos externos que sirven como metáforas visuales de aquellos que ella enfrenta internamente. "Así que, estoy contando una historia sobre nuestra heroína solitaria luchando, enfrentándose y lidiando hasta que se siente bien de nuevo."

ENG: Victoria V Nunley is a New Jersey-based artist utilizing the procedure of painting as a tool to process real-life events and set about on an internal emotional journey, illustrated whimsically. The protagonist, depicting herself, encounters circumstances to overcome or simply accept. Often solely focussing on the protagonist and an attribute, Nunley maintains a densely packed timeframe, which continues its narrative in one's mind.

New Jersey-based figurative painter Victoria V Nunley has always been drawn to narrative painting. Centered around

storytelling, her dynamic works are conceptualized in layers: first theme, then composition and color, then humor, and finally meaning. "The first three layers are my tools for telling a story," she explains. "The bottom layer, underneath it all, is where the viewer (and myself) arrive at what the story is about."

In her recent paintings, Nunley wanted to tell a story about feeling bad. "In particular, I wanted to tell a story about wrestling with emotions that point their finger back at their holder," she says. "Emotions like shame and guilt and bitterness. Emotions that hurt your pride. Emotions that assure you that you did this to yourself. Maybe you saw the fire, but put your hands in it anyway, and somehow that means you deserved getting hurt."

A solo protagonist confronts various struggles, with external conflicts serving as visual metaphors for the ones she grapples with internally. "And so, I am telling a story about our lone hero wrestling and coping and struggling until she feels okay again." vvnunley.com







Las criaturas contemporáneas de Dustin Myers



Dustin Myer crea caricaturas exageradas que rinden homenaje a varios aspectos de la vida estadounidense

Por Oki Doki

Amo a las personas de aspecto extraño, dice Myers, y describe su trabajo como un vehículo para que estos personajes, a menudo pasados por alto, "salgan de las sombras y entren en el centro de atención."

Dustin Myers, nacido y criado en el sur de California, ha estado dibujando y pintando desde que tiene memoria. Su primer contacto con el color y la forma comenzó en el taller de carrocería de su familia, sentando las bases para sus obras posteriores. Como artista, Dustin se especializa en crear caricaturas exageradas que rinden homenaje a varios aspectos de la vida estadounidense.

"Perfectamente Normal" es un homenaje a las cualidades idiosincráticas que nos hacen únicos, a la belleza en la imperfección que a menudo se pasa por alto en la búsqueda de la perfección. Esta serie de obras desafía los estándares convencionales e invita a los espectadores a ver lo extraordinario en lo ordinario, lo excepcional en lo cotidiano.

"Mi objetivo es destacar esos pequeños detalles de nosotros mismos que nos hacen únicos. A veces, puede que no sean atractivos según los estándares convencionales, pero son perfectos tal como son. Aún puedes ser perfectamente normal y sentirte extraordinario. Al elevar lo imperfecto a lo extraordinario, esta colección pretende redefinir nuestra comprensión de la belleza

e inspirar un nuevo sentido de autoaceptación. A través de una atención meticulosa al detalle, busco resaltar los matices sutiles que conforman la identidad de una persona."

Los retratos no tratan de capturar una fachada impecable, sino de revelar la profundidad y el carácter que yace bajo la superficie. Se trata de la diversidad y la riqueza que existe dentro de nosotros, invitando a los espectadores a verse a sí mismos y a los demás a través de una lente de apreciación y aceptación. Dustin Myers se enfoca en los inadaptados, capturando la esencia de adolescentes desgarrados, niños torpes y mamás de suburbios que llevan a sus hijos al fútbol. Sus piezas no son solo retratos, sino historias que celebran la complejidad y la individualidad de cada sujeto. El arte de Dustin está fuertemente influenciado por la nostalgia de los años 80 y 90, evocando anhelos por la vida suburbana estadounidense, la atmósfera de las cafeterías de las escuelas secundarias, la cultura de los centros comerciales y una época en la que MTV todavía transmitía 'Beavis and Butt-head'.

ENG Perfectly Normal 'is an ode to the idiosyncratic qualities that make us unique, the beauty in imperfection that is often overlooked during the pursuit of perfection. The exhibition challenges conventional standards and invites viewers to

see the extraordinary in the ordinary, the exceptional in the everyday.

The portraits are not about capturing a flawless facade, but about revealing the depth and character that lies beneath the surface. They are about the diversity and richness that exists within us, inviting viewers to see themselves and others through a lens of appreciation and acceptance.

Dustin Myers, born and raised in Southern California, has been drawing and painting for as long as he can remember. His initial exposure to colour and form began at his family's auto body shop, laying the groundwork for his later works. As an artist, Dustin specializes in creating exaggerated, stylistic caricatures that pay homage to various facets of American life. He focuses on "misfits," capturing the essence of gangly teens, awkward kids, and suburban soccer mums.

'I love odd-looking people,' Myers says, and describes his work as a vehicle for these often-overlooked characters to "step out of the shadows and into the spotlight." His pieces are not just portraits but stories that celebrate the complexity and individuality of each subject. Dustin's art is heavily influenced by the nostalgia of the 1980s and 90s evoking wistful longings for tastes of middle American suburban life, the ambience of middle school, mall culture, and MTV...











Hotel Artmadams: la fusión perfecta entre arte y hospitalidad

Nos reunimos con Lluch Deyá y Jaime España en el restaurante Artwall del Hotel Artmadams de Palma, para hablar sobre los preparativos de esta noche tan especial, su visión artística, y los desafíos que han enfrentado para mantener la esencia cultural de este maravilloso hotel museo.

Entrevista a Lluch y Jaime / Fotografía: Rococó de la Mer · ARTMADAMS. Marquès de la Sènia, 34. Palma.

Desde la apertura del hotel habéis siempre apostado por el arte contemporáneo ¿Cómo se ha ido conformando esta colección?

Jaime: La afición a la pintura la heredé de mi padre, que inició la colección con obras de artistas paisajistas mallorquines. Mi hermano y yo seguimos sus pasos, creando un hotel donde el arte sea parte esencial de la experiencia de los huéspedes, decorando las habitaciones con obras originales.

¿Cómo ha ido evolucionado a lo largo de los años?

Lluch: La colección ha ido evolucionado incorporando una diversidad de obras que reflejan tanto las tendencias contemporáneas, como la riqueza cultural de Mallorca y me siento orgullosa.

¿Qué papel juega la colección en la identidad del hotel?

Jaime: Es una declaración de intenciones, una celebración de la creatividad y juega un papel fundamental en la construcción de nuestra identidad, definiéndonos como un espacio donde el arte no solo adorna, sino que se convierte en el alma del lugar. Las obras están

cuidadosamente integradas en todos los rincones del hotel, desde las habitaciones hasta los espacios comunes, haciendo que cada estancia sea una experiencia inmersiva en el mundo del arte.

¿Cómo la definirías?

Jaime: La colección es el corazón del hotel y define su carácter, lo distingue de otros establecimientos y lo posiciona como un epicentro cultural en Mallorca, donde la hospitalidad y el arte se entrelazan de manera inseparable.

Lluch: Además lo convierte en un destino en sí mismo para los amantes del arte, atrayendo a huéspedes que valoran la cultura y buscan una experiencia única.

¿Cómo surgió la idea de decorar la fachada con arte urbano y qué inspiró la colaboración con José Luis Mesas?

Jaime: La idea surgió como una extensión natural de su compromiso con la comunidad artística y su deseo de integrar el arte en todos los aspectos del hotel. La colaboración con José Luis Mesas, provino de la visión de convertir el hotel en un auténtico museo vivo.

¿Por qué esa apuesta por el arte urbano?

Lluch: Porque somos unos apasionados del arte y queríamos que la fachada del edificio reflejara creatividad y vitalidad cultural. La elección de arte urbano fue una forma de llevar el arte a un espacio público, accesible para todos, y crear un impacto visual que resonara con la vibrante escena artística de la isla.

¿Cómo describiríais la relación del hotel con la comunidad artística de Mallorca?

Jaime: Muy buena, la verdad es que hemos tenido una relación estrecha y simbiótica con la comunidad artística. Las paredes del hotel están adornadas con sus obras, lo que convierte a cada rincón en una galería viva.

¿Qué tipo de actividades expositivas o eventos organizan para fomentar esta relación?

Lluch: Colaboramos activamente con la comunidad artística, organizando exposiciones de arte, subastas benéficas y esto no solo enriquece la experiencia de los visitantes, sino que también apoya y promueve la escena artística local.



El concepto de HOTEL-MUSEO es único y distintivo. ¿Qué desafíos y beneficios han encontrado al combinar el arte con la hospitalidad?

Jaime: No solo ofrecemos un espacio de hospedaje, sino que lo hemos transformado en un auténtico centro cultural, sirviendo de plataforma para que los artistas locales puedan exhibir su talento. Nuestra relación con los artistas es un ejemplo de cómo el arte y la hospitalidad pueden fusionarse para crear un espacio que es tanto un refugio como un lienzo.

¿Qué actividades tenéis para la "Nit de l'Art"?

Lluch: El 18 de septiembre inauguramos exposición colectiva de 44 artistas como **Pascual de Cabo, Luis Maraver, Franck Sastre y Asun Glez, Carlos Penas, Juan Waelder, Miguel Monegal**, entre otros.

¿Habrá presentación?

Jaime: La presentación será a cargo de **Patricia Chinchilla** y acompañará la velada el grupo **Cussati Acoustic Live**.

¿Qué más podemos encontrarnos?

Lluch: Por ejemplo, el jueves 19, el saxofonista **Rodrigo Belga** nos deleitará con algunas piezas de jazz, el martes 24 actuación de los bailarines de **La Boheme Mayurka** y el jueves 26, tenemos la presentación del movimiento Manutauro de **Kiku Moreno** con esculturas, NFT y moda. Además DJ session y presentación del tema musical de Manotauro. Os esperamos.

ENG: Since the hotel's opening, you have always focused on contemporary art. How has this collection taken shape over the years? **Jaime:** I inherited my passion for painting from my father, who started the

collection with works by Mallorcan landscape artists. My brother and I followed in his footsteps, creating a hotel where art is an essential part of the guest experience, decorating the rooms with original works.

How has it evolved over the years? **Lluch:** The collection has evolved by incorporating a diversity of works that reflect both contemporary trends and the cultural richness of Mallorca, and I am proud of that.

What role does the collection play in the hotel's identity?

Jaime: It is a statement of intent, a celebration of creativity, and it plays a fundamental role in building our identity, defining us as a space where art doesn't just adorn but becomes the soul of the place. The works are carefully integrated into every corner of the hotel, from the rooms to the common areas, making each stay an immersive experience in the world of art.

How would you define it?

Jaime: The collection is the heart of the hotel and defines its character, distinguishing it from other establishments and positioning it as a cultural epicenter in Mallorca, where hospitality and art are inseparably intertwined.

Lluch: Additionally, it turns the hotel into a destination in itself for art lovers, attracting guests who value culture and seek a unique experience.

How did the idea of decorating the facade with urban art come about, and what inspired the collaboration with José Luis Mesas? **Jaime:** The idea arose as a natural extension of our commitment to the artistic community and our desire to integrate art into every aspect of the hotel. The collaboration with José Luis Mesas stemmed from the vision of turning the hotel into a living museum.

Why the focus on urban art?

Lluch: Because we are passionate about art, and we wanted the building's facade to reflect creativity and cultural vitality. The choice of urban art was a way to bring art into a public space, accessible to everyone, and to create a visual impact that resonated with the island's vibrant art scene.

How would you describe the hotel's relationship with the Mallorcan artistic community?

Jaime: Very good; we have indeed developed a close and symbiotic relationship with the artistic community. The hotel's walls are adorned with their works, turning every corner into a living gallery.

What kind of exhibitions or events do you organize to foster this relationship?

Lluch: We actively collaborate with the artistic community, organizing art exhibitions and charity auctions. This not only enriches the visitors' experience but also supports and promotes the local art scene. The HOTEL-MUSEUM concept is unique and distinctive.

What challenges and benefits have you encountered in combining art with hospitality?

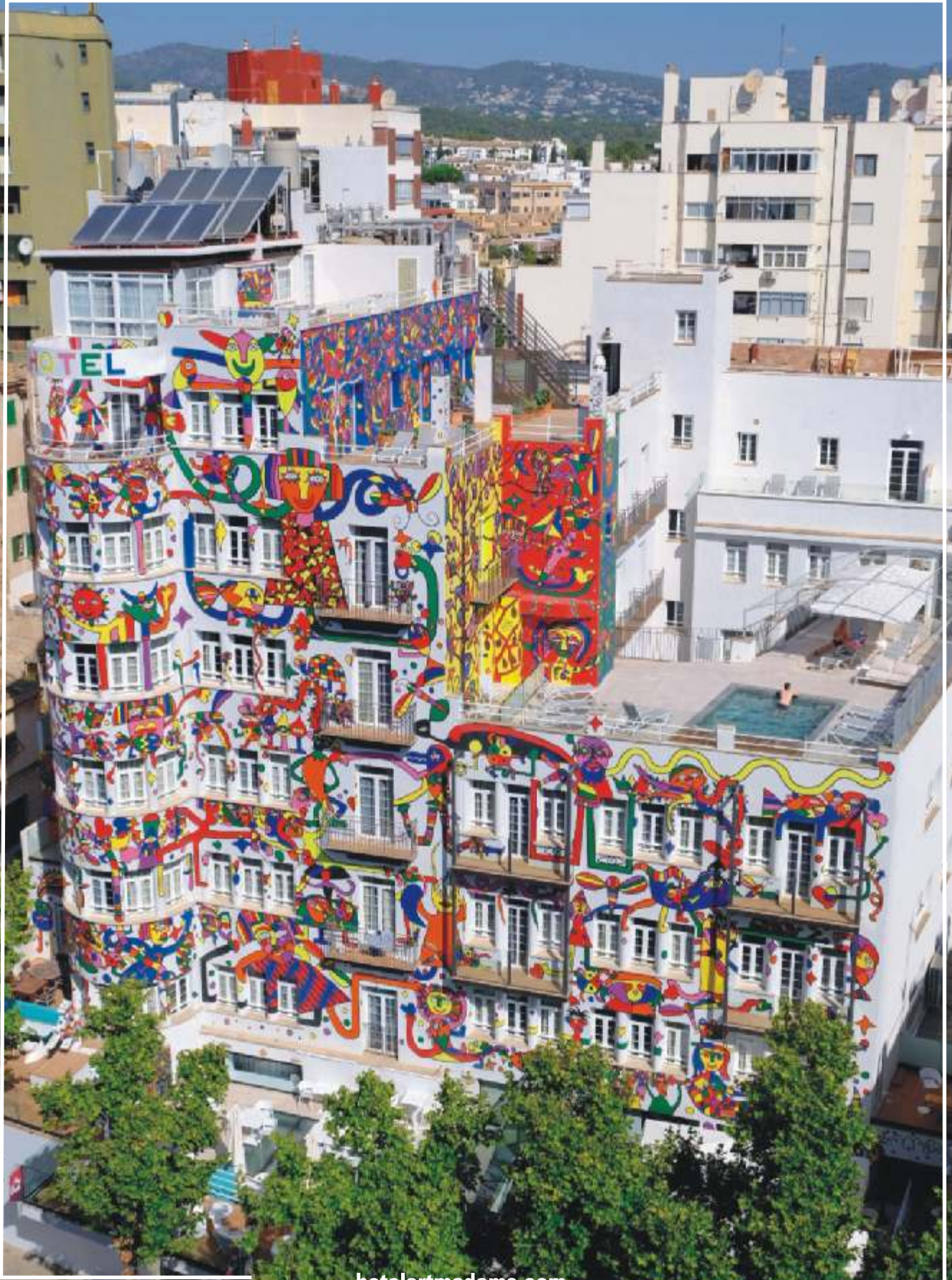
Jaime: We don't just offer a place to stay; we've transformed it into a true cultural center, serving as a platform for local artists to showcase their talent. Our relationship with the artists is an example of how art and hospitality can merge to create a space that is both a refuge and a canvas.

What activities do you have planned for the "Nit de l'Art"?

Lluch: On September 18, we will inaugurate a collective exhibition featuring 44 artists.

Will there be a presentation?

Jaime: The presentation will be led by Patricia Chinchilla, and the evening will be accompanied by the group Cussati Acoustic



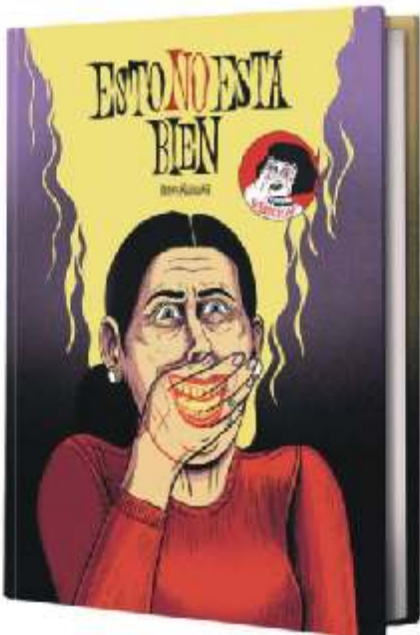
MUST HAVE



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



TIMBERLAND® WATERPROOF BOOT: 220€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



«ESTO NO ESTÁ BIEN» DE IRENE MÁRQUEZ
Destinos tronchados, fechorías sociales, gentes vulgares, imperfecciones imaginarias, incapacidades ficticias, sangre, linfa, bilis y humor negro. No espere desenlaces optimistas, como mucho, resultados incongruentes.
www.outsidercomics.com



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

MUST HAVE



OBEY ANDERSON 60'S CARDIGAN: 120€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



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



CAOS Y ORDEN
AUTOR: **ANTONIO ESCOHOTADO**
laemboscadura.com



DEDICATED SHIRT DRESS: 119,95 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Rako joies artesanals: cuando un objeto se convierte en joya

Las joyas nos cautivan, nos hacen sentir y nos invitan a imaginar, además de transformar la materia.

Entrevista a Romeo Torres / *Fotografía: Rococó de la Mer · Rubí, 5, bajo derecha. Palma.*



La creatividad del joyero amplía los límites entre el arte, la artesanía y el diseño, haciendo que sean más permeables a propuestas innovadoras. La creación, en definitiva, es un diálogo interno y solitario.

¿Qué te motivó a decantarte por la joyería? La alquimia, la aplicación de principios naturales primordiales que condujeran a la materia imperfecta hacia la perfección.

¿Cuál es el valor de una joya para tí? Los elementos a tener en cuenta para fijar un valor objetivo; determinar qué tipo de metal y piedras preciosas se utilizan en su fabricación. Esto es esencial para evaluar su valor además del sentimental.

¿Qué importancia le das a la estética, el concepto y la poética? Es una amalgama de todo esto y más, una joya debería poseer características que la hacen única.

¿Cómo te mantienes motivado e inspirado en tu trabajo como joyero? No es difícil para mí mantener viva la llama de la inspiración. Encuentro inspiración en un paseo simple, el cambio de las estaciones me resulta estimulante, en la naturaleza en sí, la gente, en la lectura, en una película hasta en los sueños, el simbolismo y la mitología.

¿Cuál crees que es la situación actual de la joyería artística autóctona? La joyería artesanal está más viva que nunca, la

gente se identifica con ella y aprecian el hecho de que está elaborada a mano.

Para finalizar, ¿hay algún material que aún no hayas usado y que te gustaría emplear en el futuro? Me gustaría probar de hacer joyería de madera resina.

ENG: The jeweler's creativity expands the boundaries between art, craftsmanship, and design, making them more receptive to innovative proposals. Creation, ultimately, is an internal and solitary dialogue.

What motivated you to choose jewelry? Alchemy; the application of fundamental natural principles that lead imperfect matter toward perfection.

What is the value of a piece of jewelry to you? The elements to consider when determining an objective value: determining what type of metal and precious stones are used in its creation. This is essential for evaluating its worth, in addition to its sentimental value.

How important are aesthetics, concept, and poetics to you? It is an amalgam of all these and more; a piece of jewelry should possess characteristics that make it unique.

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Saborea el Mediterráneo en La Rovina Vermutería

Plaça Miguel Capllonch, 2. Port de Pollença. Mallorca.

En esta vermuteria contemporánea con encanto situada en Plaça Miguel Capllonch de Port de Pollença, el sabor mediterráneo se fusiona con la tradición y la modernidad

Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía: Rococó de la Mer

No lo podemos negar, nos encanta salir, ir de terrazas, el aperitivo y socializar. Costumbres muy mediterráneas que van impregnadas de vermut. El aperitivo y el resurgir del vermut, que sólo hace que crecer en los últimos años y que tantas conversaciones está dando en las barras. Ha desplazado a otros destilados e incluso en algunas zonas de la geografía española, también al vino.

La Rovina Vermutería es un lugar ideal para ir a tomar un cóctel de autor abriendo boca para luego acabar con alguna de sus deliciosas creaciones culinarias que combinan a la perfección con una de esas sobremesas tan típicas y agradables de la Rovina. Sus platos están elaborados con excelente materia prima de proximidad. Croquetas de jamón ibérico, pulpo a feira, los crujientes torreznos de cerdo, alcachofas salteadas, pescadito frito, gambones a la plancha etc. Por supuesto tómate un paseo por su carta de cócteles, crean con vermunt más de diez muy sugerentes. En la coctelería moderna, el vermut es un ingrediente versátil y creativo. Los mixólogos experimentan con él en cócteles que combinan sabores, texturas y aromas. De

hecho incluso un personaje cinematográfico como James Bond, lo tenía como una de sus bebidas preferidas. Por ejemplo, el vermut seco con toques cítricos y hierbas frescas crea cócteles refrescantes para el verano.

Entre los cócteles destacan los elaborados con tequila 100 % de Agave, que incluyen Margarita, Spicy Margarita y Paloma, los cuales inspiran a experimentar el sabor de México con ingredientes reales. Los cítricos, las hierbas aromáticas y el suave final hacen que el Tequila Cazadores Blanco sea excelente elección.

ENG: We can't deny it, we love going out, enjoying terraces, having an aperitif, and socializing. These Mediterranean customs are deeply tied to vermouth. The aperitif and the resurgence of vermouth, which has only been growing in recent years, have sparked many conversations at the bar. It has even displaced other spirits and, in some parts of Spain, even wine.

La Rovina Vermutería is an ideal place to enjoy a signature cocktail to start off your evening, followed by a delicious gourmet tapas dinner that perfectly

complements one of those typical and delightful sobremesas that La Rovina is known for. Their tapas and rations are made with excellent, locally sourced ingredients: Iberian ham croquettes, Galician-style octopus, crispy pork cracklings, sautéed artichokes, fried fish, grilled prawns, and more. Of course, take a stroll through their cocktail menu, where they create more than ten intriguing options with vermouth. In modern mixology, vermouth is a versatile and creative ingredient. Mixologists experiment with it in cocktails that combine flavors, textures, and aromas. In fact, a cinematic character like James Bond had it as one of his favorite drinks. For example, dry vermouth with citrus notes and fresh herbs creates refreshing cocktails for the summer.

Among the cocktails, those made with 100% Agave tequila stand out, including the Margarita, Spicy Margarita, and Paloma, which inspire consumers to experience the taste of Mexico with real ingredients. The citrus, aromatic herbs, and smooth finish make Tequila Cazadores Blanco an excellent choice.



@larovinavermuteria





@larovinavermutaria

Conversando con Camilla Riccardi (Roma) y Jerónimo Alonso (Ciudad de México) de A Gogò Pizzabar

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

Bajo el lema "la qualità fa la differenza", ambos socios ponen toda su alma en crear un producto saludable, digerible y de alta calidad.

Entrevista a los propietarios · Fotografía cortesía A GoGò Pizzabar



¿Qué motivó la apertura de vuestro primer local en Palma en octubre de 2019 y cómo habéis mantenido la ilusión desde entonces?

Decidimos dejar el mundo corporativo para dedicarnos a una de nuestras pasiones: la gastronomía. Siempre hemos visto la pizza cómo un catalizador del bienestar, que une, te pone de buenas y conecta a la gente. Por ello nos lanzamos a hacer un curso de pizzaiolo para aprender la ciencia detrás de una pizza artesana de alta calidad. Así nació A Gogò Pizzabar en Sa

Gerrería, como una propuesta urbana, informal y alegre, en donde la barra de pizzería abierta es el eje principal del local, creando una experiencia inmersiva, llena de cercanía, autenticidad, movimiento y buen rollo. Ver el impacto positivo en nuestros clientes y compañeros, las conexiones y el sosiego de tanta gente variada nos mantiene cargados de energía e ilusión para seguir creciendo.

¿Qué estilo de pizza hacéis?

Hacemos una pizza artesana Italiana classica con toque

moderno. Un estilo típico del centro-norte de Italia, acercándose a la "scrocchiarella" romana. Una pizza de 33cm, redonda, fina, dorada, ligeramente crujiente, con borde bajo y con una combinación de ingredientes de suma calidad, de sabores equilibrados y cautivadores, para enamorar por la vista, gozar a cada bocado y sentirse bien.

¿Podrías explicarnos cómo integrar la creatividad en vuestras pizzas, especialmente con las "pizze della casa" y las opciones estacionales? Es un trabajo de equipo. Normalmente dependiendo de los ingredientes disponibles de temporada, desde cocina inicia el proceso creativo, pero el resto de equipo la prueba y se decide juntos. Otras veces es por querer jugar con los sabores de nuestra niñez, cómo por ejemplo para mí (Camilla) la "pizza e fichi" que comía como merienda veraniega en Roma. A veces son los propios clientes habituales que nos hablan de productos que les gustaría ver en nuestra carta, y de ahí nos inspiramos.

La inclusión gastronómica es un pilar de vuestra filosofía. ¿Cómo abordan las necesidades dietéticas especiales y qué opciones ofrecen para vegetarianos, veganos y personas con intolerancias alimentarias?

No hay cosa que nos guste más que ver una mesa con gente, cada una con su dieta distinta, todos disfrutando a tope. Nosotros cómo pareja hemos vivido lo difícil que es salir a cenar cuando uno come carne y el otro no. Decidimos por lo tanto hacer felices a todos, sin importar su dieta o restricciones alimenticias. Producimos nosotros una mozzarella vegana a base de almendras, que funde y tiene buen sabor, así cómo scamorza, burrata, parmigiano, sobrasada, bacon todos a base vegetal. La masa sin gluten igualmente tuvo varias iteraciones y pruebas con clientes hasta llegar a un producto que nos gusta. Intentamos adaptarnos a los varios requerimientos, teniendo en cuenta las limitaciones de espacio que produce contaminación cruzada en ocasiones, por lo que no podemos ofrecer pizza por ejemplo a los celíacos.

Hablarnos un poco sobre el proceso y los ingredientes que utilizan para asegurar que vuestras pizzas sean altamente digeribles y de máxima calidad. ¿Cómo lográis equilibrar el sabor, la nutrición y la frescura en vuestras pizzas, y qué papel juegan los proveedores locales e italianos en este aspecto?

Cada día preparamos nuestra masa utilizando harina italiana altamente proteica, agua, sal y levadura fresca. Hacemos "panetti" (bollos) individuales que dejamos fermentar y madurar un promedio de 30 horas para que

sea digerible y ligera. Buscamos siempre el equilibrio entre máximo sabor, nivel nutricional y frescura. Elegimos con mucho cuidado los proveedores italianos y de Mallorca para garantizar la máxima calidad y frescuras de los ingredientes. Por ejemplo, en lugar de comprar mozzarella ya preparada para pizza, usamos bolas de "mozzarella fiordilatte DOP" que nos llega de Italia cada semana, la cuál cortamos y drenamos cada noche para que done a nuestras pizzas una textura sedosa y un sabor envolvente. Todos los demás ingredientes que podamos encontrar localmente y que garantizan el sabor que queremos, los priorizamos. Así que en lugar de jamón de Parma, usamos un Serrano reserva, compramos "porc negre" ecológico, sobrasada en lugar de N'duja. Además de las pizzas, nos gusta tener una carta corta de antipasti y postres, para que nuestros clientes puedan probar platos de la gastronomía italiana que no sean pasta, como "i Suppli romani" o la "caponata Siciliana".

En junio habéis inaugurado vuestro segundo espacio dedicados a la pizza ¿Estáis ofreciendo la misma experiencia?

El local en Can Fortuny 5 tiene un carácter muy especial, por lo que desde el comienzo sabíamos que no podíamos hacer un pizzabar ya que la zona pizzería está en la planta baja y la sala en la primera. Quisimos por lo tanto crear una experiencia distinta, un local minimalista, cómodo, acogedor, eso sí siempre cosmopolita, urbano y casual. Es un espacio donde la carta tiene platos un poco más elaborados, una selección de pizzas dedicadas al local, un carta de cocteles y vinos, para la gente del barrio y visitantes que quieren relajarse mientras disfrutan de nuestra gastronomía. Algunos ya llaman uno el pizzabar y el otro el pizza lounge, y esto nos llena de emoción ya que los propios clientes le dan vida y generan estos lugares emocionantes para los foodies.



Marinara A Gogò Pizzabar



S'Olivera de n' Emilio, el nuevo templo del -bon vivant-

Conquistador, 82. Binissalem. Mallorca. Tel. 971 51 12 55

S'Olivera pretende convertirse en una especie de oasis campestre donde el buen vino y la cocina de autor se unen en una danza seductora: una celebración de la creatividad al servicio del Bon Vivant

Texto: Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer

El popular chef Emilio Castrejón está de vuelta con su nuevo proyecto gastronómico que se llamará S'Olivera de n'Emilio.

El nuevo espacio gastronómico, es diáfano y dispondrá de dos terrazas. La cocina a la vista presidirá la sala, donde Emilio y su equipo darán rienda suelta a la creatividad con la mejor materia prima en un entorno campestre.

El producto estrella será como es habitual el pescado fresco del día, siempre elaborado con una mínima intervención y una técnica muy depurada.

Serviola, salmón, dentón, dorada o lubina, corvina o bogavante servidos semi-crudos, con diferentes cortes: desde sashimi, tiraditos, tataki, tartar acompañados con exquisitos aliños, con toques cítricos de su propio huerto, el secreto de distinción, guía el ojo Emilio.

Nos cuenta que ha seguido organizando cenas exclusivas privadas y con este nuevo local tendrá su despensa a mano.

Nos encanta ver otra vez a Emilio rodeado por un equipo entusiasmado en plena faena.

Son como un panal de abejas donde cada uno está aportando su granito, con un objetivo muy claro, elevar a lo más alto este nuevo templo gastronómico del bon vivant.

EL PRODUCTO ESTRELLA SERÁ EL PESCADO FRESCO, ELABORADO CON UNA MÍNIMA INTERVENCIÓN Y UNA TÉCNICA DEPURADA.

THE STAR PRODUCT WILL BE FRESH FISH, PREPARED WITH MINIMAL INTERVENTION AND REFINED TECHNIQUE

ENG: Chef Emilio Castrejón is back with a new gastronomic project called S'Olivera de n' Emilio. It's a charming house located on Conquistador street in Binissalem, spacious with two terraces that can accommodate 70 people.

The space will be divided into different areas with an open

kitchen where Emilio and his team will unleash their creativity using the finest ingredients in a rustic setting. The star product, as usual in the renowned chef's kitchen, will be the fresh catch of the day, prepared with minimal intervention.

Amberjack, salmon, dentex, gilthead bream, or sea bass, croaker or lobster, served semi-raw with various cuts -sashimi, tiraditos, tataki, tartare- accompanied by exquisite dressings with fruity citrus notes from the chef's own garden, the secret of distinction, Emilio wink the eye.

He tells us that he has continued organizing exclusive private dinners, and with this new location, he will have his pantry close at hand.

We saw Emilio surrounded by an enthusiastic team hard at work. Like a beehive where each member contributes their share to build this new temple, the temple of the 'Bon Vivant' of Binissalem.



elige tu vino

WINE SPOT



Este tinto es obra del winemaker Roberto Oliván, una figura destacada de la Rioja Alavesa en los últimos tiempos. Viñas viejas, una microparcela de 0,5 hectáreas y viticultura de mínima intervención son algunas de sus señas de identidad, que dan como resultado un tinto aromático, fresco y jugoso. Variedades: 90% Garnacha, 6% Tempranillo, 4% Malvasía. Ideal para acompañar con quesos curados y carnes rojas y de caza.

ESCONDITE DEL ARDACHO EL ABUNDILLANO 2022
 · winemultiverse.com



Viticultura basada en el minifundio. Un vino exclusivo, no solo por su extraordinaria calidad sino también por la experiencia gastronómica y por el esfuerzo de Roberto Oliván por seguir cultivando estas pequeñas parcelas que son el Alma de la Rioja. Este Corriolo de Viñaspre es maduro y elegante, de color vivo y brillante. La coplantación y la cofermentación moldean un paisaje cristalino y luminoso. Es como destilar La Rioja. Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

LAS CHICAS DE ORO. LOS CORRILLOS
 · winemultiverse.com



Este albariño macerado con pieles de Eulogio Pomares es un vino naranja intenso y seductor que cautiva en todos los sentidos posibles. Extravagante y armonioso, será un trago maravilloso para quienes disfrutan de este tipo de vinos y se ganó a pulso ser nominado en su añada 2015 a Vino Revelación por la Guía Peñín. Sin duda un gran acierto. Uva 100€ Albariño de la bodega Zárate, una propiedad familiar situada en Meaño, en el corazón del Valle del Salnés, dentro de la denominación Rías Baixas.

EULOGIO POMARES MACERACIÓN CON PIELES
 · attisbyv.es



Descubre la magia de Bodega Secreto Patagónico, una bodega vitivinícola excepcional ubicada en el corazón de la Patagonia. Fundada en el año 2000 por la familia Groppo, esta bodega ha transformado las tierras calizas y arenosas de la región en verdaderas joyas vitivinícolas. Su vino estrella, el Mantra, procede de viñas que se benefician de un clima con vientos potentes y un frescor particular, donde el Pinot Noir florece con especial perfección. Elegancia y pasión se combinan para crear un vino excepcional, para salir de lo común y sorprender a tus invitados.

MANTRA REBEL PINOT NOIR
 · secretopatagonico.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #218

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Miriam Lopez de la Nieta ©

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

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

Little India

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

Óptica Toscana

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

Colmado La Búfala

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

Son Figuerola

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

Fika Farina

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

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

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

Cocina de producto
Passeig Mallorca, 8. Palma
Tel. 971 722 348

Aromata

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

Mediterranean

Menú degustación by Andreu
Genestra en Zöetry Hotel
Camí de Sa Torre, 8, 7. Llucmajor
Tel. 603 293 745

Guethary

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

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

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

A GoGò Pizzabar

Cocina italiana; pizzas
Can Fortuny, 5. Palma.
Tel. 971 96 61 38

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

The Store Deli & Bistro

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

La Rovina Vermutería

Cocina mediterránea
Plaça Miguel Capllonch, 2.
Port de Pollença. T. 971 14 36 83

Mar y Paz

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

Los Patos

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

BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

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

Toutatis Bar

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

Lórien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



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



RAKO JOIES

joyas artesanales

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

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

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

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



PASATIEMPOS

pasatiempos.net

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

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

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

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



BLUE BANANA

bluebananabrand.com

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

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

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

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



MUSEO SA BASSA BLANCA

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 Mallorcas 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**



DOBLECERO THE AGENCY

doblecerotheagency.wordpress.com

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

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

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

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



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



FIKA FARINA

fikafarina.palma@gmail.com

ESP: Bienvenido a la primera panadería sueca de masa madre en Palma de Mallorca. Fika Farina ofrece productos de panadería de alta calidad.

ENG: Welcome to the first Swedish sourdough bakery in Palma de Mallorca. Fika Farina offer high quality bakery products.

DEU: Willkommen in der ersten schwedischen Sauerteigbäckerei in Palma de Mallorca. Fika Farina bietet hochwertige Backprodukte an.

**Calle Sindicato 2, Palma. Mallorca.
Tel. 682 41 55 80**



OLULA CAFÉ & BRUNCH

café de especialidad

ESP: Cafetería hipster con café de Mistral Coffee Roasters con un público ecléctico y transversal. Ofrece bollería casera, tostadas, tacos, boles de yogur, tortitas y platos del día.

ENG: Hipster café featuring coffee from Mistral Coffee Roasters, with an eclectic and diverse crowd. It offers homemade pastries, toast, tacos, yogurt bowls, pancakes, and daily specials.

DEU: Hipster-Café mit Kaffee von Mistral Coffee Roasters und einem vielfältigen Publikum. Es gibt hausgemachtes Gebäck, Toast, Tacos, Joghurtbowls, Pfannkuchen und Tagesgerichte.

Carrer de Santiago Rusiñol, 1. Palma. Mallorca.
Tel. 971 06 22 02



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)



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



MISTRAL COFFEE HOUSE

mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepceiobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



JACARANDA

fincaserenamallorca.com

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

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

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

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



GUETHARY

guethary.es

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

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

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

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



SINGULAR RESTAURANT

thelodgemallorca.com

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

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

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

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



MEDITERRANEAN

hyattinclusivecollection.com

ESP: El éxito de la cocina de Andreu Genestra (estrella Michelin) se debe a su magistral forma de recuperar las tradiciones de Mallorca a través de una cocina sostenible.

ENG: The success of Andreu Genestra's cuisine (Michelin star) lies in his masterful way of reviving Mallorca's traditions through sustainable cooking.

DEU: Der Erfolg der Küche von Andreu Genestra (Michelin-Stern) liegt in seiner meisterhaften Art, die Traditionen Mallorcas durch eine nachhaltige Küche wiederzubeleben.

Camí de Sa Torre, 8, 7. Llucmajor. Zöetry Mallorca.
Tel. 603 293 745



KAIZEN SUSHI BAR

kaizenrestaurante.com

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

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

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

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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



DARUMA OLIVAR

daruma-restaurant.com

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

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

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

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



SALVAJE

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

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

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

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

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



TAQUERÍA MANATACO

manataco.com

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

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

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

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



LA MIRANDA

cocina multicultural

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

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

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

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



WINE & FOOD

wineandfoodpalma.com

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

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

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

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



THE STORE DELI BISTRO

storeformentor.com

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

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

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

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



MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

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

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

DEU: Ein Raum mit Surfer-Atmosphäre, dekoriert mit Kunst und recycelten Möbeln. Es bietet mediterrane Küche mit köstlichen Paellas. Terrasse mit Meerblick.

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



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

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

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

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

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



YUMEE

yumee.es

ESP: Desde el sushi más vanguardista hasta los platos más tradicionales de la cocina marroquí, la Chef Ahlam Bahri ha cumplido el sueño de abrir un restaurante con inspiración marroquí

ENG: From the most avant-garde sushi to the most traditional Moroccan dishes, Chef Ahlam Bahri has fulfilled the dream of opening a restaurant with Moroccan inspiration.

DEU: Vom avantgardistischen Sushi bis zu traditionellen marokkanischen Gerichten hat Chef Ahlam Bahri ihren Traum verwirklicht, ein marokkanisch inspiriertes Restaurant zu eröffnen

Carretera d'Artà, 122. Local 3. Port d'Alcúdia. Tel. 971 25 23 70



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



BIANCO E ROSSO

biancoerossomallorca.com

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

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

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

Fábrica, 6. Palma. Mallorca.

Tel. 971 905 015



A GOGÒ PIZZABAR

agogopizza.com

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

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

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

Carrer de Can Fortuny, 5. Palma. Mallorca.

Tel. 971 96 61 38



LA BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

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

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

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

Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.

Tel. 971 879 454



AROMATA

aromatarestaurant.com

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

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

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

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



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



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



ENOTECA 1918

enoteca1918.com

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

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

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

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



LA VÉLO BREWERY

microcervecería

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

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

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

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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

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

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

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



BAR GIBSON

gibsonbar.es

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

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

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

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



MALLORCA BEER & CO

mallorcabeer.com

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

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

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

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



SA CERVISERIA

sacerviseria.com

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

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

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

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



LA ROVINA VERMUTERÍA

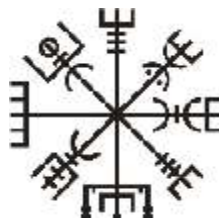
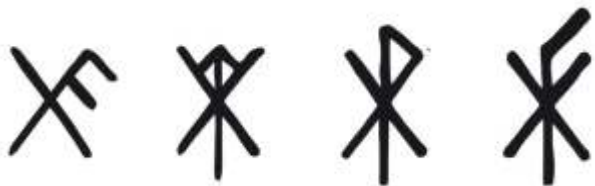
[@larovina_vermateria](https://www.instagram.com/larovina_vermateria)

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

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

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

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



**COVER BY DUSTIN MYERS
ISSUE # 218**

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

Byung Chul-Han, Carlos Penas, David Lynch, Austin Alphonse, Edward Binkley, Mie Kjærsgaard, Victoria V Nunley, Dustin Myers, Lluch Deyá y Jaime España (Artmadams hotel), Joana y Toni (La Rovina Vermutería de Puerto Pollença), Camilla Riccardi (Roma) y Jerónimo Alonso (Ciudad de México) de A Gogò Pizzabar, Emilo Castrejón (Sa Olivera de n'Emilio), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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



**INFOMAG
MALLORCA**
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG
MADRID**
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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



**INFOMAG
BARCELONA**
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG
MENORCA**
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG
ANDORRA**
GUÍA DE OCIO DIGITAL

infomag.es





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

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



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

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



