

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #223

lifestyle & art subculture magazine

+18

"CONTRA EL ODIO" DE CAROLIN EMCKE

CHESTERTON: EL CORAJE DE SER 'INACTUAL'

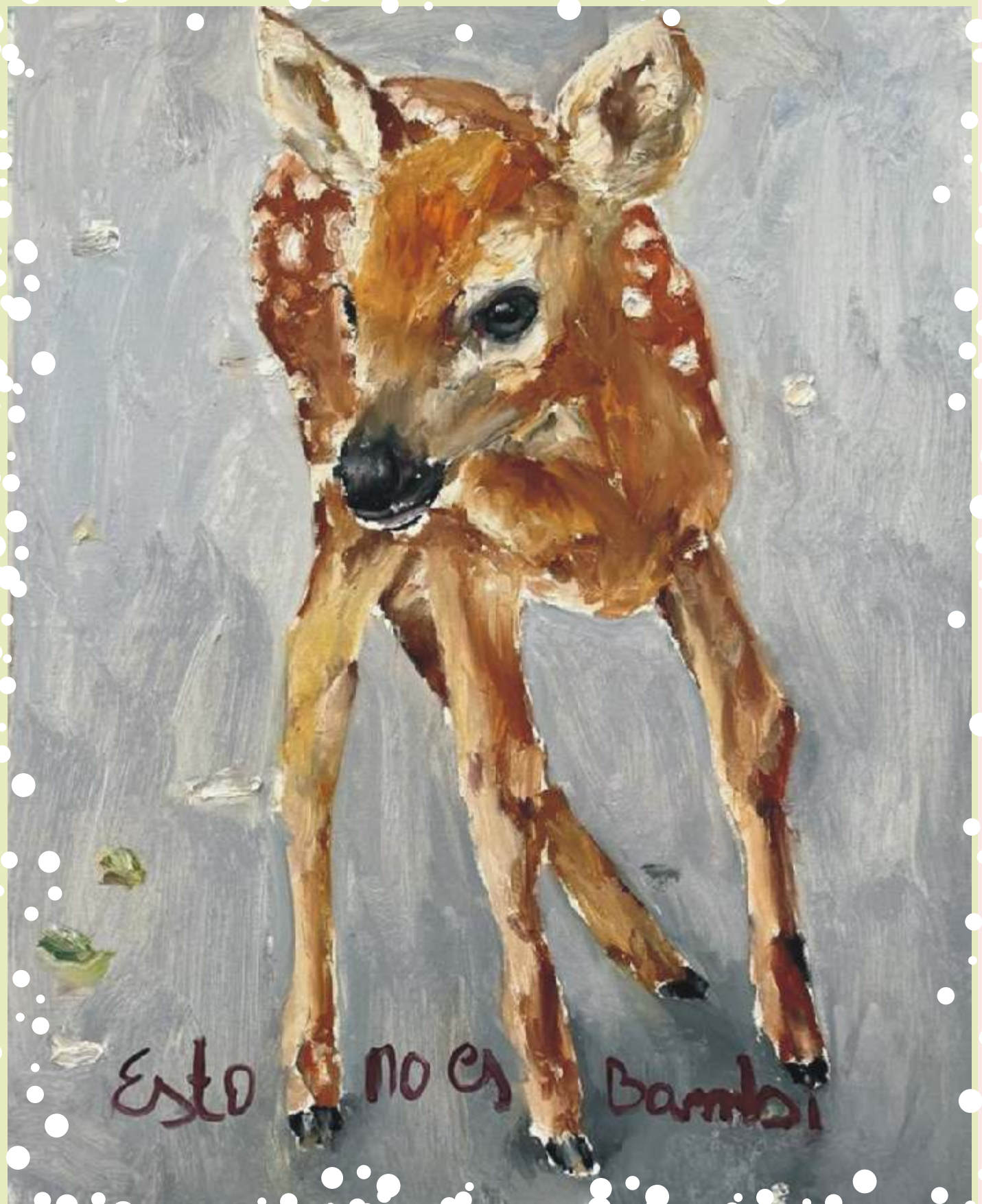
SANTIAGO YDÁÑEZ, DONDE PRIMEN LOS GESTOS

BIANCO E ROSSO: LA RIQUEZA DEL ENTORNO AL PLATO

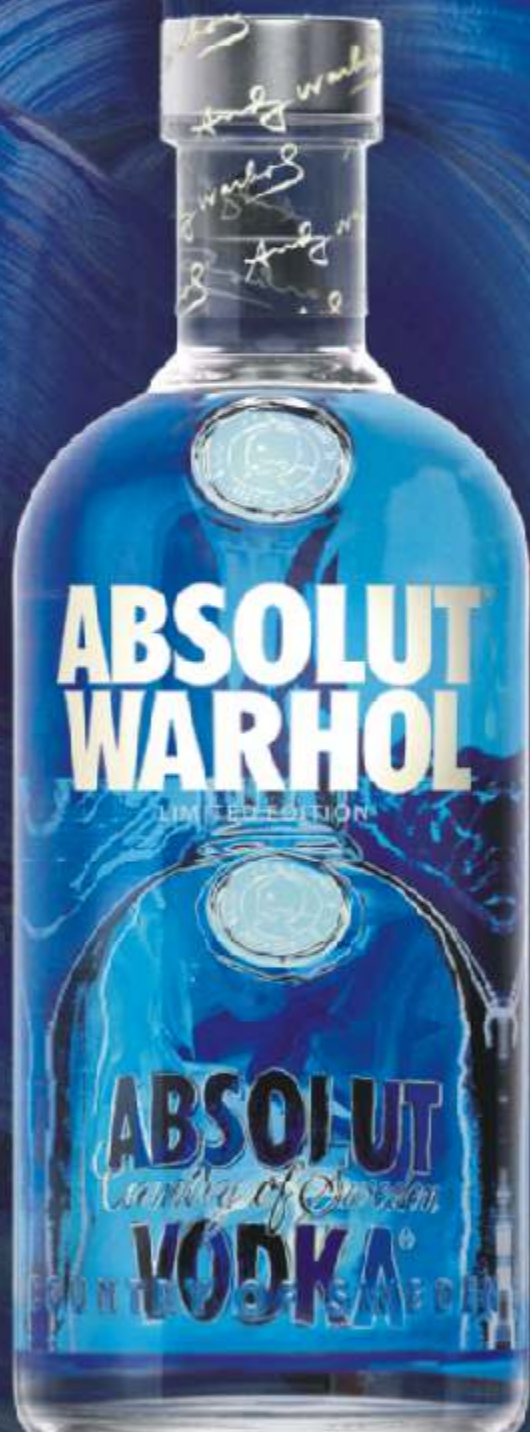
INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



BORN TO MIX





© Santiago Ydáñez

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. "Contra el odio" de Carolin Emcke.
- 14. "Cuentos de amor" de Junichiro Tanizaki.
- 16. La regla crítica: Año de propano por Carlos Penas.
- 18. Gilbert Keith Chesterton: el coraje de ser 'inactual'.

ARTISTAS

- 20. El realismo figurativo de Chamo San.
- 24. Monumentales retratos a bolígrafo de Mark Powell.
- 28. Felipe Bedoya, los fenómenos sociales y la biodiversidad.
- 32. Iván Prieto y las rarezas del ser humano.
- 36. Giuditta Rustica, el espectro de las experiencias humanas.
- 40. Santiago Ydáñez, donde primen los gestos.

DRESSCODE & DESIGN

- 46. Must have.
- 48. La bota Beckman de Red Wing: reinención de una legenda.

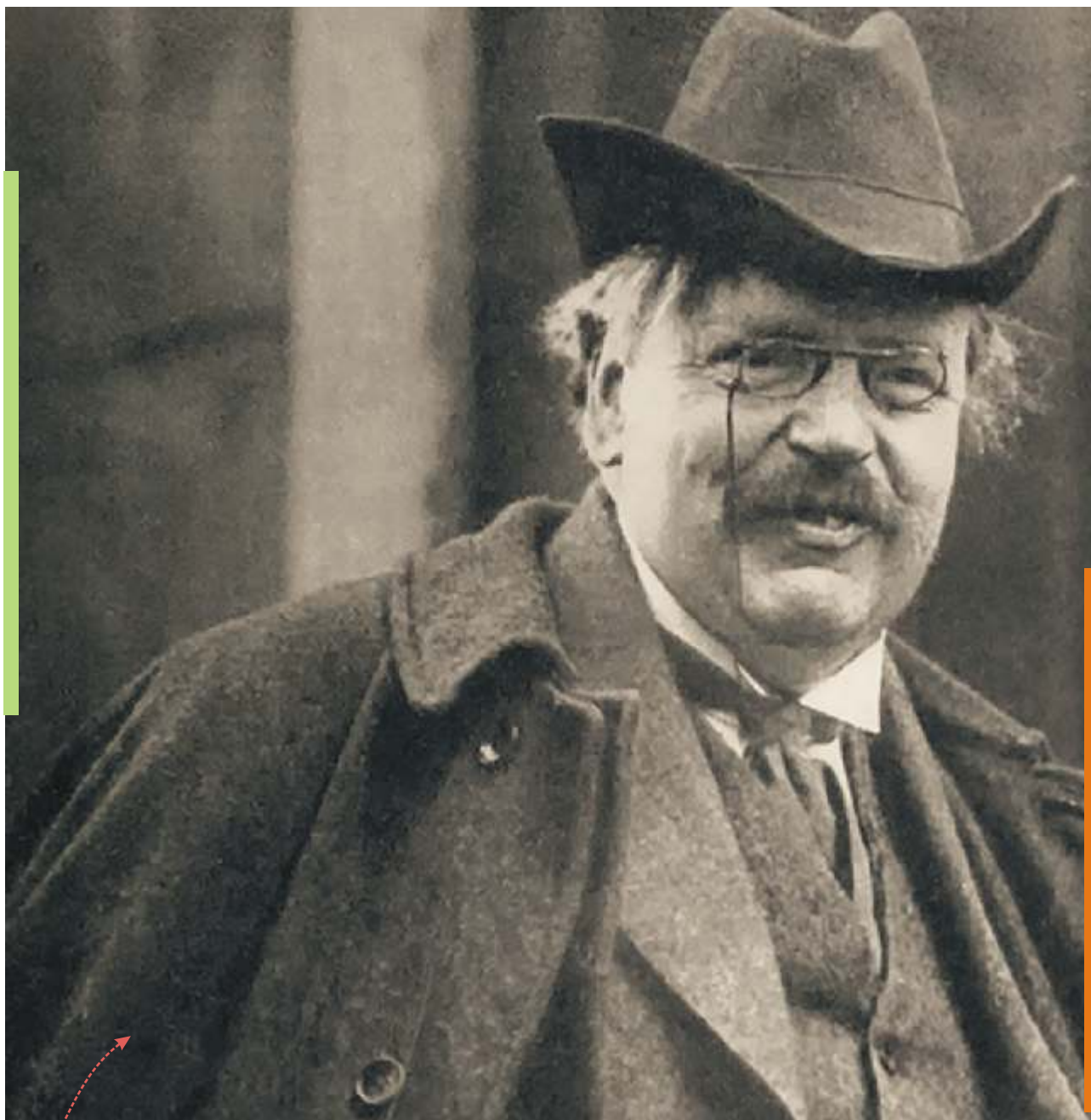
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Bianco e Rosso y la riqueza del entorno en el plato.
- 56. Xolotl: como en México, como en casa.
- 58. Eloi Sedó: una expresión única de hombre, uva y lugar.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**CHESTERTON: EL
CORAJE DE SER
'INACTUAL'**

Pág. 18. Cada época está salvada por un pequeño puñado de humanos que tienen el coraje de ser inactuales.

ENG: Each era is saved by a small handful of humans who have the courage to be untimely.

**"CONTRA EL ODIO" DE
CAROLIN EMCKE**

Pág. 12. No quiero que el nuevo placer de odiar libremente se normalice. El odio solo se combate rechazando su invitación al contagio

ENG: I don't want the new pleasure of hating freely to become normalized. Hatred can only be fought by refusing its invitation to spread.

**CUENTOS DE AMOR DE
JUNICHIRO TANIZAKI**

Pág. 14. Once relatos de perversidad inquietante de uno de los grandes autores de la Modernidad japonesa, veintiseis años del Tanizaki.

ENG: Eleven unsettlingly perverse tales by one of the great authors of Japanese Modernity, spanning twenty-six years of Tanizaki's work.

BODEGAS Y VIÑEDOS

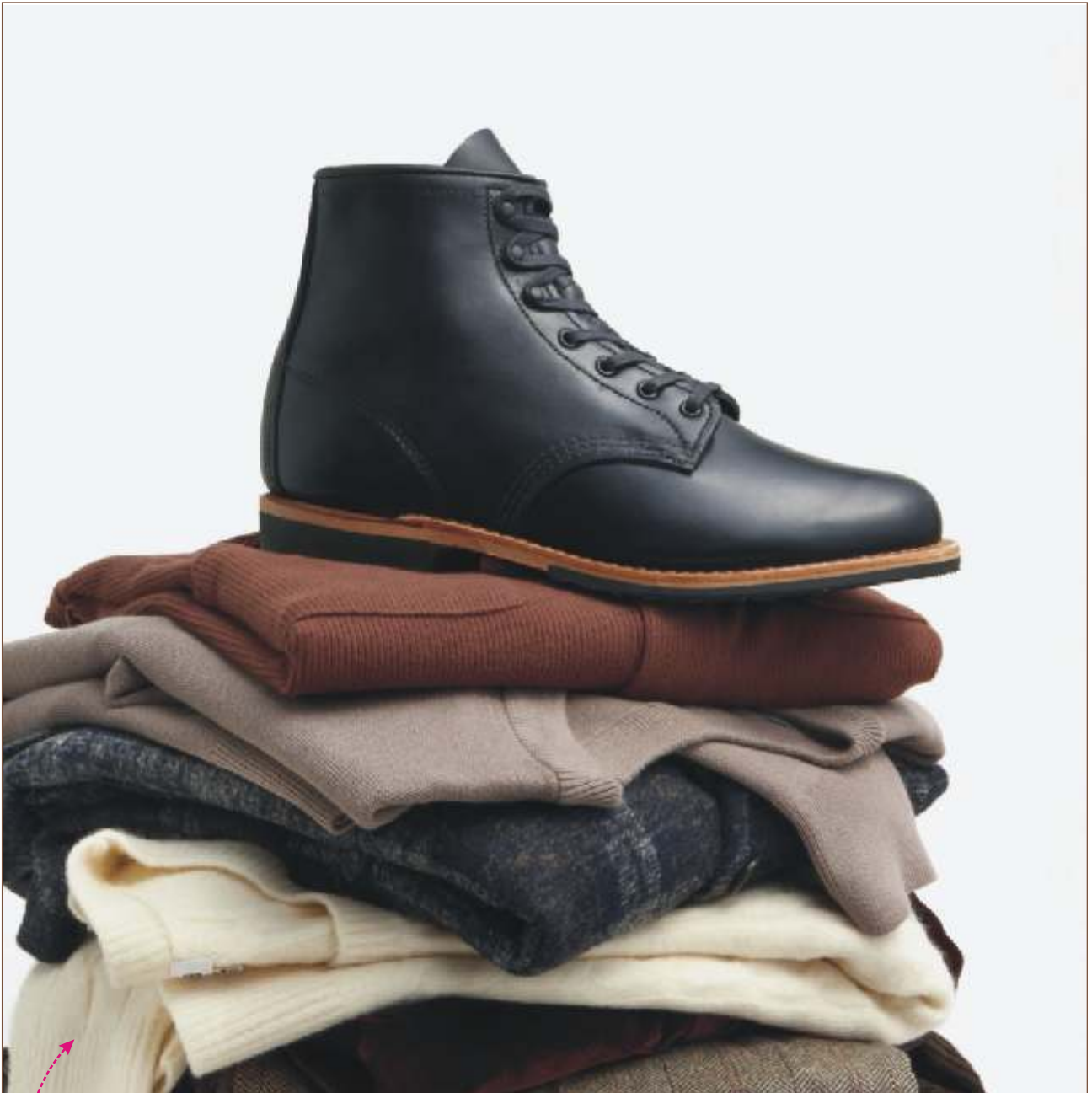
CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



en la recámara

SUMARIO



**RED WING:
REINVENCIÓN DE
UNA LEYENDA**

Pág. 48. Con más de 120 años la marca se ha mantenido fiel a sus raíces, ofreciendo calzado "Made in EE. UU."

ENG: Throughout their 120 year lifespan, the brand have proudly drawn on their roots...

**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



**SANTIAGO YDÁÑEZ,
DONDE PRIMEN LOS
GESTOS**

Pág. 40. Las obras de Ydáñez siempre están cargadas de expresividad y de tensión y, su pincelada está llena de vida.

ENG: Santiago Ydáñez's works are always filled with expressiveness and tension, and his brushstrokes are full of life

**FELIPE BEDOYA, LOS
FENÓMENOS SOCIALES
Y LA BIODIVERSIDAD**

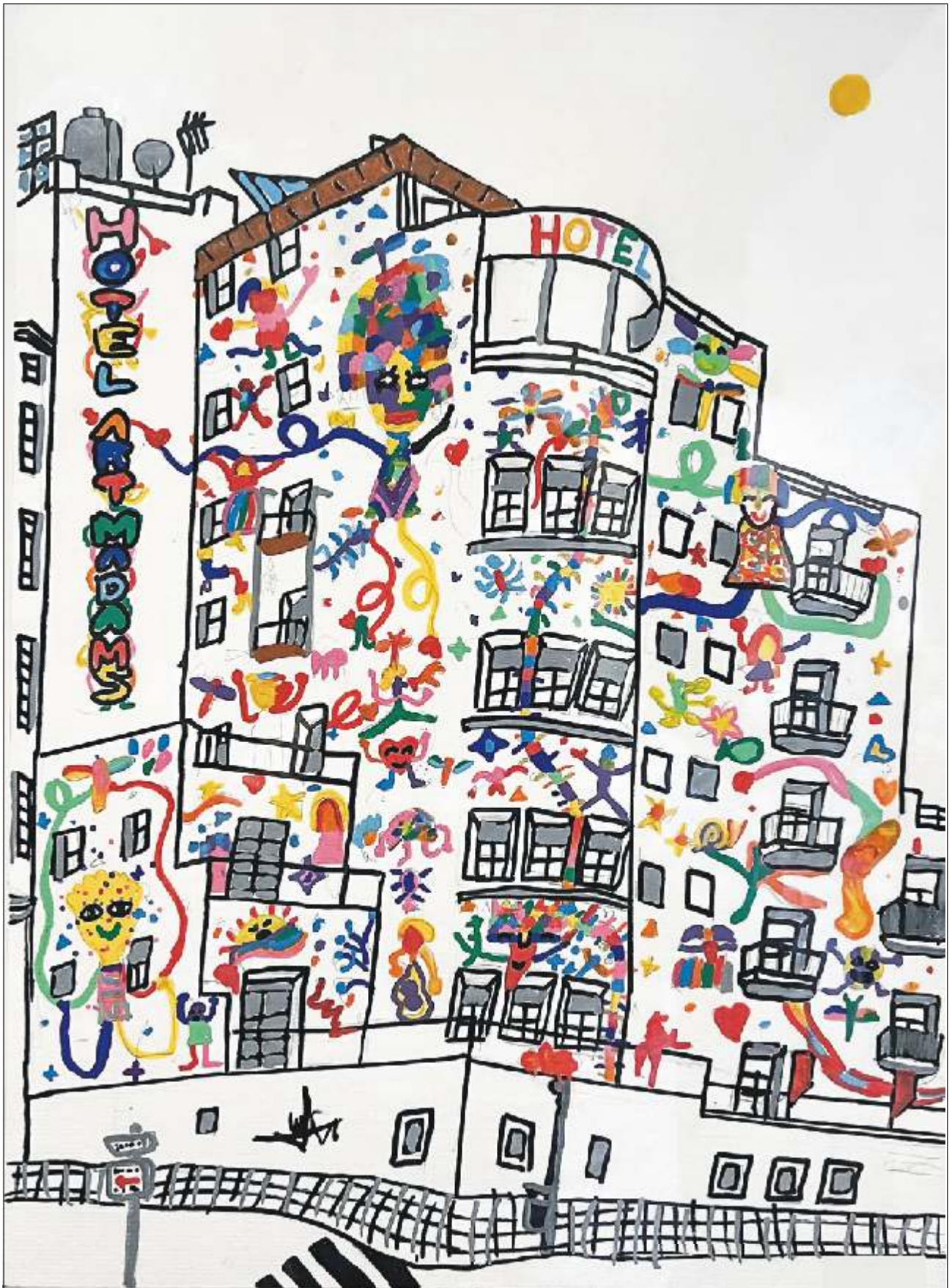
Pág. 28. Los fenómenos sociales y la biodiversidad son el motor de procesos migratorios que dialogan entre sí para resaltar...

ENG: Social phenomena and biodiversity drive migratory processes that interact with each other to highlight a specific reality.

**MONUMENTALES
RETRATOS A BOLI DE
MARK POWELL**

Pág. 24. Mark Powell crea obras que combinan páginas de libros arrugadas y postales cargadas de historias de viajes.

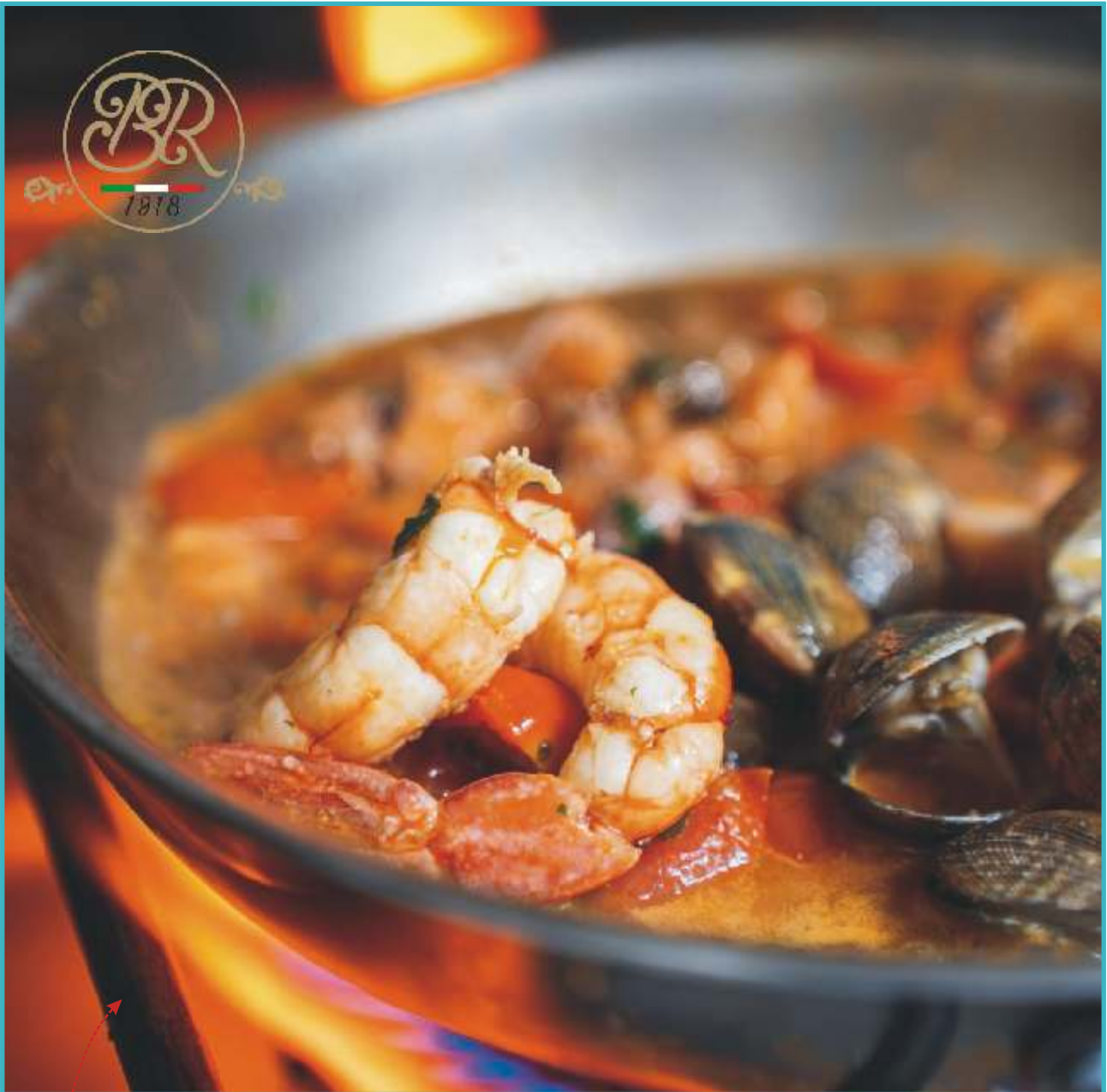
ENG: Mark Powell creates works that combine crumpled book pages and postcards filled with travel stories.



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



SUMARIO



BIANCO E ROSSO: LA RIQUEZA DEL ENTORNO AL PLATO

Pág. 50. Un auténtico rincón italiano donde sumergirse en una experiencia gastronómica sublime, del mar y la tierra...

ENG: An Italian corner where you can immerse yourself in a sublime gastronomic experience, encompassing culinary treasures from sea & land...

CELEBRANDO SAN VALENTÍN EN EL HOTEL ARTMADAMS

Pág. 54. Donde el arte se funde con la sofisticación, Hotel Artmadams ofrece una experiencia única para celebrar el amor....

ENG: In the vibrant heart of Palma, where art blends with sophistication, Hotel Artmadams offers a unique experience to celebrate love...

ELOI CEDÓ: UNA EXPRESIÓN ÚNICA DE HOMBRE, UVA, LUGAR

Pág. 58. Ingeniero agrícola y enólogo que se traslada a Mallorca en 2010 y colabora con 4Kilos y hace su primer vino, Château Paquita

ENG: In 2010, he made a significant leap by moving to Mallorca, where he began collaborating at 4 Kilos and he produced his first wine, Château Paquita...

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

"CONTRA EL ODIO" DE CAROLIN EMCKE

No quiero que el nuevo
placer de odiar libremente
se normalice.

"AGAINST HATE" BY CAROLIN EMCKE

I do not want the new
pleasure of hating freely to
become normalized.

Por Martin Saar

"El odio solo se combate rechazando su invitación al contagio. Es necesario activar lo que escapa a quienes odian: la observación atenta, la diferenciación constante y el cuestionamiento de uno mismo" (Carolin Emcke). Racismo, fanatismo, antidemocracia... en un espacio público cada vez más polarizado se impone un pensamiento que solo permite dudar de las opiniones ajenas, nunca de las propias. A este planteamiento dogmático, Carolin Emcke - premio de la Paz de los libreros alemanes y una de las intelectuales europeas más interesantes de su generación- contrapone un elogio comprometido de lo diverso, de lo «impuro». La respuesta a nuestros problemas actuales no puede quedar relegada sencillamente a los políticos, ya que todos somos responsables de luchar contra todas las formas cotidianas de desprecio y denigración. La democracia solo es posible si tenemos el valor de enfrentarnos al odio. El odio se mueve hacia arriba o hacia abajo, su perspectiva es siempre vertical y se dirige contra «los de allí arriba» o «los de allí abajo»; siempre es la categoría de lo «otro» la que oprime o amenaza lo «propio»; lo «otro» se concibe como la fantasía de un poder supuestamente peligroso o de algo supuestamente inferior. Así, el posterior abuso o erradicación del otro no solo se reivindicar como medidas excusables, sino necesarias. El otro es aquel a quien cualquiera puede denunciar o despreciar, herir o matar impunemente. Quienes sufren este odio en su propia carne; quienes están expuestos a él, ya sea en la calle o en internet, por la noche o a pleno día; quienes deben soportar el uso de términos que encierran toda una historia de desprecio y de maltrato;

quienes reciben esos mensajes en los que se desea su muerte o que sean víctimas de la violencia sexual o quienes directamente reciben ese tipo de amenazas; aquellos a quienes no se les conceden más que algunos derechos, cuyos cuerpos o cuyo tocado se denigran; quienes deben ir ocultos por miedo a ser agredidos; quienes no pueden salir de casa porque en la puerta los espera una multitud embrutecida y violenta; aquellos cuyas escuelas o sinagogas necesitan protección policial, todos los que son objeto del odio no pueden ni quieren acostumbrarse a él. Pues bien, que se pueda vociferar, ofender y agredir sin freno no me parece ningún avance para nuestra civilización. No supone ningún progreso que cualquier miseria interna pueda barrerse hacia fuera, porque, en los últimos tiempos, este exhibicionismo del resentimiento haya adquirido, presuntamente, relevancia pública e incluso política. Al igual que muchos otros, no estoy dispuesta a acostumbrarme. No quiero que el nuevo placer de odiar libremente se normalice.

ENG: Racism, extremism, anti-democratic sentiment — our increasingly polarized world is dominated by a type of thinking that doubts others' positions but never its own. In a powerful challenge to fundamentalism in all its forms, Carolin Emcke, one of Germany's leading intellectuals, argues that we can only preserve individual freedom and protect people's rights by cherishing and celebrating diversity. If we want to safeguard democracy, we must have the courage to challenge hatred and the will to fight for and defend plurality in our societies. Emcke rises to the challenge

that identitarian dogmas and populist narratives pose, exposing the way in which they simplify and distort our perception of the world. **Against Hate** is an impassioned call to fight intolerance and defend liberal ideals. It will be of great interest to anyone concerned about the darkening politics of our time and searching for ways forward. Hatred moves either upward or downward; its perspective is always vertical and directed against "those up there" or "those down there." It is always the category of the "other" that oppresses or threatens what is "one's own." The "other" is conceived as a fantasy of a supposedly dangerous power or something allegedly inferior. Thus, the subsequent abuse or eradication of the other is not only justified but also deemed necessary. The other is someone anyone can denounce or despise, harm, or kill with impunity. Those who suffer this hatred in their very flesh; those who are exposed to it, whether on the street or online, at night or in broad daylight; those who must endure the use of terms that carry an entire history of contempt and mistreatment; those who receive messages wishing for their death or for them to become victims of sexual violence, or who are directly threatened in this way; those who are granted only a few rights, whose bodies or attire are denigrated; those who must hide for fear of being attacked; those who cannot leave their homes because a brutish and violent crowd awaits them at the door; those whose schools or synagogues require police protection all those who are the targets of hatred cannot and do not want to get used to it.

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL



Perfecta armonía
100%organic

WINE MODERATION
ELEGIR COMPAÑÍA LICUADA
EL VINO SÓLO SE SUPLEN CON MODERACIÓN

CUENTOS DE AMOR DE JUNICHIRO TANIZAKI

Estos once relatos de perversidad inquietante, cuidadosamente escogidas entre la inmensa producción de uno de los grandes autores de la Modernidad japonesa, abarcan veintiséis años del mejor Tanizaki.

LOVE STORIES BY JUNICHIRO TANIZAKI

These eleven tales of unsettling perversity, carefully selected from the vast body of work of one of the great authors of Japanese Modernity, span twentysix years of Tanizaki at his best.

Por Carlos Rubio

Para conmemorar el sexagésimo aniversario del fallecimiento de Junichiro Tanizaki, se recopilaron once relatos de amor de extraordinaria belleza y sofisticado erotismo, varios de ellos inéditos, todos traducidos directamente del japonés, ofreciendo once perspectivas únicas sobre el amor y el deseo. La antología "Cuentos de amor", publicada por Alfaguara en 2016, fue cuidadosamente seleccionada por el experto en literatura japonesa Carlos Rubio. Los relatos, escritos entre 1910 y 1936, representan una valiosa adición al corpus de Tanizaki en español, considerando que la última recopilación de sus cuentos se remontaba a 1968 con "Cuentos crueles" de Seix Barral. Aunque la crueldad está presente, estos relatos se distinguen por sus juegos mentales y deseos transgresores que no siempre involucran lo físico. Predominan el inconsciente, la locura y la intimidación raramente expresada. Tanizaki explora diversos fetiches, como en "Los pies de Fumiko", donde el narrador confiesa una veneración casi mística por los pies femeninos.

Los protagonistas de Tanizaki encuentran placer en el dolor físico y emocional, en la búsqueda de figuras maternas en sus relaciones, en la complicidad con animales, o en detalles como mechones de cabello. Su visión del amor y el erotismo fue influenciada por "Psychopathia sexualis" de Richard von Krafft-Ebing, aunque estos temas también

tienen raíces profundas en la literatura japonesa. Entre los relatos destacados se encuentran "Tatuaje", su primer cuento importante escrito a los 24 años; "El segador de cañas", que explora la dualidad entre altruismo y crueldad en el amor; "El secreto", sobre la fascinación por la ropa femenina; y "El caso del baño Yanagi", inédito hasta entonces en español y notable por su sadismo. "El caso Crippen a la japonesa" combina masoquismo con elementos detectivescos, mientras que "El fulgor de un trapo viejo" evoca el dolor del abandono. Esta colección ofrece una visión profunda y variada del amor y el deseo a través de la pluma magistral de Tanizaki, considerado uno de los autores más sobresalientes del siglo XX japonés.

ENG: To commemorate the sixtieth anniversary of Junichiro Tanizaki's death, eleven love stories of extraordinary beauty and sophisticated eroticism were compiled, several of them previously unpublished, all translated directly from Japanese, offering eleven unique perspectives on love and desire. The anthology "Love Stories," published by Alfaguara in 2016, was carefully selected by Japanese literature expert Carlos Rubio. The stories, written between 1910 and 1936, represent a valuable addition to Tanizaki's corpus in Spanish, considering that the last compilation of his short stories dated back to 1968 with "Cruel Tales" by Seix Barral. Although cruelty is

present, these stories are distinguished by their mental games and transgressive desires that don't always involve the physical. The unconscious, madness, and rarely expressed intimacy predominate. Tanizaki explores various fetishes, as in "Fumiko's Feet," where the narrator confesses an almost mystical veneration for women's feet.

Tanizaki's protagonists find pleasure in physical and emotional pain, in the search for maternal figures in their relationships, in complicity with animals, or in details like locks of hair. His vision of love and eroticism was influenced by Richard von Krafft-Ebing's "Psychopathia sexualis," although these themes also have deep roots in Japanese literature.

Among the notable stories are "Tattoo," his first important tale written at 24; "The Reed Cutter," which explores the duality between altruism and cruelty in love; "The Secret," about the fascination with women's clothing; and "The Case of the Yanagi Bath," previously unpublished in Spanish and remarkable for its sadism. "The Crippen Case in Japanese Style" combines masochism with detective elements, while "The Glow of an Old Rag" evokes the pain of abandonment. This collection offers a profound and varied vision of love and desire through the masterful pen of Tanizaki, considered one of the most outstanding authors of 20th century Japan.

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

ANO DE PROPANO

Por Carlos Penas



Me resulta jodido justificar un mundo que haya avanzado tanto como para conectar los elementos físicos cotidianos a Internet, tanto como para abrigarse con vestuarios personales inteligentes, tanto como para regar sólo las zonas necesarias gracias a unos sensores que miden la humedad del suelo, tanto como para obtener una media de nuestras constantes vitales, tanto como para hacerlo en tiempo real, tanto como para confiar nuestra vida a los servicios de una nube que nunca trae agua, tanto como para disponer de sistemas de protección perimetral, tanto como para dejarnos un huevo y parte del otro buscando métodos que reduzcan el impacto ambiental, tanto como para ahuyentar a los perros con ultrasonidos inaudibles para nosotros. Tanto como para inquietarse por la contaminación lumínica mientras se dispara la fiebre por competir

en circuitos nocturnos, tanto como para vendernos moto sin ruedas, tanto como para inventar semáforos que visualizan los niveles de ruido y diseñar planes específicos que reduzcan la contaminación acústica. Y se me antoja muy difícil entender este universo de Inteligencia Artificial porque a las nueve de la mañana se sigue activando el protocolo PCB, el Puto Claxon Butanero, el que levanta la tapa de los sesos a Eustaquio, el que destroza la calidad del sueño, el que revienta la presión arterial, el que excita la hormona del estrés, el que te llena la boca con bombonas de gas, el que te pone de muy mala hostia y provoca vómitos de palabrotas. El que te recuerda que somos una panda de hipócritas que vive marcando su territorio con un moderno sistema de geolocalización, meneando nuestros culos mientras defecamos propano para

distribuir excrementos por una zona lo más extensa posible, como los hipopótamos. Ahogando nuestro hipocampo en un orinal para silenciar la memoria y nuestra capacidad de aprender, metiendo nuestro hipotálamo en cualquier congelador para enfriar nuestra temperatura corporal, trasladando nuestro hipocentro al centro del esfínter de los anos, desterrando nuestra dignidad a los hipogeos de las conciencias, traicionando a quien haga falta por un mes de hipoteca, trazando hipotenusas por encima de los ángulos rectos y viviendo de manera patética una hipotética felicidad. Y ahora que son las cinco de la tarde, prefiero dejar de pensar y dedicar un tiempo precioso a sorber alguna infusión que me ayude a digerir cualquier posible confusión y evitar el hipo, en compañía de mi gato y unos bombones de chocolate, licor y gas.



Del 25 de febrero al 13 de marzo Restaurant Week Mallorca se presenta como una celebración de la esencia culinaria de la isla, uniendo tradición y vanguardia en un espectáculo gastronómico que promete cautivar los sentidos

A world-renowned gastronomic event that arrives on our beloved island to boost the restaurant sector and attract new customers during the low season. From February 25 to March 13, it is presented as a celebration of the island's culinary essence, uniting tradition and avant-garde.

restaurant-week.es



**COMO EN MÉXICO,
COMO EN CASA.**



XOLOTL

Plaça del Progrés, 18A baixos
07013 · Palma. Tel. 871 804 280 · xolotl.es

GILBERT KEITH CHESTERTON: EL CORAJE DE SER 'INACTUAL'

GILBERT KEITH CHESTERTON: THE COURAGE TO BE 'UNTIMELY'

Cada época está salvada por un pequeño puñado de humanos que tienen el coraje de ser inactuales.

Each era is saved by a small handful of human who have the courage to be untimely.

Por David Lorenzo Cardiel · Fotografía: Archivo

Una de las obsesiones del filósofo y ensayista fue la recuperación del sentido de trascendencia para una sociedad que, con esmerada inteligencia, observó que había perdido su sentido.

Para el ensayista, el mundo se había detenido al perder el horizonte de lo inmanente. Es decir, la abundancia material fruto de las revoluciones industriales estaba entregando al ser humano en los brazos del alejamiento de sí mismo, de su interioridad y del cultivo de su sentido espiritual.

Así lo expresó en su ensayo *Lo que está mal en el mundo* (1910).

LA «INACTUALIDAD» EN CHESTERTON HACE REFERENCIA A QUIENES SON CAPACES DE SITUAR SU MIRADA EN LA UNIVERSALIDAD

Una frase que ilustra la preocupación de Chesterton por la pérdida de trascendencia en el ser humano es la que aparece en *El hombre eterno* (1925): «Una cosa muerta es arrastrada por la corriente, solo lo que está vivo puede ir en contra de ella». La cuestión inmediata e implícita con la que invoca a sus lectores

es a preguntarse en qué estado interior se encuentran: si vivos, en consonancia con la plenitud de su esencia, o muertos, al haberse convertido en zombis del sistema que rige las sociedades occidentales. Según su *Autobiografía* (1936), a los 22 años tuvo que enfrentarse a su desafío vital: Chesterton enfrentó una crisis personal y llegó a una serie de conclusiones que quedaron impregnadas en su obra y componen el cuerpo de su pensamiento filosófico.

Precisamente, en *Lo que está mal en el mundo*, aparece una idea clave: «A cada época la salva un pequeño puñado de hombres que tienen el coraje de ser inactuales».

La «inactualidad» en Chesterton hace referencia a quienes son capaces de situar su mirada en la universalidad. Para el autor, el gran don común a todos los seres humanos reside en la capacidad para asombrarnos ante la diversidad de un cosmos complejo, solo desordenado en apariencia y que nos supera en nuestra capacidad de comprensión y de estar en él. Por ese motivo, concluyó que solo la

capacidad de asombro puede permitirnos reconocer cuál es nuestro lugar en el mundo. Bajo su mirada de la condición humana, el hombre es un ser extraviado en la inmensidad de un universo tan prolífico como inabarcable. Por eso, cada persona se encuentra en su peculiar pugna por hallar su «hogar» (su lugar en el mundo).

Y, para eso, el asombro debe ayudarnos a reconocer los universales que residen enmascarados detrás del orden de las apariencias. Es decir, debemos aprender a asombrarnos por la belleza del mundo, de la diversidad, de la posesión de salud

Cada uno de nosotros formamos parte del mismo engranaje cosmológico y contribuimos a él. Solo cuando se pierde esta visión de lo sencillo nos desviamos de nuestro propio camino interior. Para Chesterton, que existan las diferencias sociales y el revanchista deseo de pugna entre individuos es porque estamos asumiendo un modo de vida intrascendente que ha de consumirse con el gastar el tiempo.



CHESTERTON'S 'UNTIMELINESS' REFERS TO THOSE WHO CAN FIX THEIR GAZE ON UNIVERSALITY

Chesterton's concern for humanity's loss of transcendence appears in *The Everlasting Man* (1925): "A dead thing can go with the stream, but only a living thing can go against it." The immediate and implicit question he poses to his readers is to reflect on their inner state: are they alive, in harmony with the fullness of their essence, or dead, having become zombies of the system governing Western societies? According to his *Autobiography* (1936), at the age of 22, Chesterton faced a personal crisis and arrived at a series of conclusions that permeated his work and form the core of his philosophical thought. A key idea emerges in *What's Wrong with the World*: "Each era is saved by a small handful of human who have the courage to be untimely." For Chesterton, untimeliness refers to those who can fix their gaze on universality. For the author, the great common gift shared by all human beings lies in their capacity for wonder at the diversity of a complex cosmos seemingly disordered only in appearance that surpasses our ability to comprehend and exist within it. For this reason, he concluded that only the capacity for wonder allows us to recognize our place in the world. From his perspective on the human condition, man is a being lost in the vastness of a universe as prolific as it is unfathomable. Each individual, therefore, is engaged in their own unique struggle to find their "home" (their place in the world). To that end, wonder must help us identify the universals hidden behind the order of appearances. In other words, we must learn to marvel at the beauty of the world, its diversity, and the possession of health. Each of us forms part of the same cosmological mechanism and contributes to it. Only when we lose sight of this simple vision do we deviate from our own inner path. For Chesterton, the existence of social divisions and the vengeful desire for conflict between individuals arises because we have adopted a way of life devoid of transcendence, one that consumes itself in the mere act of passing time. Chesterton invites us to rediscover our capacity for Wonder, to see the universal truths masked by the apparent chaos of existence and to find our rightful place...

De ahí que hiciese hincapié no en la figura del intelectual, del adinerado o de la persona que destaca por una u otra causa o habilidad, sino en quienes, desde la modestia de pretender únicamente ser quienes realmente son, quienes habitan la inactualidad.

Es a través de ese esfuerzo por discernir y aproximarse a lo universal que las ideas, los actos y los frutos de la existencia de las personas que el autor definió como «inactuales» se convierten en la piedra capaz de evitar el colapso de cada época.

LA DECADENCIA MORAL QUE CHESTERTON OBSERVÓ EN LOS DIFERENTES PERIODOS DE LA HISTORIA SIEMPRE ESTUVO REFLEJADA POR UN EXCESIVO APRECIO A LOS BIENES MATERIALES.

Cuando el ser humano olvida su dimensión espiritual y reduce la noción de sí mismo a su cuerpo, su mente y sus apetitos pierde el camino de su propia evolución. También,

porque el filósofo observó cómo la sociedad de la primera mitad del siglo XX se entregó a un nihilismo mal asumido, entendido como la liviandad caduca de cuanto existe. Y solo podía ser rescatada, quizá, por personas anacrónicas, enfrentadas a su tiempo, como él mismo se veía respecto a la época que le tocó vivir.

ENG: One of the obsessions of the philosopher and essayist G.K. Chesterton was the recovery of the sense of transcendence for a society which, through careful intelligence, he observed had lost its meaning. For Chesterton, the world had stagnated by losing sight of the horizon of the immanent. The material abundance brought about by the Industrial Revolutions was delivering humanity into the arms of alienation away from itself, from its interiority, and from the cultivation of its spiritual sense. This view is articulated in his essay *What's Wrong with the World*.

EL REALISMO FIGURATIVO DE CHAMO SAN

THE FIGURATIVE REALISM OF CHAMO SAN

Su estilo se caracteriza por un alto nivel de realismo y por la meticulosidad en los detalles, especialmente en la representación de figuras humanas.

Chamo San's style is characterized by its high level of realism and meticulous attention to detail, particularly in the representation of Human figures.

Por Ornithoptera Alexandrae

Un estilo que se podría englobar en el nuevo arte figurativo, donde incorpora algún elemento surrealista o abstracto desafiando las expectativas del espectador. Sus obras a menudo exploran temas como la identidad, la introspección o la vulnerabilidad, siendo los retratos los protagonistas. A través de ellos logra una magnífica expresión visual, casi etérea, que atrae inevitablemente la atención de quien los observa.

Es evidente que nuestra manera de consumir imágenes ha desmontado la narrativa clásica y ha desbancado a las antiguas vías (visitar exposiciones o leer libros), haciendo más difícil contextualizar lo que miramos. Hace no tanto, salir a buscar era una motivación natural, pero ahora todo se nos presenta frente a nosotros y nos tenemos que forzar a tener una mirada activa.

Es posible que por eso mismo las corrientes artísticas actuales huyan del escenario propio de nuestro día a día y busquen llegar a su público mediante el humor, recursos gráficos potentes y agresivos, mundos fantásticos y las nuevas tecnologías. Mis referentes, sin embargo, son aquellos que encuentran en su entorno los ingredientes y la inspiración para crear. Las obras de

artistas como Lucian Freud, Paula Rego, Alice Neel, Edvard Munch o Egon Schiele, tan potentes como autobiográficas siempre me han cautivado y han hecho crecer en mí una curiosidad ávida de conocer el contexto y la historia que se esconde tras ellas, confiesa Chamo San. Me resulta mucho más sincero y eficaz hablar de aquello que conozco, retratar a la gente que me rodea e inspirarme en experiencias cercanas. En su carrera como ilustrador Chamo San ha trabajado con marcas como Nike, New Balance, LaLiga, Seat, Estrella Damm, Heineken o HBO España; con editoriales como Random House o Planeta; y con revistas y periódicos nacionales; además de ser el artista encargado de diseñar el cartel de la Mercè 2023 para el Ajuntament de Barcelona.

ENG: His approach can be placed within the realm of new figurative art, where he incorporates surreal or abstract elements that challenge the viewer's expectations. His works often explore themes such as identity, introspection, and vulnerability, with portraits taking center stage. Through these portraits, he achieves a magnificent, almost ethereal visual expression

that inevitably captures the viewer's attention.

Our way of consuming images today has dismantled classical narratives and displaced traditional pathways like visiting exhibitions or reading books, making it harder to contextualize what we see. Not long ago, going out in search of inspiration was a natural motivation, but now everything is presented to us, forcing us to adopt a more active gaze.

Perhaps this is why current artistic trends shy away from the mundane aspects of our daily lives, seeking to engage their audiences through humor, bold and aggressive graphic resources, fantastical worlds, and new technologies. However, my references are those who find the ingredients and inspiration for creation within their surroundings. The works of artists like Lucian Freud, Paula Rego, Alice Neel, Edvard Munch, and Egon Schiele so powerful and autobiographical have always captivated me and sparked a keen curiosity to uncover the context and stories behind them. I find it much more sincere and effective to talk about what I know, to portray the people around me, and to draw inspiration from close experiences, he said.







MONUMENTALES RETRATOS A BOLÍGRAFO DE MARK POWELL

MONUMENTAL PEN PORTRAITS BY MARK POWELL



Desde su estudio frente al mar en Brighton, Mark Powell crea impresionantes obras que combinan páginas de libros arrugadas y postales cargadas de historias de viajes.

From his Brighton-based studio on the seafront, Mark Powell (previously) pieces together crinkled book pages and postcards laden with travel dispatches.

Por Ilaria Potenza

Estos collages vintage se convierten en lienzos para los retratos monumentales del artista, donde rostros de personas mayores, con miradas reflexivas y profundas arrugas, cobran vida con delicadeza trazados a bolígrafo. Ampliados en tamaño, estos retratos se fusionan con las superficies desgastadas y efímeras de los materiales, que abarcan varios pies de longitud. En papel antiguo y/o usado, sobres, mapas de carreteras y metro, hojas de periódicos, Powell crea sus obras utilizando exclusivamente bolígrafos tipo Biro, "los más simples y accesibles". Para este artista, cuyo principal foco es el retrato, el individuo es algo fascinante, lleno de intrigas y cicatrices. Powell utiliza su arte para cuestionar nuestra percepción común de la "belleza aceptable". En sus retratos, busca no tanto describir el aspecto físico como captar una presencia que él denomina "el brillo de la verdad". Para él, la belleza no debe apreciarse según una escala estética ni ubicarse en un idealismo, sino considerarse en un realismo poetizado. Con su restitución visible de verdades vividas, Powell construye lo que define como "la belleza del mundo". Sus retratos materializan este concepto a través de una honestidad que destaca las marcas y

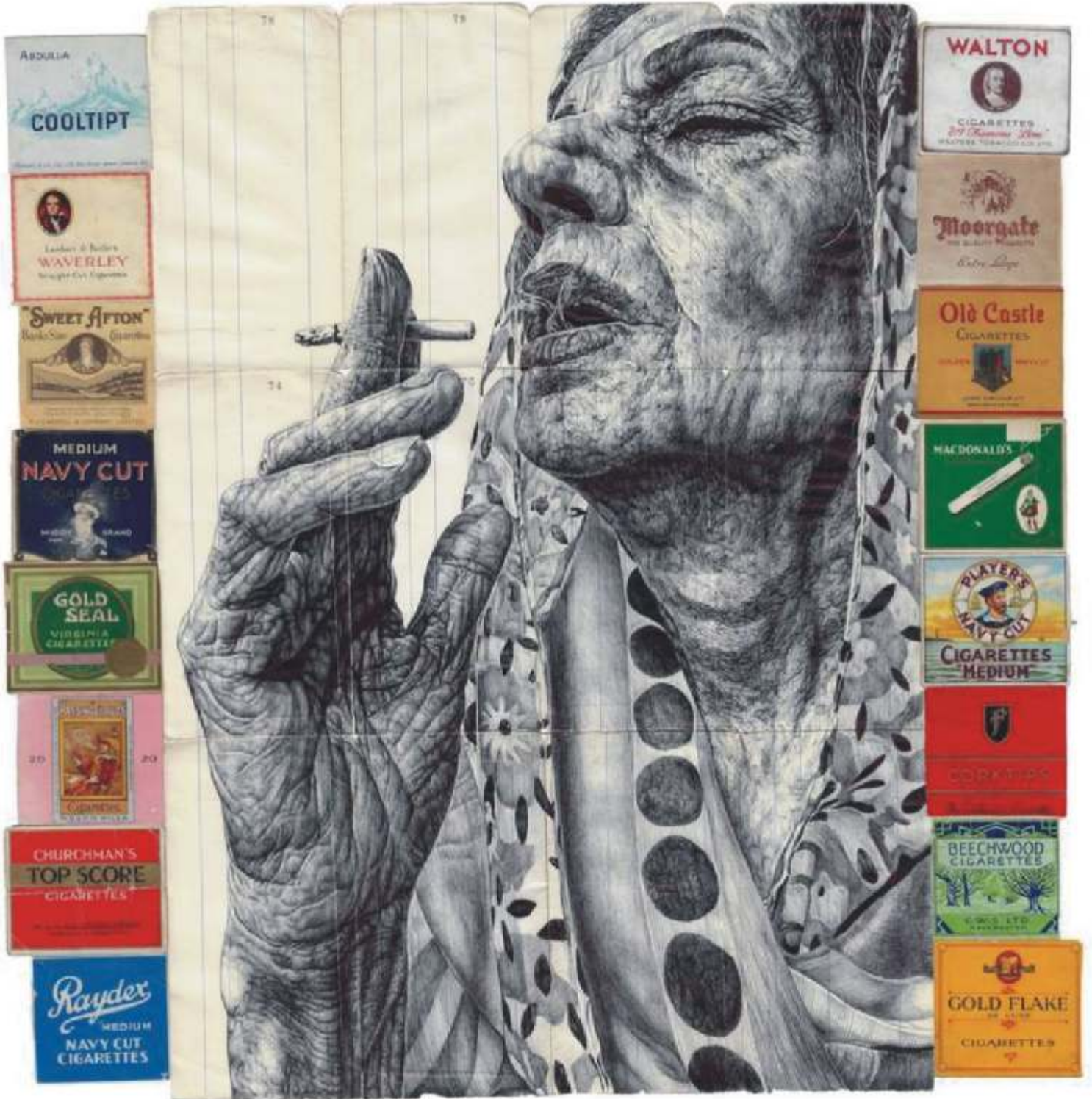
cicatrices del tiempo en sus sujetos. "Actualmente estoy trabajando en una serie de obras más grandes porque tienen mucho más impacto en el espectador, son más confrontativas pero, espero, también cómodas. Es mucho más complicado porque, al usar solo un bolígrafo, no se pueden cometer errores, y sería una pena terrible arruinar un mapa, documento o carta que ha sobrevivido cientos de años solo para que yo lo destruya", comparte Powell. Cada ilustración ampliada que a veces retrata a personajes famosos como Basquiat o Hunter S. Thompson requiere alrededor de un mes para completarse, y Powell suele trabajar en varias piezas simultáneamente.

ENG: On old and/or used paper - envelopes, road maps, subway maps, playing cards, newspaper sheets - the artist draws exclusively with a ballpoint pen (Biro), "the simplest and most readily available". The artist, for whom the portrait is the major exercise, affirms: "The individual is a fascinating thing, of intrigues and scars. I reject a society fed with images of perfection". His subject wants to question our common perception of "acceptable beauty".

It is a question here of transcribing less the physical aspect than a presence judged "brightness of the true". This notion of beauty is never to be appreciated according to any aesthetic scale, it is not either to be situated in an idealism, but to be considered in a poetized realism. "I'm currently working on a series of larger works because they have much more impact on the viewer, more confronting yet comfortable I'm hoping. It is also much more tricky because by just using a ballpoint pen no mistakes can be made, and it would be a terrible shame to ruin a map, document, or letter that has survived hundreds of years only to be destroyed by me," he shares with us. Each enlarged illustration which sometimes depicts famous subjects, like Basquiat and Hunter S. Thompson takes about a month to complete, and Powell generally works on more than one simultaneously. Recently, he's started to slow down his artistic production as he shifts away from creating for dozens of shows every year. "The past two years, I've taken a step back from shows slightly to allow that evolution space to breathe. It has meant that the quality of the work has increased immeasurably (still much room for improvement of course)," he says.







FELIPE BEDOYA, LOS FENÓMENOS SOCIALES Y LA BIODIVERSIDAD

FELIPE BEDOYA: SOCIAL PHENOMENA AND BIODIVERSITY



Los fenómenos sociales y la biodiversidad son el motor de procesos migratorios que dialogan entre sí para resaltar una realidad específica.

Social phenomena and biodiversity are the driving forces behind migratory processes that engage in dialogue to highlight a specific reality.

Por Ilaria Potenza

La obra de Felipe Bedoya puede entenderse como un desplazamiento en el cual reflexiona sobre su idea de hogar. Una isla construida a partir de fragmentos que albergan la memoria, refugian la soledad y donde siempre habita el origen del artista como referencia estética. Bedoya reflexiona sobre prácticas vitales que atañen a todos los seres vivos, logrando que su obra pueda ser extrapolada e interpretada globalmente. Piensa la fotografía como la superposición de objetos que configuran una imagen, el artista descompone el registro original, clasificando y seleccionando los elementos que construyen los cimientos de su narrativa. En este a-isla-miento la imagen es despojada de su carga reproducible para integrarse a un lenguaje plástico propio del dibujo, que pretende reconfigurar el sentido original de las piezas que componen su obra. Este ejercicio de comprensión, aislamiento y traducción de la realidad, desplaza lo digital al terreno de lo análogo, invitando al espectador a cuestionar la naturaleza técnica de una obra donde los límites que la enmarcan están mediados por el vacío, la distancia y el silencio.

Los dibujos de Felipe Bedoya reflejan las experiencias psicológicas y emocionales de los seres humanos frente al cambio, como un movimiento constante hacia lugares inexplorados. El vacío que media entre islas y siluetas representa un encuentro entre el yo y los principios de nuestra conciencia. Es un espacio distante y silencioso que solo puede llenarse de recuerdos en la medida en que es habitado. La atmósfera fracturada y discontinua remite a un "No Lugar" cuya estética propone una distancia entre el observador y el acontecimiento.

ENG: Felipe Bedoya's work can be understood as a displacement in which he reflects on his idea of home. An island constructed from fragments that harbor memory, shelter solitude, and where the artist's origin always inhabits as an aesthetic reference. Bedoya reflects on vital practices that concern all living beings, managing to make his work extrapolatable and globally interpretable. He thinks of photography as the superposition of objects that configure an image, with the artist decomposing the original record, classifying and selecting the elements that build the

foundations of his narrative. In this a-isla-miento, the image is stripped of its reproducible charge to integrate into a plastic language typical of drawing, which seeks to reconfigure the original meaning of the pieces that compose his work. This exercise of understanding, isolation, and translation of reality displaces the digital to the terrain of the analog, inviting the viewer to question the technical nature of a work where the limits that frame it are mediated by emptiness, distance, and silence. Felipe Bedoya's drawings reflect the psychological and emotional experiences of human beings facing change, like a constant movement towards unexplored places. The void that mediates between islands and silhouettes represents an encounter between the self and the principles of our consciousness. It is a distant and silent space that can only be filled with memories insofar as it is inhabited. The fractured and discontinuous atmosphere refers to a "Non-Place" whose aesthetic proposes a distance between the observer and the event.







IVÁN PRIETO Y LAS RAREZAS DEL SER HUMANO

IVÁN PRIETO AND THE PECULIARITIES OF THE HUMAN CONDITION



El artista se sumerge en las imperfecciones y rarezas del ser humano en la sociedad actual y las transforma en personajes surrealistas que rompen los cánones de belleza.

The artist delves into the imperfections and peculiarities of human beings in today's society, transforming them into surreal characters that break conventional beauty standards.

Por Michele Secondo

Son piezas modeladas con gran libertad e imaginación, sin sujeción a un canon anatómico, que nos hablan de la sociedad, de sus incongruencias y contradicciones, del aislamiento de los individuos o de las propias preocupaciones del autor en su circunstancia vital. Se sirve de materiales como la cerámica, la resina, el yeso o el bronce para crear unas figuras que parecen ser una herencia de la colorida e interesante tradición escultórica española, extravagante y teatral; establece un equilibrio entre la seriedad y lo grotesco, la realidad y la ficción con unos rostros inexpresivos y una sensibilidad que parece como si se les hubiese borrado.

Estas singulares figuras, que responden a la particular obsesión del artista con la deformidad y la revisión de los tradicionales parámetros de belleza, denominadas bailarinas, equilibristas o simplemente hinchables, representan una visión geométrica y abstracta del cuerpo humano que trasciende su apariencia física para revelar la condición del ser humano y su fragilidad. El creador de estas esculturas describe su obra como "equilibristas en la danza de la vida", una metáfora de la lucha constante por el balance vital.

Estas esculturas combinan formas geométricas y abstractas que se transforman en cuerpos humanos. El artista trabaja con la idea del "hinchable", cuerpos que aparentan contener aire y que se abordan desde una perspectiva diferente: como objetos poéticos. En sus creaciones, explora conceptos ligados al mundo femenino, la danza y el diseño. Sus figuras incorporan elementos de moda y diseño, como atuendos novedosos que pueden ser interpretados como objetos estéticos, pero que mantienen un componente profundamente humano.

ENG: Prieto's works are modeled with great freedom and imagination, unbound by anatomical rules. They speak to society's incongruities and contradictions, the isolation of individuals, and the artist's own personal concerns. Using materials such as ceramics, resin, plaster, and bronze, Prieto creates figures that seem to inherit the colorful and fascinating tradition of Spanish sculpture extravagant and theatrical. His work strikes a balance between seriousness and grotesqueness, reality and fiction, with expressionless faces and a sensitivity that seems to have been erased.

Unique figures, referred to as dancers, tightrope walkers, or simply inflatables, represent a geometric and abstract vision of the human body that transcends physical appearance to reveal the human condition and its fragility. The artist describes these sculptures as "tightrope walkers in the dance of life," a metaphor for the constant struggle for balance in life. These sculptures combine geometric and abstract forms, transforming them into human bodies. Prieto works with the concept of the inflatable bodies that appear to contain air, approached from a poetic perspective.

His creations explore themes related to femininity, dance, and design. The figures incorporate elements of fashion and design, such as innovative garments that can be interpreted as aesthetic objects yet retain a deeply human component.

For the artist, art is an integral part of life a medium for meditation and the pursuit of balance, much like his sculptures. His creative process blends intuition, playfulness, and hard work, allowing space for improvisation and freedom.







GIUDITTA, EL ESPECTRO DE LAS EXPERIENCIAS HUMANAS

GIUDITTA, THE SPECTRUM OF HUMAN EXPERIENCES

Giuditta R. crea dibujos monocromáticos con grafito que exploran un espectro de experiencias humanas con una gran profundidad psicológica.

Giuditta R. creates graphite drawings that explore a spectrum of human experiences with profound psychological depth.

Por Menuda Oblea

Sus obras se caracterizan por una atmósfera sombría y de pesadilla, con un atractivo melancólico y un componente inquietante. La artista contrapone cuerpos y rostros extremadamente expresivos con sujetos cuyos rasgos están difuminados o ocultos por sombras oscuras.

Los dibujos monocromáticos se complementan con detalles en purpurina de colores, que sitúan sus obras de estilo retro en un contexto contemporáneo. Sus obras, ricas en capas, investigan emociones humanas complejas, sueños y pesadillas que emergen para el espectador atento.

Giuditta, nacida en Messina, Italia, en 1984, estuvo rodeada de arte desde muy joven, influenciada por sus padres artistas. Comenzó a dibujar durante su infancia y posteriormente perfeccionó sus habilidades trabajando con grafito sobre cartón. En 2008, obtuvo su licenciatura y maestría con honores en la Academia de Bellas Artes de Catania, Italia, y también estudió en Copenhague, Dinamarca, donde desarrolló un proyecto de arte virtual. La carrera de Giuditta rápidamente alcanzó reconocimiento internacional, con exhibiciones en Europa, América y otros continentes. En 2013, fundó Villa R, una residencia para artistas en Messina,

que ofrece un espacio creativo en contacto con la naturaleza.

Su obra ha sido presentada en numerosas exposiciones prestigiosas, incluidas muestras individuales en Milán, Berlín y Ciudad de México. En 2022, participó en un evento colateral de la Bienal de Venecia y, en 2023, hizo su debut en Estados Unidos en Fayetteville, Arkansas. Giuditta también apareció en un documental sobre los artistas históricos de Messina y recibió múltiples premios, incluido el Premio "Trinacria Circolare" en 2024.

En 2025, presentará el proyecto de Villa R en la Conferencia de Intercambio TransCultural en Boston, EE. UU. Actualmente, vive y trabaja en Berlín, Alemania.

ENG: Her works are characterized by a somber, nightmarish atmosphere, with a melancholic appeal and a haunting component. The artist contrasts highly expressive bodies and faces with subjects whose features are blurred or obscured by dark shadows. The monochromatic drawings are complemented by colorful glitter details, placing her retro-style works in a contemporary context. Her layered pieces delve into complex human emotions, dreams, and nightmares that emerge for the attentive viewer.

Giuditta, born in Messina, Italy, in 1984, was surrounded by art from a young age, influenced by her artist parents. She began drawing during her childhood and later refined her skills by working with graphite on cardboard. In 2008, she earned her bachelor's and master's degrees with honors from the Academy of Fine Arts of Catania, Italy, and also studied in Copenhagen, Denmark, where she developed a virtual art project.

Giuditta's career quickly gained international recognition, with exhibitions in Europe, the Americas, and other continents. In 2013, she founded Villa R, an artist residency in Messina that offers a creative space in contact with nature.

Her work has been featured in numerous prestigious exhibitions, including solo shows in Milan, Berlin, and Mexico City. In 2022, she participated in a collateral event at the Venice Biennale, and in 2023, she made her U.S. debut in Fayetteville, Arkansas. Giuditta was also featured in a documentary about the historic artists of Messina and has received multiple awards, including the "Trinacria Circolare" Prize in 2024.

In 2025, she will present the Villa R project at the TransCultural Exchange Conference in Boston, USA. She currently lives and works in Berlin.







SANTIAGO YDÁÑEZ, DONDE PRIMEN LOS GESTOS

SANTIAGO YDÁÑEZ WHERE GESTURES PREVAIL



Las obras de Santiago Ydáñez siempre están cargadas de expresividad y de tensión y, su pincelada está llena de vida.

The works of Santiago Ydáñez are always brimming with expressiveness And tension, with brushstrokes full of life.

Por María Jesús Martínez Silvente

Las características conceptuales y formales de la obra de Santiago Ydáñez entran en contacto con un contexto diferente, como explica la comisaria María Jesús Martínez Silvente: «La vida y la muerte, lo humano y lo animal, lo religioso y lo profano, lo carnal y lo espiritual, se presentan a través de una iconografía autóctona, proporcionando a las obras expuestas un aspecto de identidad propia». Cada obra encierra más de un sentimiento, ya sea dolor, placer, nostalgia o éxtasis, el fin es que primen los gestos. Muecas, gestos, expresiones, en ocasiones actitudes forzadas, perspectivas teatrales o primeros planos de una fuerza y una contundencia rotunda. Sin embargo, si algo realmente identifica la pintura del jienense es la rapidez en la pincelada, de cuya velocidad quedan impregnadas las pinturas, produciéndose una suerte de contrapunto, sobre todo en los retratos: tomas estáticas, tranquilas, como fotos de carnet, que a su vez están llenas de vivacidad. Una versatilidad capaz de crear efectos y escenas de gran impacto visual en géneros tan dispares como el retrato o el paisaje. Su imaginario está cargado de recuerdos de su infancia en torno a la naturaleza y el costumbrismo de la vida rural, junto con referencias a la historia del arte y a la historia de la humanidad. A menudo su obra esconde mensajes

éticos y políticos. Pintor de temática clásica, su trabajo es reconocido por la expresividad de la que dota a sus animales, personas e imagería religiosa. Resuelve sus obras en sesiones de trabajo rápidas captando lo esencial, a través de una pincelada amplia, expresiva y muy enérgica, sus piezas se caracterizan por el uso de una paleta de colores reducida próxima al blanco y negro. La obra pictórica de Santiago Ydáñez aborda temas monográficos en relación con la expresión del cuerpo y, fundamentalmente, de la mirada. En sus trabajos aparece siempre un diálogo entre la naturaleza fetichista del voyeur y la crédula ingenuidad del devoto. Tras sus pinturas hay siempre una minuciosa investigación con frecuentes referencias a grandes maestros de la historia del arte.

ENG: The conceptual and formal characteristics of Ydáñez's art engage with diverse contexts, as curator María Jesús Martínez Silvente explains: Life and death, the human and the animal, the religious and the profane, the carnal and the spiritual are presented through a native iconography, giving the exhibited works a sense of unique identity. Each piece conveys more than one emotion be it pain, pleasure, nostalgia, or ecstasy where gestures take center stage. Grimaces, movements, expressions, and

sometimes forced attitudes, theatrical perspectives, or intense close-ups create a striking sense of force and resolve. However, what truly defines the Jaén-born painter's style is the swiftness of his brushstrokes. The speed imprints itself on the paintings, producing a counterpoint, especially in his portraits: static, calm frames reminiscent of passport photos, yet brimming with vitality. His versatility creates effects and scenes of profound visual impact across genres as varied as portraiture and landscape. His imagery is steeped in memories of his childhood, shaped by nature and the rural customs of his upbringing, alongside references to art history and the broader history of humanity. His work often hides ethical and political messages. As a painter of classical themes, Ydáñez is recognized for the expressiveness he infuses into animals, human figures, and religious imagery. He completes his pieces in rapid sessions, capturing the essence through broad, expressive, and highly energetic brushstrokes. His works are marked by a restrained color palette, close to black and white. His work often reveals a dialogue between the fetishistic nature of the voyeur and the naïve devotion of the believer.











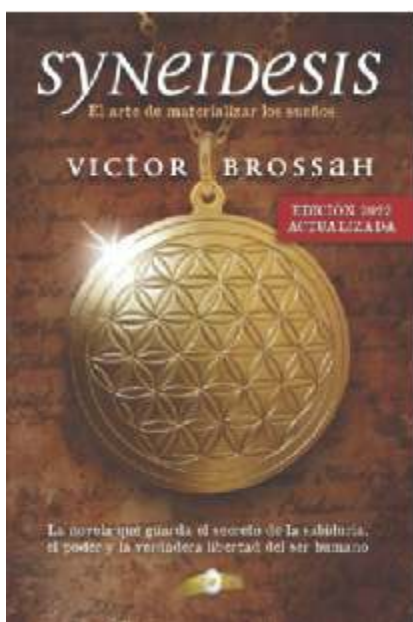
MUST HAVE



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



VANS HYLANE: 100€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



SYNEIDESIS
El arte de materializar los sueños
Autor: Victor Brossa



ZAPATILLAS ADIDAS SAMBA OG: 120€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



KIRK & KIRK GLASSES
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma, Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



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



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



RED WING BECKMAN: 459€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

La bota Beckman de Red Wing: reinención de una leyenda

The Red Wing Beckman Boot: Re-inventing the legend

Red Wing Beckman Boot está disponible en Pasatiempos Store (Palma) www.pasatiempos.net



A lo largo de sus 120 años de vida, la marca se ha mantenido fiel a sus raíces, ofreciendo continuamente un producto "Hecho en EE. UU." que permanece casi inalterado desde su creación. Ya sea el **Blacksmith**, el Iron Ranger, el icónico Irish Setter, o el incansable **6" Moc Toe**, cada diseño ha sido cuidadosamente concebido para satisfacer las necesidades del usuario y elevar los estándares de calidad y durabilidad. El uso más conmovedor de la tradición llegó a principios de los años 2000, cuando la marca se acercaba a

su centenario y lanzó su legendaria bota Beckman. Nombrada en honor al fundador de esta gran compañía, el Sr. Charles Beckman, esta bota toma prestada su silueta del modelo Blacksmith, con una altura de 6 pulgadas, una puntera de una sola pieza y una combinación de ojales negros y ganchos rápidos que hacen que atarlas sea un sueño hecho realidad. La bota Beckman tiene construcción Goodyear Welted y cuenta con un cuero de grano completo Excalibur, que ofrece un tacto suave y que con el tiempo adquiere una magnífica pátina.

ENG: Throughout their 120 year lifespan, the brand have proudly drawn on their roots, by continuously offering a 'Made in USA' product which remains very much unchanged since the company's inception. Whether it be the Blacksmith, the Iron Ranger, the iconic Irish Setter, or the workhorse that is the 6" Moc Toe, each design has been carefully considered both for the needs of the user, and to raise the bar for quality and longevity. But perhaps the most poignant use of tradition came in the early 2000's, as the brand crept close to their one hundredth anniversary, when they released their now legendary Beckman boot. Named for the founder of their great company, Mr Charles Beckman, this boot borrows its silhouette from the Blacksmith, with a 6" height, single-piece toe, and a mixture of black eyelets and speed-hooks, which make lacing a dream come true. Of course, the Beckman is goodyear welted, and boasts a full-grain Excalibur leather which offer a smooth, waxy touch, and which breaks in beautifully over time. Red Wing have gone back in time to bring us a Gro-Cord sole and heel, which was originally developed in the 1920's by the Lima Cord Sole and Heel Company. This innovative design was amongst the first to move away from the traditional leather sole in favour of tire cord from local factories, and 2024 sees Red Wing bring the classic design back to the 21st Century.

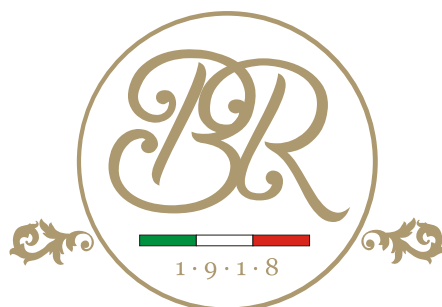
FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA



Bianco e Rosso y la riqueza del entorno en el plato

Bianco e Rosso and the richness of the environment on a plate

Carrer de la Fàbrica, 6. (Barrio de Santa Catalina) Palma. Mallorca. Tel. 971 90 50 15

Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía cortesía Bianco e Rosso

Un auténtico rincón italiano donde sumergirse en una experiencia gastronómica sublime, que abarca los tesoros culinarios del mar y la tierra. Desde la pizza artesanal hasta la pasta fresca, pasando por el aroma embriagador de la trufa y la textura aterciopelada de los funghi porcini. Deléitese con el sabor inconfundible del parmigiano reggiano y culmine su viaje sensorial con la dulzura seductora de un cremoso tiramisù.

An authentic Italian corner where you can immerse yourself in a sublime gastronomic experience, encompassing culinary treasures from both sea and land. From artisanal pizza to fresh pasta, savoring the intoxicating aroma of truffle and the velvety texture of porcini mushrooms. Delight in the unmistakable flavor of Parmigiano Reggiano and culminate your sensory journey with the seductive sweetness of a creamy homemade tiramisù.



Restauradores desde 1918

El RISTORO 1918
GRUPO GASTRONÓMICO



ENG: An Italian oasis in the heart of Santa Catalina, Bianco e Rosso Restaurant seduces with authentic flavors that evoke the essence of Italian culinary tradition. This gastronomic corner embraces sustainability and circular cuisine, prioritizing the responsible use of raw materials and efficient energy management.

The chef's mastery transforms simple ingredients into surprising creations, such as their spaghetti carbonara, delicately enhanced with black pepper, awakening childhood memories and connecting with the deepest roots of Italian cuisine. Manu Caporale, heir to a centennial saga of restaurateurs, fuses family tradition with his innovative spirit. In 2025, he commits to continuing this legacy successfully, keeping alive a trajectory that spans over 100 years. His approach combines respect for the environment and its resources with a constant pursuit of culinary excellence.

Bianco e Rosso is distinguished by its highly qualified and passionate team. Their philosophy centers on valuing the importance of seasonality and climate. Conscious of their suppliers' efforts, they strive for excellence and perpetual improvement.

Manu Caporale, the tireless chef and owner, embodies this philosophy. His constant evolution and personable approach convey to each customer the passion that drives his cuisine.

Bianco e Rosso is not just a restaurant; it's a sensory journey that celebrates the rich Italian culinary heritage while looking towards the future of sustainable gastronomy.

Un oasis italiano en el corazón de Santa Catalina, Bianco e Rosso Restaurante seduce con sabores auténticos que evocan la esencia de la tradición culinaria italiana. Este rincón gastronómico abraza la sostenibilidad y la cocina circular, priorizando el uso responsable de materias primas y una gestión energética eficiente. La maestría del chef transforma ingredientes sencillos en creaciones sorprendentes, como sus espaguetis carbonara, delicadamente realzados con pimienta negra, que despiertan recuerdos de infancia y conectan con las raíces más profundas de la cocina italiana. Manu Caporale, heredero de una saga centenaria de restauradores, fusiona la tradición familiar con su espíritu innovador. En 2025, se compromete a continuar este legado con éxito, manteniendo viva una trayectoria que supera los 100 años.

Su enfoque combina el respeto por el entorno y sus recursos con una constante búsqueda de la excelencia culinaria.

Bianco e Rosso se distingue por su equipo humano altamente cualificado y apasionado. Su filosofía se centra en valorar la importancia de la temporalidad y el clima. Conscientes del esfuerzo de sus proveedores buscan la excelencia y la mejora perpetua.

Manu Caporale, cocinero y propietario incansable, personifica esta filosofía. Su evolución constante y su trato cercano transmiten a cada cliente la pasión que impulsa su cocina.

Bianco e Rosso no es solo un restaurante; es un viaje sensorial que celebra la rica herencia culinaria italiana mientras mira hacia el futuro de la gastronomía sostenible.



biancoerossomallorca.com

Celebrando San Valentín en Hotel Artmadams

Valentine's Day Culinary Experience at Hotel Artmadams

Carrer del Marquès de la Sènia, 34. Palma. Reservas: 971 22 21 21



En el vibrante epicentro de Palma, donde el arte se funde con la sofisticación, Hotel Artmadams ofrece una experiencia única para celebrar el amor. Este San Valentín, regálale una escapada inolvidable con una propuesta que trasciende lo convencional: una noche en un enclave donde cada detalle está diseñado para estimular los sentidos. La velada comienza con una bienvenida de lujo: una botella de cava helado, perfecto para brindar por el amor en un ambiente íntimo y envolvente. Pero el verdadero espectáculo sucede en la mesa. La cena romántica, elaborada con productos de temporada y técnicas culinarias de autor. Desde delicados entrantes que conquistan con su armonía de texturas, hasta platos principales que elevan la gastronomía

Mediterránea a su máxima expresión, cada bocado es una declaración de amor a la alta cocina. Para completar la experiencia, el spa del hotel invita a la desconexión total. Entre aguas templadas y aromas relajantes, el tiempo se detiene para dar paso a la serenidad absoluta. Y, tras una noche de ensueño, el desayuno se convierte en el epílogo perfecto: una selección de delicias que transforman la primera comida del día en un auténtico placer. Con un 10% de descuento en media pensión, esta oferta exclusiva convierte el lujo en un capricho accesible. Reserva del 30 de enero al 14 de febrero y haz que San Valentín sea inolvidable. Porque en Hotel Artmadams, cada instante es una obra de arte y cada experiencia, un recuerdo eterno.

ENG: In the vibrant heart of Palma, where art blends with sophistication, Hotel Artmadams offers a unique experience to celebrate love. This Valentine's Day, treat yourself to an unforgettable getaway with a proposal that transcends the conventional: a night in a setting where every detail is designed to stimulate the senses. The evening begins with a luxurious welcome: a bottle of chilled cava, perfect for toasting to love in an intimate and enveloping atmosphere. But the true spectacle happens at the table. The romantic dinner, prepared with seasonal products and signature culinary techniques, is a journey through exquisite flavors that awaken emotions. From delicate appetizers that conquer with their harmony of textures, to main courses that elevate Mediterranean cuisine to its highest expression, each bite is a declaration of love to haute cuisine. To complete the experience, the hotel's spa invites total disconnection. Among warm waters and relaxing aromas, time stands still to give way to absolute serenity. And, after a dreamy night, breakfast becomes the perfect epilogue: a selection of delights that transform the first meal of the day into a true pleasure. With a 10% discount on half board, this exclusive offer makes luxury an accessible indulgence. Book from January 30 to February 14 and make



Llega Restaurant Week Mallorca: Un viaje a los sabores de la isla

Un evento gastronómico de prestigio mundial que llega a nuestra querida isla para impulsar el sector de la restauración y atraer nuevos clientes en temporada baja. Del 25 de febrero al 13 de marzo se presenta como una celebración de la esencia culinaria de la isla, uniendo tradición y vanguardia. Durante este evento, los mejores restaurantes de Mallorca desplegarán su creatividad a través de menús exclusivos con creaciones que servirán como testimonio del compromiso con la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales. Este enfoque no solo engrandece la calidad de los menús, sino que también transforma la experiencia en un acto de conciencia y responsabilidad.

ENG: A world-renowned gastronomic event that arrives on our beloved island to boost the restaurant sector and attract new customers during the low season. From February 25 to March 13, it is presented as a celebration of the island's culinary essence, uniting tradition and avant-garde. During this event, the best restaurants in Mallorca will showcase their creativity through exclusive menus with creations that will serve as a testament to their commitment to sustainability and support for local producers. This approach not only enhances the quality of the menus but also transforms the experience into an act of awareness and responsibility.

Más información en restaurant-week.es



China Taste llega a Mallorca con una fiesta de sabores auténticos

La feria gastronómica se expande este año más allá de Madrid para incluir a Palma en el festival, que se celebra del 20 de enero al 16 de febrero de 2025. Unas fechas que coinciden con las celebraciones del Año Nuevo Chino, que este año cae el 29 de enero, dando la bienvenida al Año de la Serpiente.

China Taste contará en Mallorca con la participación de once restaurantes en Palma. Todos estos establecimientos han diseñado menús festivos o platos exclusivos que destacan por su calidad, autenticidad y elaboración de unos ingredientes de primera calidad.

ENG: The gastronomic fair expands this year beyond Madrid to include Palma in the festival, which takes place from January 20 to February 16, 2025. These dates coincide with the Chinese New Year celebrations, which this year falls on January 29, welcoming the Year of the Snake.

China Taste will feature eleven participating restaurants in Palma, Mallorca. All these establishments have designed festive menus or exclusive dishes that stand out for their quality, authenticity, and preparation using top-quality ingredients.

Xólotl: como en México, como en casa

Xólotl: like in Mexico like at home

¡A falta de amor, unos
tacos al pastor!



Are you missing something?
No doubt it's a pastor's taco.

Plaça Progrés, 18A. (Barrio de Santa Catalina) Palma. Reservas: 871 80 42 80



Si los sabores cuentan historias, entonces este restaurante mexicano es un relato apasionante de tradición, pasión y autenticidad. Desde su apertura en 2015, este vibrante restaurante ha traído a Mallorca la esencia más pura de la cocina mexicana, uniendo recetas caseras, ingredientes genuinos y un ambiente que te transporta directamente a las calles de Ciudad de México. Aquí, el protagonista es el sabor, y cada plato es un homenaje a la tradición. Desde los icónicos tacos al pastor, con su carne marinada y asada al punto perfecto, hasta las enchiladas verdes, bañadas en una salsa vibrante que despierta los sentidos, cada bocado refleja la

pasión por la cocina auténtica. Pero si algo distingue a Xólotl, es su compromiso con la elaboración artesanal: son uno de los pocos restaurantes de Mallorca que prepara sus tortillas 100% caseras y de nixtamal, logrando esa textura y sabor inconfundibles que solo el maíz bien trabajado puede ofrecer. Para los que buscan el maridaje perfecto, la carta de cocteles de autor es una obra maestra en sí misma. Cada creación está diseñada para realzar los matices de los platos, mientras que el mezcal y el tequila, los verdaderos elixires de México, fluyen con carácter y tradición. Porque como dice el dicho: para todo mal, mezcal; para todo bien, también.

ENG: If flavors tell stories, then this Mexican restaurant is a passionate tale of tradition, passion, and authenticity. Since its opening in 2015, this vibrant restaurant has brought the purest essence of Mexican cuisine to Mallorca, combining homemade recipes, genuine ingredients, and an atmosphere that transports you directly to the streets of Mexico City. Here, flavor is the protagonist, and each dish is a tribute to tradition. From the iconic tacos al pastor, with their perfectly marinated and roasted meat, to the green enchiladas, bathed in a vibrant sauce that awakens the senses, every bite reflects the passion for authentic cooking. But if something distinguishes Xólotl, it's their commitment to artisanal preparation: they are one of the few restaurants in Mallorca that prepares their tortillas 100% homemade and from nixtamal, achieving that unmistakable texture and flavor that only well-worked corn can offer. For those seeking the perfect pairing, the signature cocktail menu is a masterpiece in itself. Each creation is designed to enhance the nuances of the dishes, while mezcal and tequila, the true elixirs of Mexico, flow with character and tradition. Because as the saying goes: for every ill, mezcal; for every good, too. If you're looking for a little piece of Mexico in Mallorca, Xólotl is the answer.

elige tu vino

WINE SPOT



Selva Vins es el proyecto personal del veterano viticultor mallorquín Carlos Rodríguez Furthmann. Pequeña bodega ubicada en la Sierra Norte Mallorquina con elaboraciones muy artesanales, con la mínima manipulación posible a los vinos y priorizando las variedades autóctonas. Vino blanco elaborado con variedad Vinater 100% autóctona de Mallorca. Fermentación espontánea. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. Sin clarificar ni filtrar.

RAINING SNAILS
• selvavins.com



Cas Quitxero, taller de vins o vinos de garaje. Uno de los proyectos más esperados. Tomeu Ballester hijo de viticultor en Algaida se asocia con el joven ingeniero agrónomo Rafel Lladó. Grumer de Cas Quitxero es un vino blanco en contacto con sus pieles (Brisat) elaborado 100% con uva Premsal blanc. De aroma intenso describe frutas, notas salinas, frutos secos y hierbas. Grumer es un vino de cuerpo medio, fresco, con un ligero toque amargo en el final.

GRUMER 2022
• solodevino.com



Con La Font Voltada, de la bodega Abadia de Poblet, hemos recuperado un patrimonio de elaboración ancestral que nos traslada hasta las primeras vinificaciones en las que se utilizaba el racimo entero. Hemos investigado cómo esas botellas duran y se mantienen en el tiempo con todas las virtudes de un vino tinto fresco y vivo. La Font Voltada es una de las viñas más antiguas de Trepat situada en la Conca de Barberà, entre Sarral y Montbrío de la Marca, y que da nombre a este vino fino con una nota de fruta muy presente.

ABADIA DE POBLET LA FONT VOLTADA
• www.raventoscodorniu.com



Para celebrar su cuarto de siglo de vida, la bodega lanza la edición limitada Legaris 25 aniversario, un monovarietal 100% tinto fino que nace en las fincas propias burgalesas ubicadas en San Martín de Rubiales y Gumiel de Mercado. La crianza es de 12 meses en barricas bordelesas seleccionadas de roble francés de grano fino, roble americano y un pequeño porcentaje de roble húngaro. El resultado es un tinto color rojo picota de intensidad muy alta con tonos violáceos y con aromas de fruta negra madura y registros lácticos, bien integrados

LEGARIS 25 ANIVERSARIO
• www.raventoscodorniu.com

Eloi Cedó Perelló: una expresión única de hombre, uva y lugar

Eloi Cadó Perelló: a truly unique expression of man, grape and place

Texto: Mónica Cascanueces. Fotografía: Archivo



Eloi Cedó suele evocar a su familia al hablar de su trayectoria. Nacido en Cataluña en 1982, este viticultor de Tivissa proviene, según sus propias palabras, de «una familia humilde», con un padre pintor y una madre ama de casa. Gracias al esfuerzo de sus padres, pudo formarse como ingeniero agrícola y enólogo en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. A lo largo de su carrera, Cedó ha trabajado en el Priorat, en bodegas como Álvaro Palacios y Mas Doix. Además, ha enriquecido su experiencia en el mundo de la vitivinicultura viajando por Nueva Zelanda y Chile. En 2010, dio un salto importante al trasladarse a Mallorca, donde comenzó a colaborar con Francesc Grimalt y Sergio Caballero en el proyecto 4 Kilos. Con ellos elaboró su primer

vino, Château Paquita, un homenaje a su madre, justificando que «ella también tiene que poder tener su propio castillo». Este vino ha recibido elogios de figuras como el sumiller Josep Roca, quien destacó que «transita por el paladar de manera festiva y vivaracha» y lo definió como el fruto «de una revolución lenta, del trabajo en acústico: un hombre, una viña, y la importancia de la mano que mece el vino, con un amor de madre auténtico y natural». Actualmente, Cedó suma nuevas añadas a esta referencia desde su propio proyecto, Sistema Vinari, al que llegó, según explica, después de «aprender a desaprender y volverme a formar». Ahora, orgulloso, asegura: «puedo expresar mi

visión de una Mallorca con la cual hace años que convivo».

ENG: Eloi Cedó often reflects on his family when discussing his career. Born in Catalonia in 1982, this winemaker from Tivissa describes himself as coming from "a humble family," with a father who was a painter and a mother who was a homemaker. Thanks to his parents' efforts, he was able to study Agricultural Engineering and Oenology at the Universitat Rovira i Virgili in Tarragona.

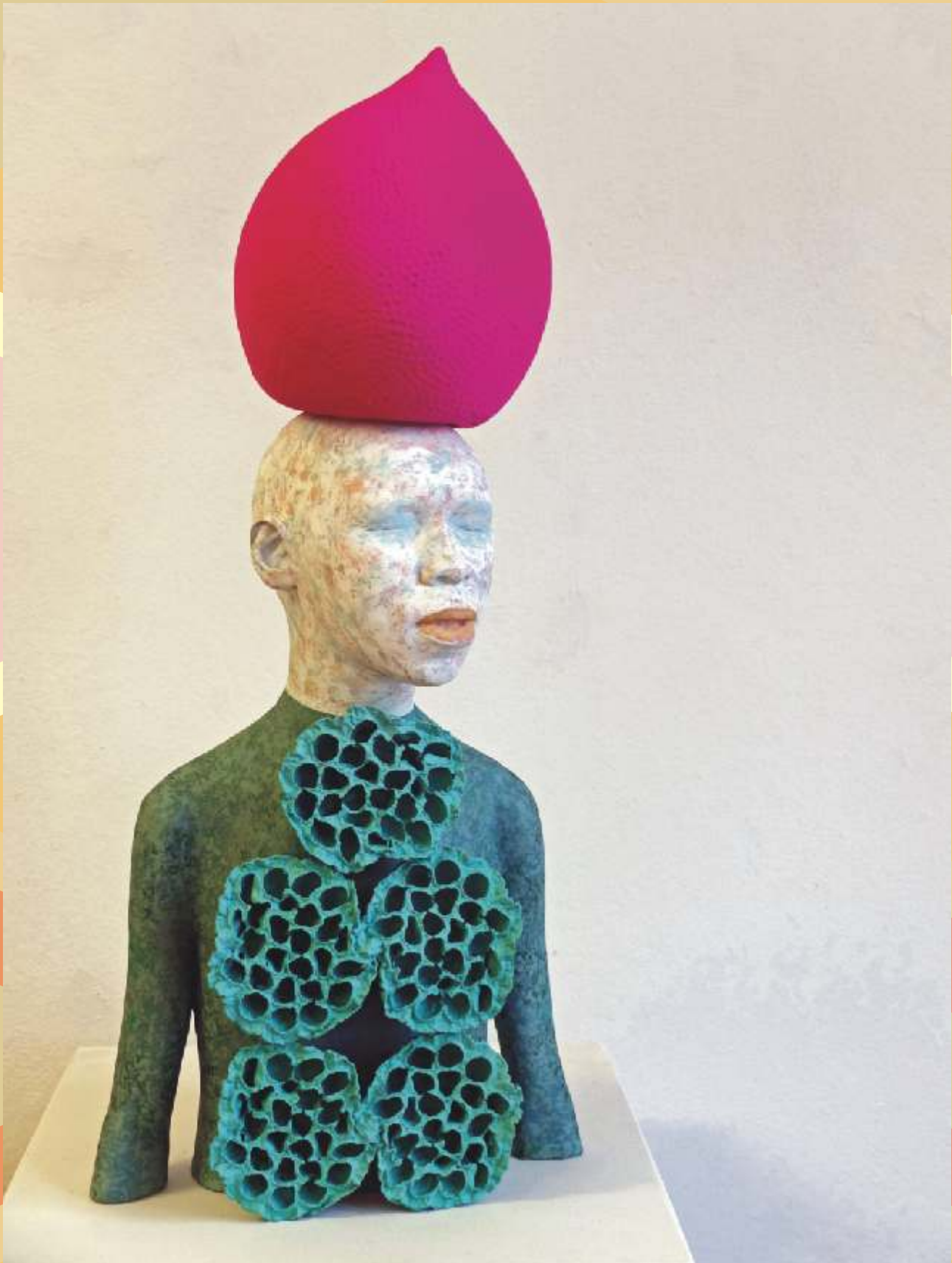
Throughout his career, Cedó has worked in Priorat, at wineries such as Álvaro Palacios and Mas Doix. He has also expanded his expertise in viticulture through travels to New Zealand and Chile. In 2010, he made a significant leap by moving to Mallorca, where he began collaborating with Francesc Grimalt and Sergio Caballero at 4 Kilos. With them, he produced his first wine, Château Paquita, a tribute to his mother, explaining that "she also deserves to have her own castle."

This wine has received praise from experts like sommelier Josep Roca, who remarked that it "moves across the palate in a festive and lively way" and described it as the result "of a slow revolution, an acoustic approach: one man, one vineyard, and the importance of the hand that rocks the wine, with the authentic and natural love of a mother."

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #223

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Iván Prieto ©

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

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

Little India

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

Óptica Toscana

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

Colmado La Búfala

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

Son Figuerola

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

Fika Farina

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

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

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Mediterranean

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

Guethary

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

S'Àngel Bistro

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

Quinta Avenida

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

Vandal

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

Sumaq

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

La Miranda

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

La Vieja de Jonay

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

Wine & Food

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

Cuina Vivant

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

A GoGò Pizzabar

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

Bianco e Rosso

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

La Búfala

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

La Mujer de Verde

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

Es Ginebró

Vegan & vegetarian
Bisbe 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



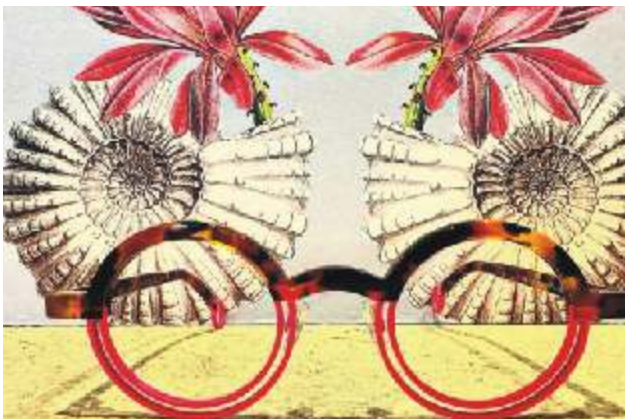
PASATIEMPOS
pasatiempos.net

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

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



LA CORDERIA VINS I CAFÈ

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

ESP: Un rincón en el corazón de Palma donde disfrutar de café de especialidad, vinos únicos y delicias artesanales. Un espacio bohemio donde la esencia de Mallorca se disfruta en cada sorbo.

ENG: A cozy corner in the heart of Palma where you can enjoy specialty coffee, unique wines, and artisanal delights. A bohemian space where the essence of Mallorca is savored in every sip.

DEU: Ein bohemenhafter Raum im Herzen von Palma, wo man Spezialitätenkaffee, einzigartige Weine und handgemachte Köstlichkeiten genießen kann.

Carrer de la Corderia 11. Palma. Mallorca.
Tel. 603 862 058



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



OLULA CAFÉ & BRUNCH
café de especialidad

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

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

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

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



VIANDA
vianda.es

ESP: Vianda nace con la idea de ofrecer desayunos, brunch y comidas, en un ambiente que permita disfrutar de unos sabores auténticos, promoviendo un estilo de vida equilibrado

ENG: Vianda is born with the idea of offering breakfasts, brunch, and meals in an environment that allows enjoying authentic flavors, promoting a balanced lifestyle.

DEU: Vianda entsteht mit der Idee, Frühstück, Brunch und Mahlzeiten in einer Umgebung anzubieten, die es ermöglicht, authentische Aromen zu genießen und einen ausgewogenen Lebensstil zu fördern.

Carrer Joan Bonet, 1A. Palma. Mallorca.
(zona Conservatorio)



CHIS CAKES & MORE
chiscakes.es

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

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

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

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



MISTRAL COFFEE HOUSE
mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

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 Puigdorfila, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 22 79 74



XÓLOTL

xotl.es

ESP: Si buscas un pedacito de México en Mallorca, Xólotl es la respuesta. Son uno de los pocos restaurantes en Mallorca que prepara sus tortillas 100% caseras y de nixtamal.

ENG: What makes Xólotl special is not only its gastronomic proposal, but the story behind each dish. They are one of the few restaurants that prepares their tortillas 100% homemade.

DEU: Wenn du ein Stückchen Mexiko auf Mallorca suchst, ist Xólotl die Antwort. Sie sind eines der wenigen Restaurants auf Mallorca, das seine Tortillas zu 100% hausgemacht und aus Nixtamal zubereitet.

Plaça Progrés, 18A. (Barrio Santa Catalina. Palma.
Tel. 871 804 280



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



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



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'MENÚ BY ADRIÁN QUETGLAS

adrianquetglas.es

ESP: Con D'Menú, Quetglas ofrece excelente relación calidad-precio, deleite asegurado a los comensales que busquen una experiencia gastronómica de calidad a la hora del almuerzo.

ENG: With D'Menú, Quetglas offers an excellent quality-price ratio, ensuring delight for diners seeking a high-quality gastronomic experience at lunchtime.

DEU: Mit D'Menú bietet Quetglas ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und garantiert Genuss für Gäste, die zur Mittagszeit ein kulinarisches Erlebnis von hoher Qualität suchen.

Plaça de Sant Antoni, 17. Palma. Mallorca.
Tel. 971 46 04 55



LA VÉLO BREWERY

microcervecería

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

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

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

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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

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

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

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



LES ARTISTES

lesartistesymas.com

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

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

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

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



MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

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

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

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

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



MODI

comida georgiana

ESP: Exquisitos platos de la cocina georgiana vegetariana para compartir. Puedes degustar el Khachapuri Imeruli, un pan relleno de queso o Gebjalia que son rollitos de queso con salsa de menta

ENG: Exquisite vegetarian Georgian dishes to share. You can savor Khachapuri Imeruli, a cheese-filled bread, or Gebjalia, cheese rolls with mint sauce.

DEU: Exquisite vegetarische georgische Gerichte zum Teilen. Sie können Khachapuri Imeruli, ein mit Käse gefülltes Brot, oder Gebjalia, Käseröllchen mit Minzsauce, genießen.

Carrer De Rossinol 8. Palma. Mallorca.
Tel. 600 91 53 65



SA CERVISERIA

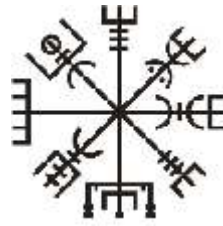
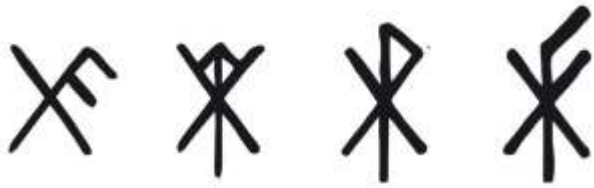
sacerviseria.com

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

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

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

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



COVER BY SANTIAGO YDÁÑEZ
ISSUE # 223

EDITA

Infomag Group Communication.
Palma. Mallorca. Illes Balears.
Depósito Legal: PM 1935/2006 | ISSN: 2254-3732
Tel./ WhatsApp (+34) 664 728 211

CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves
carlos@infomag.es

DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva
arte@infomag.es

PUBLICIDAD

Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

Rococò de Meer, Leonardo Lee, Rose Sioux,
Bernd Eldelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.
redaccion@infomag.es

AGRADECIMIENTOS

Carolin Emcke, Junichiro Tanizaki, Gilbert Keith Chesterton, Carlos Penas, Chamo San, Mark Powell, Felipe Bedoya, Iván Prieto, Giuditta R, Santiago Ydáñez, Manu Caporale (Bianco e Rosso), Emilio Casrejón (S'Oliver d'en Emilio), Cecilia (Xolotl), Eloi Cedó (Sistema Vinari), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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

infomag.es





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

