

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #220

lifestyle & art subculture magazine

+18

JULIA KRISTEVA HACIA LO INNOMBRABLE

JOANNA BRAITHWAITE: DESCUBRIENDO AL HUMANO

TROWEL EDIT. PRESENTA "EL ÁGUILA Y EL COMPÁS"

EL CAMINO DE LA FELICIDAD PASA POR VI&DA BRUNCH

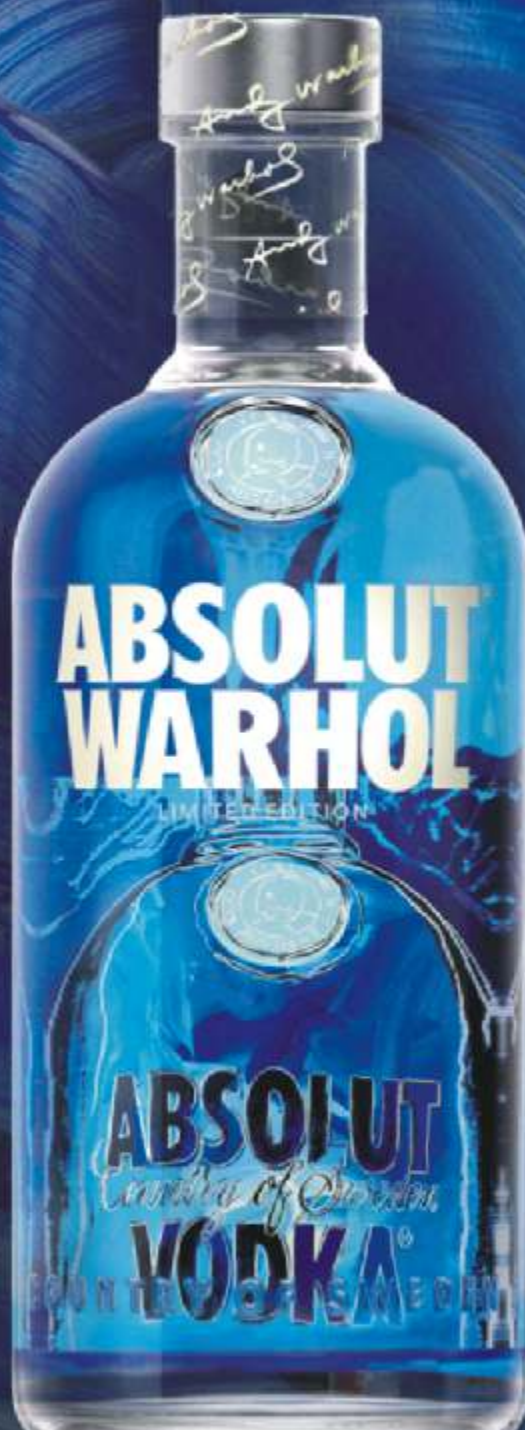
INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



**BORN
TO MIX**





© David Szauder

CONTENIDOS

ISSUE #220

TOMA NOTA

- 12. Nexus de Yuval Noah Harari
- 14. Wok de woke con salsa Alipori
- 16. Julia Kristeva hacia lo innombrable
- 20. Trowel Editorial presenta "El Águila y el Compás"

ARTISTAS

- 24. Arte callejero desde Bulgaria con Bozko
- 28. El mundo deliciosamente peculiar de Joon-Hee Park
- 32. Mata Harie: Las manos cuentan historias
- 36. Un consumismo soñador dibujado por Marilyn Murphy
- 40. Joanna Braithwaite y el comportamiento humano

DRESS.CODE & DESGN

- 46. MUST HAVE
- 48. Las gemas y sus sutiles destellos de luz en Rako Joies

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. El camino de la felicidad pasa por VI&DA
- 54. Bianco e Rosso: celebrando la autenticidad
- 58. Herbodietética Son Figuerola promoviendo la salud holística

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**JULIA KRISTEVA HACIA
LO INNOMBRABLE**

Pág. 16. La teórica de la literatura y el feminismo Julia Kristeva aborda el continuo deambular del exilio voluntario que nos mantiene despiertos...

ENG: The literary and feminist theorist Julia Kristeva addresses the continuous wandering of voluntary exile that keeps us awake...

**NEXUS DE YUVAL
NOAH HARARI**

Pág. 12. Yuval Noah Harari regresa con una nueva gran obra este 2024: NEXUS. Breve historia de las redes de información desde la Edad de Piedra hasta la IA.

ENG: Yuval Harari returns with a new major work in 2024: NEXUS. A Brief History of Information Networks from the Stone Age to AI.

**LA REGLA CRITICA:
WOK DE WOKE CON
SALSA ALIPORI**

Pág. 14. Cuando el viejo calandraca escuchó la voz que le decía aquello de pídemelo un deseo y te lo concederé...

ENG: When old Calandraca heard the voice telling him, ask me for a wish, and I will grant it, he didn't hesitate for even a split second before..

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



en la recámara
SUMARIO



**PRESENTACIÓN DE
'EL ÁGUILA Y EL
COMPÁS'**

Pág. 20. Trowel Editorial presenta "El Águila y el Compás" la novela gráfica sobre la historia de los masones en España...

ENG: Trowel Editorial presents the graphic novel about the history of Freemasons in Spain

**LAS GEMAS Y SUS
SUTILES DESTELLOS
EN RAKO JOIES**

Pág. 48. Los diseños con gemas semipreciosas añaden un toque de elegancia y misticismo a cualquier pieza

ENG: Designs with semi-precious gems add a touch of elegance and mysticism to any piece...

**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...



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

raventoscodorniu.com

artisteo
SUMARIO



**JOANNA BRAITHWAITE
DESCUBRIENDO EL SER
HUMANO**

Pág. 40. Con la curiosidad de una antropóloga, Joanna presenta con ingenio el comportamiento humano con una apariencia de animal...

ENG: With the curiosity of an anthropologist, Joanna cleverly presents human behavior with a deliberately animal-like appearance.

**ARTE CALLEJERO
DESDE BULGARIA CON
BOZKO**

Pág. 24. Bozhidar Simeonov aka BOZKO, es un artista búlgaro conocido por su trabajo de arte callejero en Sofía, Bulgaria...

ENG: Bozhidar Simeonov, also known as BOZKO, is a Bulgarian artist known for his street art work in Sofia, Bulgaria...

**UN CONSUMISMO
SOÑADOR DIBUJADO
POR MARILYN MURPHY**

Pág. 36. Como juegos visuales las obras exploran conscientemente la publicidad de mediados del siglo XX, por su sentido de glamour, esperanza y ...

ENG: As visual games, the works consciously explore mid-20th century advertising for its sense of glamour...




**LA
BUFALA**
ristorante pizzeria. TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCellenze ITALIANE



SUMARIO



EL CAMINO DE LA FELICIDAD PASA POR VIANDA

Pág. 50. Vianda es un reencuentro con lo que siempre nos ha hecho felices: la mesa compartida, el buen producto y la cocina hecha con cariño

ENG: Vianda is a reunion with what has always made us happy: the shared table, quality ingredients, and cooking made with love.

BIANCO E ROSSO: CELEBRANDO LA AUTENTICIDAD

Pág. 54. Para los italianos comer es socializarse, divertirse en la compañía de los seres queridos y sin duda alguna disfrutar de los deliciosos platos

ENG: For Italians, eating is about socializing, having fun in the company of loved ones, and undoubtedly enjoying delicious dishes.

HERBODIETÉTICA SON FIGUEROLA Y EL BIENESTAR GENERAL

Pág. 57. La herbodietética, dentro del contexto de la fitoterapia, es una disciplina que combina el uso de hierbas medicinales y alimentos naturales...

ENG: Herbdiagnostics, within the context of phytotherapy, is a discipline that combines the use of herbs and natural foods...

vianda.es

VI&DA



PORQUE LA FELICIDAD SE ENCUENTRA EN LAS PEQUEÑAS COSAS

NEXUS DE YUVAL NOAH HARARI

Yuval Noah Harari regresa con una nueva gran obra este 2024: NEXUS. Breve historia de las redes de información desde la Edad de Piedra hasta la IA.

ynharari.com

Este ensayo mira a través de la larga lente de la historia humana para considerar cómo el flujo de información ha hecho, y deshecho, nuestro mundo.

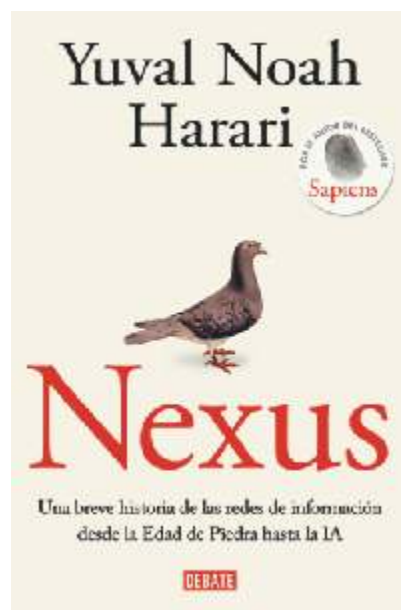
Estamos asistiendo a la revolución de la información más profunda de la historia de la humanidad. Para entenderla, tenemos que entender lo que la ha precedido.

Hemos bautizado a nuestra especie con el nombre de Homo sapiens, el humano sabio, pero si los humanos somos tan sabios, ¿por qué hacemos tantas cosas autodestructivas? En concreto, ¿por qué estamos a punto de cometer un suicidio ecológico y tecnológico?

La humanidad gana poder construyendo grandes redes de cooperación, pero la forma más fácil de construir y mantener estas redes es difundiendo ficciones, fantasías y delirios masivos. En el siglo XXI la IA puede constituir el nexo de una red de delirios que podría impedir a las generaciones venideras siquiera intentar desenmascarar sus mentiras y ficciones. Sin embargo, la historia no es determinista, como tampoco lo es la tecnología: tomando decisiones informadas, aún podemos evitar los peores resultados. Porque si no podemos cambiar el futuro, ¿para qué perder el tiempo discutiéndolo?

Desde la Edad de Piedra hasta la canonización de la Biblia, pasando por la caza de brujas en la Edad Moderna, el estalinismo, el nazismo y el resurgimiento del populismo en nuestros días, NEXUS nos lleva a considerar la compleja relación entre información y verdad, burocracia y mitología, sabiduría y poder. Harari explora

cómo diferentes sociedades y sistemas políticos han utilizado la información para alcanzar sus objetivos e imponer el orden, para bien y para mal. Y aborda las opciones urgentes a las que nos enfrentamos hoy, cuando la inteligencia no humana amenaza nuestra propia existencia.



ENG: Here is the English translation of the essay: This essay peers through the long lens of human history to examine how the flow of information has shaped, and unmade, our world. We are witnessing the most profound information revolution in human history. To understand it, we must first understand what has preceded it. We

have named our species Homo sapiens, the wise human, but if humans are truly wise, why do we engage in so many self-destructive actions?

Specifically, why are we on the brink of ecological and technological suicide? Humanity gains power by building vast networks of cooperation, yet the easiest way to create and maintain these networks is by spreading mass fictions, fantasies, and delusions. In the 21st century, AI could become the core of a network of delusions that might prevent future generations from even attempting to uncover its lies and fabrications. However, history is not deterministic, nor is technology; by making informed decisions, we can still avoid the worst outcomes. Because if we cannot change the future, why waste time discussing it?

From the Stone Age to the canonization of the Bible, through the witch hunts of the Modern Age, Stalinism, Nazism, and the resurgence of populism in our own time, NEXUS compels us to examine the complex relationship between information and truth, bureaucracy and mythology, wisdom and power. Harari explores how different societies and political systems have used information to achieve their goals and impose order, for better or for worse. He also addresses the urgent choices we face today, as non-human intelligence threatens our very existence.

S'Olivera d'en Emilio

BINISSALEM

S'Olivera del chef Emilio Castrejón, 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

emiliocastrejon.com



Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

WOK DE WOKE CON SALSA ALIPORI

Por Carlos Penas



Cuando el viejo calandraca escuchó la voz que le decía aquello de pídemme un deseo y te lo concederé, no se lo pensó ni una milésima de segundo y escupió una de sus típicas bravuconadas: yo lo que quiero es tener una polla que me llegue hasta el suelo.

De inmediato, el genio de la lámpara le cortó las piernas y las echó en una sartén, para saltearlas con la mentira de un coche eléctrico, un patinete que lo adelantaba, un peatón que cruzaba y se estampaba, un perro que hacía pipí en el portal que está al lado del suyo y otro que hacía popó encima del capó de tu automóvil.

Y en el wok se entrelazaron con una presidenta que se va de copas y se salta el toque de queda, con un partido de fútbol amañado, con un juez prevaricador que tiene los huevos hervidos de decir que aboga por el diálogo frente al

autoritarismo, con un ministro de economía y hacienda que toca la campana y se pasa las tarjetas black por la raja que divide sus nalgas, y ere que ere, y una moto aparcada en la acera, y unos que no pagan ni el agua que beben, y otros que son gilipollas, y un tontolaba y un país al que ya no le importan los desastres de la lava, y un policía que abusa de autoridad, y un vecino que no te espera para subir juntos en el ascensor, y un cerdo que corre por las avenidas, uno que escupe en el suelo, y otro que mastica chicle con la boca abierta, y un taxi que nunca aparece y si aparece huele a saco de dormir, y un fugitivo que decide quien gobierna, y el precio desmedido de un alquiler, y uno que okupa tu casa y te jodes.

Y se empujan el que miente más que habla y otro que inventa por no saber, y un vago y una vaga con ojos vagos, un

kung-fu que ni da cera ni la pule, uno que vende hasta su madre aunque no haga falta, una bolsa de plástico y de prepago, uno con coleta y otro con bigote, uno con cejas equiláteras y otro con barba geyperman, un ladrón molt honorable y los escándalos de un rey, una telebasura dentro de tu bolsa de basura, un banco que no te atiende y tu cadáver sentado en un banco, Caperucita que se entiende con el lobo, un montón de guisantes malpensantes que se van de wokes y lo joden todo, un San Bernardo con veneno en su botiquín, la ilusión de todos los días que ya no te ilusiona, un piropo encarcelado dentro del coño de la Bernarda, el negocio fúnebre en la casa de Bernarda Alba en tiempos de Barbie, y corriéndose de corrido para alimentar la vergüenza ajena y que salga espesita nuestra salsa alipori.

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



JULIA KRISTEVA HACIA LO INNOMBRABLE

La teórica de la literatura y el feminismo Julia Kristeva aborda el continuo deambular del exilio voluntario que nos mantiene despiertos, el infierno en la tierra de unos autores inertes, incontinentes, desorientadamente coherentes

Por José de María Romero Barea (cuaderno digital de cultura) · Fotografía: Archivo

En ocasiones, lo elocuente nos dice bien poco: «Para el depresivo, la Cosa y el yo son las caídas que lo conducen hacia lo invisible y lo innombrable». Un testamento parco en confesiones enciende una llama de esperanza en el lector ávido de silencios: «El tiempo en el cual vivimos es el tiempo de nuestro discurso y la palabra extranjera, despaciosa o disipada del melancólico lo lleva a vivir en una temporalidad descentrada». Hay libros que son el último remedio para la desilusión crónica: en ellos, el grado cero de la expresión se administra en cómodas

cápsulas. En el ensayo *Sol negro: depresión y melancolía* (1987) no se esquivan las preguntas incómodas: se toma lo que es una enfermedad tristemente común, y se la hace hablar en lecciones magistrales. ¿Esclavos del desajuste neuroquímico o de una desordenada nutrición? ¿Víctimas de la arrogancia privada o del más común de los destinos? Se ocupa la teórica de la literatura y el feminismo Julia Kristeva (*Sliven* [Bulgaria], 1941) del amor frustrado o imposible de poètes maudits como el torturado protosurrealista Gérard

de Nerval (que acabó sus días colgado de una farola parisina, en 1855) o el notable escritor ruso Fiódor Dostoyevski (1821-1881), que encontró consuelo en el autoexilio de las palabras. Es la obra de la novelista, guionista y directora de cine Marguerite Duras (1914-1996), para la psicoanalista de origen búlgaro, un todo coherente en la perfección de sus partes, donde la vulnerabilidad emocional está atemperada por el ingenio y un control formal nunca molesto.



Escrito con la oscura economía de la escritura aconfesional, aborda la autora de **Semiótica (1978)** el continuo deambular del exilio voluntario que nos mantiene despiertos, el infierno en la tierra de unos autores inertes, incontinentes, desorientadamente coherentes, víctimas de la adicción y la derrota, «el universo imaginario»; en definitiva, «en tanto tristeza significada pero también a la inversa, jubilación insignificante, nostálgica de un sinsentido fundamental y nutricio, [...] el propio universo de lo posible». Es decir, la tímida, incómoda vida y sus malentendidos, tergiversaciones, su soledad consciente, su felicidad lastrada por la consternación.

Sostiene Kristeva que la inevitable **tristesse** es el impuesto que Dostoyevski paga para acceder a las regiones más distantes de sí mismo, mientras «permanece la cuerda floja como el cadáver representado de una imagen económica, parsimoniosa, de dolor contenido en el recogimiento solitario del artista y del espectador». Teoriza la filósofa que la depresión del autor de *Los hermanos Karamázov* (1879-1880) supone una forma de afecto desalojado que contrabandea funciones tan epifánicas como deshabilitadas. El rastro de separación que implica es un primer paso hacia una complejidad espiritual inimaginable. Su aparente inactividad es el ángel oscuro que transmite el urgente mensaje de Rilke: hay que cambiar de vida.

La expectativa ha sido podada aquí para servir a la riqueza subyacente. Se evitan las abstracciones politécnicas. Se elude el material técnicamente perfecto de la verborrea pseudoacadémica. Contrasta la explosión nostálgica con las evocaciones de la pasión recordada en el idilio infantil de Nerval, que surge de su peculiar *Sylvie* (1853), escrita desde la locura, donde «por representase ese no-simbolizado como un objeto materno, fuente de pesar y de nostalgia, pero también de veneración ritual, el imaginario melancólico lo sublima y se dota de una protección contra el hundimiento en la asimbolía». No es la luz, parece decirnos la autora de *Lo femenino y lo sagrado* (2000), sino el sol negro y la caída sin profundidad. El desencanto mudo. La ausencia de consuelo. Se alternan la franqueza erudita con el humor

autodestructivo. Entusiasta con las citas propias y el testimonio ajeno, construye un rico polílogo que contrasta con el austero soliloquio de la peor crítica.

acida en 1941 en Sliven, Bulgaria, Julia Kristeva se graduó en filología francesa en la Universidad de Sofía y en 1966 se fue a Francia con una beca de estudio del gobierno francés. Allí pasó a formar parte de los principales círculos filosóficos y literarios. Se unió al grupo filosófico *Tel Quel* y se casó con su líder, el escritor Philip Sollers. Completó doctorados en semiología y lingüística. Kristeva es profesora de la Universidad de París "Denis Diderot" y tiene una práctica privada como psicoanalista. Doctora honoris causa de muchas universidades del mundo, es autora de un gran número de obras científicas y literarias. En 1997 recibió la Orden de la Legión de Honor de Francia. En 2004, fue galardonada con el Premio Holberg, considerado el Premio Nobel en el campo de las humanidades. Desde hace varias décadas Julia Kristeva está considerada una de las intelectuales europeas y mundiales más famosas y socialmente comprometidas.

ENG Written with the dark economy of non-confessional writing, the author of *Semiotics* (1978) addresses the continuous wandering of voluntary exile that keeps us awake, the hell on earth of inert, incontinent, disorientedly coherent authors, victims of addiction and defeat, "the imaginary universe"; ultimately, "as both signified sadness but also, conversely, insignificant retirement, nostalgic for a fundamental and nourishing meaningfulness, [...] the very universe of the possible." That is to say, the timid, uncomfortable life and its misunderstandings, distortions, its conscious loneliness, its happiness weighed down by consternation. Kristeva asserts that the inevitable *tristesse* is the price Dostoyevsky pays to access the most distant regions of himself, while "the tightrope remains like the depicted corpse of an economic image, parsimonious, of pain contained in the solitary introspection of the artist and the viewer." The philosopher theorizes that the depression of the author of *The Brothers Karamazov* (1879-1880) represents a form of

displaced affect, smuggling functions as epiphanic as they are disabled. The trace of separation it implies is a first step toward unimaginable spiritual complexity. Its apparent inactivity is the dark angel that delivers Rilke's urgent message: life must be changed. Here, expectation has been pruned to serve the underlying richness. Polytechnical abstractions are avoided. The technically perfect material of pseudo-academic verbosity is eluded. The nostalgic explosion contrasts with the evocations of remembered passion in Nerval's childhood idyll, which emerges from his peculiar *Sylvie* (1853), written from madness, where "by representing this non-symbolized as a maternal object, a source of sorrow and nostalgia, but also of ritual veneration, the melancholic imagination sublimates it and is endowed with protection against sinking into asymbolia." It is not the light, the author of *The Feminine and the Sacred* (2000) seems to tell us, but the black sun and the fall without depth. The mute disenchantment. The absence of solace. Scholarly candor alternates with self-destructive humor. Enthusiastic with her own citations and external testimony, she constructs a rich polylogue that contrasts with the austere soliloquy of the worst criticism.

Born in 1941 in Sliven, Bulgaria, Julia Kristeva graduated in French philology from the University of Sofia, and in 1966 she moved to France with a scholarship from the French government. There, she became part of the main philosophical and literary circles. She joined the philosophical group *Tel Quel* and married its leader, writer Philip Sollers. She completed doctorates in semiology and linguistics. Kristeva is a professor at the University of Paris "Denis Diderot" and has a private practice as a psychoanalyst. An honorary doctor from many universities around the world, she is the author of numerous scientific and literary works. In 1997, she received the French Legion of Honor. In 2004, she was awarded the Holberg Prize, considered the Nobel Prize in the field of humanities. For several decades, Julia Kristeva has been regarded as one of the most famous and socially committed European and global intellectuals.

• PRÓXIMAMENTE • COMING SOON •

artículos cíclicos fisiológicos de carlos penas

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION

LA REGLA CRÍTICA

LIBRO DE COLECCIONISTA CON LOS ARTÍCULOS ESCRITOS POR CARLOSPENAS DESDE

L A R E G L A

2017 PARA LA REGLA CRÍTICA Y QUE HAN SIDO PUBLICADOS EN INFOMAG MAGAZINE



LA PRESENTACIÓN SERÁ EL 28 DE DICIEMBRE EN EL HOTEL ARTMADAMS

El Águila y el Compás



Trowel Editorial presenta "El Águila y el Compás" la novela gráfica sobre la historia de los masones en España con la intención de transmitir de forma visual y accesible la lucha por la libertad y la justicia

Entrevista a Juan Cantero de Trowel Editorial / Fotografía cortesía Trowel Editorial

¿Qué le motivó a crear una novela gráfica sobre la historia de los masones en España, especialmente aquellos represaliados durante la Guerra Civil y la dictadura franquista?

Como masón de la Gran Logia de España y representante en Baleares de la Comisión para la Memoria Democrática, sentí el deber de dar voz a mis Hermanos caídos. La novela gráfica es el medio perfecto para transmitir de forma visual y accesible la lucha por la libertad y la justicia. Este formato permite a los lectores sentir de manera más palpable la dureza de la represión y la resistencia de aquellos que defendieron estos ideales.

¿Qué desafíos enfrentaste al representar una temática tan compleja y controvertida como la masonería en un formato visual como la novela gráfica?

Desmitificar la masonería sin traicionar su esencia ha sido el mayor reto. Mantener la integridad de sus valores sin caer en estereotipos era esencial para crear una narrativa respetuosa pero accesible. Además, como en todo tema controvertido, hay tanto simpatizantes como detractores, incluso dentro de la masonería misma. Encontrar ese

punto medio, que honre a los masones caídos sin alienar a quienes miran con escepticismo, ha sido fundamental para mantener la autenticidad de la obra.

La edición de "El Águila y el Compás" es en formato de lujo, con tapa dura y a tamaño A4. ¿Qué importancia tiene para ti la presentación física del libro y cómo crees que influye en la experiencia del lector?

El formato es un reflejo del respeto y la seriedad con la que abordamos la historia de los masones represaliados. La presentación física, con tapa dura y en tamaño A4, enriquece la experiencia del lector, aportando un sentido de solemnidad y respeto con la que reforzar la trascendencia del contenido.

¿Podría hablarnos un poco sobre el proceso creativo de "El Águila y el Compás"?

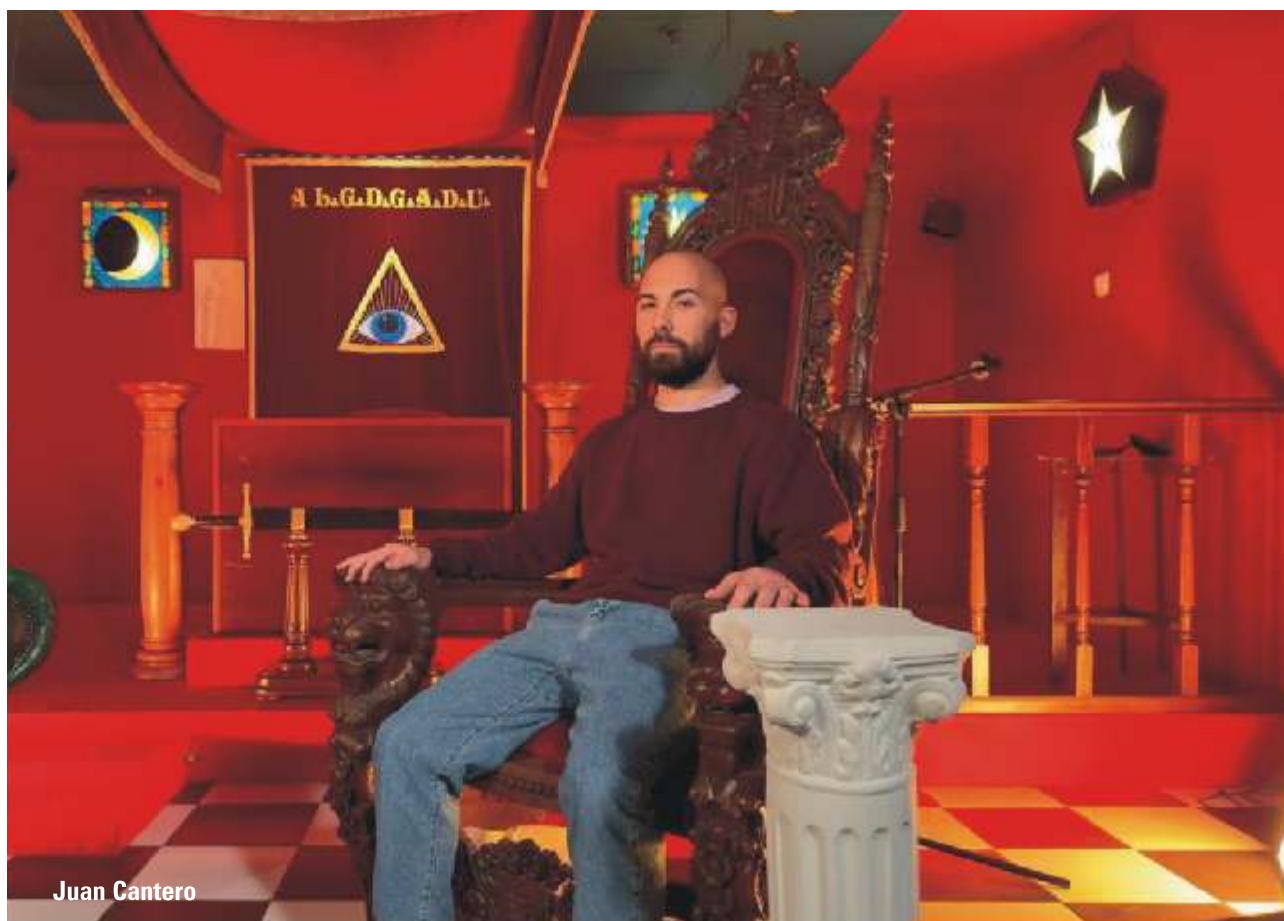
¿Cómo abordó la investigación histórica y el desarrollo artístico de la obra?

Miquel Jaume, guionista y dibujante de la obra, ha llevado a cabo un exhaustivo proceso de documentación, centrado en la represión franquista contra los masones. Se han realizado

lecturas profundas y se han tomado notas detalladas de figuras clave como Josep Bestard, Pepito Morales, Ateu Martí, Dionisio Pastor y José María Olmos, entre otros. A partir de estas investigaciones, se han tejido los hechos históricos de los que fueron protagonistas durante el convulso verano del 36 en las Illes Balears, integrándolos en una narrativa visual que respeta tanto la verdad histórica como el desarrollo artístico.

La obra entrelaza elementos históricos con una narrativa reflexiva. ¿Cómo logró equilibrar los hechos históricos con el componente ficticio para crear una historia impactante?

El enfoque se basó en una estructura bien definida: tras la investigación histórica, se esbozaron las páginas y se organizaron por capítulos, manteniendo siempre un equilibrio entre rigor y emoción. Cada paso del proceso desde el dibujo hasta el entintado y el coloreado se diseñó para reflejar con precisión los hechos históricos mientras se añadían elementos ficticios que enriquecen la narrativa, logrando así una historia atractiva y profunda.



Juan Cantero



Miquel Jaume

La masonería es un tema cargado de historia y simbolismo. ¿Cuál es el mensaje principal que desea transmitir a través de esta novela gráfica?

Ideales como la libertad, igualdad y fraternidad son eternos y universales. Esta obra no solo trata del pasado, sino también de nuestro presente y futuro, recordándonos que los valores que defendemos son los que nos definen como sociedad. La novela es un homenaje no solo a los masones, sino a todos aquellos que lucharon por una sociedad mejor.

Cada ilustración en la obra ha sido elaborada con mucho detalle. ¿Cómo contribuye este estilo a la atmósfera de la narrativa?

El estilo de Miquel Jaume se aleja de los convencionalismos, apostando por un enfoque expresionista, sucio y tortuoso. Esta estética, cargada de sombras y texturas, refuerza la atmósfera oscura y opresiva de la historia, creando un fuerte vínculo emocional con la lucha y sufrimiento de los personajes en un contexto tan trágico y desolador.

El libro parece tener un fuerte componente de reflexión sobre principios como la libertad, la igualdad y el conocimiento. ¿Por qué cree que estos temas siguen siendo relevantes hoy en día?

Porque son pilares fundamentales de cualquier sociedad justa. La lucha por la libertad y la igualdad continúa siendo un desafío global, y el conocimiento sigue siendo el arma más poderosa para combatir la ignorancia. Estos principios no caducan; se renuevan en cada generación que los redescubre y los reivindica y hoy son más

necesarios que nunca para combatir el fanatismo y la desinformación.

La editorial toma su nombre de una herramienta masónica significativa. ¿Qué simboliza esta elección para el propósito general de la editorial?

La paleta del masón representa la labor de construir y unir, de distribuir el conocimiento de manera uniforme. Trowel Editorial adopta este símbolo como reflejo de su misión: construir puentes con el objetivo de extender la verdad y el conocimiento.

Trowel Editorial se presenta como una nueva editorial independiente comprometida con la calidad y la diversidad de narrativas. ¿Cómo encaja "El Águila y el Compás" con los valores y objetivos de la editorial?

'El Águila y el Compás' es una manifestación directa de los valores de Trowel Editorial: compromiso con la calidad, narrativas que desafíen lo convencional y que inviten a la reflexión. Esta obra establece un precedente para futuras publicaciones que también aborden temas complejos con profundidad y respeto.

Para una editorial independiente como Trowel, el contacto directo con los lectores es crucial. ¿Cómo ha sido la respuesta del público hasta ahora y qué tipo de comunidad espera construir a través de redes sociales y la tienda en línea?

La respuesta ha sido muy positiva, especialmente entre aquellos que buscan historias que rompan con lo convencional y provoquen reflexión. 'El Águila y el Compás' no es solo el fruto de un esfuerzo individual, sino de un colectivo que ha creído en el

proyecto desde el principio. Gracias al apoyo de mecenas, asociaciones y entidades comprometidas, esta obra verá la luz. A través de nuestras redes sociales y tienda en línea, aspiramos a construir una comunidad vibrante de lectores críticos, apasionados por el conocimiento y estamos comprometidos a seguir escuchando a nuestros lectores y a ofrecerles proyectos que les hagan reflexionar, conectar y participar activamente en el diálogo sobre temas fundamentales para nuestra sociedad.

¿Qué otros proyectos futuros tiene Trowel Editorial? ¿Planea continuar con la temática de la masonería u ofrecer otros temas que también fomenten el pensamiento crítico y la reflexión?

Aunque la masonería ocupará un espacio importante, Trowel Editorial está abierta a explorar otras áreas que inviten a la reflexión. Nuestro objetivo es seguir siendo un espacio donde las ideas y el conocimiento encuentren su mejor expresión.

¿Crees que "El Águila y el Compás" puede ayudar a generar un nuevo interés en la historia de la masonería en España, especialmente entre las generaciones más jóvenes? ¿Por qué?

Sin duda. El formato visual y dinámico de 'El Águila y el Compás' es clave para conectar con las nuevas generaciones, ofreciéndoles una forma accesible y moderna de descubrir una parte de nuestra historia que quizás les era desconocida.

troweleditorial.es
instagram.com/troweleditorial
x.com/TrowelEditorial

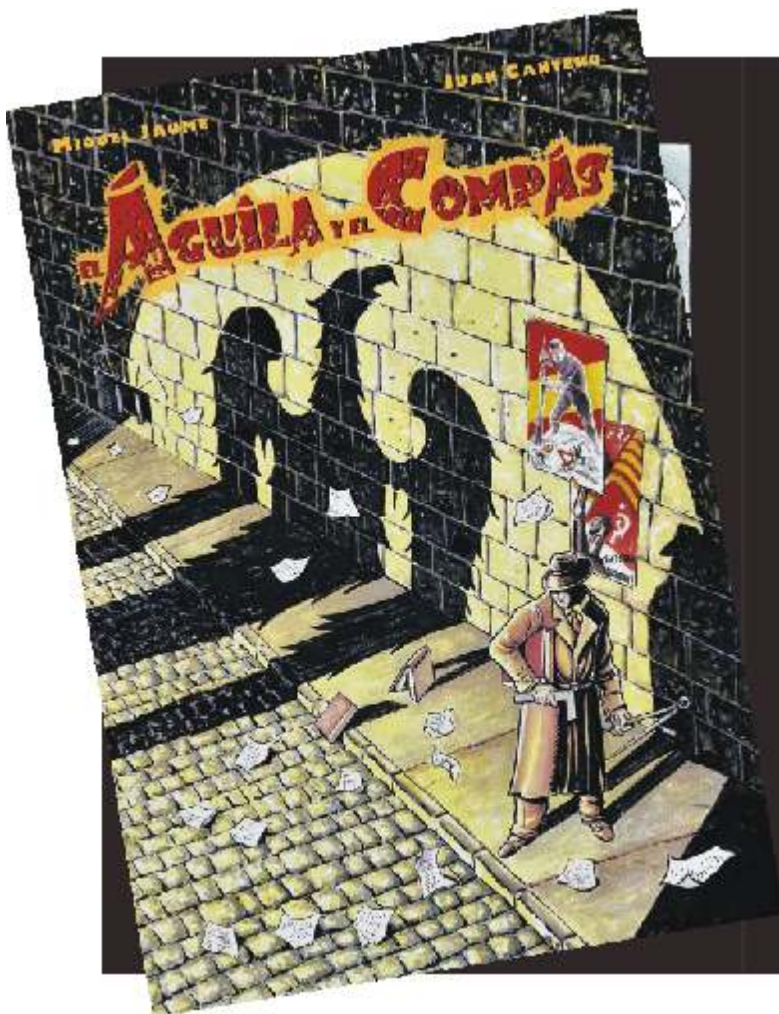


TROWEL

Próximamente: 'El Águila y el Compás'

Novela gráfica sobre los masones en la Guerra Civil española y la dictadura franquista

Ya disponible en preventa en
www.troweleditorial.es
y muy pronto en tu tienda favorita



Arte callejero desde Bulgaria con Bozko

BOZKO, el seudónimo de Bozhidar Simeonov, es un artista búlgaro conocido por su trabajo de arte callejero en Sofía.

Por Kanda Oliveira

Su estilo de graffiti se distingue por la creación de personajes fantásticos y extraños que suelen tener un aspecto peculiar pero encantador. Estos personajes, a menudo de gran escala, presentan características desproporcionadas, como cuerpos alargados o deformes, y expresiones que varían entre lo cómico y lo inquietante.

Aunque sus obras pueden parecer extrañas a primera vista, están impregnadas de humanidad y calidez, lo que les da un carácter entrañable.

BOZKO utiliza su arte para revitalizar y embellecer zonas urbanas desfavorecidas, haciendo que las paredes grises de los barrios pobres de Sofía cobren vida. Su enfoque tiene una mezcla de surrealismo y fantasía, con influencias que recuerdan a los cómics y la animación, disciplinas en las que también trabaja. Además, sus personajes suelen estar en interacción con su entorno, lo que da una sensación de narrativa y

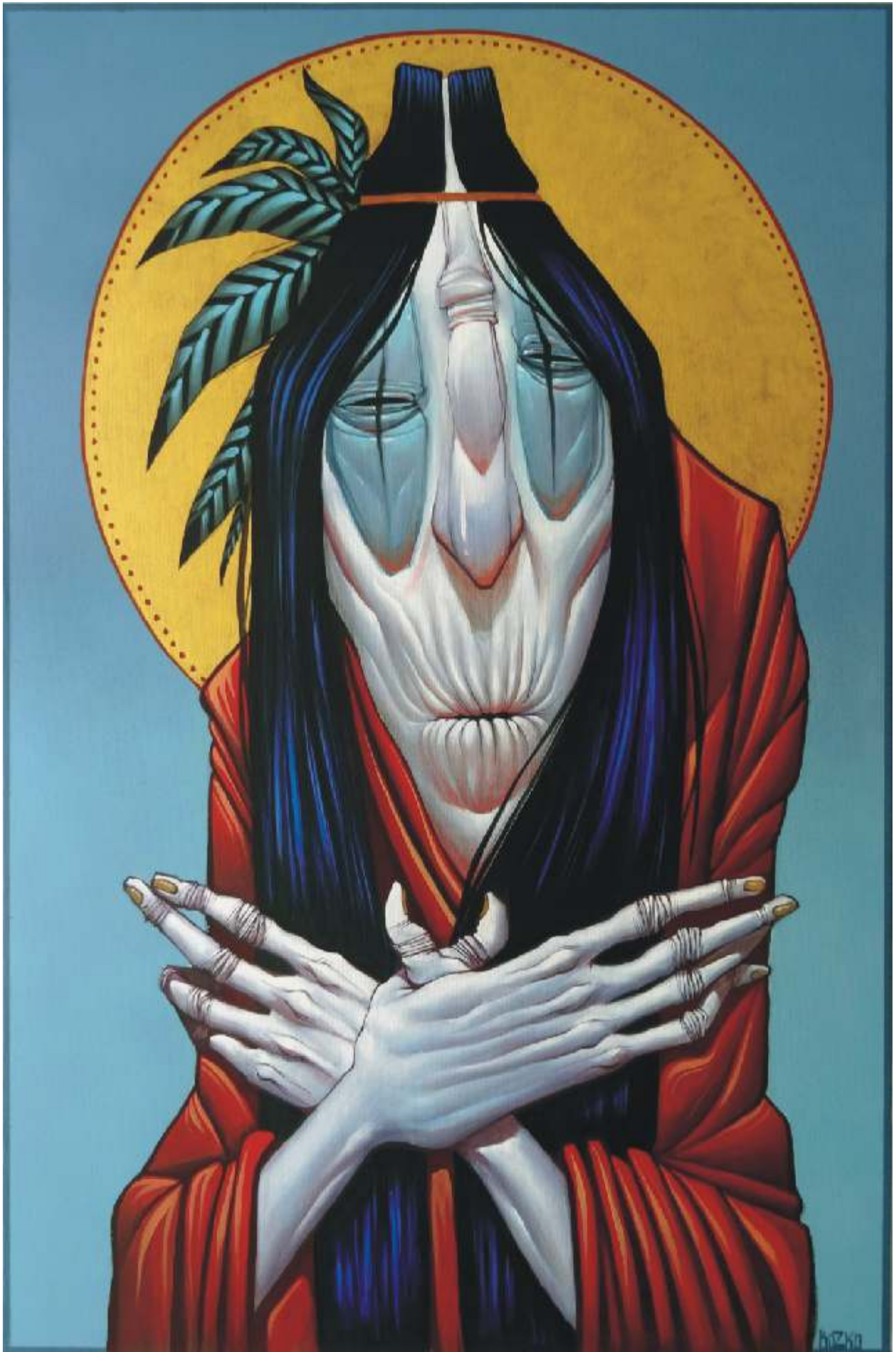
dinamismo a sus murales. BOZKO busca no solo embellecer la ciudad, sino también despertar emociones y reflexiones en los transeúntes que se topan con sus creaciones. El hecho de que combine lo adorable con lo grotesco permite que sus obras sean accesibles y evocadoras, conectando con una amplia gama de personas. Esto convierte su arte en una experiencia visual que transforma el paisaje urbano de una manera lúdica y reflexiva.

ENG: BOZKO, the pseudonym of Bozhidar Simeonov, is a Bulgarian artist known for his street art in Sofia. His graffiti style is characterized by the creation of fantastical and strange characters, often with peculiar but endearing appearances. These large-scale characters typically have exaggerated proportions, such as elongated or deformed bodies, and expressions that range from comical to unsettling.

Although his works may appear strange at first glance, they are imbued with humanity and warmth, giving them a charming quality.

BOZKO uses his art to revitalize and beautify disadvantaged urban areas, bringing the gray walls of Sofia's poorer neighborhoods to life. His approach blends surrealism and fantasy, with influences that recall comics and animation, disciplines in which he also works. Additionally, his characters often interact with their surroundings, creating a sense of narrative and dynamism in his murals.

BOZKO seeks not only to beautify the city but also to evoke emotions and reflections in passersby who encounter his creations. The combination of the adorable and the grotesque allows his works to be both accessible and thought-provoking, connecting with a wide range of people. This makes his art a visual experience that transforms the urban landscape in a playful and reflective way.







El mundo deliciosamente peculiar de Joon-Hee Park



En las pinturas de Joon-Hee Park hay capas de recuerdos y sueños de la infancia, rellenas con una suave crema de imaginación y salpicadas de amor, pérdida y dolor

Por Fídis Formeus

El surrealismo es una fuerte influencia en el trabajo de Joon-Hee, dado que pasó muchas horas observando a su padre, Hyun-Kyu Park, un renombrado pintor surrealista, trabajando en su estudio. Las pinturas de Joon-Hee Park están inspiradas en recuerdos de una infancia dividida entre dos culturas: sus juguetes favoritos, festivales tradicionales y dulces coreanos; sueños, memorias y eventos revividos. Describe sus obras como una mezcla de juego infantil salpicada de una nostalgia agrisadida. Las pinturas de Joon-Hee están basadas en sus sueños. En sus sueños, todos se llevan bien, y la amabilidad y la maravilla dominan. Son lugares donde una niña siempre será feliz.

Su trabajo se vuelve aún más conmovedor por la pérdida de su querido gato blanco, Peter, que aparece repetidamente en sus pinturas como un compañero fiel, lector de mapas y guía. Se percibe la sensación de aventurarse con valentía en lo desconocido, con Peter como consejero sabio y consuelo. En *Queen of the Night*, una Joon-Hee diminuta viaja en un carro de nuez. "No sé exactamente adónde voy", dice ella, "pero Peter tiene el mapa, así que debe ser a algún lugar increíble". La experiencia de emigrar a otro país intensifica sus preguntas sobre el

sentido de lugar e identidad, tanto para la artista como para su audiencia. Joon-Hee no busca encajar su arte en un estilo o género específico. Son aventuras, sueños, diversión. Nos invita a disfrutar del viaje. De niña, el mayor deseo de Joon-Hee era que le regalaran una pequeña ballena como mascota, pero en su lugar sufrió la pérdida de su padre.

Todos tenemos deseos cuando somos niños. Todos queremos consuelo, alegría y seguridad, no desplazamiento, miedo y ansiedad, como muchos niños en el mundo de hoy. Las pinturas de Joon-Hee nos recuerdan que, a pesar de todo, el asombro y el deleite de la infancia deberían formar parte de todos nuestros mundos.

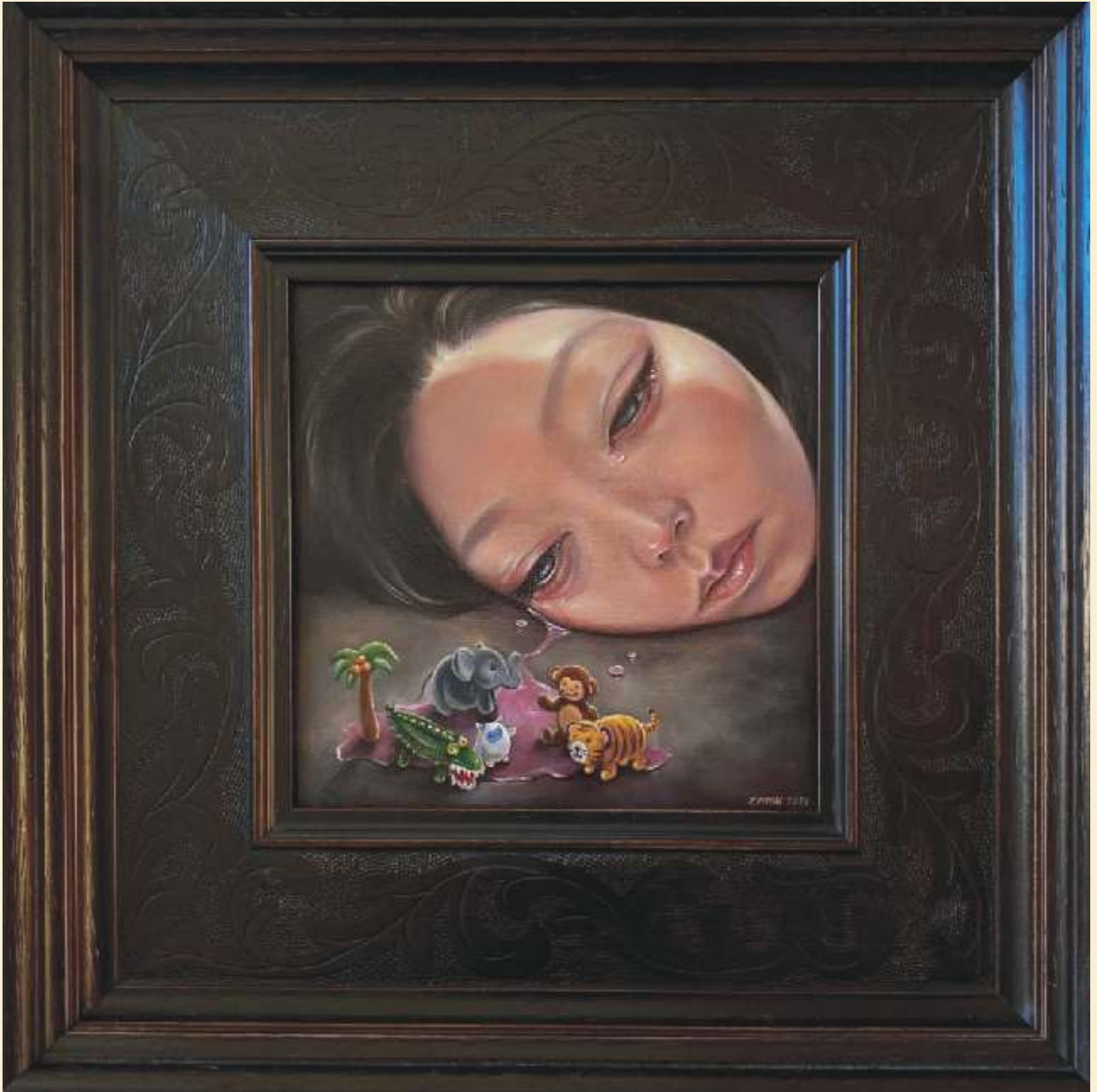
ENG: Surrealism is a strong influence in Joon-Hee's work, as she spent many hours watching her father, Hyun-Kyu Park, a renowned surrealist painter, working in his studio. Joon-Hee Park's paintings are inspired by memories of a childhood divided between two cultures: her favorite toys, traditional festivals, and Korean sweets; dreams, memories, and relived events. She describes her works as a blend of childlike play tinged with bittersweet nostalgia. Joon-Hee's paintings are based on her dreams. In her dreams, everyone gets along, and kindness and wonder

prevail. They are places where a little girl will always be happy. Her work becomes even more touching due to the loss of her beloved white cat, Peter, who repeatedly appears in her paintings as a faithful companion, map reader, and guide. There is a sense of venturing bravely into the unknown, with Peter as a wise advisor and source of comfort.

In *Queen of the Night*, a tiny Joon-Hee travels in a walnut cart. "I don't know exactly where I'm going," she says, "but Peter has the map, so it must be somewhere amazing." The experience of emigrating to another country intensifies her questions about the sense of place and identity, both for the artist and her audience.

Joon-Hee does not seek to fit her art into a specific style or genre. They are adventures, dreams, fun. She invites us to enjoy the journey. As a child, Joon-Hee's greatest wish was to be given a small whale as a pet, but instead, she experienced the loss of her father.

We all have wishes when we are children. We all want comfort, joy, and security, not displacement, fear, and anxiety, as many children in today's world experience. Joon-Hee's paintings remind us that, despite everything, the wonder and delight of childhood should be part of all of our worlds







Mata Harie: las manos cuentan historias



Con especial afición por las manos las fotografías de Marie Formica conocida como Mata Harie fascinan con sus momentos íntimos y transmiten honestidad

Por Áucea Phi

"Soy una persona extremadamente curiosa y sedienta de conocimiento, pero como muchas personas, sufro de cierta fobia social o timidez extrema, lo cual puede complicar el acercamiento a los demás. La fotografía me permite domar este obstáculo de alguna manera. También pienso que interesarme en las personas, en sus rostros y expresiones corporales, me ayuda a entender mi propia conducta. Ellos funcionan como mi diccionario emocional". La artista creativa de la ciudad suiza de Lausana, en el lago de Ginebra, fotografió a estas personas en sus momentos más humanos, a veces riendo, a veces tristes, a veces enfadadas, o simplemente soñando despiertas. Cuando hablamos de retratar uno primero se imagina los rostros y las expresiones faciales de una persona. Pero Mata Harie tiene una mirada diferente que se fija en la materia con especial afición por las manos. Las venas, las estructuras y las condiciones anatómicas le resultan fascinantes, y le gusta fotografiarlas. Las manos cuentan una historia. Por un lado, cómo están posicionadas, los gestos, cómo se sostienen, pero también lo que "está escrito en ellas". Especialmente las manos de las personas mayores, con las arrugas y los signos de los años. "Mis fotos tomadas 'al vuelo'

representan principalmente escenas callejeras, gestos inesperados y emociones. Lo natural está en su punto álgido. Individualmente, las fotos evocan un recuerdo, un sentimiento. Puestas una tras otra, nos cuentan una fábula. Todas las fotos están marcadas con respeto y modestia. El objetivo principal no es arrojar a los sujetos al público, sino contar sus historias". Ha desarrollado su propia técnica y estilo al trabajar con la ausencia de color, es decir, el blanco y negro. Sus fotos nos muestran a las personas de una manera muy especial. Sin Photoshop ni brillo. Sus fotos son reales y hermosas, de momentos reales. Fotos de ti y de mí, tal como somos. Algo raro en los medios de hoy en día.

ENG: The great photographs of Marie Formica aka Mata Harie are breathtakingly honest, they fascinate with their intimate moments that we all know but can never see ourselves like this. The creative artist from the Swiss city Lausanne at the Lake Geneva photographed these people in their most human moments, sometimes laughing, sometimes sad, sometimes angry, or just pensively daydreaming. When you think of this description, you first think of the faces and facial expressions of a person. But Mata Harie has a

special fable for hands. For the veins, the structures and the anatomical conditions. She is impressed and likes to photograph them. Hands tell a story. On the one "hand" how they are positioned, how they are held and used, but also by what "is written on them". Especially the hands of older people, with all the wrinkles and signs of the years. "My photos taken 'on the run' mainly represent street scenes, unexpected gestures and emotions. The natural is at its height. Individually, the photos evoke a memory, a feeling. Put end to end, they tell us a fable. All photos are marked with respect and modesty. The main objective is not to throw subjects to the public, but to tell their stories". Mata Harie's photos are just captivating. She has just developed her own individual and special technique and style in the work with colour, or rather non-colour, means black and white. Her photos show us people in a very special way. Actually in a just normal human way. Without Photoshop or Glimmer. Her photos are real and beautiful, of real moments. Photos of me and you just how we are. In my family, we are somehow drawn to photography, but I really started taking pictures with a sharper eye and clearer lenses about three years ago I think. @mata_harie







Un consumismo soñador dibujado por Marilyn Murphy

Los dibujos de Murphy como juegos visuales exploran conscientemente la publicidad de mediados del siglo XX, por su sentido de glamour, esperanza y un consumismo soñador

Por Menuda Oblea

Con un aire surrealista las obras a lápiz de Marilyn Murphy están realizadas de manera exquisita hasta el punto de parecer casi fotográficas y resultan el antídoto perfecto para estos tiempos. Sus anuncios imaginativos juegan con las nociones de la felicidad doméstica, mejorada por las nubes de algodón de azúcar de nuevos productos.

Con sus ideas la artista crea situaciones curiosas que nos sugieren en una historia más amplia, explorando dualidades tanto en forma como en concepto (seguridad y peligro, paz y caos, fuego y agua).

Mis dibujos en grafito o lápiz de color suelen incluir una o dos figuras involucradas en una acción improbable o trabajando en alguna tarea curiosa. Muchas de las piezas de esta serie comentan sobre el acto de ver, el proceso creativo o algún aspecto de la experiencia humana. La iluminación fuerte y las sombras crean un sentido de misterio, mientras que las identidades de los hombres y mujeres están oscurecidas para dirigir la atención del espectador hacia su actividad. Las revistas de los años 40 y principios de los 50 a menudo inspiran las imágenes que creo. Habiendo crecido en las Grandes Llanuras, frecuentemente incluyo la acción del viento en mi trabajo.

A menudo, los objetos están fuera de alcance o curiosamente desproporcionados respecto a la escala humana, para crear una atmósfera onírica donde los objetos pueden interpretarse como simbólicos o reales.

Marilyn Murphy vive en Whangarei y Nashville, donde fue profesora de arte en la Universidad de Vanderbilt durante 37 años. Su obra forma parte de muchas colecciones, incluidas la Colección Kemper, el Museo de Arte de Huntsville, la Escuela del Museo de Boston, y las Colecciones Prudential y Bridgestone.

ENG There is a peculiar logic in Murphy's drawings, one based on visual punning, a knowing exploitation of mid-century advertising for its sense of glamour, hope, and dreamy consumerism.

The perfect antidote for these times, they are exquisitely drawn in pencil as to be almost photographic. Her reimagined adverts play with notions of domestic bliss enhanced by the candy-floss clouds of new products. But there is ambiguity: Are they to be read as symbolically or literally present?

Marilyn Murphy is an artist whose drawings and oil paintings create curious situations implying a larger story that often explores dualities both formally and conceptually

(safety and danger, peace and turmoil, fire and water).

Marilyn Murphy lives in Whangarei and Nashville, where she taught as a professor of art at Vanderbilt University for 37 years. She has been awarded multiple grants and residencies and her work is in many public and private collections including the Kemper Collection, Huntsville Museum of Art, the Boston Museum School, and the Prudential and Bridgestone Collections.

My drawings in graphite or colored pencil typically include one or two figures involved in an improbable action or working at some curious task. Many of the pieces in this series comment upon the act of seeing, the creative process or some aspect of human experience. Strong lighting and shadows create a sense of mystery while the identities of the men and women are obscured in order to direct the focus of the viewer toward their activity. Magazines from the 1940's and early 1950's often inspire the images I create. Growing up on the Great Plains, I often include the action of the wind in my work. Often the objects are beyond reach or curiously out of human scale to create a dreamlike atmosphere where the objects can be read as symbolic or actual.







Joanna Braithwaite y el comportamiento humano



Con la curiosidad de una antropóloga, Joanna presenta con ingenio el comportamiento humano con una apariencia de animal intencionada.

Por Jenny Bornholdt

Serpientes, sofás, periódicos, monos, laptops y retretes abundan en la obra de Joanna que se plantea preguntas sobre la identidad y las estructuras de poder y autoridad. Comprueba continuamente los límites de lo que es humano, reforzando su preocupación sobre nuestra relación con el mundo natural. Su pincel se mueve con una intención clara, hacer una crítica humorística a la sociedad contemporánea. Cuando Joanna pinta animales, es como si hubiera pensado su forma de habitar esos cuerpos. Los monos tienen una vida interior. Las serpientes se sienten cómodas en su piel. Cada criatura es un individuo con una historia. Las serpientes han estado presentes durante mucho tiempo en la mitología, y nuestra respuesta hacia ellas está cargada de simbolismo. Para cualquiera que haya leído el primer capítulo del Antiguo Testamento de la Biblia, la mera noción de una serpiente un reptil estimula conexiones: de las serpientes saltamos al Edén, del Edén a las manzanas, de las manzanas a la caída, de la caída al conocimiento. En los laptops hay manzanas. "Heads and Tales" fue una exposición de cincuenta pequeños retratos que reflejaban momentos íntimos entre personas y animales. Una conversación que revela una compasión común: los sujetos

fueron tomados de fotos personales y coleccionadas, a veces de revistas antiguas y otras de familiares y amigos.

La carrera de Braithwaite abarca muchas décadas y se extiende a ambos lados del mar de Tasmania. Sus pinturas se encuentran en numerosas colecciones públicas y privadas. En 2005, la Dunedin Public Art Gallery y la Christchurch Art Gallery Te Puna O Waiwhetu organizaron una exposición retrospectiva de su trabajo titulada Wonderland. Ha sido finalista en los Premios de Arte Archibald y Sulman en Australia, y fue subcampeona en el Premio de Arte Portia Geach en 2006. En 2019, recibió el prestigioso Premio de Arte para Mujeres Australianas Ravenswood.

ENG: With the curiosity of an anthropologist she wittily comments on human and animal behaviour. Snakes, couches, newspapers, monkeys, laptops and lavatories abound. Her brush moves with sure intention. When Joanna paints animals it is as if she has thought her way into their bodies. The monkeys have an inner life. The snakes are easy in their skins. Each creature is an individual with a back story. Snakes have long featured in mythology and our response to them is therefore loaded. For anyone who has read the first chapter of the Bible's Old

Testament, the very notion of a snake a serpent stimulates connections: from snakes we leap to Eden, from Eden to apples, from apples to downfall, from downfall to knowledge. On laptops there are apples.

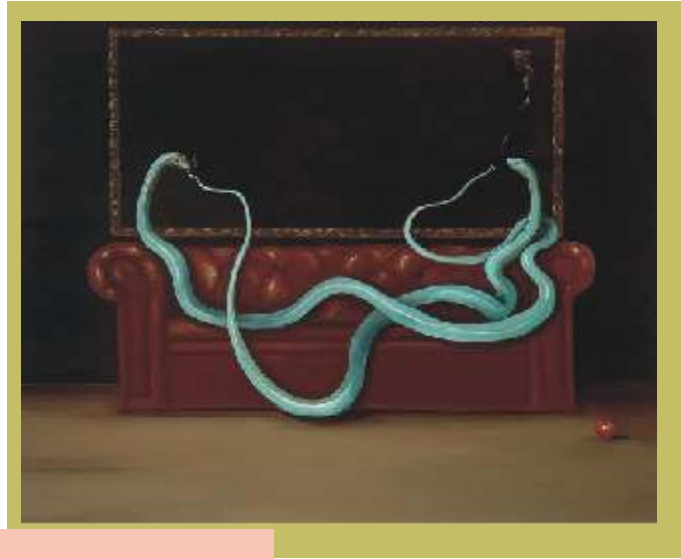
'Heads and Tales' was an exhibition of fifty small portraits reflecting intimate moments between people and animals. A conversation that reveals a common compassion the subjects were drawn from personal and collected photos, sometimes from old magazines and sometimes those of family and friends. There are characters encountered at pet expos and obsessive animal lovers as well as some exaggerated from urban legends.

Joanna continually tests the limits of what is human, reinforcing her concerns about our relationship with the natural world. She raises questions of identity and the structures of power and authority. Braithwaite's career spans many decades and stretches across both sides of the Tasman. In 2005 the Dunedin Public Art Gallery and the Christchurch Art Gallery Te Puna O Waiwhetu, exhibited a survey show of her work entitled 'Wonderland'. She has been a finalist in the Archibald and Sulman Art Awards in Australia. In 2019 she was awarded the prestigious Ravenswood Australian Women's Art Prize.











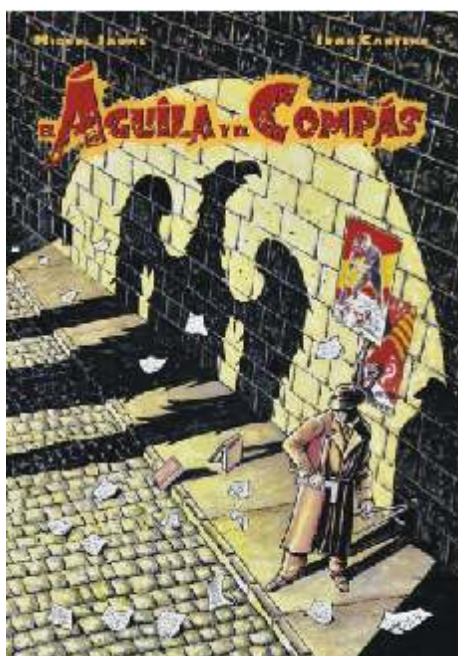
MUST HAVE



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



KANGOL SEAMLESS WOOL: 74€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



EL ÁGUILA Y EL COMPÁS
TROWEL EDITORIAL PRESENTA "EL ÁGUILA Y EL COMPÁS"
LA NOVELA GRÁFICA SOBRE LA HISTORIA DE
LOS MASONES EN ESPAÑA
troweleditorial.es



YOGI FAIRFIELD LEATHER BOOT: AHORA 99,50€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



LAPIMA. LUXURY EYEWEAR BRAND BASED IN BRAZ
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



UGG WOMEN'S SANDALIAS PUMPED: 159,95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LOS DEMENTES
AUTOR: **Cullen Bunn**
DIBUJO: **Jack T. Cole**

Los Dementes nace del deseo de Cullen Bunn de explorar sus pensamientos y sentimientos al respecto de un familiar que padeció una enfermedad mental durante su juventud



BROWN ZAHA LIGHT JACKET: 139,90 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Las gemas y sus sutiles destellos de luz en Rako

The gems and their subtle glimmers of light at Rako

Los diseños con gemas semipreciosas añaden un toque de elegancia y sofisticación a cualquier pieza de joyería y los joyeros como Romeo Torres realzan su belleza

Designs with semi-precious gems add a touch of elegance and sophistication to any piece of jewelry, and jewelers like Romeo Torres enhance their beauty.

Texto: Rose Sioux / Fotografía: Rococó de la Mer · Dirección: Rubí, 5, bajo derecha. Palma.



Las piedras semipreciosas son tesoros naturales que han fascinado a la humanidad a lo largo de la historia. Cada una de ellas tiene sus propias características únicas. En Rako Joies ofrecen una oportunidad de poseer y disfrutar de estas maravillas en forma de hermosas joyas.

Sabías que hay más de un centenar de gemas catalogadas como semipreciosas, las más utilizadas en joyería son: Aguamarina, Turmalina, Cuarzo rosa, Zircón, Topacio, Granate, Peridoto, Alejandrita, Espinela, Tanzanita...etc.

Las gemas semipreciosas comparten rasgos comunes con las piedras preciosas. Es más,

unas y otras destacan por el gran poder ornamental que les otorga su brillo y colorido.

Se trata de unas de las piedras semipreciosas más apreciadas desde hace siglos por su belleza y elegancia, y son comúnmente utilizadas en la fabricación de collares, pulseras, pendientes y anillos.

Rako Joies representa a través de sus piezas la belleza, el significado y esplendor de cada. Son opciones muy especiales para todos los clientes que buscan reflejar su estilo personal con piezas de joyería con piedras semipreciosas.

ENG: Designs featuring semi-precious gemstones add a touch

of elegance and sophistication to any piece of jewelry, and jewelers like Romeo Torres enhance their beauty. Semi-precious stones are natural treasures that have fascinated humanity throughout history. Each one has its own unique characteristics. At Rako Joies, they offer an opportunity to own and enjoy these marvels in the form of beautiful jewelry. Did you know there are over a hundred gemstones classified as semi-precious? The most commonly used in jewelry are: Aquamarine, Tourmaline, Rose Quartz, Zircon, Topaz, Garnet, Peridot, Alexandrite, Spinel, Tanzanite, and more. Semi-precious gemstones share common traits with precious stones. In fact, both stand out for their great ornamental power, which comes from their brilliance and vibrant colors. These are some of the most valued semi-precious stones for centuries, prized for their beauty and elegance, and are commonly used in the making of necklaces, bracelets, earrings, and rings. Through their pieces, Rako Joies represents the beauty, meaning, and splendor of each gemstone. They are very special options for customers looking to reflect their personal style with jewelry featuring semi-precious stones.

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

El camino a la felicidad pasa por Vianda Brunch

The path to happiness leads to Vianda Brunch

Joan Bonet 1A. Palma. Mallorca. Tel. 615 32 26 03

Texto: Danaus Plexippus · Fotografía: Archivo

Un reencuentro con lo que siempre nos ha hecho felices, una buena mesa compartida, un buen producto y cocina hecha con cariño.

It's a reunion with what has always made us happy: a shared table, quality ingredients, and food crafted with love.



Un nuevo refugio foodie alejado del bullicio del centro con un interiorismo que es un homenaje al buen gusto. De sus paredes emergen dibujos, cuelgan esculturas y muchos más detalles que vas descubriendo. Abren temprano y ofrecen cafés de especialidad que preparan con gran esmero y profesionalidad. Aquí el café es un culto, una religión aún por explorar y en expansión donde cada aspecto se cuida al detalle con el mimo del artesano.

El 'brunch' no excluye y combina perfectamente con los más cafeteros. Ofrecen deliciosos **Brioche** como el festín de sabores, con carrilleras guisadas, mayo de jengibre y cebolla caramelizada. Sencillez bien ejecutada que se disfruta en cada bocado.

Si eres más de **tosta** puede resultar una buen opción, **El Divino Butifarrón** picante con cherries confitados, huevo de codorniz y salsa kimchi.

Y que os vamos a contar de sus **hamburguesas gourmet**, las tienen de Black Angus, de pollo marinado, donde todo detalle es cuidado al milímetro, desde la excelente materia prima, a los ingredientes más blandos y los contrapuntos crujientes. Y el pan, claro: punto justo de tueste con

sésamo en algunos casos y con cuerpo, sin incidir mucho en el sabor. También entran en juego los **Poke bowl**, que no tienen nada que ver con el anime japonés y sí con un plato de origen hawaiano, que aquí sirven con bacalao confitado, salmón marinado o incluso de pollo crujiente. Además Vianda cuenta con una acogedora terraza con un mobiliario muy cómodo, lo que lo convierte en una acertada opción para disfrutar cualquier momento del día.

EL CAMINO A LA FELICIDAD PASA POR VIANDA BRUNCH

ENG: A new foodie haven away from the bustling city center, with interior design that pays homage to good taste. Drawings emerge from the walls, sculptures hang, and countless details reveal themselves as you explore. They open early, offering specialty coffees prepared with great care and professionalism. Here, coffee

is a ritual, an emerging culture in expansion, where every detail is meticulously crafted with artisan devotion. The brunch menu welcomes everyone, combining perfectly for true coffee enthusiasts. They offer delightful brioche, like a feast of flavors, with braised beef cheeks, ginger mayo, and caramelized onions a well executed simplicity enjoyed in every bite. For those who prefer toast, the "Divine Butifarrón" is a great option, featuring spicy sausage, confit cherry tomatoes, quail egg, and kimchi sauce. And then there are the gourmet burgers like Black Angus and marinated chicken where every detail is meticulously handled, from the premium ingredients to the perfect balance of tender textures and crunchy contrasts. And the bread, of course: just the right amount of softness and substance without overpowering the flavor. Also on offer are poke bowls, which have nothing to do with Japanese anime but rather with a Hawaiian origin dish. Here, they serve it with confit cod, marinated salmon, or even crispy chicken. Vianda Brunch also has a cozy terrace with very comfortable seating, making it a perfect spot to enjoy any time of the day.

vianda.es



Bianco e Rosso

celebrando la autenticidad | celebrating authenticity

Fàbrica, 6. Palma. Mallorca. Reservas. 971 90 50 15 · biancoerossomallorca.com

Para muchas personas comer es socializarse, divertirse en la compañía de los seres queridos y sin duda alguna disfrutar de los deliciosos platos de su gastronomía

For many people, eating is a way to socialize, enjoy the company of loved ones, and, without a doubt, savor the delicious dishes of their cuisine.

Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía: Archivo

Uno de los secretos de la cocina de nuestro anfitrión es utilizar siempre ingredientes frescos y de alta calidad. Desde los tomates, el aceite de oliva virgen extra de primera calidad hasta el vinagre balsámico de Módena. La cocina de Bianco e Rosso se caracteriza por su simplicidad y cada ingrediente debe ser auténtico para garantizar el éxito del plato.

Otras de sus creaciones más demandadas son los **tagliatelle al tartufo con crema porcini, burrata y trufa negra**, los populares **Orecchiette Vulcano**, una pasta de marisco cocinada en barro al horno de piedra o los **canelones caseros**.

En su carta encuentras clásicos como la pizza, uno de sus platos más emblemáticos.

"La clave para una buena pizza está en la masa: debe ser de masa madre bien reposada. La salsa de tomate de calidad y los ingredientes frescos. Queso búfala, mozzarella, prosciutto, porchetta, parmesano, trufa y albahaca", nos cuenta Manu Caporale

Elijas lo que elijas no olvides a descorchar un vino de la extensa oferta de vinos del mundo y por

supuesto también de excelentes vinos italianos. La experiencia se potenciará y se convertirá en la pura celebración que se merece cada momento.

En este contexto es bueno saber que Bianco e Rosso ofrece un menú especial por solo 38€ (IVA incluido). Puedes consultarlo en sus redes sociales y veréis que resulta perfecto para disfrutarlo como una cena de empresa o para reservar para las fiestas de navidad.

Anunciaros también que el **Grupo Ristoro** (Bianco e Rosso, Enoteca 1918, Club 1918 y La Bottega di Michele), ofrece un servicio integral de catering de calidad por toda la isla de Mallorca, siempre cuidando todos los detalles que engloban tu evento. Con una notable experiencia que te otorgan un siglo de tradición familiar te garantiza que tu evento será un éxito.

ENG: One of the secrets of our host's cuisine is the use of fresh, high-quality ingredients from premium extra virgin olive oil to Modena balsamic vinegar. Bianco e Rosso's cooking is defined by

its simplicity, where each ingredient must be authentic to make every dish shine. Among their popular creations are **truffle tagliatelle with porcini cream, burrata and black truffle**; the famous **Orecchiette Vulcano**, a seafood pasta baked in a stone oven, and **homemade cannelloni**.

The menu also includes classics like pizza, one of their iconic dishes. "The key to a great pizza is the dough: it has to be well-rested sourdough, quality tomato sauce, and fresh ingredients like buffalo cheese, mozzarella, prosciutto, and basil," says Manu Caporale.

Pair your meal with a wine from their extensive list, including excellent Italian options.

Additionally, Bianco e Rosso offers a **€38 special menu**, ideal for company dinners or holiday gatherings.

You can also take advantage of the **Ristoro Group's** catering service across Mallorca, bringing over a century of family tradition and expertise to every event.



elige tu plato
COCINA ASIÁTICA



**CALAMAR CON SRIRACHA DE PIMIENTA PALMERA..
LA VIEJA DE JONAY HERNÁNDEZ.**

Plaza Raimundo Clar, 11. Palma.



**BERENJENA ASADA AL KAMADO
ANDANA**

Plaça d'Espanya, 6. Palma.



**FLOR DE SASHIMI DE SALMÓN CON DAIKON
S'OLIVERA D'EN EMILIO**

Carrer del Conquistador, 82. Binissalem.



**OSTRA
FERA RESTAURANT**

Carrer de la Concepció, 4. Palma.

elige tu vino

WINE SPOT



Un homenaje al año en que nació la primera botella de cava de la mano de Josep Raventós. Elaborado a partir de las variedades clásicas como macabeo, xarel·lo y parellada. En este espumoso se recupera esa manera de elaborar cava, con las mismas variedades, y con una botella inspirada en los vitrales modernistas de la bodega Codorníu. Sus aromas frutales, su cremosidad y su expresividad le han hecho merecedor de 90 puntos del prestigioso crítico de vinos James Suckling en el 2020.

CUVÉE BARCELONA 1872 BRUT

· www.raventoscodorniu.com



Este cava brut reserva de Segura Viudas es una elección excepcional para cualquier celebración. Con una burbuja fina y persistente, ofrece aromas de frutas blancas y notas de panadería gracias a su crianza. Es perfecto para acompañar mariscos, pescados y aperitivos. Antes de abrir, almacena la botella en un lugar fresco y oscuro, preferiblemente entre 6 y 8 grados Celsius. Una vez abierto, el cava debe consumirse dentro de las siguientes 24 horas para mantener su frescura y efervescencia.

CAVA SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA

· seguraviudas.com



La Vinya del Music es un monovarietal de pansa blanca que nace en un viñedo centenario del mismo nombre en la falda de la Sierra de la Marina, dentro del pueblo de Sant Fost de Campsentelles. Una única hectárea de sauló (suelo arenoso originado por la descomposición del granito) y de cepas retorcidas, situada a 160 m sobre el nivel del mar. Unidades limitadas. Su color es amarillo con reflejos dorados. Su aroma es franco, con notas de flores blancas y frutos secos característicos de la variedad.

LA VINYA DEL MUSIC

· www.raventoscodorniu.com



Cuarta añada de nuestra colección de Vinos de Pueblo, en la que queremos expresar la riqueza, singularidad y diversidad de la Ribera del Duero. En este vino de nuestra colección de Vinos de Pueblo 2018 queremos mostrar un perfil de Ribera del Duero auténtico. A partir de dos viñedos localizados en Olmedillo de Roa (Burgos), elaboramos este vino singular en el que queremos mostrar un perfil de Tinto fino genuino y potente. Intenso color cereza picota madura con ribete violáceo oscuro. Denso y de capa muy alta.

OLMEDILLO DE ROA 2018

· www.raventoscodorniu.com

Herbodietética Son Figuerola

Plaça Mare de Déu de Lluch, 2. Inca. Tel. 971 88 07 21

La herbodietética Son Figuerola, dentro del contexto de la fitoterapia, es una disciplina que combina el uso de hierbas medicinales y alimentos naturales para promover la salud y el bienestar.

Herbodietetics at Son Figuerola, within the context of phytotherapy, is a discipline that combines the use of medicinal herbs and natural foods to promote health and well-being.

Texto: Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer



Esta práctica se basa en las propiedades nutritivas y medicinales probadas que los alimentos tienen para contribuir a la prevención y el tratamiento de diversas afecciones, así como de una mejora general del estado de salud y de hábitos alimenticios.

Así pues, aborda la alimentación desde una perspectiva holística, considerando no solo los aspectos nutricionales de los alimentos, sino también sus propiedades medicinales y su capacidad para influir en los sistemas del cuerpo de manera positiva. En cuanto al respaldo científico de la herbodietética, es importante destacar que muchas de las hierbas y alimentos utilizados en esta práctica han

sido objeto de investigaciones científicas que respaldan sus propiedades beneficiosas para la salud. Entonces, la herbodietética Son Figuerola se erige como una práctica esencial para las personas que quieren un estilo de vida saludable. Se fundamenta en la elaboración de productos dietéticos y de belleza de forma natural que tan demandados están en estos últimos tiempos.

ENG: This practice is based on the proven nutritional and medicinal properties of foods that contribute to the prevention and treatment of various conditions, as well as an overall improvement in health and dietary habits. Thus, it

approaches nutrition from a holistic perspective, considering not only the nutritional aspects of food but also their medicinal properties and their ability to positively influence the body's systems. Regarding the scientific support for herbodietetics, it's worth noting that many of the herbs and foods used in this practice have been the subject of scientific research that supports their beneficial health properties.

Therefore, herbodietetics Son Figuerola stands as an essential practice for people seeking a healthy lifestyle. It is based on the natural creation of dietary and beauty products, which have become highly sought-after in recent times.

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #220

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Arsek Erase ©

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 Llopart, 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 País

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

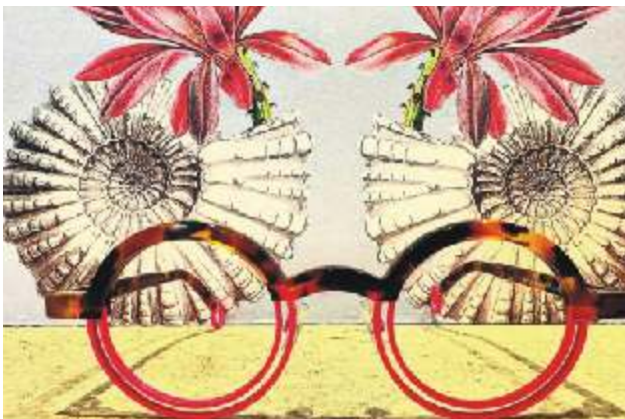
pasatiempos.net

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.



ABCO POTTERY STUDIO

abcpotterystudio.com

ESP: Creación de Apolonia y Bernat, una pareja de artesanos apasionados por la cerámica. Su taller está ubicado en el pueblo de Pollensa, en el norte de Mallorca

ENG: Creation of Apolonia and Bernat, a couple of artisans passionate about ceramics. Their workshop is located in the town of Pollensa, in the north of Mallorca.

DEU: Eine Kreation von Apolonia und Bernat, einem Paar von Kunsthandwerkern, die leidenschaftlich an Keramik arbeiten. Ihre Werkstatt befindet sich im Dorf Pollensa im Norden von Mallorca.

Cecilio Metelo, 48, Pollença. Mallorca.
Carrer dels Paraires, 17b, Palma. Mallorca



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



SON FIGUEROLA

herbodietética eco

ESP: Experimentada herbodietética eco, que a la vez ejerce como centro de salud integral ya que ofrece alimentación bio, productos macrobióticos, veganos, para celíacos y diabéticos.

ENG: Experienced eco herbodietética, that at the same time exerts like center of integral health since it offers bio food, macrobiotic products, vegan, for celiac and diabetic ...

DEU: Erfahrene Öko-Herbodietética, die sich gleichzeitig als Zentrum integraler Gesundheit auszeichnet, da sie Bio-Lebensmittel, makrobiotische Produkte, vegan, für Zöliakie ..

Plaça Mare Déu de Lluch, 2. Inca. Mallorca.
Tel. 971 880 721



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)



CHIS CAKES & MORE
chiscakes.es

ESP: Esta cafetería hará contentos a los amantes de la pastelería de autor porque cada porción de sus tartas de queso, es un trozo de cielo. También ofrecen bagels y brioches con rellenos salados.

ENG: This café will delight pastry lovers, as each slice of their cheesecakes is a piece of heaven. They also offer bagels and brioches with savory fillings.

DEU: Dieses Café wird Liebhaber von Autor-Pâtisserie begeistern, denn jedes Stück ihrer Käsekuchen ist ein Stück vom Himmel. Sie bieten auch Bagels und Brioche mit herzhaften Füllungen an.

Passatge Particular Joan XXIII, 2.
(Los Geranios) Palma.



MISTRAL COFFEE HOUSE
mistralscoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepciobynobis.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, Montuïri. 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 menú 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



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

ESP: HM Hotels quiere dar un salto cualitativo a la gastronomía del HM Palma Blanc, ya que Andreu Genestra además de gestionar Aromata modernizará el desayuno y las cartas de snacks

ENG: HM Hotels aims to elevate the culinary experience at HM Palma Blanc, as Andreu Genestra will not only manage Aromata but also modernize the breakfast and snack menus.

DEU: HM Hotels möchte das gastronomische Angebot im HM Palma Blanc aufwerten, da Andreu Genestra nicht nur das Aromata leiten, sondern auch das Frühstücks- und Snack-Menü modernisieren wird.

Calle Ramón y Cajal, 12. Palma. Mallorca.
Tel. 871 71 91 38



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 robatayaki (brasa japonesa).

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

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

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



VORO

vororestaurant.com

ESP: Cocina con alma mediterránea, compromiso con el entorno y la tradición. "La excelencia es, a día de hoy, una exigencia más que una búsqueda" Álvaro Salazar (2 Estrellas Michelin).

ENG: A cuisine with a Mediterranean soul, committed to its surroundings and tradition. "Excellence is, today, more of a requirement than a pursuit." - Álvaro Salazar (2 Michelin Stars).

DEU: Eine Küche mit mediterraner Seele, Engagement für die Umgebung und die Tradition. "Exzellenz ist heute eher eine Verpflichtung als eine Suche." - Álvaro Salazar (2 Michelin-Sterne)

Atalaya de Canyamel, Vial A 2. Capdepera. Mallorca.
Tel. 871 81 13 50



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



IZAKAYA JAPANESE CUISINE

izakayamallorca.com

ESP: Entre lo tradicional y lo vanguardista, saborea una nueva experiencia gastronómica de alta cocina japonesa en el Paseo Marítimo de Palma.

ENG: Between tradition and modernity, savor a new culinary experience of high-end Japanese cuisine on Palma's Paseo Marítimo.

DEU: Zwischen Tradition und Moderne genießen Sie ein neues kulinarisches Erlebnis der gehobenen japanischen Küche auf dem Paseo Marítimo in Palma.

Monsenyor Palmer, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 871 037 633



S'OLIVERA D'EN EMILIO

emiliocastrejon.com

ESP: S'Oliver d'en Emilio refleja a la perfección el paradigma de la fusión culinaria, fruto de la experiencia y de combinar con maestría la cocina japonesa con la despensa mediterránea.

ENG: S'Olivera d'en Emilio perfectly reflects the paradigm of culinary fusion, a result of experience and the masterful combination of Japanese cuisine with the Mediterranean pantry.

DEU: S'Olivera d'en Emilio spiegelt perfekt das Paradigma der kulinarischen Fusion wider, das aus Erfahrung und der meisterhaften Kombination der japanischen Küche mit der mediterranen Vorratskammer entstanden ist.

Carrer del Conquistador, 82. Binissalem. Mallorca
Olivera@emiliocastrejon.com



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



D'GUSTAR BY ADRIÁN QUETGLAS

adrianquetglas.es

ESP: Concepto de cocina fusión con toque muy mediterráneo. Tapas de alta calidad by Adrián Quetglas, chef con 1 estrella Michelin.

ENG: Fusion cuisine concept with a strong Mediterranean touch. High-quality tapas by Adrián Quetglas, a Michelin-starred chef.

DEU: Fusionsküche mit einem ausgeprägten mediterranen Touch. Hochwertige Tapas von Adrián Quetglas, einem Michelin-Sterne Koch.

Paseo Mallorca, 22. Palma. Mallorca.
Tel. 971 78 11 19



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



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, Silberrollchen mit Flambé...

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



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 herstellt, Holzofen-Pizzen oder Antipasti im Stil von La Bufala zubereiten.

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



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

ESP: Ha llegado la olla caliente, un plato típico asiático que te invita a ejercer de cocinillas y marcar el punto propio de cocción. Aquí el acto de comer tiene su know how, te atreves a probar

ENG: The hotpot has arrived, a typical Asian dish that invites you to play the role of a cook and determine your own cooking point. Here, the act of eating has its know-how. Do you dare to try it?

DEU: Hotpot: ein typisches asiatisches Gericht, das dich einlädt, die Rolle des Kochs zu übernehmen und deinen eigenen Gargrad zu bestimmen. Hier hat der Akt des Essens sein Know-how. Traust du dich, es auszuprobieren?

C/ de l'Arxiduc Lluís Salvador, 5. Palma. Mallorca
Tel. 971 051 906



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



LES ARTISTES

lesartistesymas.com

ESP: Un bistro francés donde degustar platos típicos como Tartiflette de reblochón con leche cruda, Filete de bacalao con salsa Grenobloise, Muslo de pato confitado con patatas...

ENG: A French bistro where you can enjoy classic dishes like Reblochon Tartiflette with raw milk, cod fillet with Grenobloise sauce, and confit duck leg with potatoes...

DEU: Ein französisches Bistro, in dem man typische Gerichte wie Reblochon-Tartiflette mit Rohmilch, Kabeljaufilet mit Grenobloise-Sauce und confierte Entenkeule mit Kartoffeln genießen kann...

Placa Comtat del Rossello, 4. Palma. Mallorca.
Tel. 871 50 48 83



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. Terracg 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



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



SA CERVISERIA

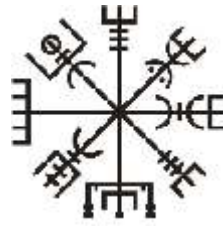
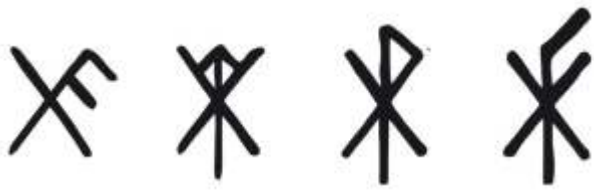
sacerviseria.com

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



COVER BY JOANNA BRAITHWAITE
ISSUE # 220

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 Eldelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.
redaccion@infomag.es

AGRADECIMIENTOS

Yoval Noah Harari, Juan Cantero, Carlos Penas, Julia Kristeva, Bozko, Joon-Hee Park, Marie Formica, Marilyn Murphy, Joanna Braithwaite, Emilio Castrejón y Ramón Muntaner (S'Olivera de n'Emilio. Binissalem), 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.es



INFOMAG
MALLORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
IBIZA
& FORMENTERA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
MENORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
MADRID
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
BARCELONA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
ANDORRA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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

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



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

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



unidos
por... Gaza

unicef 
para cada infancia

LOS NIÑOS Y NIÑAS DE GAZA LO HAN PERDIDO TODO

Con escuelas destrozadas, hospitales bombardeados, separados de sus familias, se están quedando sin agua, alimentos, electricidad, medicinas y atención sanitaria.

Necesitan ayuda urgente para sobrevivir.

Con **Unidos por Gaza** puedes ayudarlos donando a tu medida:

- ✓ Eliges la cantidad.
- ✓ Escoges la duración de tu colaboración y la baja es automática.
- ✓ Es un donativo que puedes desgravar.
- ✓ Te informaremos periódicamente sobre el destino de tu donación.



unidospor.es

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

