

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #221

lifestyle & art subculture magazine



"CANCELACIÓN" DE ALESSIA PUTIN GHIDINI

REINVENTANDO EL ICONO SENSUAL CON ONEQ

CALOS PENAS PRESENTA EL LIBRO "LA REGLA CRÍTICA"

DEL OBRADOR AL PLATO: "LA BÚFALA" ELEVA LA PASTA

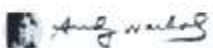
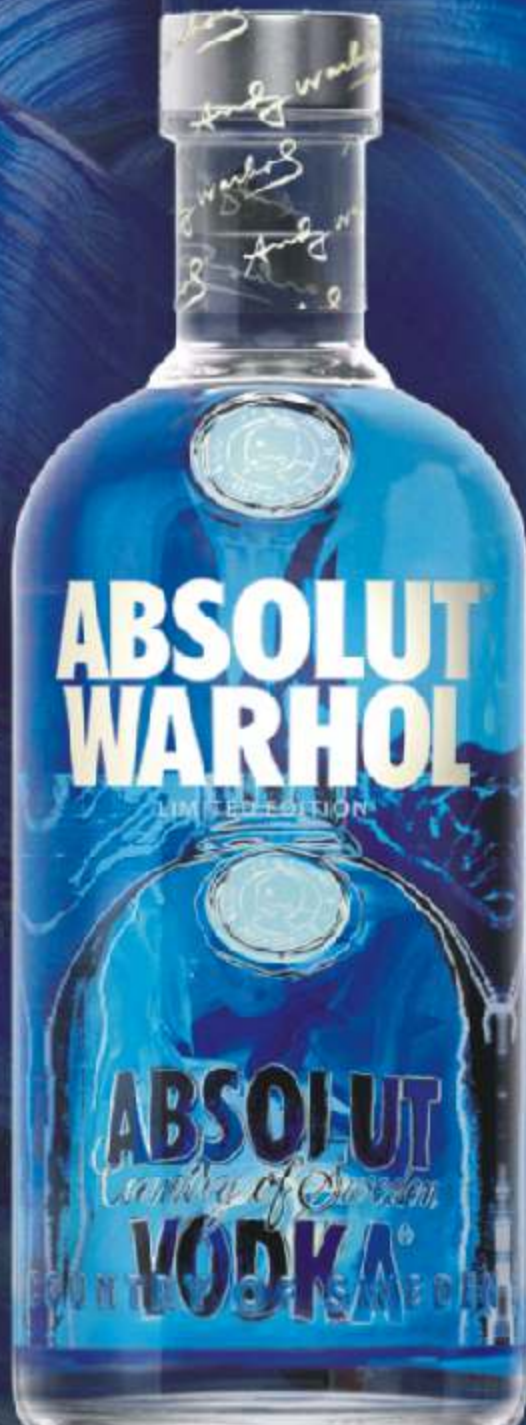
INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



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

**BORN
TO MIX**





© Minka Sickinger

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. Psiconautas: cómo las drogas han transformado la mente humana.
- 14. La Regla Crítica: eran tres globos.
- 16. "Cancelación" de Alessia Putin.
- 20. Entrevista a Carlos Penas sobre su nuevo libro "La regla crítica".

ARTISTAS

- 24. Los arquetipos figurativos de Laura Berger.
- 28. Las pinturas etéreas de Andrew Hem.
- 32. El arte fascinante de Casey Weldon.
- 36. Chen Fei desafiando satíricamente al autorretrato.
- 40. Reinventando el icono sensual con ONEQ.

DRESSCODE & DESGN

- 46. Must have.
- 48. Dr. Martens x Nine Inch Nails: un guiño a una obra maestra.

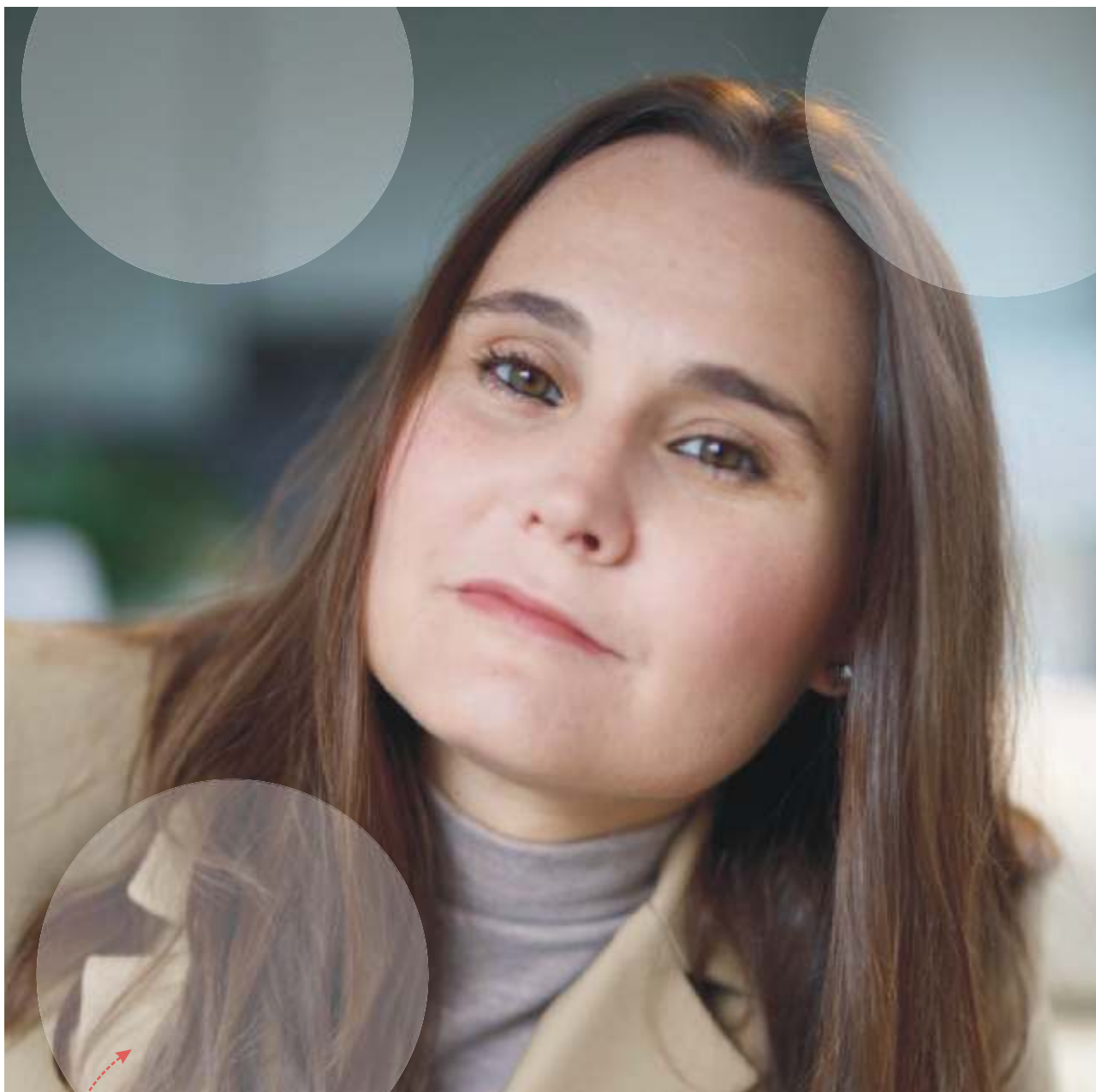
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Del obrador al plato: la Búfala de Alaró eleva la pasta fresca.
- 54. ¿Qué se cuece en La Miranda specialty coffee & kitchen?
- 56. Campaña Navidad Codorníu.
- 58. Solodevino: descubre los secretos de los vinos indígenas.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**"CANCELACIÓN" DE
ALESSIA PUTIN**

Pág. 16. Almuzara acaba de lanzar «Cancelación. Manual contra la dictadura de la ideología, el pensamiento binario y el odio político»...

ENG: Cancellation: A manual against the dictatorship of ideology, binary thinking, and political hatred...

**PSICONAUTAS DE
MIKE JAY**

Pág. 12. Un libro muy completo sobre el uso de las drogas entre personajes famosos escrito por un experto psiconautas..

ENG: A comprehensive book on the use of drugs among famous figures, written by an expert psychonaut...

**LA REGLA CRÍTICA:
ERAN TRES GLOBOS**

Pág. 14. Hasta hace poco todos éramos un poquito epidemiólogos, vulcanólogos y militarólogos, o casi todos..

ENG: Until recently, we were all a little bit epidemiologists, volcanologists, and military experts or almost all of us...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



en la recámara

SUMARIO



PRESENTACIÓN DE 'LA REGLA CRÍTICA'

Pág. 20. Libro que recopila los artículos mensuales cíclicos del artista gallego publicados en Infomag Magazine desde 2017...

ENG: A book that compiles the monthly cyclical articles by the Galician artist, published in Infomag Magazine...

DR. MARTENS X NINE INCH NAILS

Pág. 48. Los zapatos están inspirados en el álbum The Downward Spiral de Nine Inch Nails, publicado en 1994.

ENG: The shoes are inspired by Nine Inch Nails' album The Downward Spiral, released in 1994.

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...



Disponibles en

**PASA
TIEM
POS**



Pas d'en Quint, 3. Palma.

Dr Martens
PLATAFORMA
HARNESS



artisteo
SUMARIO



**REINVENTANDO EL
ICONO SENSUAL CON
ONEQ**

Pág. 40. Redefiniendo el pin-up moderno ONEQ retrata a mujeres sensuales en poses poderosas...

ENG: Redefining the modern pin-up, ONEQ portrays sensual women in powerful poses...

**CHEN FEI DESAFIANDO
SATÍRICAMENTE AL
AUTORRETRATO**

Pág. 36. Como desafíos con tono humorístico las pinturas de Chen Fei es donde elementos de la vida se transponen en pastiches surrealistas...

ENG: With a humorous tone, Chen Fei's paintings present challenges where elements of life are transposed into...

**LAS PINTURAS
ETÉREAS DE ANDREW
HEM**

Pág. 28. Enclavados en entornos vibrantes y de otro mundo, los personajes de Andrew Hem irradian una sensación de maravilla...

ENG: Set in vibrant, otherworldly environments, Andrew Hem's characters radiate a sense of wonder toward the world...



RAKO
Joyas Artesanales

Tu tienda · taller de joyería artesanal de confianza
Your trusted artisanal jewellery workshop · store

Calle Rubí, 5. Palma de Mallorca. Tel. 654 18 41 57

SUMARIO



LA BÚFALA ELEVA LA PASTA FRESCA

Pág. 50. Del obrador al plato, la Búfala de Alaró, eleva la pasta fresca con su elaboración artesanal hecha con mucho cariño 'piano piano'...

ENG: From the workshop to the plate, La Búfala de Alaró elevates fresh pasta with its artisanal craftsmanship, lovingly made 'piano piano' (step by step)...

¿QUÉ SE CUECE EN LA MIRANDA?

Pág. 54. Este coqueto rincón de la Plaça Banc de l'Oli, apuesta por un Recovery Brunch con un exquisito Specialty Coffee con world wide Kitchen...

ENG: This charming corner of Plaça Banc de l'Oli offers a Recovery Brunch with exquisite Specialty Coffee and a world-wide kitchen...

SOLODEVINO: DEL VIÑEDO A LA MESA

Pág. 58. Josep Avellà inició su carrera como arqueólogo en Francia, pero su encuentro con los vinos naturales marcó su trayectoria...

ENG: Josep Avellà began his career as an archaeologist in France, but his encounter with natural wines marked a turning point in his journey...

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

PSICONAUTAS: CÓMO LAS DROGAS HAN TRANSFORMADO LA MENTE HUMANA

Un libro muy completo sobre el uso de las drogas entre personajes famosos escrito por un experto psiconautas

Por Luis Hara

Psiconautas (Contextos, 2024), de Mike Jay, explora la rica y compleja historia de la experimentación con drogas en la búsqueda de la comprensión humana. Jay, historiador británico y escritor, ha dedicado su carrera a estudiar la relación entre las sustancias psicoactivas y la mente, adentrándose en cómo estas exploraciones han influido en la medicina, la cultura y la filosofía a lo largo de los siglos. En Psiconautas, Jay analiza cómo figuras clave como Humphry Davy, William James y Sigmund Freud experimentaron con drogas como el óxido nítrico, la cocaína y el hachís.

A través de estos relatos, el autor muestra cómo los «psiconautas» — aquellos que se sumergen en el uso de sustancias para explorar la mente — han dejado una huella significativa en la historia.

Según Jay, estas experimentaciones iniciales incluso facilitaron el surgimiento de la «mente moderna» al desafiar las nociones tradicionales de la realidad y la conciencia.

Un aspecto central de Psiconautas es cómo la experimentación con drogas ha impulsado la creatividad y nuevas formas de pensar. Jay sugiere que el uso de sustancias psicoactivas ha permitido a artistas, escritores y científicos explorar territorios desconocidos de la mente, generando ideas y estilos revolucionarios. Por ejemplo, escritores como Jean Lorrain encontraron en el éter la inspiración para crear relatos que anticipan el flujo de conciencia en la literatura, mientras que el pintor Paul Cézanne, influido por la filosofía de William James sobre la percepción fragmentada, plasmó múltiples perspectivas en una misma obra. Este tipo

de exploraciones no solo abrieron paso al modernismo y sus visiones complejas y abstractas, sino que también redefinieron el concepto de realidad, mostrando que la percepción podía ser manipulada y ampliada.

Jay presenta la creatividad impulsada por drogas no como una simple evasión de la realidad, sino como un vehículo hacia formas más profundas de comprensión y expresión artística, influyendo en movimientos como el cubismo y el surrealismo, que buscaban romper con la visión cotidiana para revelar experiencias puras e inusuales.

Recomendamos Psiconautas, no sólo a todos los psiconautas, sino a todas las personas interesadas en la historia intelectual del mundo, pues aunque no debe sorprender que las drogas influyan secretamente en algunos de los eventos y en los personajes más importantes de la historia, saberlo, y con lujo de detalle, es en sí mismo un viaje.

ENG: Psiconautas (Contextos, 2024) by Mike Jay explores the rich and complex history of drug experimentation in the quest for human understanding. Jay, a British historian and writer, has dedicated his career to studying the relationship between psychoactive substances and the mind, delving into how these explorations have influenced medicine, culture, and philosophy over the centuries. In Psiconautas, Jay examines how key figures such as Humphry Davy, William James, and Sigmund Freud experimented with substances like nitrous oxide, cocaine, and hashish. Through these accounts, the author illustrates how

"psychonauts" -those who dive into substance use to explore the mind- have left a significant mark on history. According to Jay, these early experiments even facilitated the emergence of the "modern mind" by challenging traditional notions of reality and consciousness. A central theme of Psiconautas is how drug experimentation has driven creativity and new ways of thinking. Jay suggests that the use of psychoactive substances has allowed artists, writers, and scientists to explore uncharted territories of the mind, generating revolutionary ideas and styles. For instance, writers like Jean Lorrain found inspiration in ether to craft stories that anticipated the stream-of-consciousness technique in literature, while painter Paul Cézanne, influenced by William James' philosophy of fragmented perception, captured multiple perspectives within a single work. Such explorations not only paved the way for modernism and its complex, abstract visions but also redefined the concept of reality, showing that perception could be manipulated and expanded. Jay portrays drug-fueled creativity not as a mere escape from reality but as a vehicle for deeper understanding and artistic expression, influencing movements like Cubism and Surrealism, which sought to break free from everyday vision to reveal pure and unusual experiences. We recommend Psiconautas not only to psychonauts but to anyone interested in the intellectual history of the world. While it may not come as a surprise that drugs have secretly influenced some of history's most important events and figures, learning about it in such detail is, in itself, a journey.

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

ERAN TRES GLOBOS

Por Carlos Penas



Hasta hace poco todos éramos un poquito epidemiólogos, vulcanólogos y militarólogos, o casi todos. Se nos agrandaban las bocas dentro de las mascarillas quirúrgicas, se nos iban las lenguas hablando de las lenguas de lava, hacíamos coladas sin lavadora y se nos dilataban las gargantas para gritar como si fuéramos afganos o ucranianos.

Los amaneceres nos despertaban con un carácter intensamente estromboliano, escupiendo ceniza y lágrimas piroclásticas. Pegábamos los ojos a los televisores igual que antes soldábamos las orejas a unos transistores, gracias a los carruseles deportivos. Hablábamos de Todoque, Kabul, Wuhan y Kiev con el tremor lógico que precede a las desgracias. Nos quedábamos quietos en los toques de queda, en nuestras guaridas, comíamos plátanos de

Canarias y anteponíamos el látex de los guantes al de los condones. Nos moríamos un poco con los muertos que pretendían salir vivos colgándose de un avión, con nuestros familiares que se morían confinados en la soledad del Valle de los leprosos, con las casas sepultadas a pie de un volcán y con los que fallecían como producto de una guerra. Nos pinchábamos banderitas de Ucrania en el pecho, nos sometíamos a un certificado de vacunas tatuados con hierro candente, como el ganado, y soñando con algo que ganar. Nos revolvió las entrañas saber que los talibanes marcaban con pintura brillante las puertas de las casas a las que tendrían que volver y nos sonrojábamos al ver cómo crecía y se empalmaba el registro de personas refugiadas por todo el mundo.

Jode pensarlo y aún jode más decirlo, siempre lo mismo, muerte y destrucción.

Pero hay cuestiones que son relevantes gracias a su propia relevancia y dependen de la que decidan que deban tener porque, para los que mandan, la importancia es efímera y fugaz. Y puede ser que ya nadie habla de nada, ni en las noticias siquiera, porque ya todo está solucionado, aunque no me lo creo. Y puede ser que sea porque las ayudas prometidas llegaron a donde deberían haber llegado, que tampoco me lo creo. Y puede ser que ya no esté muriendo nadie, que ni de coña me lo creo.

Hasta hace poco había tres globos que se dormían y ya quedan sólo dos, y yo hasta mañana, que me duermo yo, que me duermo yo.

PRESENTACION DEL NUEVO
LIBRO DE CARLOS PENAS

LA REGLA CRÍTICA

EDITA INFOMAG MAGAZINE

PRESENTA PATRICIA CHINCHILLA

SABADO 28
DICIEMBRE 2024
A LAS SIETE
DE LA TARDE
EN EL HOTEL
ARTMADAMS

Marquès de la Sènia, 34
PALMA

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION



COCKTAIL · PARTY · DISCO · FEVER



«CANCELACIÓN» DE ALESSIA PUTIN

“CANCELTION” BY ALESSIA PUTIN

La editorial Almuzara en su sello Sekotia, acaba de lanzar la 2ª edición de un libro que está triunfando: «Cancelación. Manual contra la dictadura de la ideología, el pensamiento binario y el odio político», cuya autora es Alessia Putin Ghidini

The publishing house Almuzara, under its Sekotia imprint, has just released the second edition of a book that is making waves: Cancellation: A Manual Against the Dictatorship of Ideology, Binary Thinking, and Political Hatred, authored by Alessia Putin Ghidini

Por Francisco B. Ayuso · Fotografía: Archivo

La acredita su impresionante currículum y formación: Abogada. Experta evaluadora de la Comisión Europea. Profesora de Derecho y Relaciones Internacionales. Doctora Cum Laude en Derecho y Ciencias Sociales. Global Leadership Program (Harvard University, USA) Máster en Gobierno, Políticas Públicas y Liderazgo. Executive MBA. En «Cancelación», Alessia Putin, con gran sagacidad, valentía y sin miedo al qué dirán, pone en evidencia las contradicciones de las actuales sociedades occidentales, sus miedos y complejos, y las graves consecuencias que para ellas mismas se derivan de ellos. La cada día más absurda tendencia a la autocensura, que provoca una hecatombe

intelectual nunca antes conocida, causa de una mediocridad que espanta. La denominada cultura woke es diseccionada por Alessia Putin con maestría, calificándola de verdadera arma de autodestrucción masiva para el futuro de Occidente. Y, para qué hablar también de la inoculación de un victimismo producto de una autoflagelación que, como no puede ser de otra forma, deriva en un derrotismo, en un creer a pies juntillas que todo lo hemos hecho mal, que somos los malos y que por todo, o casi, debemos pedir un inaudito perdón universal. Por un lado, si permitimos que se instale aún más esta omertà estaremos perdiendo libertad. Los políticos y sus

directores de marketing tendrán mucho más fácil manipularnos. Lo que yo planteo en el libro es una superación de la adscripción ideológica como movimiento de masas. Primero fueron las religiones, después (siglo XIX y XX) las ideologías, y ahora, en tiempos de data analytics, se hace necesario un ulterior salto cualitativo para buscar sustento para nuestras decisiones en datos contrastados y no en emociones identitarias. Parece una locura, pero también lo era en su día separar la Iglesia y el Estado. Estamos inmersos en una «emocracia» (democracia de las emociones) y esto es muy peligroso porque se está anulando la razón de la ecuación deliberativa. Sucedió ya en el pasado y acabó muy mal.



Una brújula para desafiar la autocensura, sortear la hipocresía del pensamiento políticamente correcto y construir puentes en una sociedad polarizada.

PÚBLICO CONTRA PRIVADO, EMPLEADOS CONTRA EMPRESARIOS, MUJERES CONTRA HOMBRES, ECOLOGISTAS CONTRA NEGACIONISTAS. EL PENSAMIENTO BINARIO INVADE EL ESPACIO POLÍTICO-SOCIAL Y OFRECE COMO ÚNICA SOLUCIÓN EL VICTIMISMO Y LA REVANCHA.

Los binaristas ahondan en las brechas de las identidades, de forma excluyente, para generar conflicto social y avivar las políticas del resentimiento y la venganza. La autocensura, el miedo a expresar opiniones contra el pensamiento políticamente correcto y la furia de las masas ocultas bajo perfiles de redes sociales, fomentan la cultura de la cancelación, el racismo ideológico y el movimiento woke.

Cancelación se convierte en una brújula que identifica las dictaduras de las ideologías, el autoboicot occidental promovido en las universidades y el odio político, para ayudar a desactivarlos. Desmonta, uno a uno, los mitos y los dogmas del falso progresismo y sus manifestaciones más liberales: aquellas tiranías de las minorías, disfrazadas de compasión e igualdad, que solo buscan polarizar y levantar muros.

Cancelación es una oda a la tolerancia, al respeto y al diálogo que nos ofrece algo de esperanza y entusiasmo en medio de la esquizofrenia colectiva que nos rodea. Un manifiesto, detallado y fundamentado, que nos regala un mensaje optimista para las generaciones futuras e intenta frenar el suicidio de la sociedad occidental.

«Alessia nos propone una reflexión sobre el mundo que nos rodea y sobre las cosas que, según dicen algunos, deben ser consideradas normas básicas de ilustración y comportamiento. Al hacerlo, y para dar profundidad a la reflexión, describe con claridad a unos y a otros, y argumenta sólidamente las propuestas que deberían ayudar a evitar el convencionalismo y sus peligros». Javier Rupérez

Y es que la autora de «Cancelación» no se limita a la comodidad de describir el problema, o los problemas, sino que le echa valor, mucho valor, y aporta las posibles soluciones que, por supuesto a su juicio, pueden evitar el desastre de una civilización, la occidental, que no va por buen camino y que puede acabar muy mal y a no tardar mucho si no decide poner remedio y de una vez por todas a sus muchos males.

CANCELACIÓN

Una brújula para desafiar la autocensura, sortear la hipocresía del pensamiento políticamente correcto y construir puentes en una sociedad polarizada.

MANUAL CONTRA LA DICTADURA DE LA IDEOLOGÍA, EL PENSAMIENTO BINARIO Y EL ODIO POLÍTICO



ALESSIA PUTIN GHIDINI

SENORÍA

ENG A compass to challenge self-censorship, navigate the hypocrisy of political correctness, and build bridges in a polarized society.

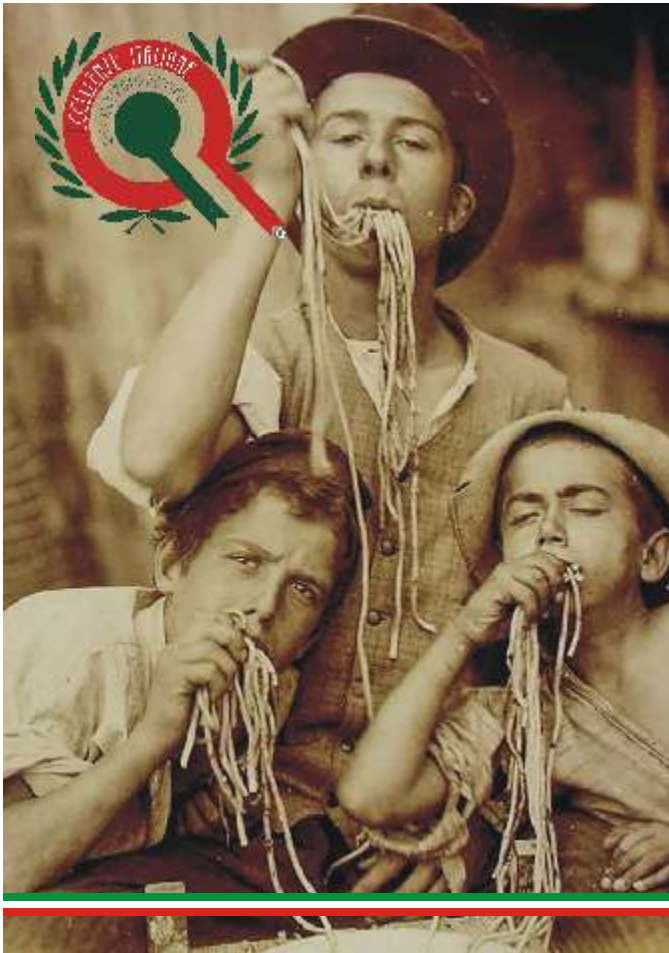
PUBLIC VS. PRIVATE, EMPLOYEES VS. EMPLOYERS, WOMEN VS. MEN, ENVIRONMENTALISTS VS. DENIERS... BINARY THINKING INVADES THE SOCIO-

POLITICAL SPACE, OFFERING VICTIMHOOD AND REVENGE AS THE ONLY SOLUTIONS.

Binary thinkers deepen identity divides, in an exclusionary way, to generate social conflict and fuel resentment and revenge politics. Self-censorship, fear of expressing opinions that challenge political correctness, and the fury of hidden online masses, cloaked behind social media profiles, promote cancel culture, ideological racism, and the woke movement. Cancelation becomes a compass to identify the dictatorships of ideologies, the self-sabotage of Western values encouraged in universities, and political hatred—and to help disarm them. It dismantles, one by one, the myths and dogmas of false progressivism and its most illiberal manifestations: those minority tyrannies disguised as compassion and equality that aim only to polarize and build walls. Cancelation is an ode to tolerance, respect, and dialogue, offering hope and enthusiasm amid the collective schizophrenia surrounding us. It is a detailed and well-supported manifesto delivering an optimistic message for future generations and seeking to halt the suicide of Western society.”

Alessia invites us to reflect on the world around us and on the ideas that, according to some, should be considered basic norms of enlightenment and behavior. In doing so, and to deepen the reflection, she clearly describes all sides and provides solid arguments for proposals that should help avoid the dangers of conventionalism.”—Javier Rupérez

The author of *Cancelation* does not settle for the comfort of merely describing the problem—or problems. Instead, she demonstrates great courage by offering possible solutions that, in her view, could prevent the collapse of Western civilization. A civilization that, as she sees it, is heading down a dangerous path and could face dire consequences sooner rather than later unless it decides, once and for all, to address its many ills.



**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**



En la herbodetética puedes encontrar desde miel con certificado ecológico hasta una amplia gama de productos de alimentación ecológica, fitoterapia, hierbas y venta a granel.
In the herbal shop, you can find everything from eco-certified honey to a wide range of organic food products, phytotherapy items, herbs, and bulk goods.

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


Son Figuerola
HERBODIETÈTICA ECOLÒGICA

| | | |
|---|---|---|
| <h2 style="text-align: center;">Entrevista a Carlos Penas sobre su libro</h2> | <h2 style="text-align: center;">Interview with Carlos Penas about his book</h2> | |
| <p style="text-align: center;">El libro recopila los artículos mensuales cíclicos fisiológicos del artista gallego Carlos Penas publicados en Infomag Magazine desde 2017.</p> | <p style="text-align: center;">A book compiling the monthly articles on cyclical physiology by the Galician artist, Carlos Penas, published in Infomag Magazine since 2017.</p> | |
| <p style="text-align: center;"><i>Entrevista a Carlos Penas / Fotografía cortesía Carlos Penas</i></p> | | |
| <p>Háblanos de tu nuevo libro ¿Qué relación existe entre lo crítico y lo cíclico en el contexto de tu obra?</p> <p>El pensamiento crítico inunda nuestra vida y le da sentido, es propulsor del conocimiento para poder desarrollarnos como seres humanos. Es indispensable para crecer sin aceptar las opiniones de la sociedad sólo porque sí. En cuanto a su relación con lo cíclico, hace mucho tiempo que dejaron de interesarme los ciclos de la vida. Ya no quiero volver a ver El Rey León. En este libro la única importancia que tiene es el hecho de que se trata de un repertorio de artículos publicados con una determinada periodicidad, concreta y demostrable.</p> <p>¿Cómo crees que estos conceptos interactúan para generar nuevas perspectivas?</p> <p>Bastaría que el análisis crítico interactuase con la humildad, la exigencia, la tenacidad, la razón, la creatividad, la libertad, la valentía y la lógica, entre otras cosas. De lo cíclico me quedaría sólo con la capacidad de aprender de nuestros errores.</p> <p>¿Qué ejemplos concretos de reflexión crítica aparecen, y</p> | <p>cómo esperas que resuenen en el lector?</p> <p>La duda alimenta la curiosidad y ésta engorda la necesidad de analizarlo todo. Desde el chef que se deja los cojones hablando de nuestros huevos caseros, locales y de temporada, pero que anuncia el caldo de pollo en tetrabrik para una cadena de supermercados de origen alemán, hasta el hecho de que los acuerdos extrajudiciales transforman en culpabilidad la inocencia de una persona, alimentando el chantaje y la intimidación, destruyendo la verdad y la realidad. Ojalá resuenen de tal manera que despierte en los lectores el ejercicio de su pensamiento crítico. No deberíamos olvidar que una cosa es que se reconozcan nuestros derechos fundamentales y otra, bien distinta, es que gocemos de ellos.</p> <p>La idea de lo 'cíclico' evoca patrones y repeticiones. ¿Cómo utilizas esta noción para abordar las dinámicas del arte y la identidad en tu libro?</p> <p>Prescindiendo de ella. Si no fuera así, estaría pintando el mismo cuadro desde hace veinticinco años, o follando en la misma posición, o juntando palabras en</p> | <p>vez de escribir poemas o pensando lo mismo que pensaba cuando tenía quince. Vamos, que pienso en lo cíclico lo justo y necesario, para no matar la necesidad de análisis ni la capacidad de crítica.</p> <p>La construcción de identidades parece ser un tema central. ¿Cómo conecta este enfoque con los debates actuales sobre identidad cultural, género o pertenencia?</p> <p>De ninguna manera. El ser humano construye identidades siempre que escribe un libro, o crea una película, o vive, sencillamente, y esto es algo que existe desde que empezó a vivir. Jejeje, me quedó de puta madre. Hasta las agencias gubernamentales y los asesinos en serie fabrican identidades.</p> <p>¿Es la incomodidad una meta en sí misma o un medio para alcanzar algo más profundo?</p> <p>Debería ser un medio para alcanzar algo más eficaz y saludable. Yo, cuando estoy incómodo en cualquier sofá, hago lo imposible para cambiar de compostura y acceder a una posición más placentera.</p> |



DRESS CODE

ANTIFAZ, COMPRESA TENA DISCREET

PENDIENTES, TAMPAX COMPAK

BARRA DE LABIOS, DE LOS CHINOS

CAMISA, FLORENTINO

CORBATA, CHRISTIAN DIOR

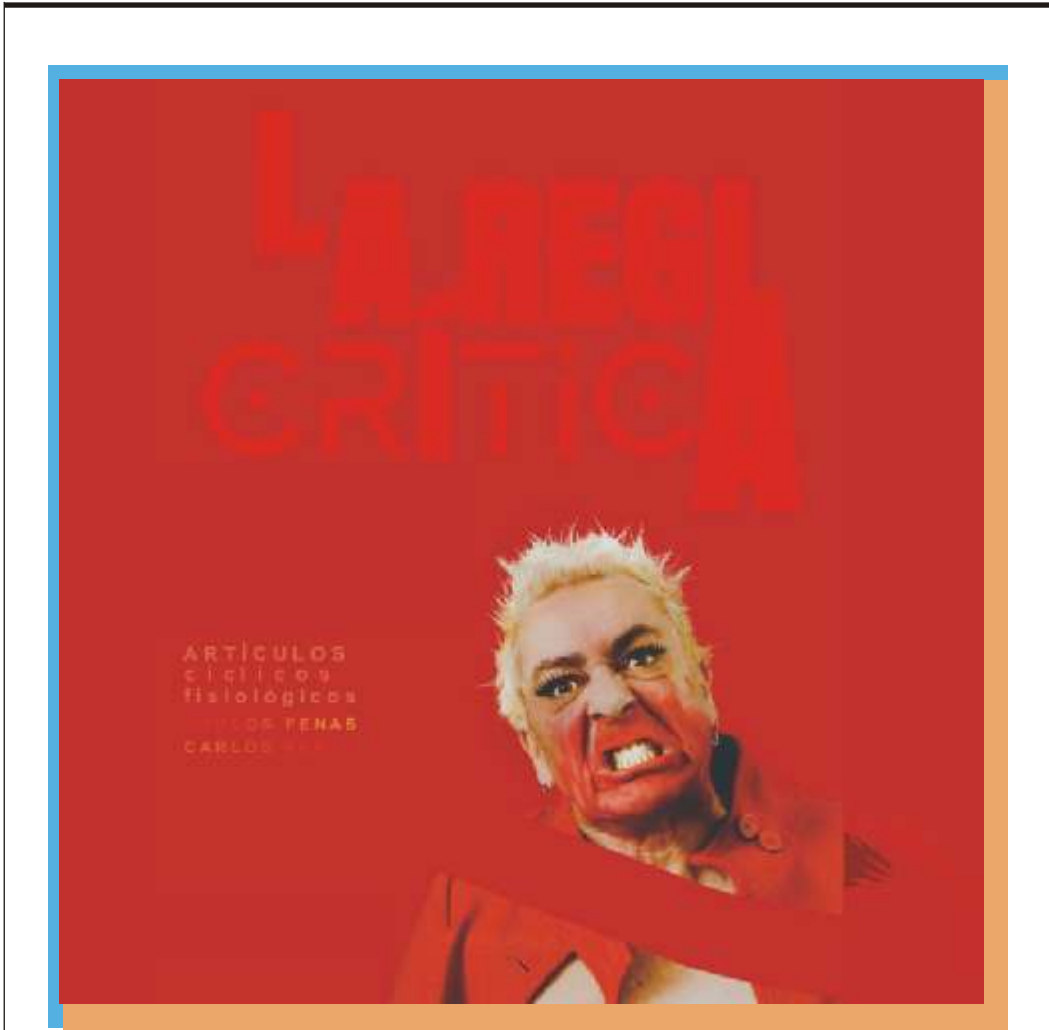
AMERICANA, PURIFICACIÓN GARCÍA

FALDA, JOT

CALZONCILLOS IMPETUS

CALCETINES, JIMMY LION

ZAPATOS, CAMPER



El lanzamiento de 'La regla crítica' está programado para el 28 de diciembre de 2024 ¿Por qué elegiste esta fecha tan simbólica y cómo se relaciona con el espíritu del libro?

La idea fue de mi editor y creo que eso es algo que deberías preguntarle a él. Y con tu espíritu.

La presentación del libro será en el Hotel Artmadams de Palma, un lugar reconocido por su vínculo con el arte ¿Tienes planeado algún formato especial para conectar con el público? ¿Cómo esperas que la

experiencia del evento complemente el contenido del libro?

Sí, la vinculación de este Hotel con el arte es más que evidente. Y la culpa de todo la tienen sus responsables, Lluch Deyá y Jaime de España, que son increíbles y tienen un sentido del respeto y la libertad impresionantes. En cuanto al formato de la presentación, se trata de ofrecer algo más que una hilera de sillas y una mesa con tres o cuatro personas que te disparan un monólogo. Siempre he pensado, y pienso, que ir a un acto no deja de ser un sacrificio que te saca de tu zona de confort, y eso

merece un respeto tan grande que debería obligarnos a la exigencia personal. El evento será presentado por Patricia Chinchilla, lo cual es sinónimo de éxito porque su implicación y profesionalidad están fuera de toda duda y son dignas de las mayores alabanzas. Habrá música, se presentará un cortometraje y, no sé, habrá serpientes, jirafas, cebras, hombres bala, trapezistas, políticos, cava, vino que se acaba y algunas cosas más, creo. Se trata de buscar la mayor complicidad posible entre el libro, el evento y el público. Un buen trío, jejeje.

ENG: Tell us about your new book. What is the relationship between the critical and the cyclical in the context of your work? Critical thinking permeates our lives and gives them meaning; it is the driving force of knowledge that allows us to develop as human beings. It is essential for growth without blindly accepting society's opinions. As for its relationship with the cyclical, I lost interest in life's cycles a long time ago. I don't want to watch The Lion King ever again. In this book, the only relevance of the cyclical is that it serves as a collection of articles published with a specific, concrete, and demonstrable periodicity.

How do you think these concepts interact to generate new perspectives? It would be enough for critical analysis to interact with humility, rigor, tenacity, reason, creativity, freedom, courage, and logic, among other things. From the cyclical, I'd keep only the ability to learn from our mistakes.

What specific examples of critical reflection appear in the book, and how do you hope they resonate with readers? Doubt fuels curiosity, and curiosity feeds the need to analyze everything. From the chef who puts his heart into praising our local, seasonal, free-range eggs but promotes chicken broth in a carton for a German supermarket chain, to how out-of-court settlements turn innocence into guilt, fueling blackmail and intimidation, and destroying truth and reality. I hope they resonate in such a way that they awaken readers' critical thinking. We should not forget that there's a difference between having our fundamental

rights acknowledged and actually enjoying them.

The idea of the 'cyclical' evokes patterns and repetitions. How do you use this notion to address the dynamics of art and identity in your book? By dispensing with it. Otherwise, I'd be painting the same painting for twenty-five years, having sex in the same position, stringing words together instead of writing poems, or thinking the same thoughts I had when I was fifteen. Let's just say I think about the cyclical only as much as necessary—to avoid killing the need for analysis or the capacity for critique.

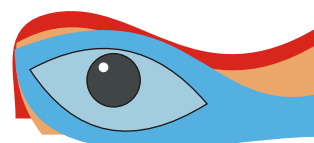
The construction of identities seems to be a central theme. How does this approach connect with current debates on cultural identity, gender, or belonging? Not at all. Humans construct identities every time they write a book, make a movie, or simply live—and this has been true since we started living. Haha, that came out great. Even government agencies and serial killers fabricate identities.

Is discomfort a goal in itself or a means to reach something deeper? It should be a means to achieve something more effective and healthier. When I'm uncomfortable on any sofa, I do everything I can to adjust my posture and find a more pleasant position.

The release of The Critical Rule is scheduled for December 28, 2024. Why did you choose such a symbolic date, and how does it relate to the spirit of the book? The idea came from my editor, and I think that's something you should ask him.

And your own spirit.

The book launch will take place at the Artmadams Hotel in Palma, a venue renowned for its connection to art. Do you have any special format planned to connect with the audience? How do you expect the event experience to complement the book's content? Yes, the connection of this hotel with art is more than evident. And the credit goes entirely to those in charge, Lluç Deyá and Jaime de España, who are incredible and have an impressive sense of respect and freedom. As for the format of the launch, it's about offering more than just a row of chairs and a table with three or four people delivering monologues. I've always thought—and still think—that attending an event is a sacrifice, taking you out of your comfort zone, and that deserves a level of respect so significant that it should compel us to personal excellence. The event will be presented by Patricia Chinchilla, which is synonymous with success because her dedication and professionalism are beyond doubt and worthy of the highest praise. There will be music, a short film will be shown, and, well, there might be snakes, giraffes, zebras, human cannonballs, trapeze artists, politicians, sparkling wine, wine that runs out, and some other surprises, I think. It's about creating the greatest possible connection between the book, the event, and the audience. A good trio, hehe.



artecarlospenas@gmail.com

Los arquetipos figurativos de Laura Berger

The Figurative Archetypes of Laura Berger

Centrada en temas de transformación y protección, Laura Berger se enfoca en arquetipos figurativos, paletas de colores intuitivas y entornos minimalistas de ensueño.

Focused on themes of transformation and protection, Laura Berger explores figurative archetypes, intuitive color palettes, and dreamy minimalist environments.

Por Poly Fox

Comenzó a pintar como una práctica terapéutica, y su obra se ha convertido en un medio para explorar y articular experiencias y recuerdos que parecen inalcanzables, existiendo en un plano espiritual o emocional.

Berger ha expresado que su interés por la pintura radica en usarla como una herramienta para investigar lo que significa ser humano y estar vivo en el presente, conectado con otros, cada uno con su historia personal, pero compartiendo una humanidad colectiva y vínculos con el pasado y el futuro. Según ella, la pintura sigue siendo una práctica terapéutica en su núcleo, empleando el color como una herramienta de sanación y centramiento, además de servir para integrar y reflexionar sobre diversas energías. También utiliza la exploración narrativa y compositiva como un método para procesar experiencias y recuerdos.

En sus obras, Berger prefiere dejar los elementos narrativos y ambientales abiertos, creando una

sensación onírica que refleja cómo las psiques individuales procesan las vivencias. Este enfoque busca conectar con las cualidades místicas de la existencia. Su interés principal radica en capturar la energía emocional de la pintura y generar historias fluidas que permitan múltiples interpretaciones y conexiones, tanto para los espectadores como para ella misma durante el proceso creativo.

ENG: Centered around themes of transformation and protection, Laura Berger focuses on figurative archetypes, intuitive color palettes and dreamlike minimalistic environments. Initially approaching painting as a therapeutic practice, her work serves as a means through which to explore and articulate experiences and memories that feel just out of reach, that exist on a more spiritual or emotional plane.

About her work, Berger states, "I'm interested in painting as a means to explore what it means to be human,

what it means to be alive in this time and connected to each other - all with our own histories, our stories- but sharing in our collective humanity and our ties to what came before us and what will come next. I initially started painting as a therapeutic practice and that continues to be the foundation for my work: using color as a centering healing tool and a way to sit with different combined energies; using narrative and composition exploration as a way to work through various experiences or memories. I like to leave the narrative and environmental elements open-ended in my paintings to create an almost dreamlike feeling similar to the way our individual psyches process our lives, and perhaps as a way to tap into the more mystical qualities of life. I'm most interested in the emotional energy of the painting and creating fluid stories that can be inclusive of many connections for the viewer, as they are for me when I work."







Las pinturas etéreas de Andrew Hem

The Ethereal Paintings of Andrew Hem



Enclavados en entornos vibrantes y de otro mundo, los personajes de Andrew Hem irradian una sensación de maravilla y apertura hacia el mundo.

Set in vibrant, otherworldly environments, Andrew Hem's characters radiate a sense of wonder and openness to the world.

Por Grace Ebert

Desde una temprana fascinación por el grafiti, Hem perfeccionó sus habilidades gráficas y compositivas en los muros de la ciudad antes de seguir su pasión por el dibujo de figuras y obtener un título en ilustración en el Art Center College of Design.

Trabajando con gouache, óleo y acrílico, Andrew teje narrativas atmosféricas y ricamente texturizadas en una paleta vibrante de azules crepusculares, animados por tonos rojos profundos y destellos de luz dorada.

Las impresiones evocadoras sobre la cultura y el paisaje reflejan la vida del espíritu, manifestando de manera visionaria recuerdos y sueños. Sus obras ofrecen una meditación profunda sobre la intersección de la identidad, la memoria y la imaginación, iluminando un espacio único donde confluyen las experiencias personales y las influencias universales.

Andrew Hem actualmente vive en Los Ángeles y continúa explorando con ese estilo fantástico desafiando la gravedad, con figuras que flotan cabeza abajo o se encuentran inmersas en un mar de medusas.

Su orgullo por su tierra natal Camboya se traduce en cada pintura, mostrando figuras que se reorientan en situaciones novedosas y oníricas. Sus temas, en gran parte introspectivos, tienden hacia la calma y encuentran alegría en lo simple y lo mundano.

ENG Fascinated by graffiti at an early age, he honed his skills with graphics and composition on the walls of the city before following a passion for figure drawing to a degree in illustration from Art Center College of Design.

Working in gouache, oil and acrylic, he weaves atmospheric, richly textured narratives in a vivid palette of twilight blues enlivened by swaths of deep red and splashes of golden

light. His haunting impressions of culture and landscape evoke the life of the spirit through the visionary manifestation of memories and dreams.

Occupying vibrant, unearthly environments, Andrew Hem's characters exude a sense of wonder and openness toward the world.

The Los Angeles-based artist continues his fantastic, gravity-defying works that see figures float upside down or amid a sea of jellyfish.

Now a father of two, Hem frequently reflects on his Cambodian heritage and how he's sharing it with his children. The artist translates his pride for his homeland into each painting, rendering figures who are re-orienting themselves in novel, dreamlike situations. The largely introspective subjects gravitate toward calm and finding joy in the simple and mundane.







El arte fascinante de Casey Weldon

The Fascinating Art of Casey Weldon



Un creador de sueños lúcidos y extraños visiones surrealistas en color, con luminosidad de neón y narrativas fantásticas.

A creator of lucid dreams and strange surreal visions in color, featuring neon luminosity and fantastical narratives.

Por Evan Senn

Este artista, criado en el sur de California y radicado en Seattle, crea pinturas que abarcan una variedad de temas, todos ellos oscilando en la fina línea entre lo absurdo, el sueño surrealista y la realidad mundana que todos conocemos demasiado bien. El trabajo de Casey Weldon es visualmente fascinante y profundamente inspirador. Sus composiciones oníricas, exploran atravesando el humor, la nostalgia y el misterio, trasmutando a su arte en un viaje hipnótico por el surrealismo contemporáneo y la conexión humana con la naturaleza y la imaginación.

Weldon utiliza el arte como un medio de comunicación social, con un enfoque sutil y lleno de humor. Sus obras presentan gatos y gatitos con múltiples ojos, chicas fashionistas irradiando poder y luz de neón, retratos de Bill Murray y referencias a películas de Wes Anderson. Su enfoque lúdico con la realidad recuerda el trabajo mágico de surrealistas como André Breton y René Magritte, aunque matizado con un toque de cultura pop y humor contemporáneo.

Al contemplar sus pinturas, surgen sentimientos de nostalgia y anhelo. Independientemente del tema, su uso del color y la luz tiene un efecto

magnético, atrayendo al espectador y llevándolo a cuestionar el significado de sus historias visuales. Weldon explora la experiencia de amar y temer algo al mismo tiempo, utilizando como vehículos a los gatos y a jóvenes mujeres. Por ejemplo, gatos con cuatro ojos que son a la vez inquietantes y adorables, o mujeres atractivas con fuegos artificiales de neón brotando de sus ojos. Estas imágenes pueden ser interpretadas de muchas maneras, dependiendo del espectador, pero siempre evocan una mezcla de asombro y fascinación.

ENG: It's as if he was dreaming lucid, strange surreal reveries in color, with neon luminosity and fantastical narratives; flora and fauna interacting with surreal and intentional vibrancy, Casey Weldon is a creator of dreams.

The Southern California-raised, Seattle-based artist creates paintings that range a variety of focuses, but all hover over the thin line of absurdity, surreal dreaming and the mundane reality we all know too well. His social commentary is subtle and filled with humor multi-eyed cats and kittens, fashionista girls glowing with power and neon light, Bill

Murray portraits and Wes Anderson movie-themed musings. His playfulness with reality recalls the strange and beautiful work of surrealists Andre Breton and Rene Magritte with a hint of pop culture and contemporary humor. Feelings of nostalgia and longing bubble to the surface when viewing one of Weldon's paintings. Regardless of theme, his use of color and light become magnetic for any viewer, drawing you in, making you question the whats and whys of his specific visual stories. Using the vessels of cats and young women over others, his work can act as a highly successful and popular means to communicate the symbiotic experience of loving and fearing something at once. Cats with four eyes looking scary but also so incredibly cute; attractive young women staring out into space with neon firework spitting out of their eye sockets these images can represent so much and so little depending on who's viewing them. These images are strikingly beautiful, full of vibrant longing and inquisitive attraction that one feels looking at the Northern Lights or a Pink Floyd laser light show. His attention to detail in all his characters, feline or otherwise, is exquisite.







Chen Fei desafiando satíricamente al autorretrato

Chen Fei satirically challenging the self-portrait

Como desafíos con tono humorístico las pinturas de Chen Fei crean construcciones fantásticas donde elementos de la vida se transponen en pastiches surrealistas

With a humorous tone, Chen Fei's paintings craft fantastical constructs where elements of life are transposed into surreal pastiches.

Por Menuda Oblea

Perteneciente a la generación de artistas chinos nacidos después de 1980 y criados bajo la política de hijo único, cuya estética fue influenciada en gran medida por la cultura mainstream (notablemente el manga y el anime), Chen Fei se centra típicamente en el yo en lugar de abordar grandes temas históricos.

Su visión vibrante y centrada en el ego está marcada por un agudo sentido del humor negro. Exhibiendo casi sistemáticamente su propia figura en su obra, desvía satíricamente la antigua tradición del autorretrato para revisar los cánones artísticos de Oriente y Occidente.

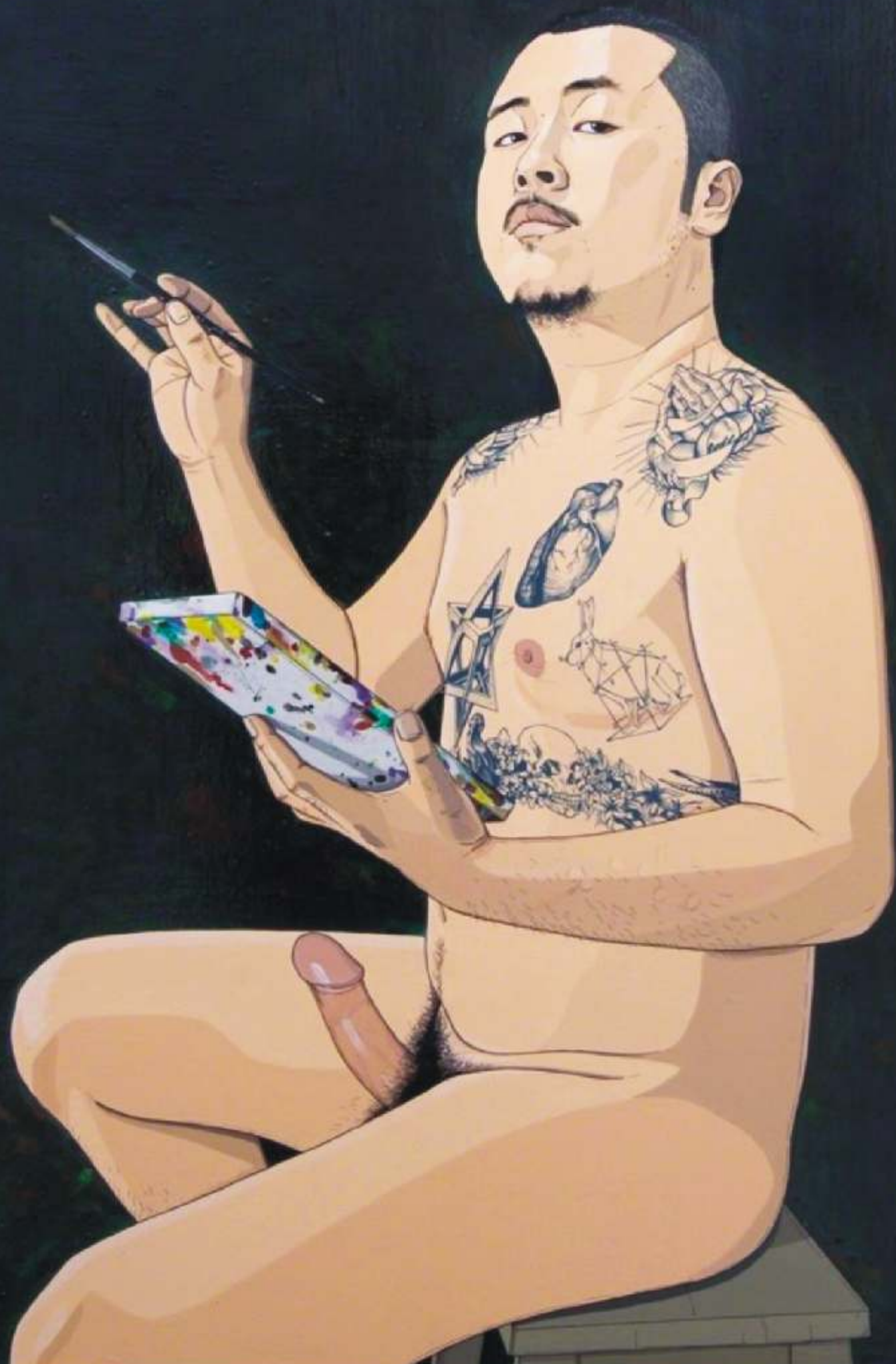
La alta calidad gráfica de sus composiciones, que imagina como fotogramas de cine, contrasta lúdicamente con la meticulosidad y el refinamiento de su estilo detallado. Interesado además en cómo el rápido crecimiento

económico de China ha afectado a su cultura ahora globalizada, Chen Fei también cuestiona el gusto colectivo y la evolución social de su país a través de su trabajo.

Chen Fei nacido en 1983, Hong Tong, provincia de Shanxi, China, se formó en la Academia de Cine de Beijing y en 2005 se graduó en el Departamento de Bellas Artes. Su pasión por el cine y su amplio conocimiento han influido en la elección de los temas y el estilo de composición de sus pinturas.

ENG: Belonging to the generation of Chinese artists born after 1980 and raised under the one-child policy, Chen Fei's aesthetic is deeply influenced by mainstream culture, notably manga and anime. His work typically focuses on the self rather than addressing grand historical themes. Chen Fei's vibrant, ego-centered vision is marked by a sharp sense of dark humor. Almost

systematically incorporating his own figure into his artwork, he satirically twists the ancient tradition of self-portraiture, reexamining artistic canons from both Eastern and Western perspectives. The high graphic quality of his compositions, imagined as cinematic stills, playfully contrasts with the meticulousness and refinement of his detailed style. Additionally, he explores how China's rapid economic growth has impacted its now-globalized culture. Through his work, Chen Fei questions collective taste and the social evolution of his country. Born in 1983 in Hong Tong, Shanxi Province, China, Chen Fei trained at the Beijing Film Academy and graduated in 2005 from the Department of Fine Arts. His passion for film and extensive knowledge of the medium have strongly influenced the themes and compositional style of his paintings.







Reinventando el icono sensual con ONEQ

Reinventing the Sensual Icon with ONEQ

Redefiniendo el pin-up moderno ONEQ retrata a mujeres como Iconos sensuales

Redefining the modern Pin-Up: ONEQ portrays women as Sensual Icons

Por Rose Sioux

La obra de ONEQ es inconfundible. Con su icónica fusión de influencias del arte pin-up estadounidense, los cómics y el manga japonés, sus obras de arte centradas en la mujer te atraen al instante con figuras femeninas en poses de poder y una belleza embriagadora.

El perfecto puchero melancólico, las manos con manicura estilo gótico, los ojos tristes pero sensuales, y la poderosa y abrumadora melena hacen que las creaciones pin-up de ONEQ te atrapan.

En la onomatopeya japonesa Hara-Hara significa cómo los pétalos son llevados por el viento suavemente tal como las melenas de sus divas parecen estar en movimiento ondulándose continuamente.

La artista japonesa toma el arte clásico pin-up y reinventa el estilo icónico sensual con un toque de modernismo simbólico y audaz.

Creció en la isla japonesa de Kyushu, aislada del bullicio colorido y vibrante de Tokio, pero toda esa cultura la influenció enormemente de todos modos.

Actualmente es muralista, pintora, ilustradora y artista de graffiti, ONEQ es auténtica y su trabajo es único redefiniendo el pin-up moderno. Su estilo es atrevido y los rostros sensuales con un toque de oscuridad.

Todo lo que he visto me ha influido: los cómics japoneses, el arte de cómics americanos, increíbles ilustradores y artistas, amigos tatuadores, grafiteros, etc.

Cuando era niña ONEQ fue influenciada por Rumiko Takahashi, una famosa artista japonesa de cómics. Sus cómics fueron los primeros que compró por sí misma. La portada de los cómics era estilo pop art único como el arte pin-up para ONEQ. Y así comenzó a amar ese estilo: pop, chic, sexy, pin-up. Posteriormente fue muy influenciada por el artista japonés ROCKIN'JELLY BEAN. Aprendió a dibujar de forma autodidacta quizás por eso su trabajo puede parecer un poco extraño y con muchos puntos débiles debido a eso. Pero esos puntos débiles le ayudaron a dar forma a su identidad como artista.

ENG: ONEQ's female-only pin-up paintings are bright and elaborate, featuring voluptuous women in a powerful pose. Concepts for each piece vary greatly, but similar attributes, treatment and techniques make her work easy to recognize. The perfectly melancholy pout, the creepy wicked witch-like hands, the sad but sexy eyes, and the powerful and overwhelming mane of hair make her pin-up creations draw you in.

She grew up on the Japanese island of Kyushu, isolated from the colorful and vibrant hustle and bustle of Tokyo, but all that culture influenced her greatly nonetheless.

Currently a muralist, painter, illustrator, and graffiti artist, ONEQ is passionate, authentic, and her work is unique in redefining modern pin-up. Her style is daring, with sensual faces and a touch of darkness.

Everything I've seen has influenced me: Japanese comics, American comic book art, incredible illustrators and artists, tattoo artist friends, graffiti artists, etc.

As a child, ONEQ was influenced by Rumiko Takahashi, a famous Japanese comic artist. Her comics were the first ones she bought on her own. The cover art of the comics was very unique pop art, similar to pin-up art for ONEQ. And that's how she began to love that style: pop, chic, sexy, pin-up. Later, she was heavily influenced by Japanese artist ROCKIN'JELLY BEAN.

She taught herself to draw, which is perhaps why her work may seem a bit odd and have many weak points because of that, but those weak points helped shape her identity as an artist.

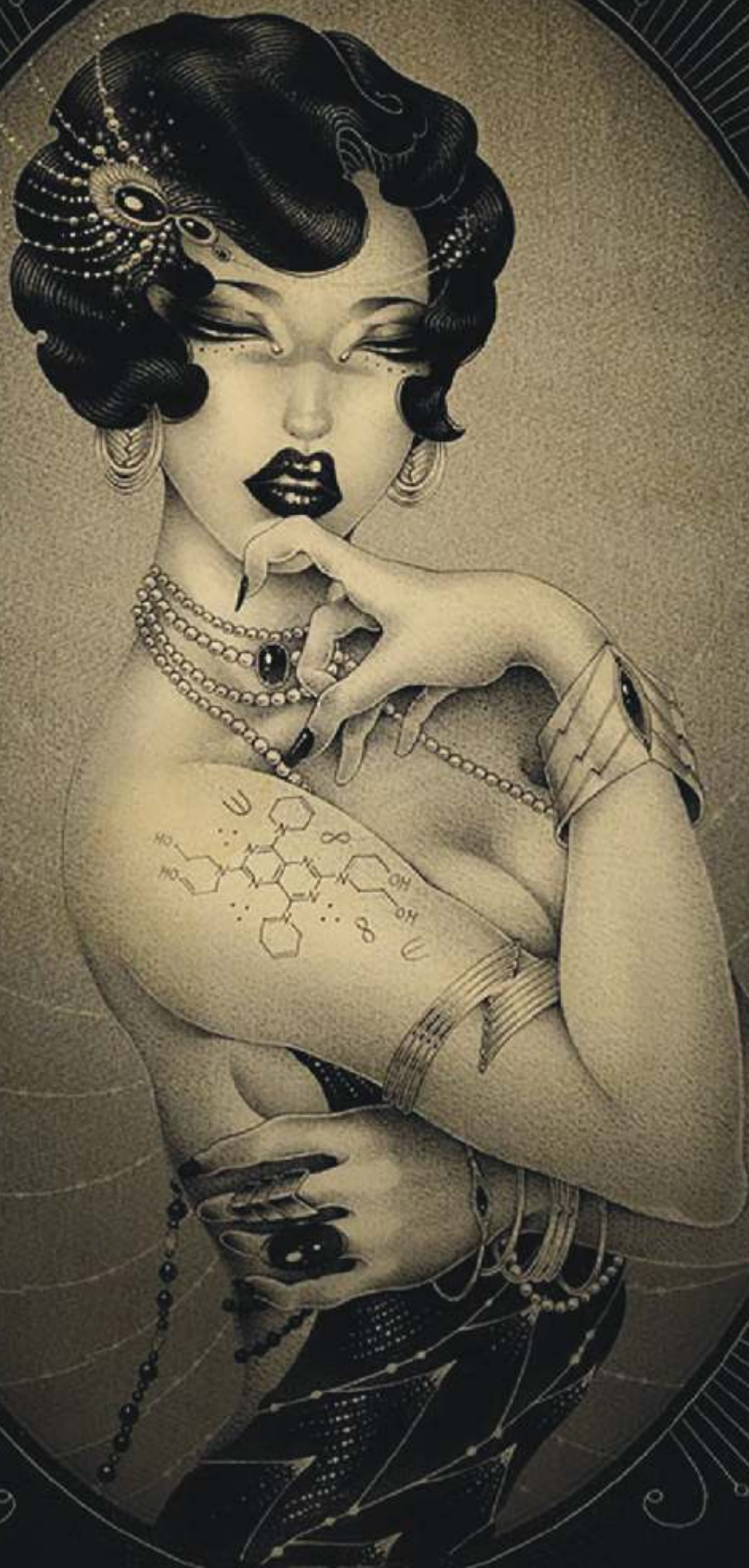
kotemufu.exblog.jp







CHINATOWN GABARET





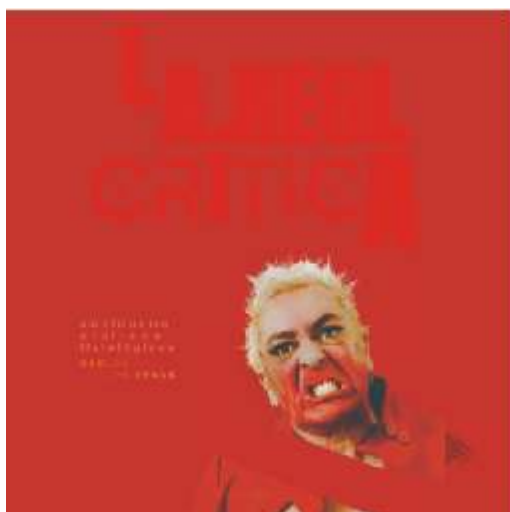
MUST HAVE



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



DR MARTENS PLATAFORMA HARNESS: 259€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LA REGLA CRÍTICA
Un libro que recopila los artículos mensuales cíclicos fisiológicos del artista gallego Carlos Penas publicados en Infomag Magazine desde 2017.
Presentación libro 28.12. '24 a las 19h en Hotel Artmadams



BLUNDSTONE CHELSEA BOOTS: 220€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

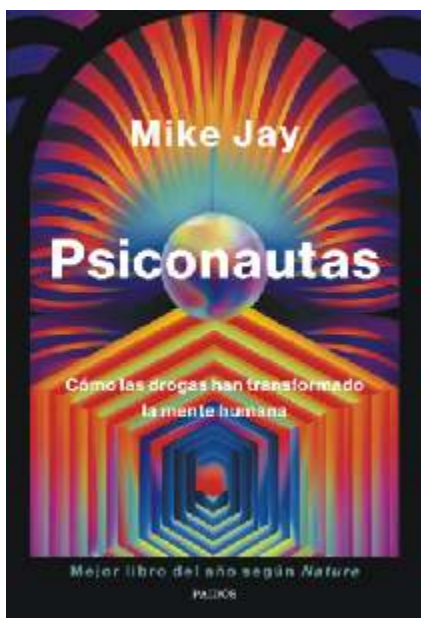
MUST HAVE



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



UGG W ALL GENDER VENTURE DAZE COZY: 179,95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



PSICONAUTAS: CÓMO LAS DROGAS HAN TRANSFORMADO LA MENTE HUMANA
AUTOR: **Mike Jay**



RED WING IRON RANGER: 379 €
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Dr. Martens x Nine Inch Nails: un guiño a una obra maestra

Dr. Martens x Nine Inch Nails: a nod to a masterpiece

Texto: drmartens.com · Fotografía: Archivo



Los zapatos están inspirados en el álbum *The Downward Spiral* de Nine Inch Nails, publicado en 1994.

The Downward Spiral está considerada una auténtica obra maestra moderna. Incluso hoy en día, las melodías y los temas desoladores del álbum siguen suscitando reacciones poderosas y personales.

Para celebrar el 30 aniversario de este emblemático álbum, han creado una colección exclusiva que rinde homenaje a la banda que dio voz a toda una generación.

Una colección de ropa descrita como "minimalismo psicodélico". Ahora ha sido el turno de Nine Inch Nails, el grupo liderado por Trent Reznor, que acaba de unir fuerzas con Dr. Martens para una colección de calzado.

Cada uno de los cuatro modelos de calzado que han salido a la venta toma elementos de la

portada del disco, los cuales se fusionan para dar lugar a un diseño con la huella de la marca. El director creativo de Dr. Martens, John Crawford, habló de esta colaboración y dijo: "Tiene mucho sentido. No solo por los innumerables fanáticos que he visto usando Dr. Martens en los conciertos de NIN a lo largo de los años (incluido yo mismo), sino porque ambos son conocidos por rechazar las convenciones y expectativas en favor de la innovación, con su capacidad distintiva para trascender géneros y estilos de una manera que es única para cada persona que los experimenta. El objetivo siempre fue hacer que esta colección se sintiera lo más auténticamente Nine Inch Nails posible, y creo que a través de una estrecha colaboración con el equipo de Doc's lo hemos logrado".

ENG: The shoes are inspired by Nine Inch Nails' album *The Downward Spiral*, released in 1994. *The Downward Spiral* is considered a true modern masterpiece. Even today, the album's melodies and bleak themes continue to evoke powerful and personal reactions. To celebrate the 30th anniversary of this iconic album, an exclusive collection has been created to honor the band that gave voice to an entire generation. The collection, described as "psychedelic minimalism," has now been joined by Nine Inch Nails, the group led by Trent Reznor, which has teamed up with Dr. Martens for a footwear collaboration. Each of the four footwear designs released incorporates elements from the album's cover art, blending them into a design that bears the brand's signature style. Dr. Martens' creative director, John Crawford, spoke about the collaboration, saying: "It makes so much sense not just because of the countless fans I've seen wearing Dr. Martens at NIN shows over the years, but because both are known for rejecting conventions and expectations in favor of innovation, with their distinctive ability to transcend genres and styles in a way that's unique to everyone who experiences them. The goal was always to make this collection feel as authentically Nine Inch Nails as possible. I think we've achieved that through close collaboration with the Doc's team."

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

**Del obrador
al plato:
La Búfala, Alaró
eleva la pasta fresca**

**From the workshop
to the Plate:
La Búfala, Alaró
elevates fresh pasta**

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

Texto: Danaus Plexippus · Fotografía: Rococó de la Mer

Su carta se basa en el recetario siciliano con pinceladas de autor, amigos de los pequeños productores, estacional y en la que se proponen pastas frescas artesanas y caseras elaboraciones.

Their menu is rooted in Sicilian recipes with a creative twist, championing small producers, seasonality, and featuring artisan fresh pastas and homemade creations.



| | | |
|---|---|--|
| <p>Este restaurante funciona como un taller: todo se hace de manera artesanal. Pero también hay espacio para la innovación, en un equilibrio con los sabores más tradicionales, que es la base de todos sus platos, donde los ingredientes esenciales de antaño renacen con formas, colores y texturas novedosas. Es uno de esos sitios a los que hay que ir y dejarse ver en estos momentos, vamos, que está de moda, pero no de esa efímera, sino que ha sido alimentada a lo largo de los años por las excelentes 'artimañas gastronómicas' del chef Dario Zappalá y de su inseparable socio Giuseppe Carbonaro.</p> <p>Este rincón gastronómico italiano alberga todo lo que se necesita en esta vida para gozar: pastas tradicionales, recetas de siempre, muchas preparadas con productos de cercanía, verduras frescas y, una interesante carta con referencias a vinos italianos y locales.</p> <p>Esta vez nos centramos en la pasta fresca que elaboran artesanalmente a diario en su obrador. La cocina de Dario es muy personal, siempre con un no-sé-qué que realza sus pastas, como es el caso de los Meraviglia di tortelloni rellenos de bogavante en salsa de almejas y gambas o los Tortellos aroma café rellenos de calabaza en salsa de mantequilla aromatizada con salvia, por destacar algunas de su pizarra. Siguen otras deliciosas pastas artesanales como los Casarecce alla norma con tomate, berenjena frita, ricotta salada y albahaca, los Gnocchi ai quattro formaggi, o los clásicos Linguine al pesto con albahaca, piñones y Parmigiano Reggiano. Ah, y la pasta carbonara en la rueda de queso, no puede faltar en su carta. "Existen infinidad de tipos de pasta italiana, depende de los</p> | <p>gustos y sobre todo con qué se vayan a hermanar. Así hasta unas 200 variedades, pero no hace falta que los memoricen, a fin de cuentas, si nos vistan podrán probarlas ya que la gran mayoría se cocinan en el restaurante", nos cuenta Dario.</p> <p>La sencillez y honestidad de los sabores es una de las claves de la gastronomía italiana, que triunfa globalmente. Enfoque casero y esencial que el mismo Dario define como: "Una cocina lenta, como la que se hace en casa, en la que preferimos quitar lo que sobra antes de añadir de más."</p> <p>En definitiva, una propuesta tradicional de platos muy comunes de la cocina italiana: con acento del sur y muy bien ejecutados. En general, el restaurante huye de la tendencia del más es más para centrarse en hacer bien lo esencial.</p> <p>También disponen de un obrador artesanal de pasta fresca y un colmado de productos italianos, por si quieres hacer tu propia pasta en casa, te lo venden todo hasta la salsa.</p> <p>ENG: La Búfala from Alaró is more than just a restaurant -it's a workshop where everything is crafted by hand. Balancing tradition with innovation, this culinary gem reimagines essential, time-honored ingredients into dishes with modern forms, colors, and textures. It's one of those must-visit places that's in vogue- but not in a fleeting way. Its reputation has been steadily built over the years thanks to the culinary ingenuity of chef Dario Zappalà and his steadfast partner Giuseppe Carbonaro. This Italian gastronomic haven offers everything needed to delight the senses: traditional pastas, classic recipes often made with local ingredients, fresh vegetables,</p> | <p>and an intriguing wine list that blends Italian and local selections.</p> <p>A highlight of La Búfala is their daily, handcrafted fresh pasta. Dario's cooking has a unique touch that elevates each dish. Signature pastas include: Meraviglia di Tortelloni, filled with lobster in a clam and shrimp sauce; Tortellos Aroma Caffè, pumpkin-filled tortellos in butter sauce infused with sage; Casarecce alla Norma, with tomato, fried eggplant, ricotta salata, and basil; Gnocchi ai Quattro Formaggi, showcasing the richness of four cheeses; Linguine al Pesto, featuring basil, pine nuts, and Parmigiano Reggiano. The famed Carbonara Pasta in a cheese wheel also makes an appearance on their menu, a nod to their Roman roots in the land where carbonara (sans cream) reigns supreme.</p> <p>With over 200 varieties of Italian pasta to choose from, you'll find many of them prepared fresh in-house. "There's no need to memorize them all," Dario laughs, "You can come here and try them, as we make most of them fresh every day. The simplicity and honesty of Italian flavors are key to its global appeal. Dario describes his cooking style as "slow food, like what's made at home. We prefer to take away what's unnecessary rather than add too much." This ethos results in a menu steeped in tradition, focusing on well-executed southern Italian classics. The restaurant avoids trends that emphasize excess, instead perfecting the essentials.</p> <p>A Culinary Boutique La Búfala also houses an artisanal pasta workshop and an Italian deli. Here, you can purchase fresh pasta, sauces, and other products to recreate your favorite dishes at home.</p> |
|---|---|--|



labufala.es

¿Qué se cuece en La Miranda?

What's going on at La Miranda?

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

Texto: Bernd Edelbar · Fotografía: Archivo



Comenzar cada jornada con buen ánimo esperando lo mejor de la vida con un buen desayuno que sea tan rico como sano, no sólo es básico, es reconfortante.

Facundo y su equipo sirven desde pancakes hasta tostadas, incluso pasando por las cookies, el banana bread y tampoco falta el bol de frutas con yogur y cereales. Si buscas algo vegetariano sirven un sabroso veggie sandwich con queso y verduras asadas. Además disponen de café de especialidad de **atmans** para redondear la experiencia matutina.

La particular propuesta culinaria de mercado se culmina con el menú de día y con las sugerencias que a diario se anotan como la **mozzarella frita con salsa de tomate y pesto**, el **ceviche templado de vegetales** o el delicioso **Panqueque relleno de verduras con salsa bechamel y huevo**.

Si te pasas algún finde puede que coincidas incluso con alguna dj session, ya que es un lugar de reunión de gente con un «bouquet muy cosmopolita» gozando del momento y brindando con una copa de vino.

ENG Kicking off the day with a positive outlook and a breakfast that's as delicious as it is healthy isn't just essential, it's pure comfort.

Facundo and his team serve up a variety of morning delights, from pancakes to toast, cookies, and banana bread, not to mention the classic fruit bowl with yogurt and cereals. For those seeking a vegetarian option, the veggie sandwich with cheese and roasted vegetables is a must-try. To top it off, specialty coffee from Atmans is available, rounding out a perfect morning experience.

LA MIRANDA SE PRESENTA COMO UN CRUCE DE CAMINOS DE LA GENTE DISFRUTONA

LA MIRANDA: A CROSSROADS FOR LIFE'S ENJOYERS

This unique market-driven culinary concept extends to a daily menu and a selection of specials updated regularly. Highlights might include fried mozzarella with tomato and pesto sauce, warm vegetable ceviche, or a mouthwatering crepe filled with vegetables, topped with béchamel sauce and a perfectly cooked egg.

If you visit on a weekend, you might even stumble upon a DJ session, as this spot is a gathering place for a crowd with a "cosmopolitan bouquet," enjoying the moment and toasting with a glass of wine.



elige tu plato
COCINA LOCAL



CEBOLLA CONFITADA
DINS. SANTI TAURA

Plaça de Llorenç Villalonga, 4. Palma.



COCA MALLORQUINA
ANDANA

Plaça d'Espanya, 6. Palma.



PATO Y MEJILLÓN
AROMATA RESTAURANT

Dentro del hotel HM Palma Blanc. Ramón y Cajal, 12.



ARROZ SECO
JOAN MARC RESTAURANT

Plaça del Blanquer, 10. Inca.

Codorníu estrena su campaña navideña

Codorníu launches its Christmas campaign

Texto: Mónica Cascanueces. Fotografía: Archivo



Codorníu ha estrenado su campaña navideña, que lleva por título "Celebrémonos más", que reitera el llamamiento de la marca a celebrar los pequeños grandes momentos del día a día bajo el claim "Celebra hoy los momentos a los que querrás volver mañana". Además, la marca de cava ha dado a conocer a sus nuevos embajadores para el próximo 2025: los actores Quim Gutiérrez y Anna Castillo, que se dedicarán a la creación de contenido en redes sociales, participar en eventos y otras colaboraciones. El anuncio televisivo de Codorníu para esta Navidad quiere movernos a celebrar cada momento, por pequeño que sea el motivo de celebración. Se trata de una pieza emocional, obra de la agencia creativa & Rosàs, que explica una historia

marcha atrás: empieza por el final, con una pareja mayor sentada en una terraza mirando el horizonte con una copa de cava. A partir de entonces, el tiempo empieza a correr hacia atrás, y la pareja, con 30 o 40 años menos, aparece en diferentes celebraciones con amigos y familia. Su historia sigue retrocediendo hasta la imagen final, que en realidad es el inicio de todo.

ENG: Codorníu has launched its Christmas campaign, titled "Celebrémonos más" ("Let's Celebrate More"), reinforcing the brand's message to celebrate the small big moments of everyday life under the slogan "Celebrate today the moments you'll want to revisit tomorrow." Additionally, the cava brand has introduced its new ambassadors

for 2025: actors Quim Gutiérrez and Anna Castillo, who will focus on creating content for social media, participating in events, and engaging in other collaborations. The television commercial for this Christmas invites us to celebrate every moment, no matter how small the reason to celebrate. It is an emotional piece created by the creative agency & Rosàs, which tells a story in reverse. The ad begins with an older couple sitting on a terrace, enjoying a glass of cava while gazing at the horizon. From that moment, time starts to run backward, and the couple, appearing 30 or 40 years younger, is seen in various celebrations with friends and family. Their story continues to unfold in reverse, ending with an image that, in reality, marks the beginning of it all.

elige tu vino

WINE SPOT



Ivà Gallego es un enólogo catalán que ha dado el salto hasta Mallorca para elaborar un vino. Paret Seca Mantonegro es un vino natural fermentado y criado en bocoí de 650L hecho de madera de castaño. Es un vino muy singular de gran complejidad aromática y de sabores. Mucha fruta roja, higos, membrillo y orejones se expanden después en boca presentando una textura amplia y directa.

PARET SECA MANTONEGRO 2022
• solodevino.com



Politxó Evolució es un paso más en la búsqueda de la excelencia por parte de Pep Rodríguez. Nos hace vibrar con su blanco de crianza en barrica que mantiene un nervio, una acidez a la par que una fruta y flor muy refrescantes. Un vino que desarrolla volumen en el paso medio pero nunca gana en peso, podrá evolucionar mínimo 5 años y seguirá mostrando diferentes facetas. Pep Rodríguez de Soca-rel («pura cepa» en mallorquín) es un vigneron a la francesa y un vinyòvol a la mallorquina...

POLITXÓ EVOLUCIÓ 2023
• solodevino.com



Es el cava con más historia de España, fue creado en 1897 como el primer cava brut y continua haciendo historia al ser el primer cava con 18 meses de crianza que es ecológico. Combina las variedades de uva tradicionales con elegancia, equilibrio y distinción. En su diseño preside el escudo real otorgado por la Reina M^a Cristina a Codorníu como Proveedor Real que nos distingue desde entonces como exponente de calidad, prestigio y larga tradición.

CODORNÍU NON PLUS ULTRA BRUT RESERVA ECO
• www.raventoscodorniu.com



Can Matons renace de las manos de Raventós Codorníu y sus vinos tienen como denominador común la variedad autóctona de la zona, la Pansa blanca, y el legado de sus viñedos, algunos plantados antes de la filoxera. La bodega quiere reivindicar la calidad de la D.O. más pequeña de Catalunya y una de las más antiguas de toda la península. Can Matons Pansa Blanca es un vino blanco que pretende mostrar la expresión de las parcelas más singulares de la D.O. Alella: en espaldera y en vaso las más viejas y suelo de sauló...

CAN MATONS PANSA BLANCA
• www.raventoscodorniu.com

Solodevino: descubre los secretos de los vinos de mínima intervención

Solodevino: discover the secrets of low intervention wines

Texto: Mónica Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer



Este mes os presentamos a **Josep Avellà** un emprendedor que inició su carrera como arqueólogo en Francia, pero su encuentro con los vinos naturales marcó un punto de inflexión en su trayectoria. Este descubrimiento lo llevó a reorientar su vida profesional hacia el sector vinícola obteniendo formación en sumillería en la **Escuela de Hostelería de las Islas Baleares**.

En 2015 fundó **Solodevino**, una distribuidora especializada en vinos ecológicos y de mínima

intervención con un catálogo en cuyo criterio de selección se basa en el respeto por la tierra y la uva. Su misión es difundir la riqueza cultural y territorial que encierra cada botella, conectando con la esencia del terruño. Ofrecen servicios de asesoramiento, venta a profesionales y catas de vinos.

Es un experto en vinos ecológicos, naturales y de mínima intervención, que te acercará a la esencia de estos productos singulares y a sus comprometidos creadores.

ENG: Josep Avellà began his career as an archaeologist in France, but his encounter with natural wines marked a turning point in his life. This discovery inspired him to shift his professional path to the wine industry, earning sommelier training at the School of Hospitality of the Balearic Islands.

DEL VIÑEDO A LA MESA: DESCUBRE LOS SECRETOS DE LOS VINOS DE MÍNIMA INTERVENCIÓN

FROM VINEYARD TO TABLE: DISCOVER THE SECRETS OF LOW-INTERVENTION WINES

In 2015, he founded Solodevino, a wine distributor specializing in organic and low-intervention wines. Their catalog reflects a deep respect for the land and the grape, selecting only wines that embody these principles.

Solodevino's mission is to share the cultural and territorial richness encapsulated in every bottle, connecting with the essence of the terroir. The company offers consulting services, sales to hospitality professionals, and wine tastings, bridging the gap between wine enthusiasts and the passionate creators of these unique products. As an expert in organic, natural, and low-intervention wines, Josep Avellà brings you closer to the heart and soul of these remarkable vintages and their producers.

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #221

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



ONEQ ©

infomag.es

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION



REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

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

Little India

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

Óptica Toscana

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

Colmado La Búfala

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

Son Figuerola

Herbodiética
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 Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

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

Toutatis Bar

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

Lórien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



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



RAKO JOIES
joyas artesanales

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

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

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

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



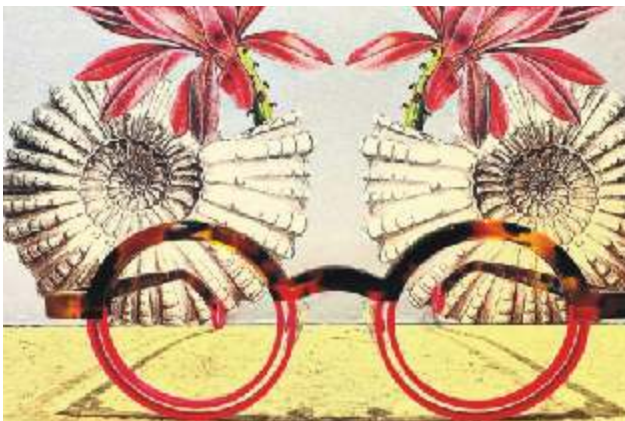
PASATIEMPOS
pasatiempos.net

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

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

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

Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.



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.



DALA WINE DELIVERY

dalawine.com

ESP: Dala Wine Delivery ofrece más de 4,000 referencias para satisfacer todos tus gustos y necesidades desde vinos de denominaciones de origen reconocidas hasta licores artesanales.

ENG: Dala Wine Delivery offers over 4,000 options to satisfy all your tastes and needs, from wines with renowned designations of origin to artisanal spirits.

DEU: Dala Wine Delivery bietet über 4.000 Optionen, von renommierten Weinen bis zu handwerklichen Spirituosen, um jeden Geschmack zu treffen.

Sindicat, 50. Palma. Mallorca.
Tel: 971 71 50 17 / 687 29 86 49



SOLODEVINO

solodevino.com

ESP: Encontrarás en la web una selección de las novedades más actuales, así como grandes clásicos de la viticultura mallorquina y española.

ENG: On the website, you will find a selection of the latest trends as well as great classics of Mallorcan and Spanish winemaking.

DEU: Auf der Website finden Sie eine Auswahl der neuesten Trends sowie große Klassiker des mallorquinischen und spanischen Weinbaus.

contacto@solodevino.com



SON FIGUEROLA

herbodietica.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



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



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
vianda.es

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
mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

ENG: Swedish designer, Magnus Ehrlund 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 Ehrlund schuf ein neues Hotelkonzept, das alle Hotelgäste überrascht und sie sich wie zu Hause fühlen lässt.

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

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 Elkano conquistan Mallorca con la mejor parrilla de Guethary. El espíritu de Elkano al servicio del Mediterráneo. Ofrecen menús degustación.

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

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

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



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



CA'N BOQUETA

www.canboqueta.com

ESP: Xisco Martorell, nos propone una cocina mallorquina puesta al día, y con detalles de autor a través de dos menús degustación, uno al mediodía y otro más elaborado por las noches.

ENG: Xisco Martorell offers us updated Mallorcan cuisine with signature touches through two tasting menus: one for lunchtime and a more elaborate one in the evenings.

DEU: Xisco Martorell bietet uns eine moderne mallorquinische Küche mit persönlicher Note durch zwei Verkostungsmenüs an: eines zur Mittagszeit und ein anspruchsvolleres am Abend.

Avenida de la Gran Via 43, Sóller. Mallorca.
Tel. 971 63 83 98



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



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



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



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



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



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



DARUMA OLIVAR

daruma-restaurante.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



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



SANTA CHIARA

santachiara.es

ESP: Dos hermanos y un padre del sur de Italia, les une la misma pasión por la gastronomía italiana. Santa Chiara está especializada en pizza napoletana, anti-pasti, pasta fresca ...

ENG: Two brothers and a father from southern Italy share the same passion for Italian cuisine. Santa Chiara specializes in Neapolitan pizza, antipasti, fresh pasta...

DEU: Zwei Brüder und ein Vater aus Süditalien teilen die gleiche Leidenschaft für die italienische Küche. Santa Chiara ist auf neapolitanische Pizza, Antipasti, frische Pasta ... Spezialisiert.

Carrer de Can Salat, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 905 015



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



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 BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

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

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

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

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



STAGIER BAR

stagierbar.com

ESP: Cocina que fusión la latina con la mediterránea, una mezcla de sabores combinadas con la variedad cultural. Sugerencia: Wagyu a la brasa, patata gratine y salsa bearnesa (200g)

ENG: Cuisine that fuses Latin and Mediterranean influences, blending flavors with cultural diversity. Suggestion: Grilled Wagyu, gratin potatoes, and Béarnaise sauce (200g).

DEU: Küche, die lateinamerikanische und mediterrane Einflüsse vereint, eine Mischung aus Aromen kombiniert mit kultureller Vielfalt. Vorschlag: Gegrillter Wagyu, gratinierte Kartoffeln und Sauce Béarnaise (200g).

Espartero, 11. Palma. Mallorca.
Tel. 871 04 19 70



SA FUMATA

www.safumata.com

ESP: Una gran variedad de platos, en los que han combinado las diferentes formas de cocinar que la gastronomía ahumada proporciona. Están especializados en carne, pescado y verduras.

ENG: A wide variety of dishes combining different cooking techniques offered by smoked cuisine. They specialize in meat, fish, and vegetables.

DEU: Eine große Auswahl an Gerichten, die verschiedene Zubereitungsarten der Räucherküche vereinen. Sie sind auf Fleisch, Fisch und Gemüse spezialisiert.

Carrer de Cotoner, 16. Palma. Mallorca
Tel. 871 05 81 78



MORRALLA RESTAURANTE

cocina de mercado

ESP: Sorprendente oasis en medio del desierto gastronómico del polígono Ca'n Valero. Cocina de mercado y especializado en arroces, carnes y pescado

ENG: A surprising oasis in the gastronomic desert of the Ca'n Valero industrial area. Market cuisine specializing in rice dishes, meats, and fish.

DEU: Eine überraschende Oase in der gastronomischen Wüste des Industriegebiets Ca'n Valero. Marktküche mit Spezialisierung auf Reisgerichte, Fleisch und Fisch.

Camí de Jesús, 24. Palma. Mallorca.
Tel. 871 745 658



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



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, 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

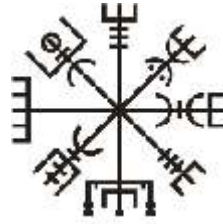
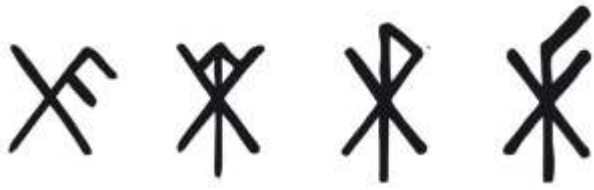
sacerviseria.com

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 ONEQ
ISSUE # 221

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

Alessia Putin, Mike Jay, Carlos Penas, Laura Berger, Andrew Hem, Casey Weldon, Chen Fei, Dario Zappalà y Giuseppe Carbonaro (La Búfala, Alaró), Facundo (La Miranda, Palma), Josep Avellà (Solo de Vino), 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
MADRID
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
IBIZA
& FORMENTERA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
BARCELONA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
MENORCA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



INFOMAG
ANDORRA
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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

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



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

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



unidos
por... Gaza

unicef 
para cada infancia

LOS NIÑOS Y NIÑAS DE GAZA LO HAN PERDIDO TODO

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

Necesitan ayuda urgente para sobrevivir.

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

- ✓ Eliges la cantidad.
- ✓ Escoges la duración de tu colaboración y la baja es automática.
- ✓ Es un donativo que puedes desgavar.
- ✓ 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**

