

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #222

lifestyle & art subculture magazine



"UNA NUEVA MENTE" DE DANIEL H. PINK

LA REGLA CRÍTICA: MONOPAUSIA

MUSAS DRAG, OBRAS DE ANTONIO GARCÍA VILLARÁN

COMER CON ARTE EN ART WALL RESTAURANT

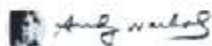
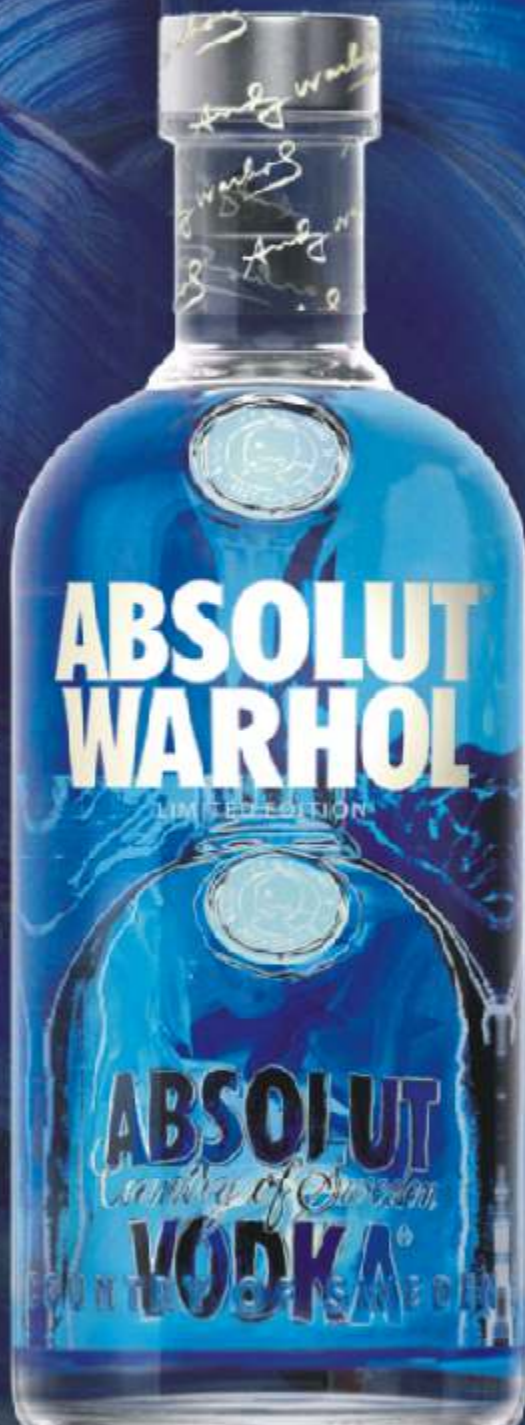
INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



BORN TO MIX



ISSUE #222



© Ana Alcaraz

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. "Una nueva mente" de Daniel H. Pink.
- 14. No discutas con un ignorante.
- 16. La regla crítica: Monopausia.
- 18. Porno facial: el infierno de los otros y ruido.

ARTISTAS

- 20. Nani Tamoona y el arte entre humano y máquina.
- 24. Otredad, diálogos infinitos de Andrés Martí.
- 28. Enrico Robusti: el retratista de las pasiones y excesos humanos.
- 32. Gorka Postigo: el fotógrafo que equipara la otredad con humanidad.
- 36. La percepción de la realidad de Michael Hussar.
- 40. Musas Drag: un universo creativo en la obra de Antonio García Villarán.

DRESSCODE & DESIGN

- 46. Must have.
- 48. Thinking Mu AW 2024/25 RE_GEN City Shades.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Comer con arte en ArtWall restaurant.
- 54. Bocados de placer en S'Olivera d'en Emilo.
- 56. Josep Avellà el Indiana Jones de los vinos.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



PORNO FACIAL: EL INFIERNO DE LOS OTROS Y RUIDO

Pág. 18. Todos estos influencers se exponen hasta las amígdalas, ignorando las salvaguardas del pudor más elemental...

ENG: All these influencers expose themselves completely, ignoring the safeguards of even the most basic decency...

NO DISCUTAS CON UN IGNORANTE

Pág. 14. El escritor Mark Twain invitaba a no discutir nunca con una persona ignorante para evitar situarse a su mismo nivel...

ENG: Mark Twain advised never to argue with an ignorant person to avoid lowering yourself to their level. But must discussions necessarily be a source of conflict?

LA REGLA CRÍTICA: MONOPAUSIA

Pág. 16. Si me recreo en el pensamiento no es por aquello de lubricar el cerebro sino porque yo soy así, y así seguiré, nunca cambiaré, viva donde viva.

ENG: If I dwell on thought, it's not to lubricate the brain but because that's just how I am, and that's how I'll stay, never changing, no matter where I live.

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



en la recámara

SUMARIO



THINKING MU AW 2024/25 RE_GEN CITY SHADES

Pág. 48. Thinking Mu es una marca de moda sostenible reconocida por su compromiso con el medio ambiente...

ENG: A sustainable fashion brand renowned for its commitment to the environment

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...



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 @ f v

ECCellenze ITALIANE



artisteo
SUMARIO



MUSAS DRAG, DE ANTONIO GARCÍA VILLARÁN

Pág. 40. El poder de la transformación: creatividad y expresión en el arte Drag a través de la obra de Villarán....

ENG: The Power of Transformation: Creativity and Expression in Drag Art in the artwork of Villarán...

LA PERCEPCIÓN DE LA REALIDAD DE MICHAEL HUSSAR

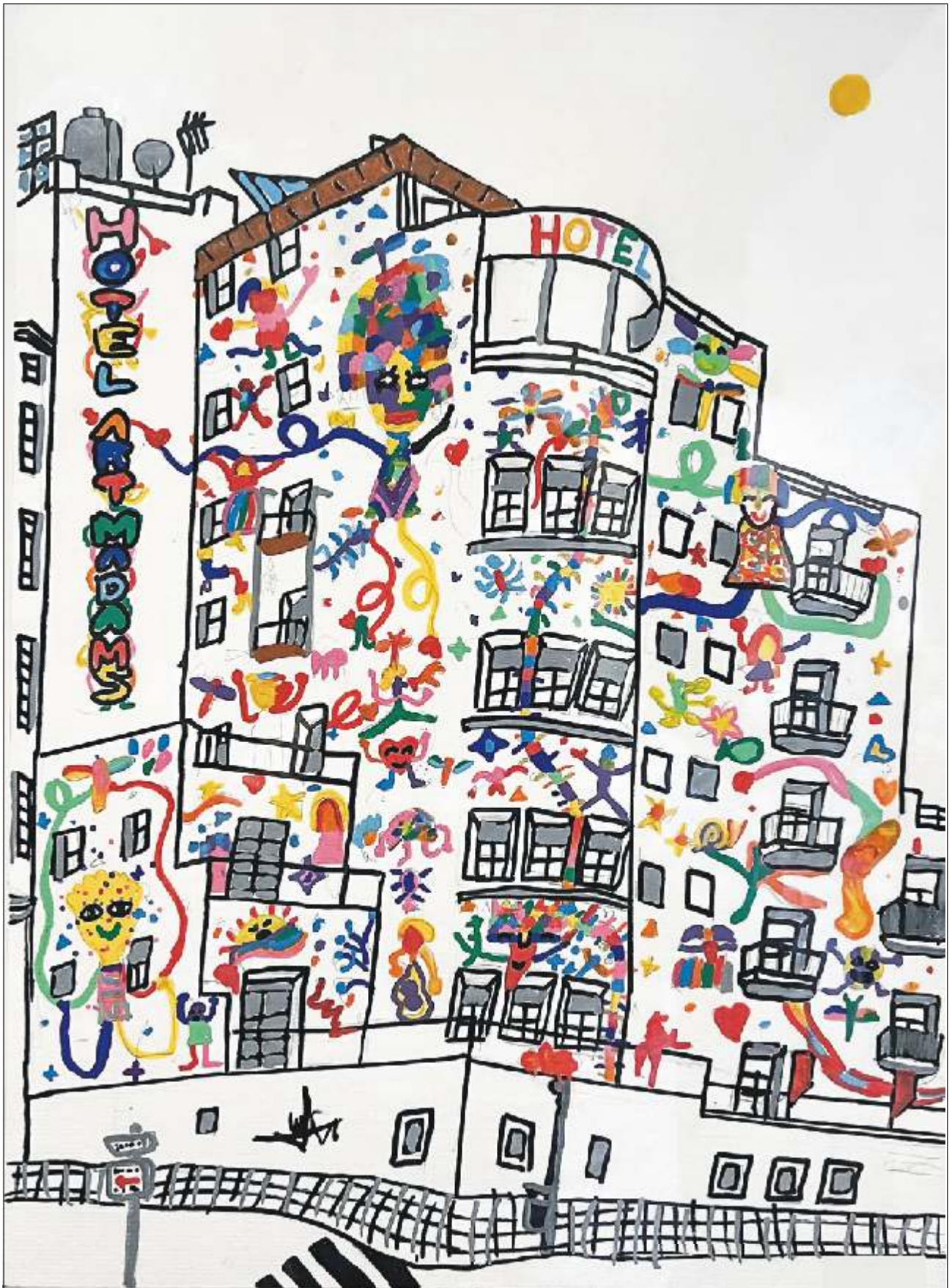
Pág. 36. Una voyeurista percepción de la humanidad, con monstruos y falsedad, una maravilla gótica que ilumina el área gris entre ...

ENG: A voyeuristic perception of humanity, with monsters and falsehoods, a gothic marvel that illuminates

NANI TAMOONA Y EL ARTE ENTRE HUMANO Y MÁQUINA

Pág. 28. Aka Moonchild ha desarrollado una serie de ilustraciones que combinan técnicas tradicionales con tecnologías emergentes...

ENG: Aka Moonchild has developed a series of illustrations that combine traditional techniques with emerging technologies ...



Carrer del Marquès de la Sènia, 34,
07014 Palma, Illes Balears. Tel. 971 222 121



SUMARIO



COMER CON ARTE EN ART WALL BAR RESTAURANT

Pág. 50. ArtWall se ubica en Hotel Artmadams, un hotel repleto de arte contemporáneo enclavado en el barrio Son Armadans de Palma.

ENG: Located in the Hotel Artmadams, a hotel filled with contemporary art nestled in the Son Armadans of Palma...

BOCADOS DE PLACER EN S'OLIVERA D'EN EMILO

Pág. 54. Te acercamos a este rincón gastronómico de Binissalem donde la exquisita cocina asiática tiende lazos con el mundo...

ENG: We bring you to this gastronomic corner of Binissalem, where Asian fine fusion cuisine builds bridges with the world...

JOSEP AVELLÀ, EL INDIANA JONES DE LOS VINOS

Pág. 58. Comenzó su carrera como arqueólogo en Francia, pero su encuentro con el mundo del vino natural cambió su vida....

ENG: He began his career as an archaeologist in France, but his encounter with the world of natural wine changed his life...

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

"UNA NUEVA MENTE" DE DANIEL H. PINK

Por qué los creativos
dominarán el futuro

"A WHOLE NEW MIND" BY DANIEL H. PINK

Why creatives will
dominate the future

Por Gonzalo Álvarez Marañón

Según Daniel H. Pink, autor del libro "Una nueva mente" el futuro pertenecerá a una clase diferente de personas con una clase diferente de mente: diseñadores, inventores, maestros, narradores de historias: pensadores creativos y empáticos cuyas capacidades marcan la línea divisoria entre los que progresan y los que no. Desde que comenzó la Era de la Información, la gente ha enfatizado la capacidad de pensar lógicamente. Consideraban al "cerebro izquierdo" como especialmente importante, mientras ignoraban el papel del "cerebro derecho". Sin embargo, a medida que la sociedad ingresa gradualmente en la Era Conceptual, el papel del cerebro derecho se está volviendo más claro. El papel del cerebro derecho está comenzando a tener una mayor influencia tanto en el individuo como en la sociedad en general. Incluso puede determinar nuestro futuro. Por estas razones, debemos dominar las seis habilidades esenciales del cerebro derecho y crear Una nueva mente. Solo entonces podremos establecernos en el futuro.

Las últimas décadas han estado dominadas por un determinado tipo de personas con un determinado tipo de mente, pero las llaves del reino están cambiando de manos... El futuro pertenece a un tipo diferente de personas con un tipo muy distinto de mentalidad-creadores y empatazadores, reconocedores de patrones y dadores de sentido. Esta gente, artistas, inventores, diseñadores, narradores, cuidadores, pensadores con visión global, son quienes van a cosechar las recompensas más generosas de la sociedad y a compartir sus mayores gozos.

Pink siembra en el lector la ilusión necesaria para emprender el camino que conduce a despertar y fortalecer las habilidades necesarias para entrar en esa nueva era, con ilusión y sin miedo. Propone una serie de acciones, divertidas en su mayoría, que se convertirán en hábitos en poco tiempo, sin gran esfuerzo y de manera lúdica. Las diferencias entre los dos hemisferios cerebrales, tan concienzudamente estudiadas, nos ofrecen en "Una nueva mente", una poderosa metáfora para interpretar el presente e iluminar el futuro. El lector conocerá aquí, las seis aptitudes esenciales, los seis sentidos de las que van a depender cada vez más el éxito profesional y la satisfacción personal. Diseño, Narración, Sinfonía, Empatía, Juego, Sentido. Básicamente son capacidades humanas que cualquiera puede dominar y el objetivo de este libro es, precisamente, ayudarnos a conseguirlo.

ENG: Daniel H. Pink, author of A Whole New Mind, argues that the future will belong to a different kind of person with a different kind of mind: designers, inventors, teachers, storytellers—creative and empathetic thinkers whose abilities will draw the line between those who succeed and those who do not. Since the Information Age began, society has emphasized the ability to think logically. The "left brain" was considered particularly important, while the role of the "right brain" was largely overlooked. However, as society gradually enters the Conceptual Age, the role of the right brain is becoming more evident. The influence of the right

brain is growing, both on individuals and society as a whole. It may even shape our future. For these reasons, we must master the six essential right-brain skills and create A Whole New Mind. Only then can we establish ourselves in the future. In recent decades, a specific type of person with a specific type of mind has dominated, but the keys to the kingdom are changing hands.

The future belongs to a different kind of person with a profoundly different mindset: creators and empathizers, pattern recognizers, and meaning makers. These people -artists, inventors, designers, storytellers, caregivers, and big-picture thinkers- are the ones who will reap the most generous rewards of society and share in its greatest joys. Pink inspires readers with the vision necessary to embark on the path toward awakening and strengthening the skills required to thrive in this new era, with excitement and without fear. He suggests a series of actions -mostly enjoyable- that can quickly turn into habits, requiring little effort and offering a playful approach. The differences between the two brain hemispheres, so thoroughly studied, provide in A Whole New Mind a powerful metaphor to interpret the present and illuminate the future. Readers will discover here the six essential aptitudes, the six senses, upon which professional success and personal fulfillment will increasingly depend: Design, Storytelling, Symphony, Empathy, Play, and Meaning. These are fundamentally human capabilities that anyone can master, and the goal of this book is precisely to help us achieve them.

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL



Perfecta armonía
100%organic

WINE MODERATION
ELEGIR I COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE SIEMPRE, CON MODERACIÓN

NO DISCUTAS CON UN IGNORANTE

El escritor Mark Twain invitaba a no discutir nunca con una persona ignorante para evitar situarse a su mismo nivel. Pero ¿han de ser obligatoriamente las discusiones fuente de conflictos?

Por Pablo Cerezal

No son pocos los especialistas del comportamiento humano que defienden la discusión como fuente de conocimiento y desarrollo. Que discutir es incluso saludable y constructivo, aseguran. La propia RAE define el verbo como «examinar atenta y particularmente una materia», referido siempre a dos o más personas que, al fin, son quienes entablan la discusión. Y el examen atento de cualquier materia es necesariamente productivo. Sin embargo, en el día a día, de manera insistente, el verbo «discutir» se utiliza como sinónimo de pelear o enfrentar posiciones. Tal vez por ello no sean pocas las personas que se vanaglorian de nunca discutir. Pero no hacerlo implica reprimir en el propio interior maneras de sentir o pensar, no equipararlas con otras ajenas y, por tanto, rechazar estas sin siquiera haberles prestado atención. Todas las personas afrontamos, a lo largo de la vida, multitud de situaciones que nos obligan a discutir para poder expresarnos, adquirir nuevos conocimientos y evitar frustraciones. Cualquier discusión debe tener por objetivo que quienes la emprenden puedan exponer sus argumentos, emociones y puntos de vista de manera sana para lograr un mayor entendimiento o incluso para aprender y cuestionarse las propias convicciones. Reprimir esas emociones y pareceres lo único que provoca es que el inconsciente las guarde bajo llave y, tarde o temprano, puedan brotar en forma de ansiedad o dolencias varias. Claro, que si la discusión se emprende desde el convencimiento de tener la razón, posiblemente derive en una pelea que tampoco ayudará a ninguno de los «contrincantes». Pero ¿qué ocurre cuando se discuten determinados temas con personas que, de antemano, se sabe que carecen del

conocimiento adecuado y que tampoco pretenden adquirirlo? En esos casos, la pelea está asegurada. Mark Twain (1835–1910), mundialmente conocido por su novela *Las aventuras de Huckleberry Finn*, una de las obras mayores de la literatura estadounidense, fue, además de escritor, un incansable aventurero.

Durante años, antes de dedicarse en exclusiva a la escritura, fue aprendiz de piloto de vapores fluviales, tipógrafo e incluso minero buscador de oro. Todas aquellas vivencias le sirvieron, sin duda, para forjar un estilo literario de fácil asimilación para la ciudadanía y pleno de un humor no exento de ironía con el que logró confrontar, como pocos, el mundo idealizado de la infancia y adolescencia al del hombre adulto de la era industrial, mucho más hostil.

También, obviamente, tan diversas dedicaciones le proporcionarían conocimientos sobre muy variadas materias. Podemos imaginar que, durante su periplo vital, el autor tuvo la oportunidad de entablar numerosas discusiones con diferentes personas, que le sirvieron para ampliar su percepción psicológica sobre diversos caracteres. Y, tal vez de dichas discusiones, surgió una frase que él mismo dejó escrita y que ha pasado a formar parte del imaginario colectivo:

La frase acuñada por Twain, además de contar con una importante carga de ironía, deja entrever esa tendencia de convertir las discusiones en peleas de las que solo puede surgir un ganador. Nada que ver con la dialéctica necesaria para progresar en los propios pensamientos y colaborar a que lo hagan los ajenos. Bien es cierto que las personas ignorantes en algún campo del conocimiento son poco dadas a entablar discusiones con el objetivo de

paliar su propia ignorancia, y que en la mayoría de los casos se limitan a defender sus posiciones como si estuviesen siendo atacadas. Herbert Spencer, un filósofo y psicólogo inglés coetáneo de Twain, afirmaba que, en las discusiones, «el apasionamiento puede convertir el error en falta y la verdad en descortesía». Discutir sobre determinadas cuestiones con personas que no tienen conocimiento alguno al respecto, lamentablemente, suele derivar en dichas actitudes.

Pero otro personaje histórico de indudable valía intelectual, el científico Albert Einstein, aseguró mucho años después que «todos somos muy ignorantes, lo que ocurre es que no todos ignoramos las mismas cosas». Más que evitar las discusiones, sería para todos un sano ejercicio el incorporarlas a nuestras vidas como forma básica de comunicación y conocimiento, incluso de forjar un propio criterio propio y no dejarse llevar por las opiniones ajenas.

Más que evitar las discusiones, sería para todos un sano ejercicio el incorporarlas a nuestras vidas como forma básica de comunicación y conocimiento.

Cuando discutimos, normalmente nos dejamos llevar por el ánimo de convencer a nuestro interlocutor de que estamos en posesión de la verdad.

Cuando la discusión se entabla con una persona carente de conocimientos en la materia a debatir, si lo que se desea es lograr que pueda relegar dicho desconocimiento, sería más útil utilizar la persuasión, y no evitar la discusión como aseguraba Mark Twain.

Para ello, utilizar las mismas razones que dichas personas esgrimen sería más útil que tacharlas de inservibles o necias.

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

MONOPAUSIA

Por Carlos Penas



Si me recreo en el pensamiento no es por aquello de lubricar el cerebro sino porque yo soy así, y así seguiré, nunca cambiaré, viva donde viva. Y si dejo a un lado las ausencias provocadas por los movimientos en el espacio, por el ajetreo del olvido, por los compromisos adquiridos y por los caprichos de la fiebre, es porque reconozco que no estaban todos los que son y no soy de esos que compran un televisor sin ton ni son, pero tampoco me compro un Thompson porque sí que eran todos los que estaban.

Yo soy nieto de la Generación Grandiosa, la que siguió a la Generación Perdida, aquella en la que las mujeres y los hombres lucharon porque era lo correcto, no por la fama ni por el reconocimiento, e

hijo de la Silenciosa, que creció con miedo por culpa de la sombra alargada de las guerras.

Tengo un hijo Millennial que creen que son el relevo obligado y que sólo es cuestión de espera y paciencia, porque piensa que el futuro político y económico caerá en sus manos.

Y tengo otro que es Zillennial que piensa que lo más incomprendido de ellos es su propia existencia, a caballo entre unos y otros, desde la A hasta la Zeta ¿Y yo? ¿Dónde estoy? ¿Quién carajo soy? Pues yo soy el primer mono de la Generación X y tengo un hermano que es el último de los Baby Boomer.

La verdad es que se dejaron los huevos bautizando las generaciones. A lo mejor aún no es demasiado tarde para

comprender lo que realmente está sucediendo y si el puto viento se llevó infinidad de cosas entre una y otra, pues que vuelen y se aprovechen de las corrientes de aire, para bailar sin volver, porque lo realmente jodido es todo aquello que se tenía que haber llevado y nunca se llevó.

Y es que estoy convencido de que, si se hubiese llevado los rencores y deseos de venganza de cada una de esas épocas, ahora mismo estaríamos viviendo en un mundo bastante mejor que el que tenemos, aunque esto sea algo que me importa tres cojones porque mi destino es el que decide el síndrome de abstinencia que genera mi falta de felicidad.

infomag.es

UNA MIRADA ABIERTA AL MUNDO VIAJERO

TRAVEL GUIDE



infomagmagazine.es

MALLORCA

MENORCA

FORMENTERA

IBIZA

PORNO FACIAL: EL INFIERNO DE LOS OTROS Y RUIDO

Todos estos influencers se exponen hasta las amígdalas, ignorando las salvaguardas del pudor más elemental.

Por Sergio Molino · Fotografía: Archivo IA

Se entregan al porno facial, despreciando la coquetería de la iluminación y del maquillaje. Supongo que me quedé mirando más de la cuenta, como cuando nos encontramos un accidente en la carretera.

Me detuve en un reel o un short de un tipo que zampaba hamburguesas en primer plano, y desde entonces el algoritmo decidió enchufarme cientos de esos vídeos, en los que ciertamente me entretengo con asco e hipnosis.

Poco a poco, están consiguiendo que deteste la idea de comerme una hamburguesa. Estoy a pocos vídeos de abrazar el vegetarianismo. Me dirán, con razón, que no los mire y que eduque al algoritmo con vídeos de osos panda

columpiándose, como hace la gente normal, pero la atracción de la repulsión es superior a mí. He descubierto un submundo de comedores profesionales de hamburguesas.

HAY GENTE QUE VIVE BIEN E INCLUSO SE HA HECHO RICA COMIENDO HAMBURGUESAS AROUND THE WORLD.

No cocinándolas ni inventando sabores nuevos ni destronando a Burger King, sino, simplemente, comiendo mientras se enfocan con el móvil en un primerísimo primer plano que permite ver cómo la carne picada, el queso y los trocitos de jalapeño se les meten entre los empastes o se les quedan colgando en los pelos de

la barba, como tarzanetes en la jungla. Sin cerrar la boca, dan su opinión sobre el bocadillo, argumentando como un crítico de cine en día de estreno, y es sorprendente que tengan tantas cosas que decir sobre una maldita hamburguesa y le encuentren tantísimos matices y notas. El día que prueben comida buena de verdad no les va a alcanzar el vocabulario.

Los más exitosos acumulan más espectadores que Belén Esteban en sus buenos tiempos y ganan un buen dinero (que al parecer se gastan en hamburguesas).

Les deseo mucha prosperidad, porque a ese ritmo de ingesta, su esperanza de vida no será muy superior a la de un minero de la Inglaterra victoriana.

Informo a los lectores aún profanos en esta moda de que esta temporada se llevan las hamburguesas repugnantemente pringosas. Cuanto más gordas y rellenas de ingredientes viscosos, mejor. Los estetas del videoburguesismo buscan planos chorreantes: les encanta que se desprendan trozos y líquidos de colores y texturas extraños. Pero, sobre todo, les chifla el primer plano.

Comparten esa afición con las influencers que se maquillan y se peinan. Aunque es mucho más agradable asistir a una sesión de cremas y mascarillas que a una masa de pepinillos a medio masticar, la perturbación es parecida: caras expuestas en un primer plano sin sombras ni escondites. Caras que dicen mírame y se someten gustosas a los ojos ajenos en insoportables y larguísimos planos estáticos

«I am ready for the close-up», dice Norma Desmond al final de *Sunset Boulevard*. Estoy lista para el primer plano. La frase revela la importancia del momento, el más solemne y duro al que se enfrenta una actriz. Las viejas estrellas de Hollywood cobraban muy caros sus primeros planos.

Hay más de media docena de oficios cinematográficos (operador de cámara, script, iluminador, maquillador, vestuario, diseño de producción, ayudante de dirección e incluso el director mismo a veces) cuyo sueldo se justifica en la ejecución de esos primeros planos en los que una estrella se la juega.

La grandeza de un actor se medía en su capacidad de aguantar primeros planos largos. Es en ellos donde crecen los Oscar, como las cruces de hierro al final de la película homónima de Peckinpah (cuando el héroe Steiner le dice al melifluo Stransky, justo antes de enfrentar el pecho a las balas: «Le enseñaré dónde crecen las cruces de hierro»).

Por eso extraña tanto esta pulsión suicida de exponerse en planos eternos que Norma Desmond jamás ofrecería, por contrato, más allá de cinco segundos, y con diez capas de maquillaje, sombras bien empastadas y una paletada de efecto flu en el objetivo de la cámara.

Exhibirse sin filtros ni barreras en un escenario, en una pantalla, en una plaza o

en un estadio era considerado un acto de bravura que el público solía agradecer con aplausos.

La famosísima frase «el infierno son los demás», de Jean-Paul Sartre, se refiere a la mirada ajena. Se cita tanto que pocos la sitúan en su contexto, pero el filósofo aludía con ella a lo insoportable que resulta ser mirado. Sostiene Sartre que quien observa el mundo no puede sustraerse él mismo a la mirada de los demás. Juzgar a los otros implica ser juzgado, y lo natural es tratar de eludir ese juicio. Nos cuidamos de la mirada ajena o fingimos no verla, trazando cortafuegos o parapetos.

Una amiga famosa me comentó una vez, al explicarme las estrategias que sigue para no desprotegerse demasiado en las redes sociales:

«YO NO PUEDO LEVANTARME CADA MAÑANA CON CIEN MENSAJES EN LOS QUE ME LLAMAN PUTA».

Nadie puede. Tampoco con cien mensajes en los que te llaman guapa y reina. El halago y el insulto tienen una capacidad corrosiva parecida si se reciben en cantidades industriales. En otro sentido, a algunos escritores nos fatiga tanto someternos a las valoraciones de los críticos que terminamos por no leerlas, lo mismo que los comentarios de las redes sociales. Es, de hecho, el primer consejo que te dan los buenos amigos: no lo leas, no dejes que los ojos de los demás te despellejen, protégete de ellos como te proteges del sol con crema solar. Tienen razón: la vida mejora cuando se busca la acera de la sombra.

Todos estos influencers, en cambio, se exponen hasta las amígdalas (literalmente, como dice la muchachada), ignorando las salvaguardas del pudor más elemental. Se entregan al porno facial y no dejan un poro sin exhibir, despreciando la coquetería de la iluminación y del maquillaje. Sería perezoso despacharlos como narcisistas, pues hay en su desaliño (a veces, algo más que guarrería) una inconsciencia de los límites entre el adentro y el afuera que desafía cualquier noción de decoro y va mucho más allá de la obsesión por gustar y ser amado.

La mirada de los demás, ese infierno sartriano, no les abrasa porque no la perciben como algo ajeno a la vida privada. Tienen tan naturalizado vivir con la cámara del móvil enfrente que prescinden de la puesta en escena. No son actores, no necesitan que un director grite acción para entrar en un papel del que tampoco salen nunca.

Me siento expuesto en su exposición, lo que termina confundiendo el juego de miradas. Trasladan, pues, la incomodidad al espectador. Al mirarlos percibo la misma inquietud que si me observaran a mí. Me siento expuesto en su exposición, lo que termina confundiendo el juego de miradas. No sé quién observa y quién es observado.

Las reglas de la exposición y del público no funcionan ya como en el cine, y en esa confusión se despliega una forma de comunicación misteriosa e insólita que no rige con los códigos de los medios de masas. Eso es lo que me incomoda, mucho más que los pegotes de queso cheddar en la barba del instagramer.

Cuando un periódico hace una pieza con uno de esos vídeos, tiene que descontextualizarlo para que funcione en la narrativa lineal de las noticias. El zampahamburguesas (o el maquillador, o lo que sea) se convierte entonces en personaje, y como tal podemos analizarlo y observarlo con la distancia que da el filtro del medio-narrador y sus convenciones.

Pero cuando aparecen espontáneamente en la pantalla del teléfono desafían toda convención y se meten en nuestra vida con una naturalidad impertinente.

Su efecto se parece más al de una performance artística que al de un discurso, y su multiplicación nos obliga a vivir en una exposición eterna de ready-mades sin principio ni fin.

Su presencia es absolutista y reacia al análisis. Brotan y se acoplan a lo cotidiano como el motor de los coches y la megafonía de las estaciones.

Son ruido concebido como ruido con voluntad de ruido. Y como ruido hay que aceptarlos si no queremos volvernos locos.

Eso, o salir de las redes sociales y abrazar el veganismo, claro. Pero la vida no parece ir por ahí.

NANI TAMOONA Y EL ARTE ENTRE HUMANO Y MÁQUINA

NANI TAMOONA: ART BETWEEN HUMAN AND MACHINE

Bajo el seudónimo de Moonchild, Nani Tamoona ha desarrollado una serie de ilustraciones que combinan técnicas tradicionales con tecnologías emergentes

Under the pseudonym Moonchild, Nani Tamoona has developed a series of illustrations that blend traditional techniques with emerging technologies

Por Arseni Vesnin

Demostrando que el arte generado por IA puede ser tanto hermoso como cautivador, Nani Tamoona está logrando crear piezas que evocan recuerdos y emociones de tiempos pasados. Ha destacado por su innovador uso de la inteligencia artificial (IA) en la creación de arte digital. Su enfoque se centra en la utilización de "prompts" o indicaciones textuales para generar imágenes a través de herramientas de IA, proceso que ella describe como una conversación con una inteligencia artificial, donde se proporciona un texto solicitando una imagen y se recibe una respuesta visual.

Además de su trabajo como ilustradora, Nani ha incursionado en el mundo de los tokens no fungibles (NFTs), explorando nuevas formas de propiedad y distribución del arte digital. A través de plataformas especializadas, ha presentado su portafolio digital, permitiendo a los coleccionistas adquirir piezas únicas que fusionan creatividad humana y generación artificial.

La integración de la IA en el proceso creativo de Nani no solo amplía las posibilidades estéticas, sino que también plantea reflexiones sobre la

colaboración entre humanos y máquinas en la producción artística. Su trabajo invita a reconsiderar los límites de la creatividad y a explorar cómo las herramientas digitales pueden enriquecer la expresión artística contemporánea. En resumen, Nani Tamoona, alias Moonchild, se posiciona como una artista digital y creadora de NFTs que, mediante el uso innovador de la inteligencia artificial, ha logrado crear obras que resuenan con la nostalgia de la infancia, al tiempo que exploran las fronteras de la colaboración entre humanos y máquinas en el arte.

ENG: Nani Tamoona is an illustrator and character designer renowned for her innovative use of artificial intelligence (AI) in creating digital art. Her approach focuses on using "prompts" or textual cues to generate images through AI tools, a process she describes as a conversation with an artificial intelligence, where text is provided to request an image, and a visual response is received. Demonstrating that AI-generated art can be both beautiful and captivating Nani creates pieces that evoke memories and emotions from the past.

In addition to her career as an illustrator, Nani has ventured into the world of non-fungible tokens (NFTs), exploring new ways of owning and distributing digital art. Through specialized platforms, she has showcased her digital portfolio, allowing collectors to acquire unique pieces that merge human creativity with artificial generation.

The integration of AI into Nani's creative process not only expands aesthetic possibilities but also raises questions about the collaboration between humans and machines in artistic production. Her work invites us to reconsider the boundaries of creativity and explore how digital tools can enrich contemporary artistic expression.

In summary, Nani Tamoona, also known as Moonchild, has positioned herself as a digital artist and NFT creator who, through innovative use of artificial intelligence, has managed to create works that resonate with childhood nostalgia while exploring the frontiers of human-machine collaboration in art.







OTREDAD, DIÁLOGOS INFINITOS DE ANDRÉS MARTI

OTREDAD, INFINITE DIALOGUES BY ANDRÉS MARTI



<p>Otredad es un proyecto fotográfico que habla de un imaginario posible para la melancolía y la belleza.</p>	<p>Otredad is a photographic project that speaks of a Possible imaginary for melancholy and beauty.</p>
---	---

Por Ilaria Potenza

Según Goethe, la melancolía es una sensación de tristeza cuyas causas son desconocidas. Solo eres consciente de sus síntomas, por lo que terminas sintiendo intensamente la pérdida de algo, aunque no sepas exactamente qué es. Todo lo que puedes hacer es sumergirte en ese tormento tierno hasta acostumbrarte a él. Este tema es tratado con extrema elegancia por el fotógrafo Andrés Marti, quien fusiona el concepto de estética con el de emocionalidad y una belleza sin precedentes. La palabra clave para entender este proyecto es melancolía. Muchos poetas y filósofos han hablado sobre este sentimiento, asociándolo a menudo con la idea de belleza. De hecho, en su obra, belleza y dolor están estrechamente conectados, y esta relación se manifiesta a través de las características puramente estéticas que hacen de Andrés Marti un artista contemporáneo único. Sus modelos son amigos, conocidos, e incluso él mismo se expresa a través de autorretratos, en un intento de comprender sus propios sentimientos y los de los demás, situando a sus sujetos en un universo atemporal que, en realidad, representa nuestro camino terrenal. Según el artista, la identidad de cada individuo resulta simple en su conjunto, pero a veces parece

fragmentada, en un enmarañado intrincado de facetas. En Otredad, los sujetos son representados como medios culturales, donde la germinación corresponde a la necesidad de salir de nuestra piel, ya que el dolor se asentó en nosotros como una semilla, permitiéndonos crecer y ser desbordados por la belleza de nuestra alma renovada. Estos cuerpos que habitan el mencionado universo representan el triunfo del espíritu sobre la materia, y se dejan llevar, pasivamente, por los lazos, el papel, las flores y todos los elementos que los rodean, expresando una mezcla entre éxtasis divino y resignación.

A través de estas representaciones, se nos invita a no sentir vergüenza de nosotros mismos y a aceptar nuestras fragilidades, porque son hermosas. Por otro lado, su lenguaje visual se adapta perfectamente a las necesidades de la sociedad contemporánea, que rechaza cada vez más el concepto de masculinidad tóxica y abraza un nuevo tipo de belleza masculina, más refinada y orientada hacia la fluidez de género.

Por lo tanto, la primera impresión lleva a dejar de identificar a estos humanos como "chicos" o "chicas". Son simplemente seres, seres en plena floración.

ENG: According to Goethe, melancholy is a sense of sadness whose causes are unknown. Its symptoms are the only thing you are aware of, that's why you end up intensely feeling the loss of something, but you don't know exactly what it is. All you can do is wallow in that tender torment until you get used to it. This theme is dealt with extreme elegance by the photographer Andrés Marti, who blends the concept of aesthetic with that of emotionality, and unprecedented beauty. The keyword to understand this project is melancholy. Many poets and philosophers have talked about this feeling often associating it with the idea of beauty. In fact, in his work beauty and pain are closely connected and this relationship manifests itself through those purely aesthetic characteristics that make Andrés Marti a unique contemporary artist. His models are friends, acquaintances, and he also expresses himself through self-portraits, in an attempt to understand his own and others' feelings, placing his subjects in a timeless universe that actually represents our earthly path. The identity of each individual turns out to be simple as a whole, but sometimes it appears fragmented, in an intricate tangle of facets.







ENRICO ROBUSTI: EL RETRATISTA DE LAS PASIONES Y EXCESOS HUMANOS

ENRICO ROBUSTI: THE PORTRAITIST OF HUMAN PASSIONS AND EXCESSES



Sus obras invitan al espectador a reflexionar sobre la naturaleza del comportamiento humano, desnudando tanto sus virtudes como sus defectos.

His works invite the viewer to reflect on the nature of human behavior, exposing both its virtues and flaws.

Por Ilaria Potenza

Enrico Robusti es un pintor italiano contemporáneo conocido por sus obras intensas y emocionalmente cargadas que exploran las complejidades del alma humana. Originario de Parma, Robusti inició su carrera como retratista, pero pronto desarrolló un estilo propio que combina el realismo con elementos expresionistas y surrealistas.

Sus pinturas, a menudo de gran formato, se caracterizan por una distorsión deliberada de las figuras humanas, lo que otorga a su trabajo un dinamismo único y una poderosa carga narrativa. La obra de Robusti es una exploración de los excesos, los deseos y las contradicciones de la sociedad moderna.

Sus composiciones, a menudo saturadas de personajes y detalles, retratan escenas cotidianas llevadas al extremo, como banquetes, reuniones sociales y momentos de euforia o desesperación. Estas escenas están impregnadas de una sensación de movimiento casi frenético, lograda a través de líneas distorsionadas y perspectivas vertiginosas que desafían al espectador a mirar más allá de la superficie.

Un elemento clave en el trabajo de Robusti es su uso del color. Sus paletas vibrantes y contrastadas

contribuyen a intensificar la emoción de cada obra, guiando la atención del espectador hacia los elementos más significativos de la narrativa visual. A través de su técnica impecable y su enfoque audaz, el artista logra transmitir una crítica sutil, pero incisiva, de las dinámicas humanas y sociales. Enrico Robusti se inspira tanto en los grandes maestros del Barroco como en las sensibilidades contemporáneas, logrando una síntesis que resulta impactante y profundamente relevante. Robusti se posiciona como una voz única en el panorama artístico actual, capaz de conmover, inquietar y fascinar con cada pincelada.

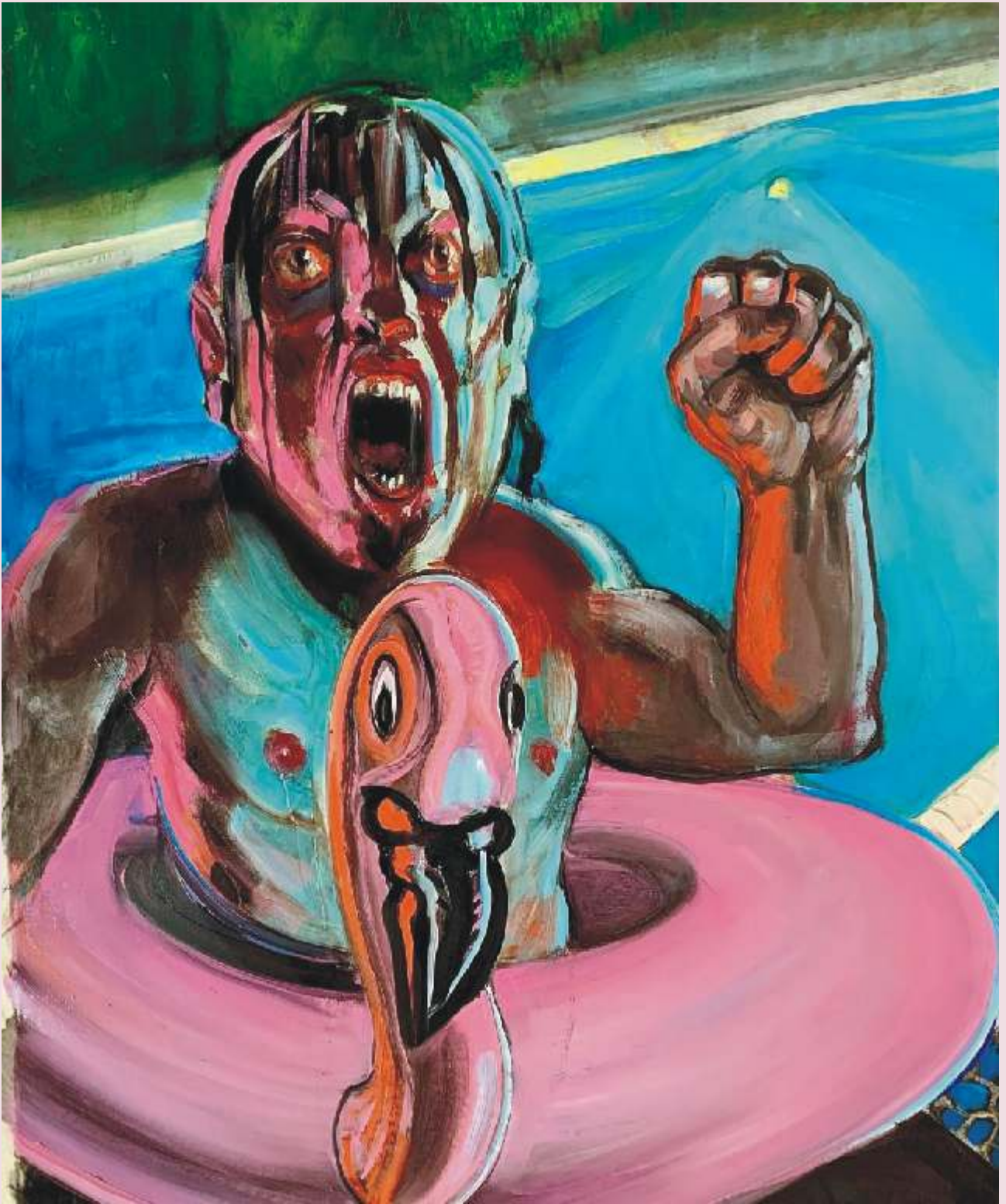
ENG: Enrico Robusti is a contemporary Italian painter known for his intense and emotionally charged works that delve into the complexities of the human soul. Originally from Parma, Robusti began his career as a portraitist but soon developed a unique style that blends realism with elements of expressionism and surrealism. His large-format paintings are often characterized by a deliberate distortion of human figures, granting his work a distinctive dynamism and a powerful narrative charge. Robusti's art is an exploration of the excesses,

desires, and contradictions of modern society.

His compositions, often teeming with characters and details, depict everyday scenes taken to the extreme, such as banquets, social gatherings, and moments of euphoria or despair. These scenes are imbued with a sense of almost frenetic motion, achieved through distorted lines and dizzying perspectives that challenge the viewer to look beyond the surface. A key element in Robusti's work is his use of color. His vibrant and contrasting palettes intensify the emotion of each piece, guiding the viewer's attention to the most significant elements of the visual narrative.

Through his impeccable technique and bold approach, the artist conveys a subtle yet incisive critique of human and social dynamics. Enrico Robusti draws inspiration from both the great masters of the Baroque period and contemporary sensibilities, achieving a synthesis that is striking and profoundly relevant. Robusti positions himself as a unique voice in the current artistic landscape, capable of moving, unsettling, and fascinating with every brushstroke.







GORKA POSTIGO: EL FOTÓGRAFO QUE EQUIPARA LA OTREDAD CON LA HUMANIDAD

GORKA POSTIGO: THE PHOTOGRAPHER WHO EQUATES OTHERNESS WITH HUMANITY



Postigo nos recuerda que la fotografía es mucho más que un registro de lo visible; es un puente hacia lo invisible, una herramienta para imaginar, cuestionar y construir nuevos mundos.

Postigo reminds us that photography is much more than a record of the visible; it is a bridge to the invisible, a tool for imagining, questioning, and building new worlds.

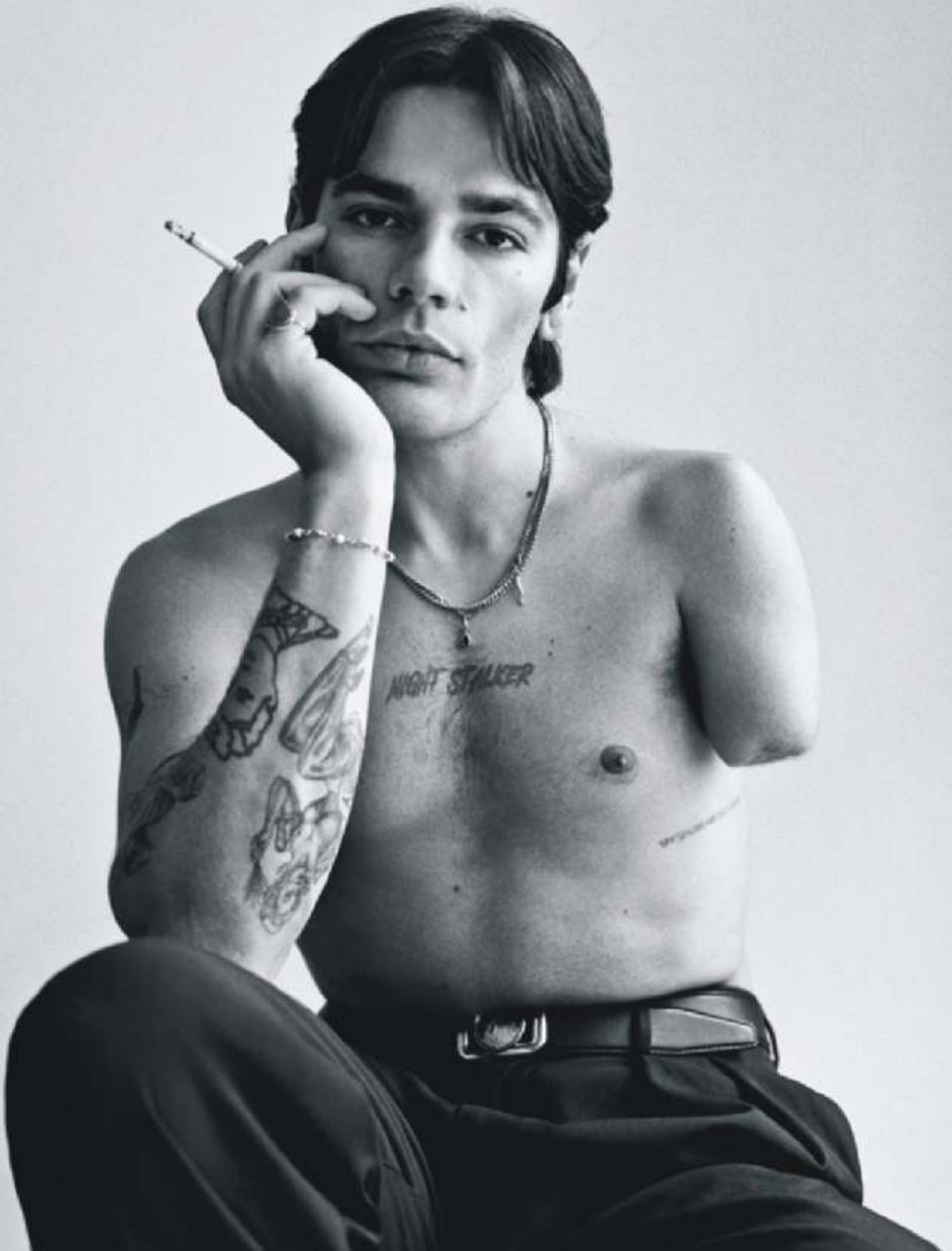
Por Lulu

La fotografía de Gorka Postigo es un canto visual a la diversidad y a la autenticidad, una celebración de lo que nos hace humanos en todas nuestras facetas. Postigo se adentra en el mundo contemporáneo con una mirada sensible y profundamente empática, explorando temas como la identidad, el cuerpo y las relaciones humanas. En sus imágenes, la influencia de la cultura queer y la moda se mezcla con una estética cruda pero pulida, un contraste que otorga a su obra una fuerza poética innegable. Cada una de sus fotografías parece capturar un momento de vulnerabilidad y verdad, donde la belleza no se encuentra en la perfección, sino en la honestidad de lo que muestra. Los retratos de Postigo nos invitan a reflexionar sobre la fluidez de las identidades y las complejidades de las relaciones personales, trascendiendo etiquetas y categorías tradicionales. Sus imágenes hablan de libertad, no solo como un ideal, sino como una práctica cotidiana: la libertad de ser, de expresar, de pertenecer y de redefinir constantemente los límites impuestos por la sociedad. Gorka Postigo construye un universo donde lo íntimo y lo

universal convergen, reflejando una generación que no teme cuestionar las normas ni abrazar lo diferente. Su obra no solo es visualmente impactante, sino también profundamente inclusiva, capaz de representar un futuro esperanzador donde la pluralidad de voces se escucha y se respeta. La moda, un elemento recurrente en su trabajo, no se presenta como simple ornamento, sino como una extensión del individuo, un medio para narrar historias y desafiar convenciones. A través de su lente, los colores, las texturas y las formas cobran un significado emocional y político, convirtiendo cada imagen en una declaración.

ENG: The photography of Gorka Postigo is a visual ode to diversity and authenticity, a celebration of what makes us human in all our facets. Postigo delves into the contemporary world with a sensitive and deeply empathetic gaze, exploring themes such as identity, the body, and human relationships. In his images, the influence of queer culture and fashion merges with a raw yet refined aesthetic, a contrast that lends his work an undeniable poetic force. Each of his photographs

seems to capture a moment of vulnerability and truth, where beauty is not found in perfection but in the honesty of what it portrays. Postigo's portraits invite us to reflect on the fluidity of identities and the complexities of personal relationships, transcending traditional labels and categories. His images speak of freedom, not just as an ideal, but as a daily practice: the freedom to exist, to express, to belong, and to constantly redefine the boundaries imposed by society. Gorka Postigo constructs a universe where the intimate and the universal converge, reflecting a generation unafraid to question norms and embrace the different. His work is not only visually striking but also profoundly inclusive, capable of representing a hopeful future where the plurality of voices is heard and respected. Fashion, a recurring element in his work, is not presented as mere adornment but as an extension of the individual, a medium to tell stories and challenge conventions. Through his lens, colors, textures, and shapes take on emotional and political significance, transforming each image into a statement.







LA PERCEPCIÓN DE LA REALIDAD DE MICHAEL HUSSAR

MICHAEL HUSSAR'S PERCEPTION OF REALITY

Una voyeurista percepción de la humanidad, con monstruos y falsedad, una maravilla gótica que ilumina el área gris entre verdades y mentiras.

A voyeuristic view of humanity filled with monsters and deceit, a Gothic marvel illuminating the gray area between truths and lies.

Por Karla González

La pintura de Michael Hussar es un viaje perturbador y fascinante al corazón del surrealismo contemporáneo. Su obra, cargada de simbolismo y provocación, desafía las nociones tradicionales de belleza y moralidad, sumergiendo al espectador en un universo oscuro y profundamente introspectivo. Hussar, conocido por su estilo hiperrealista y su paleta rica en tonos oscuros, utiliza el óleo como medio principal para dar vida a personajes grotescos pero cautivadores que habitan en una fina línea entre lo humano y lo monstruoso.

El arte de Hussar se nutre de la tensión entre lo bello y lo macabro. Sus retratos, cargados de detalles minuciosos, revelan imperfecciones físicas y emocionales que suelen ser ignoradas en la representación tradicional. A menudo, sus figuras tienen miradas intensas y desafiantes, y sus expresiones parecen cuestionar al espectador mientras exponen sus propias vulnerabilidades. La obra de Hussar explora temas como la decadencia, la mortalidad y los excesos del alma humana, utilizando símbolos religiosos, elementos teatrales y referencias a la cultura pop para crear narrativas visuales complejas. Una característica distintiva de su pintura es su capacidad para transformar el horror en poesía

visual. En sus lienzos, sangre, lágrimas y cicatrices se convierten en metáforas de la condición humana. Las figuras, a menudo envueltas en una atmósfera teatral y dramática, parecen actores en un escenario que representa los rincones más oscuros de nuestra psique. El surrealismo de Hussar no solo provoca, sino que invita a reflexionar sobre los conceptos de identidad y moralidad. Sus obras son espejos que reflejan nuestras propias contradicciones y obsesiones, recordándonos que la oscuridad y la luz coexisten en todos nosotros. Michael Hussar es más que un pintor; es un narrador visual que, con su técnica impecable y su visión única, nos lleva a un mundo donde el arte es tanto un consuelo como una confrontación, desafiándonos a mirar más allá de lo evidente y a enfrentarnos a nuestra propia humanidad.

ENG: Michael Hussar's painting is a disturbing and fascinating journey into the heart of contemporary surrealism. His work, laden with symbolism and provocation, challenges traditional notions of beauty and morality, plunging the viewer into a dark and deeply introspective universe. Hussar, known for his hyperrealistic style and a palette rich in dark tones, uses oil as his primary medium to bring to life

grotesque yet captivating characters that exist on a fine line between the human and the monstrous.

Hussar's art thrives on the tension between beauty and the macabre. His portraits, filled with meticulous details, reveal physical and emotional imperfections often overlooked in traditional representation. Frequently, his figures have intense, defiant gazes, and their expressions seem to question the viewer while exposing their own vulnerabilities. Hussar's work delves into themes such as decadence, mortality, and the excesses of the human soul, using religious symbols, theatrical elements, and references to pop culture to create complex visual narratives. A distinctive feature of his painting is his ability to transform horror into visual poetry. In his canvases, blood, tears, and scars become metaphors for the human condition. The figures, often enveloped in a theatrical and dramatic atmosphere, resemble actors on a stage that represents the darkest corners of our psyche. Hussar's surrealism not only provokes but also invites reflection on concepts of identity and morality. His works are mirrors reflecting our own contradictions and obsessions, reminding us that darkness and light coexist within us all.







MUSAS DRAG: UN UNIVERSO CREATIVO EN LA OBRA DE ANTONIO GARCÍA VILLARÁN

DRAG MUSES: A CREATIVE UNIVERSE IN THE ARTWORK OF ANTONIO GARCÍA VILLARÁN



El poder de la transformación: creatividad y expresión en el arte Drag.

The Power of Transformation: Creativity and Expression in Drag Art

Entrevista al artista

En esta entrevista, Antonio García Villarán comparte su fascinación por el arte drag y explora cómo esta forma de expresión inspira sus obras recientes, con su dramatismo, colorido y simbolismo.

¿Qué fue lo que inicialmente te atrajo de las Drag Queens y cómo las incorporaste en tu arte? RuPaul dijo que todos nacemos desnudos y que todo lo demás es Drag. Al descubrir este mundo, aún marginal y poco valorado en nuestro país, encontré personas que se expresan con una creatividad extraordinaria, alegría y humor, a menudo tan exagerados que alcanzan lo 'camp'. Son obras de arte andantes, y comparten herramientas con los artistas plásticos.

Mencionas una distinción entre el travestismo y el arte Drag.

¿Podrías explicarla? Las Drags están más cerca del arte, abrazando la exageración, el teatro, el humor y el entretenimiento. Tanto el travestismo como las Drags expresan identidad, y a menudo comparten un trasfondo de lucha contra el rechazo social. Lo que más me fascina es cómo transforman ese sufrimiento en algo bello y creativo.

Tu obra refleja el contraste entre la alegría y el drama en las Drag Queens. ¿Cómo capturas esto en tus pinturas? Mis pinturas son teatrales. Detrás del estallido de color están las miradas de las Drag Queens, alegres pero profundamente melancólicas. Las pinto como las auténticas reinas del siglo XXI, con sus triunfos y sus dificultades, en grandes formatos con colores vibrantes y chorreados que realzan su belleza andrógina.

¿Cómo es tu proceso creativo al pintar Drag Queens? Me conmueve conocer a la persona detrás del personaje: cómo piensa, se mueve y su historia. Por ejemplo, conocí a Higaceo Crujiente, mi favorita de Drag Race España, durante mi exposición Vanagloria y su historia me ayudó a capturar su esencia. Me gusta saber qué hay detrás del maquillaje, de las exageradas pelucas y los apretados corsets para imprimir todo eso en cada una de las pinceladas que pongo.

¿Qué influencias artísticas ves en las Drag Queens y cómo inspiran tu trabajo? El arte Drag mezcla alta y baja cultura, tomando inspiración del arte Rococó, la moda, el cine y los cómics para crear algo único. Esto

resuena conmigo porque también mezclo diversas influencias en mi pintura para crear algo original. **¿Por qué es relevante el arte Drag hoy y qué mensaje deseas transmitir?** El Arte Drag es un fenómeno contemporáneo aún en formación, y somos parte de su creación. A través de mi obra, busco promover la libertad y la creatividad sin prejuicios. Quiero que quienes la vean se conecten consigo mismos al observarla, como si miraran en un espejo.

¿Qué podemos esperar de tu trabajo futuro relacionado con el mundo Drag? Planeo seguir explorando esta temática, pintando escenas de sus vidas dentro y fuera del escenario, sus momentos de alegría y también de lucha. El mundo Drag me inspira profundamente, y quiero dejarlo plasmado en mi obra.

¿Qué dirías a quienes no consideran las Drags como una forma legítima de arte? El arte detrás de las Drags es innegable: diseñan sus propios trajes, dominan el maquillaje y crean mundos de fantasía. Las Drag Queens merecen respeto y reconocimiento como creadoras dentro de su ámbito.



AUTORRETRATO DE
ANTONIO GARCÍA VILLARÁN

A. Villarán



ENG: In this interview, Antonio García Villarán shares his fascination with drag art, exploring how it inspires his recent works with its drama, color, and symbolism.

What initially drew you to Drag Queens, and how did you incorporate them into your art?

RuPaul famously said we're all born naked, and everything else is drag. Discovering this world -still marginal and undervalued in our country -I found individuals expressing themselves with extraordinary creativity, joy, and humor, often to the point of becoming Camp. They are walking works of art, sharing tools with visual artists.

You mention a distinction between cross-dressing and drag art. Could you elaborate? Drag is closer to art, embracing exaggeration, theater, humor, and entertainment. Both

cross-dressing and drag express identity and often share a backdrop of struggle and societal rejection. What fascinates me most is how this hardship is transformed into something beautiful and creative.

Your work reflects contrasts between joy and drama in Drag Queens. How do you capture this in your paintings? My paintings are theatrical. Behind the explosion of color are the Queens' gazes -joyful yet deeply melancholic-. I paint them as the true Queens of the 21st century, with all their triumphs and struggles, in large formats with vibrant, dripping colors that amplify their androgynous beauty.

What is your creative process like when working on a piece inspired by Drag art? I enjoy getting to know the person I'm going to portray, understanding how they think, how

they move, and what lies behind their expression as a Drag Queen. For instance, with Higaceo Crujiente, who was my favorite on the first season of Drag Race España, I had the pleasure of meeting her when I invited her to my Vanagloria exhibition in Madrid. The next day, we had dinner, and I got to learn more about her story. I met Zafiro at the nightclub where she works, and we've had several conversations and encounters before I began painting her. I like to uncover what's behind the makeup, the exaggerated wigs, and the tightly laced corsets, so I can pour all of that into each brushstroke I make.

What artistic influences do you see in Drag Queens, and how do they inspire your work? Drag blends high and pop culture, drawing from Rococo art, fashion, cinema, and comics to create something unique. This approach resonates with me, I also mix diverse influences in my paintings to craft something original.

Why is Drag Art relevant today, and what message do you aim to convey? Drag is a contemporary phenomenon still taking shape, making us part of its creation. Through my work, I aim to promote freedom and creativity without prejudice. I hope viewers see my paintings as mirrors, connecting with their own identity through the art.

What's next for your Drag-inspired work? I plan to keep exploring this theme, painting scenes of their lives on and off stage, their joy and struggles. Drag inspires me profoundly, and I want to immortalize that in my art.

What would you say to those who don't view Drag as legitimate art? The artistry behind drag is undeniable designing costumes, mastering makeup, and creating fantasy worlds. Drag Queens deserve respect and recognition as creators in their own right.



FURIA ROJA DRAG

Lucas



MADAME CRUJIENTE



DRAG LUZBEL



DESASOSIEGO DRAG

MUST HAVE



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



PUMA PALERMO VINTAGE UNISEX: 110€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



UNA NUEVA MENTE
Una fórmula infalible para triunfar en el mundo que se avecina
Autor: Daniel H. Pink



THINKING MU IVORY SWEATSHIRT: 99,90€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



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



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



LA REGLA CRÍTICA: 56 ARTÍCULOS CÍCLICOS FISIOLÓGICOS
VENTA OLINE: infomag.es
AUTOR: **CARLOS PENAS**



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

Thinking Mu, AW 2024/'25 re-gen city shades

Thinking Mu, AW 2024/'25 Re-Gen City Shades

Thinking Mu está disponible en Pasatiempos Store (Palma) www.pasatiempos.net



Thinking Mu es una marca de moda sostenible reconocida por su compromiso con el medio ambiente y su ética en la producción. Un emprendimiento fundado en Barcelona, con el objetivo de ofrecer prendas de alta calidad y estilo contemporáneo. Teniendo en cuenta la disminución de los impactos ambientales en toda la cadena de producción. Thinking Mu se distingue por su fuerte compromiso con la sostenibilidad, utilizando materiales ecológicos como algodón orgánico, cáñamo y fibras recicladas para minimizar

el impacto ambiental de sus productos. La ética en la producción es un pilar Fundamental de la marca, que garantiza condiciones laborales justas y seguras en toda su cadena de suministro, promoviendo un tipo de industria textil más responsable. La transparencia es otro aspecto esencial para la marca, ya que ofrece a los consumidores una visión clara de sus procesos de producción y el origen de los materiales que utilizan. Distinguida por su constante innovación, al buscar continuamente nuevas formas de

reducir su huella ecológica mediante el uso de tecnologías y prácticas avanzadas que resultan en prendas de alta calidad perduran en el tiempo.

ENG: Thinking Mu is a sustainable fashion brand renowned for its commitment to the environment and ethical production practices. Founded in Barcelona, it aims to offer high-quality garments with a contemporary style while reducing environmental impacts throughout its production chain. The brand stands out for its strong dedication to sustainability, employing eco-friendly materials such as organic cotton, hemp, and recycled fibers to minimize the ecological footprint of its products. Ethics in production form a cornerstone of Thinking Mu's philosophy, ensuring fair and safe working conditions across its supply chain and fostering a more responsible textile industry. Transparency is another essential aspect of Thinking Mu's approach. The brand provides consumers with a clear view of its production processes and the origins of the materials used. This openness reinforces trust and promotes informed decision-making among its customers. Innovation is at the heart of the brand's practices, as it continuously seeks new ways to reduce its ecological footprint. By incorporating advanced technologies and practices, Thinking Mu produces high-quality garments designed to endure over time.

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA



Comer con Arte en Art Wall restaurant | Dining with Art at Art Wall Restaurant

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

Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía: Hotel Artmadams

Art Wall se ubica en Hotel Artmadams, un hotel repleto de arte contemporáneo enclavado en el barrio Son Armadans de Palma.

Posiblemente el edificio más fotografiado del barrio, gracias a la imponente obra de José Luis Mesas en la fachada.

Art Wall is located in the Hotel Artmadams, a hotel filled with contemporary art nestled in the Son Armadans neighborhood of Palma. It is possibly the most photographed building in the area, thanks to the striking work by José Luis Mesas adorning its façade.



El restaurante del hotel que contiene la palabra mágica -Art- ofrece cocina mediterránea sencilla, elaborada a partir de productos de primera calidad. Es un espacio perfecto para preparar eventos privados, comidas o cenas de empresa. Se puede combinar una experiencia gastronómica con una visita a las salas de exposiciones del hotel.

El restaurante se adapta a un entorno lleno de creatividad, para hacer de cada comida o cena lo más agradable y acogedor posible para el visitante.

La carta de Art Wall restaurant parte de una cocina mediterránea abierta a la fusión hacia otras culturas, con sabores e ingredientes exóticos modulado en torno a la gran terraza exterior, con unas vistas singulares de Son Armadans.

Un mediodía o noche de fin de semana cualquiera puedes disfrutar de un maravilloso tiradito de salmón con tobiko, por ejemplo. Otros platos sugerentes salen de la cocina como las alcachofas con parmesano y aceite de trufa, el tartar de atún, un revuelto de gulas, huevo, cayena y gambas o una ensaladilla rusa impecable con ventresca de atún, mientras tu mirada se desliza en un balsámico paseo por los pequeños detalles artísticos y esculturas que forman parte de la experiencia.

Consultad la programación, siempre hay algo que vale la pena. O mejor aún, acércate un sábado ya que podías coincidir con la inauguración de una de sus exposiciones, se forma un ambiente efervescente muy cosmopolita.



SI ESTÁS PENSANDO EN ART WALL PARA ORGANIZAR UN EVENTO PRIVADO, TAMBIÉN HAY SERVICIO DE CATERING.

PLANNING A PRIVATE EVENT? ART WALL ALSO OFFERS CATERING SERVICES, MAKING IT AN IDEAL CHOICE FOR HOSTING YOUR NEXT SPECIAL OCCASION.

ENG: This restaurant, featuring the magical word "Art" in its name, offers simple Mediterranean cuisine crafted with top-quality ingredients. It is the perfect venue for hosting private events, corporate lunches, or dinners. Guests can combine a gastronomic experience with a visit to the hotel's exhibition halls. Art Wall Restaurant blends seamlessly with its creative surroundings, aiming to make every meal as enjoyable and welcoming as possible for visitors.

The menu showcases Mediterranean cuisine with a fusion of flavors from other cultures, incorporating exotic tastes and ingredients. This culinary journey is enhanced by the large outdoor terrace, offering urban views.

On a typical weekend afternoon or evening, you might savor a delightful salmon tiradito with tobiko, for instance. Other enticing dishes include artichokes with Parmesan and truffle oil, tuna tartare, scrambled eggs with baby eels, cayenne, and shrimp, or a flawless Russian salad topped with tuna belly. All this while your gaze wanders across the artistic details and sculptures that are part of the immersive experience.

Check the programming there's always something worth exploring. Better yet, visit on a Saturday and you might coincide with the opening of one of their exhibitions, enjoying a vibrant, cosmopolitan atmosphere.

El restaurante del hotel que contiene la palabra mágica -Art- ofrece cocina mediterránea sencilla, elaborada a partir de productos de primera calidad. Es un espacio perfecto para preparar eventos privados, comidas o cenas de empresa. Se puede combinar una experiencia gastronómica con una visita a las salas de exposiciones del hotel.

El restaurante se adapta a un entorno lleno de creatividad, para hacer de cada comida o cena lo más agradable y acogedor posible para el visitante.

La carta de Art Wall restaurant parte de una cocina mediterránea abierta a la fusión hacia otras culturas, con sabores e ingredientes exóticos modulado en torno a la gran terraza exterior, con unas vistas singulares de Son Armadans.

Un mediodía o noche de fin de semana cualquiera puedes disfrutar de un maravilloso tiradito de salmón con tobiko, por ejemplo. Otros platos sugerentes salen de la cocina como las alcachofas con parmesano y aceite de trufa, el tartar de atún, un revuelto de gulas, huevo, cayena y gambas o una ensaladilla rusa impecable con ventresca de atún, mientras tu mirada se desliza en un balsámico paseo por los pequeños detalles artísticos y esculturas que forman parte de la experiencia.

Consultad la programación, siempre hay algo que vale la pena. O mejor aún, acércate un sábado ya que podías coincidir con la inauguración de una de sus exposiciones, se forma un ambiente efervescente muy cosmopolita.



SI ESTÁS PENSANDO EN ART WALL PARA ORGANIZAR UN EVENTO PRIVADO, TAMBIÉN HAY SERVICIO DE CATERING.

PLANNING A PRIVATE EVENT? ART WALL ALSO OFFERS CATERING SERVICES, MAKING IT AN IDEAL CHOICE FOR HOSTING YOUR NEXT SPECIAL OCCASION.

ENG: This restaurant, featuring the magical word "Art" in its name, offers simple Mediterranean cuisine crafted with top-quality ingredients. It is the perfect venue for hosting private events, corporate lunches, or dinners. Guests can combine a gastronomic experience with a visit to the hotel's exhibition halls. Art Wall Restaurant blends seamlessly with its creative surroundings, aiming to make every meal as enjoyable and welcoming as possible for visitors.

The menu showcases Mediterranean cuisine with a fusion of flavors from other cultures, incorporating exotic tastes and ingredients. This culinary journey is enhanced by the large outdoor terrace, offering urban views.

On a typical weekend afternoon or evening, you might savor a delightful salmon tiradito with tobiko, for instance. Other enticing dishes include artichokes with Parmesan and truffle oil, tuna tartare, scrambled eggs with baby eels, cayenne, and shrimp, or a flawless Russian salad topped with tuna belly. All this while your gaze wanders across the artistic details and sculptures that are part of the immersive experience.

Check the programming there's always something worth exploring. Better yet, visit on a Saturday and you might coincide with the opening of one of their exhibitions, enjoying a vibrant, cosmopolitan atmosphere.



hotelartmadams.com

Bocados de placer en S'Olivera d'en Emilo

Bites of Bliss at S'Olivera d'en Emilio

Carrer del Conquistador, 82. Binissalem. Mallorca. Reservas: 971 51 12 55

Texto: Bernd Edelbar · Fotografía: Archivo



Tataki de Hamachi · emiliocastrejon.com

Hay cocinas que, normalmente en virtud de sus orígenes, podemos alinear dentro de un modelo o estilo determinado; sin embargo, también hay chefs más valientes o libres que encuentran su personalidad culinaria en base a herramientas como la creatividad, la excelencia técnica y la innovación. A estos restaurantes debemos acercarnos con la mente abierta, pues... ¡suelen conseguir que conquistemos nuevos registros con nuestro paladar! En S'Olivera de Binissalem el chef Emilio Castrejón intenta

conquistar nuestros sentidos a través de sus platos, que siempre abordan el trasfondo y el sabor de la cocina japonesa vista desde la multiculturalidad. Emilio toma como base el mejor producto local de temporada sin acometer grandes riesgos, pues su prioridad siempre es agradar al comensal con una cuidada puesta en escena, finas texturas y sabores definidos. ¡Un valor seguro! Entre sus platos imperdibles destacan el tataki de hamachi aliñado, el tartar de atún, la tempura de langostinos, solomillo coreano, curry de

lentejas con pescado, lubina con boniato y las gyozas de pescado que Emilio prepara con su toque de autor. Una tensión de contrastes que dispara el sabor, con mares delicados y atrevidos y un emplatado que es poesía.

ENG: Some cuisines, often shaped by their origins, can be aligned with a specific model or style. However, there are also braver or freer chefs who find their culinary identity through tools like creativity, technical excellence, and innovation. These are the restaurants we should approach with an open mind because they often allow us to explore new dimensions with our palate!

At S'Olivera de Binissalem, chef Emilio Castrejón aims to captivate our senses through dishes that delve into the essence and flavors of Japanese cuisine, viewed through the lens of multiculturalism. Emilio builds on the best seasonal local ingredients, avoiding excessive risks, as his priority is always to please diners with meticulous presentation, refined textures, and well-defined flavors. A reliable delight! Must-try dishes include hamachi tataki with a delicate dressing, tuna tartare, shrimp tempura, Korean-style tenderloin, lentil curry with fish, sea bass with sweet potato, and fish gyozas prepared with Emilio's signature touch. A thrilling contrast of flavors ignites the palate, blending subtle and bold marine notes with plating that feels like poetry.



elige tu plato
COCINA ITALIANA



ORECCHIETTE VULCANO
BIANCO E ROSSO RESTAURANT
Fàbrica, 6. (Barrio Santa Catalina). Palma.



RAVIOLIS AROMA CAFÉ, MANTEQUILLA Y SALVIA
LA BÚFALA RESTAURANT
Germans Perelló, S/N. Alaró. Alaró.



SPAGHETTI CON ALMEJAS
ARTWALL RESTAURANT
Dentro del hotel Artmadams. Marquès de la Sènia, 34. Palma.



RISSOTO AZAFRÁN, ESPÁRRAGOS Y LUBINA
ENOTECA 1918 RESTAURANT
Fàbrica, 3. (Barrio Santa Catalina). Palma.

Josep Avellà, el Indiana Jones de los vinos naturales

Josep Avellà, the Indiana Jones of natural wines

Texto: Mónica Cascanueces. Fotografía: Rococó de la Mer

Entrevistamos a Josep Avellà, propietario de Solodevino y experto en vinos ecológicos, naturales y de mínima intervención, quien nos explica su pasión por estos productos y el trabajo que realiza con los productores.

Josep, conocido como el Indiana Jones de los vinos naturales, comenzó su carrera como arqueólogo en Francia, pero su encuentro con el mundo del vino natural cambió su vida. En 2015 fundó Solodevino, una distribuidora especializada en vinos ecológicos y de mínima intervención. Su misión es promover la riqueza cultural y territorial que encapsulan estas botellas, conectando con la esencia del terruño. Además, ofrece asesoramiento, venta a profesionales y organiza catas.

¿Qué despertó tu pasión por el vino natural?

La pasión por el vino natural surgió mientras trabajaba en Francia. Al sumergirme en el mundo del vino, descubrí un movimiento alternativo dentro de la alimentación, con una filosofía basada en la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza. Fue entonces cuando me di cuenta de que el vino natural no es solo una bebida, sino un reflejo de una forma de vida y una conexión profunda con la tierra.

¿Qué te llevó a dedicarte completamente a este sector?

Lo que realmente me impulsó fue la conexión con las personas

detrás del vino natural. Son individuos apasionados que están redefiniendo la relación entre el ser humano y la tierra. Este vino, producido sin productos químicos y con métodos sostenibles, cuenta historias únicas que reflejan un compromiso genuino con la naturaleza.

¿Qué criterios sigues para seleccionar los productores?

Mi enfoque es siempre establecer una conexión genuina con los productores. Me gusta trabajar con bodegas que respeten el paisaje, sean sostenibles y sigan una filosofía de mínima intervención. La calidad es clave, pero también es fundamental que el vino sea auténtico y que la historia detrás de cada botella sea coherente con estos valores. Si un vino no cumple con estos estándares o tiene problemas de calidad, prefiero no trabajar con esa bodega.

¿Qué hace especial a los vinos de Mallorca?

Las variedades autóctonas de uva de Mallorca tienen una identidad única, adaptadas al clima y terroir de la isla. Estos vinos capturan la esencia del paisaje mallorquín, con una autenticidad que no se puede replicar. Muchas bodegas en la isla combinan métodos tradicionales con prácticas ecológicas, lo que potencia aún más la calidad y el respeto por el entorno.

¿Qué opinas sobre la ruta de vinos naturales Correvins?

La ruta Correvins, que se celebra los martes en el casco antiguo de Palma, es una iniciativa muy positiva. Muchos se quejaban de la falta de opciones de vinos naturales por copa, pero ahora, al menos una vez por semana, tenemos cinco opciones disponibles. La demanda ha crecido tanto que cada vez más personas pueden disfrutar de estos vinos, y Solodevino tiene un papel clave al ofrecer una selección constante y accesible.

¿Cómo transmites la filosofía de los productores a los restaurantes?

Trabajar con restaurantes requiere una conexión especial. A veces, es necesario educar a los clientes sobre las particularidades de los vinos, explicando no solo el perfil de sabor, sino también la historia y la filosofía detrás de cada botella. Mi tarea es entender las necesidades de los restaurantes y ofrecer vinos que complementen su oferta, creando experiencias únicas para sus clientes.

ENG: We interviewed Josep Avellà, owner of Solodevino and an expert in organic, natural, and low-intervention wines, to learn about his passion for these products and the work he does with producers.

Josep, often called the Indiana Jones of natural wines, began his career as an archaeologist in France, but his encounter with the world of natural wines changed his life. In 2015, he founded Solodevino, a distributor specializing in organic and low-intervention wines. His mission is to promote the cultural and territorial richness encapsulated in these bottles, connecting with the essence of the terroir. He also provides consulting services, sales to professionals, and organizes wine tastings.

What sparked your passion for natural wine?

My passion for natural wine emerged while I was working in France. Immersing myself in the wine world, I discovered an alternative movement in food, with a philosophy rooted in sustainability and respect for nature. I realized that natural wine is more than just a beverage, it reflects a way of life and a deep connection with the land.

What led you to dedicate yourself fully to this sector?

What truly inspired me was the connection with the people behind natural wine. These passionate individuals are redefining the relationship between humans and the earth. This wine, made without chemicals and with sustainable methods, tells unique stories that reflect a genuine commitment to nature.

What criteria do you use to select producers?

My approach is to always establish a genuine connection with producers. I enjoy working with wineries that respect the landscape, are sustainable, and follow a philosophy of low intervention. Quality is essential, but it's equally important that the wine is authentic and that

the story behind each bottle aligns with these values. If a wine doesn't meet these standards or has quality issues, I prefer not to work with that winery.

What makes Mallorcan wines special?

Mallorca's native grape varieties have a unique identity, adapted to the island's climate and terroir. These wines capture the essence of Mallorcan landscapes with an authenticity that's hard to replicate elsewhere. Many wineries on the island combine traditional methods with ecological practices, enhancing quality while respecting the environment.

What do you think about the Correvis natural wine route?

The Correvis route, held on Tuesdays in Palma's old town, is a very positive initiative. Many people used to complain about

the lack of natural wine options by the glass, but now, at least once a week, we offer five choices. Demand has grown so much that more and more people can enjoy these wines, with Solodevino playing a key role in providing a consistent and accessible selection.

How do you convey producers' philosophy to restaurants?

Working with restaurants requires a special connection. Sometimes, it's necessary to educate clients about the unique aspects of these wines, explaining not just the flavor profiles but also the stories and philosophies behind each bottle. My job is to understand restaurants' needs and offer wines that complement their menus, creating unique experiences for their guests.

solodevino.com



elige tu vino

WINE SPOT



Magia y realidad. Escursac Socarel, silvestre y mineral de terroir. La fruta se entremezcla con sensaciones de moka, regaliz, balsámicos para vinos salidos de uno de los jardines agrícolas más brillantes de Mallorca. La expresión de una uva casi perdida y recuperada gracias al esmero de viñadores como Pep Rodríguez y Cati Ribot y su familia. Las variedades olvidadas que permiten alzar hoy vinos de gran calidad y futuro en el panorama vinícola español y europeo.

ESCURSAC SOCAREL 2023 PRECIO: 18,95€
 · solodevino.com



Quarterada tinto es un vino natural de Mallorca con el coupage histórico callet-mantonegro. La primera aporta ligereza y cierta mineralidad, la otra potencia y madurez de fruta. Es el cuarto vino de esta bodega y mantiene el nivel de calidad de los demás, siempre garantía de abrir una buena botella con Panduro Vinos. Quarterada es el nombre del vino, y es también la unidad de medida de superficie por excelencia en el campo de Mallorca, equivalente a unos 7000 metros cuadrados, algo menos de 1 hectárea.

QUARTERADA TINTO 2023 PRECIO: 17,75€
 · solodevino.com



Bellpuig es la culminación de un proyecto emocionante en el que han participado el Monasterio de les Avellanes, el Ayuntamiento de Artà, el Ayuntamiento de Os de Balaguer, Licors Moyà (Artà) y, con la máxima implicación, nosotros, el equipo de Celler Montsec. Hemos recuperado una forma de hacer ancestral, madurando el vino en tinajas de barro cocido, para resaltar la pureza del carácter varietal de la fruta y del terruño. Este proceso, además, aporta un matiz secante de la tinaja, que conecta con el origen de todo: el siglo XIII y Jaume I.

BELLPUIG DE LES AVELLANES
 · www.raventoscodorniu.com



Es nuestra gama especializada en rosados, con dos estilos conceptualmente muy diferenciados, donde convive el respeto por lo ancestral con las técnicas más vanguardistas. Uno de los grandes protagonistas de la gama de rosados de Celler Montsec. Fresco, sensual, imaginativo, original y muy elegante. Uno de esos vinos que crea adicción. Cien por cien natural de color vivo de rojo púrpura de mucha capa. Nariz fresca, sugerente con aromas de piel de manzana verde y melocotón que envuelven sutilmente un perfume de rosas.

GARBUIX ORIGEN
 · www.raventoscodorniu.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #222

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Kelly Kwok ©

infomag.es

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION



INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

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

Little India

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

Óptica Toscana

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

Colmado La Búfala

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

Son Figuerola

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

Fika Farina

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

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

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Mediterranean

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

Guethary

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

S'Àngel Bistro

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

Quinta Avenida

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

Vandal

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

Sumaq

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

La Miranda

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

La Vieja de Jonay

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

Wine & Food

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

Cuina Vivant

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

A GoGò Pizzabar

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

Bianco e Rosso

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

La Búfala

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

La Mujer de Verde

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

Es Ginebró

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

The Store Deli & Bistro

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

La Rovina Vermutería

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

Mar y Paz

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

Los Patos

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

BARES CON ENCANTO

pág./page 70-71

Donde el 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



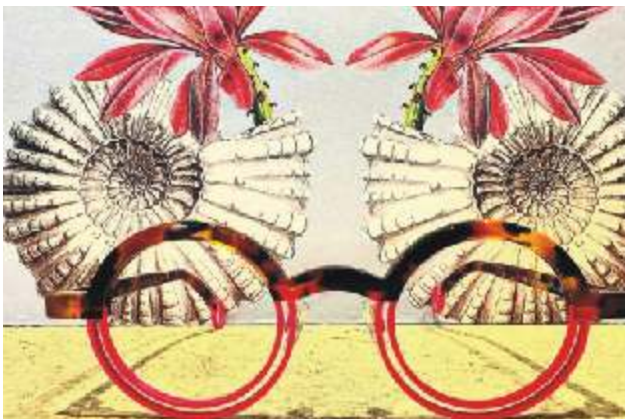
PASATIEMPOS
pasatiempos.net

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.

contact@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
mistralfcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepciobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



JACARANDA

fincaserenamallorca.com

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

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

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

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



GUETHARY

guethary.es

ESP: El chef Aitor Arregi y su equipo de 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 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-restaurant.com

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

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

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

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



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



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



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 ...

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



LA BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

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

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

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

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



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



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



¿POR QUÉ UNICEF?



Porque cada día más niños y niñas como Zarmina sufren desnutrición. Actualmente, 1 de cada 4 niños vive en extrema pobreza alimentaria, una situación que les pone en peligro.

¿Por qué UNICEF? La razón eres tú.

Porque con tu ayuda, podremos salvar a más niños y niñas proporcionándoles el alimento terapéutico, la leche y la asistencia médica que necesitan para sobrevivir.

unicef 

para cada infancia

**HAZTE SOCIO O
SOCIA DE UNICEF**

900 907 133
unicef.es/porqueunicef

