

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #225

lifestyle & art subculture magazine



"EL INFORME" DE REMEDIOS ZAFRA ALCARAZ

DEBEMOS ENSEÑAR A PENSAR DE FORMA CRÍTICA

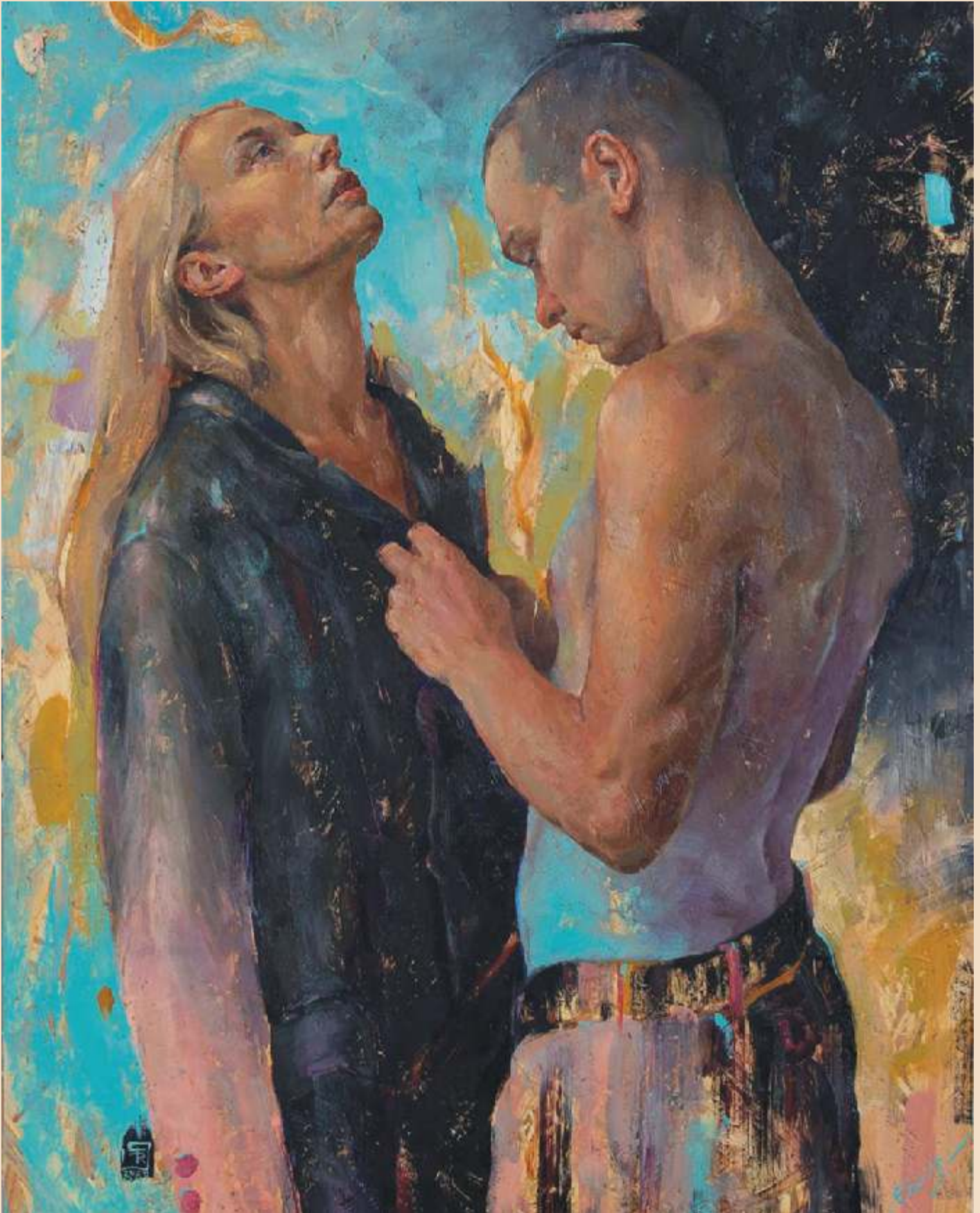
TANIA RIVILIS, RETRATOS ENTRE UNIVERSOS

EL UNIVERSO DE LA PASTA DEL MAMA'S PEPPER

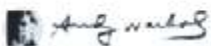
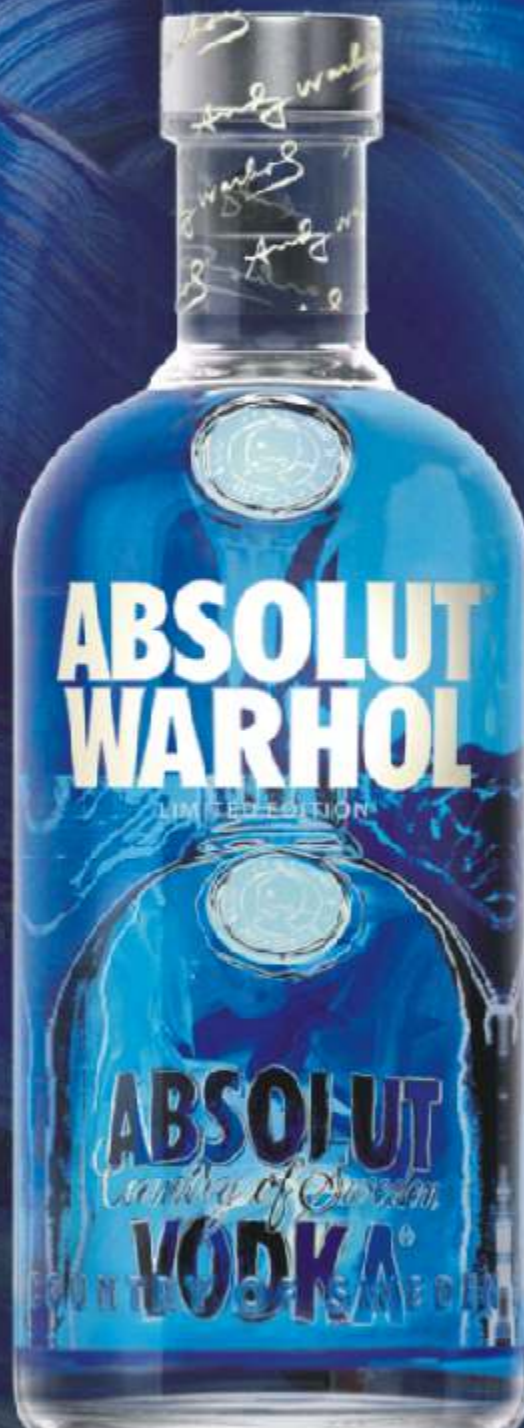
INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



**BORN
TO MIX**





CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. "Debemos enseñar a pensar de forma crítica" de José Carlos Ruiz.
- 14. "Dick o la tristeza del sexo" de Kiko Amat.
- 16. La regla crítica: "A la vera de la primavera" por Carlos Penas.
- 18. "El informe. Trabajo intelectual y tristeza burocrática" de Remedios Zafra.

ARTISTAS

- 20. Marina Salazar "Brillo luego existo".
- 24. Una reflexión sobre la realidad a través del arte de Ángel León.
- 28. Pedro Lezcano Jaén "Objetos de tiempo".
- 32. Eduardo Urdiales, arte surgido del recuerdo.
- 36. Andrzej Farfulowski, un enfoque íntimo hacia el retrato.
- 40. Tania Rivilis, retratos entre intrincados universos.
- 46. Rako Joies, el artista y su obra artesana.

DRESSCODE & DESIGN

- 48. Must have.
- 50. Dosse Posse, nueva marca streetwear en Pasatiempos Store.

FOODIES & TRAVELLERS

- 52. Un paseo por el universo de la pasta del Mama's Pepper.
- 54. Mar y Paz florece a ritmo de primavera.
- 56. Mandragora Hidromel celebra su IV aniversario.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



EL INFORME. TRABAJO INTELLECTUAL Y TRISTEZA BUROCRÁTICA

Pág. 18. Es imposible una utopía humana en un mundo donde cada cual sobrevive frente a su pantalla/espejo..

ENG: It is impossible to achieve a human utopia in a world where everyone survives in front of their screen/mirror.

«DEBEMOS ENSEÑAR A PENSAR DE FORMA CRÍTICA» JOSÉ CARLOS RUIZ

Pág. 12. ¿Te has parado a pensar en la felicidad como un instrumento de tortura? ...

ENG: Have you ever stopped to think about happiness as an instrument of torture?..

DICK O LA TRISTEZA DEL SEXO DE KIKO AMAT

Pág. 14. La novela más bestial, conmovedora e hilarante que se ha escrito sobre el despertar sexual de un adolescente...

ENG: The most brutal, moving, and hilarious novel ever written about the sexual awakening of a teenager..

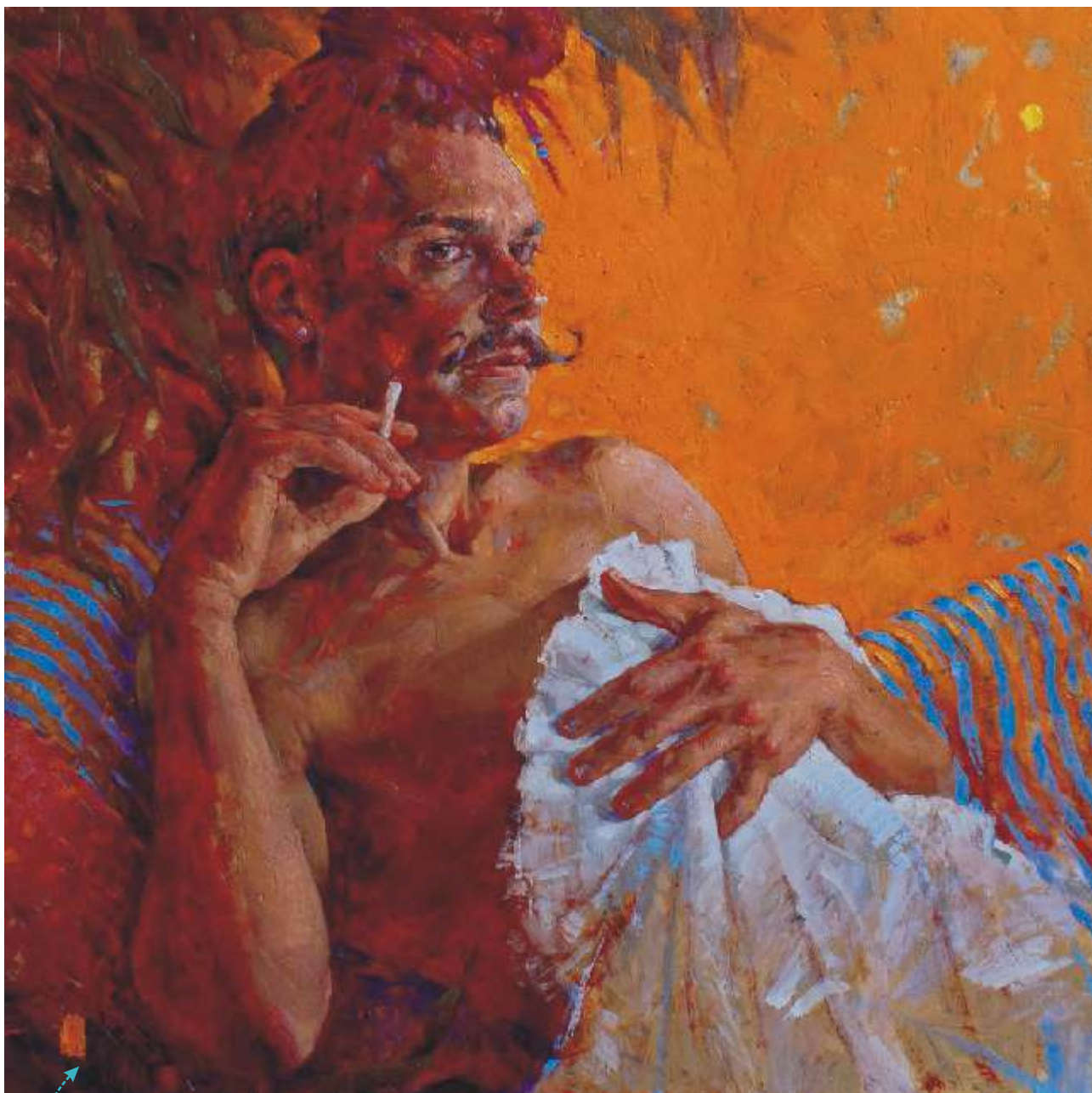
BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo
SUMARIO



**TANIA RIVILIS,
RETRATOS ENTRE
UNIVERSOS**

Pág. 40. La obra de Rivilis se caracteriza por explorar la fragilidad de las relaciones humanas y las emociones que estas generan.

ENG: Rivilis' work is characterized by exploring the fragility of human relationships and the emotions they generate.

**FARFULOWSKI, UN
ENFOQUE ÍNTIMO
HACÍA EL RETRATO**

Pág. 36. Autodidacto en el mundo del arte que captura las relaciones significativas que tiene con los retratados...

ENG: A self-taught artist in the world of art, he captures the meaningful relationships he has with their models...

**PEDRO LEZCANO JAÉN
«OBJETOS DE TIEMPO»**

Pág. 28. Un universo de personajes singulares con gran fuerza expresiva, donde pigmento con diversos materiales forman la serie...

ENG: A universe of unique characters with great expressive strength, where pigment combined with various materials forms the series...



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.labufaladealaro.com 

ECCellenze ITALIANE



en la recámara
SUMARIO



**DOSSE POSSE,
NUEVA MARCA EN
PASATIEMPOS**

Pág. 50. Para rebeldes e inconformistas, ravers, breakers y skaters. Son originales y reclaman su espacio.

ENG: For rebels and nonconformists, ravers, breakers, and skaters. They are original, and they claim their space....

**INFOMAG
MUST HAVE**

Pág. 48-49. 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...



COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



S'ANGEL
restaurante

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 36 61 · restaurantesangel.es



SUMARIO



EL UNIVERSO DE LA PASTA DEL MAMA'S PEPPER

Pág. 52. En su nuevo restaurante, además de las pizzas napolitanas ahora seducen con su nueva sección pastas...

ENG: In their new restaurant, in addition to Neapolitan pizzas, they now entice guests with their new pasta section.....

MAR Y PAZ FLORECE A RITMO DE PRIMAVERA

Pág. 54. Este restaurante frente al mar deleita al comensal con una excelente oferta gastronómica y su esencia viajera...

ENG: In their new restaurant, in addition to Neapolitan pizzas, they now entice guests with their new pasta section...

MANDRAGORA HIDROMEL CELEBRA SU IV ANIVERSARIO

Pág. 56. El 30 de abril de 18 a 22 horas celebran su IV aniversario con una exposición colectiva de Incart y más sorpresas...

ENG: On April 30th, from 6 PM to 10 PM, they celebrate their 4th anniversary with a collective Incart exhibition and more surprises.....

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

«DEBEMOS ENSEÑAR A PENSAR DE FORMA CRÍTICA» JOSÉ CARLOS RUIZ

¿Te has parado a pensar en la felicidad como un instrumento de tortura?

«WE MUST TEACH CRITICAL THINKING» JOSÉ CARLOS RUIZ

Have you ever stopped to think about happiness as an instrument of torture?

Por Esther Peñas

Nos han sugestionado para sentirnos felices, pero ojo, sentirnos felices no significa serlo. Nada más abrir el último libro del filósofo y profesor José Carlos Ruiz, 'El arte de pensar' te encuentras con esta reflexión.

Una reflexión que te hace seguir leyendo: «Nos han convertido en drogodependientes emocionales. La condena está clara, castigados de por vida a inyectarnos esa felicidad postiza, y caemos en una búsqueda incesante de dosis en cualquiera de sus variantes, que se enmarcan dentro de la palabra de moda: tendencias.

Estas tendencias están relacionadas con el consumo experiencial. Ahora lo que se venden son experiencias, sensaciones que nos exciten y sean capaces de alterar nuestro estado de ánimo, eso sí, siempre asociado a emociones positivas.

La maldición consiste en querer saborear cada una de estas dosis, y por ello hemos caído en la trampa depravada de esta maldición: la hiperacción, hiperactividad». Esta reflexión lleva a otra: "El Sistema ha logrado prefabricar una idea popular de felicidad instantánea asociada al hiperconsumo, tanto emocional como material. Se ha impuesto la dictadura de la acción frente a la reflexión, por ello es más urgente que nunca reavivar el pensamiento crítico que agoniza".

José Carlos Ruiz nos insta a educar en el pensamiento crítico a nuestros hijos. Porque pensar bien requiere horas de trabajo y esfuerzo. No es algo innato. Y es fundamental que les enseñemos a hacerlo para tomar decisiones correctas. «Pensar críticamente, poseer una buena

capacidad analítica, es un instrumento esencial para forjarse una identidad propia y auténtica».

El profesor cordobés José Carlos Ruiz nos acompaña en un paseo por la obra de los grandes filósofos desde Pascal y Spinoza, al inevitable Kant, los clásicos greco latinos, Montaigne, Ortega, el no menos inevitable Sócrates, hasta Russell, Hobbes y el gratificante pensamiento helenístico. con su siembra tan actual del estoico Epicteto, los cínicos, los escépticos y los epicúreos. El elemento común en todos ellos es el que postula el amigo Ruiz la necesidad evidente y estimulante del llamado pensamiento crítico. Es decir, "la capacidad de entenderse a sí mismo -con sus circunstancias y las de los demás- e interpretar bien los contextos".

ENG: We have been condemned to be happy by obligation, and more worryingly, by imitation. We have been conditioned to feel happy, but beware, feeling happy does not mean being happy. As soon as you open the latest book by philosopher and professor José Carlos Ruiz, 'The Art of Thinking', you encounter this reflection. A reflection that makes you keep reading: "We have been turned into emotional drug addicts. The sentence is clear, punished for life to inject ourselves with this fake happiness, and we fall into an incessant search for doses in any of its variants, which are framed within the trendy word: trends.

These trends are related to experiential consumption. Now what is being sold are experiences, sensations that excite us and are capable of altering our mood,

always associated with positive emotions, of course.

The curse consists of wanting to savor each of these doses, and for this reason we have fallen into the depraved trap of this curse: hyperaction, hyperactivity."

This reflection leads to another: "The System has managed to prefabricate a popular idea of instant happiness associated with hyperconsumption, both emotional and material. The dictatorship of action over reflection has been imposed, which is why it is more urgent than ever to revive critical thinking that is agonizing."

José Carlos Ruiz urges us to educate our children in critical thinking. Because thinking well requires hours of work and effort. It is not innate. And it is essential that we teach them to do it to make correct decisions. "Thinking critically, possessing good analytical capacity, is an essential instrument for forging one's own authentic identity."

The Cordoban professor José Carlos Ruiz accompanies us on a walk through the work of great philosophers from Pascal and Spinoza, to the inevitable Kant, the Greco-Latin classics, Montaigne, Ortega, the no less inevitable Socrates, to Russell, Hobbes and the gratifying Hellenistic thought with its current sowing of the Stoic Epictetus, the Cynics, the Skeptics and the Epicureans. The common element in all of them is what friend Ruiz postulates: the evident and stimulating need for so-called critical thinking. That is, "the ability to understand oneself - with one's circumstances and those of others - and interpret contexts well"

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL



Perfecta armonía
100%organic

WINE MODERATION
ELEGIR I COMPARTIR I CUIDAR
El vino sólo se disfruta con moderación

DICK O LA TRISTEZA DEL SEXO

La novela más bestial, conmovedora e hilarante que se ha escrito sobre el despertar sexual de un adolescente.

DICK OR THE SADNESS OF SEX

The most brutal, moving, and hilarious novel ever written about an adolescent's sexual awakening.

Por Kiko Amat

Dick Loveman es un galán espaciotemporal que vive todo tipo de peripecias lujuriosas a través de los siglos. Por desgracia, Dick solo existe en la cabeza de Franki Prats, un quinceañero católico, virgen y erotizado, a quien atormentan la propia imaginación y los «placeres solitarios». Durante cuatro meses de su vida, Franki, ayudado por su mejor único amigo Bruno Berniola, alias el sexperito, atravesará una variopinta serie de pruebas (oníricas, familiares, amicales, incluso zoológicas) mientras lucha contra los traumas del pasado y la escuálida realidad de su pueblo natal.

Dick o la tristeza del sexo es un bildungsroman antierótico, profundo e hilarante, que pasa muy rápido de la erudición a la erección, y de la erección a la desolación. Una farsa iniciática y blasfema, llena de pornografía triste y humor negro, que reafirma el talento desacomplejado de Kiko Amat, y carece de equivalentes en el panorama literario español.

Kiko Amat (Sant Boi, 1971) es autor de siete novelas y tres obras de no ficción. En Anagrama ha publicado **El día que me vaya no se lo diré a nadie** (2003): «Relato intenso, airado y estilizado como un sencillo de los Small Faces» (Ramón Vendrell, *El Periódico*); **Cosas que hacen BUM** (2007): «Con un humor vigorizante, Kiko Amat evoca los intentos desesperados de un antihéroe para ser aceptado por el clan. Un autorretrato generacional lleno de burla y de nostalgia» (Ariane Singer, *Le Monde*); **Rompepistas** (2009): «Un Trainspotting (casi) sin drogas.

Un guardián en la fábrica La Seda. Un Graham Swift sin Guinness (con Estrellas). Una novela excelente» (Carlos Zanón); **Eres el mejor, Cienfuegos** (2012): «Amat, por lo menos en literatura, es seguramente lo mejor» (Javier Calvo); **Antes del huracán** (2018): «Extraordinaria. Pertenece esta novela al tronco de la alta literatura» (Jordi Gracia, *El País*); **Revancha** (2021): «Dura, veloz, violenta, Revancha es una bala perfecta, el reverso literario de la hipocresía» (Lucía Lijtmaer), el manual **Los enemigos** (2022): «Un libro que alterna humor, seriedad y mala leche para teorizar sobre la utilidad de ciertos "malos" sentimientos» (Carmen López, *El Periódico de España*). Su última novela es **Dick o la tristeza del sexo** (2025). También es autor de dos libros de no ficción, **Mil violines y Chap chap**.

En la actualidad co-guioniza y co-conduce el podcast Pop y Muerte (Radio Primavera Sound). En Instagram: @popymuerte.

ENG: lic virgin bursting with eroticism, tormented by his own imagination and "solitary pleasures." Over four months of his life, Franki, aided by his best and only friend Bruno Berniola, aka the sexperito, will go through a colorful series of trials (dreamlike, familial, friendly, even zoological) while struggling against past traumas and the squalid reality of his hometown.

Dick or the Sadness of Sex is an anti-erotic, profound, and hilarious bildungsroman that swiftly moves from erudition to erection, and from erection to desolation. An initiatory and blasphemous

farce, filled with sad pornography and dark humor, which reaffirms Kiko Amat's uninhibited talent and has no equivalent in the Spanish literary landscape.

Kiko Amat (Sant Boi, 1971) is the author of seven novels and three non-fiction works. Published by Anagrama: **El día que me vaya no se lo diré a nadie** (2003): "An intense, angry, and stylized story like a Small Faces single" (Ramón Vendrell, *El Periódico*); **Cosas que hacen BUM** (2007): "With invigorating humor, Kiko Amat evokes an anti-hero's desperate attempts to be accepted by the clan. A generational self-portrait full of mockery and nostalgia" (Ariane Singer, *Le Monde*); **Rompepistas** (2009): "A Trainspotting (almost) without drugs. A guardian at La Seda factory. A Graham Swift without Guinness (with Estrella beers). An excellent novel!" (Carlos Zanón); **Eres el mejor, Cienfuegos** (2012): "Amat, at least in literature, is probably the best" (Javier Calvo); **Antes del huracán** (2018): "Extraordinary. This novel belongs to the trunk of high literature" (Jordi Gracia, *El País*); **Revancha** (2021): "Hard, fast, violent, Revancha is a perfect bullet, the literary reverse of hypocrisy" (Lucía Lijtmaer), the manual **Los enemigos** (2022): "A book that alternates humor, seriousness, and bad temper to theorize about the usefulness of certain 'bad' feelings" (Carmen López, *El Periódico de España*). His latest novel is **Dick or the Sadness of Sex** (2025). He is also the author of two non-fiction books, **Mil violines** and **Chap chap**.

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

A LA VERA DE LA PRIMAVERA

Por Carlos Penas



Hay cosas que resultan especialmente placenteras si se hacen con deseo y en el momento apropiado, sin duda. Y seguro que algo así debía de estar pensando Javier Almácigo cuando meaba en aquel árbol, jugando con el chorro de orina y cerrando los ojos mientras cantaba eso de "la lará larito, cantaba mi pajarito". Y que me perdone cuando me lea, porque él siempre se presenta como Javi Alma por aquello de evitar y esquivar un apellido que nunca había entendido y siempre había odiado. Cuando estaba rociando la corteza con el rocío de las últimas gotitas, con la destreza que sólo proporcionan la madurez y la experiencia, Javi sintió el impacto de una bala de agua en el centro de la frente y se abotonó el pantalón a cámara lenta, contrariado y de mala hostia. Al abrir los ojos vio a una hoja moverse con rapidez como si quisiera ocultarse entre la multitud y al instante pensó en esos niños

que se esconden después de precipitar un escupitajo desde el cuarto piso.

Maldita hija de puta. ¡Te he visto, gilipollas! -gritó Javi.- ¡Ya te cogeré, imbécil, ya te cogeré! -y otra vez gritó. De camino a casa cambió los alaridos por los ronroneos y empezó a vivir con la paciencia diaria de sentir viva su impaciencia por que llegase el otoño: Me cago en su puta madre. Hija de puta. Mala chispa la coma. Así se vea como las bombillas, gilipollas, colgada del techo y con las tripas ardiendo. Ya nos veremos, hoja de mierda.

SEVEN MONTHS LATER

Javier empezó a caminar con el sigilo de los pumas nada más reconocer la hoja y, calculando la distancia óptima, se abalanzó sobre ella pisándola hasta la parálisis, empezó a darle puñetazos hasta la inconsciencia y la estrujó hasta exprimirle el último de sus crujidos. La descuartizó en mil pedazos que introdujo

en una bolsita de plástico para privarla de una vida plena como fertilizante y la tiró al suelo con el desprecio típico de los fanfarrones.

-¡Debe ser horroroso vivir tan lleno de odio y rencor!

- ¿Eh? ¡Tú que sabrás, mamón! ¡Esa hija de puta me escupió en la cara! Además, tú, ¿quién coño eres? ¿También te escondes como los cobardes?

-Yo soy el árbol que tienes a tu lado, Javier. ¿Te acuerdas de mí?

- Y ahora, dime, ¿qué harías tú si alguien te mea encima? ¿Le ahorcarías? ¿Le azotarías con las ramas hasta matarle? ¿Le ahogarías con melaza y látex? Creo que deberías de buscar la belleza de las cosas e intentar ser feliz. Javi enmudeció y, en medio del silencio, abrió la bolsita, hizo un mantillo con los restos de la hoja y se fue lento, aturrido, cabizbajo y avergonzado.



marypazcanpicafort.com



Restaurante con vistas al mar Cocina mediterránea viajera

zamburiñas · paellas · fideuà · caldereta · huevos fritos con bogavante · bacalao confitado en roner ·
tártaro coreano de solomillo de ternera · lasaña de atún y wonton crujiente

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



EL INFORME. TRABAJO INTELLECTUAL Y TRISTEZA BUROCRÁTICA

THE REPORT: INTELLECTUAL WORK AND BUREAUCRATIC SADNESS

Libro de Remedios Zafra

Es imposible una utopía humana en un mundo donde cada cual sobrevive frente a su pantalla/espejo

A human utopia is impossible in a world where everyone survives in front of their screen/mirror

Por Remedios Zafra · www.remedioszafra.net · Fotografía: Archivo

No solo es una de las ensayistas más premiadas de la escena nacional, sino que su campo de estudio, la identidad en redes sociales y el cambio de paradigma en la cultura contemporánea impuesto por la digitalización, es una de las cuestiones más apremiantes del momento. Remedios Zafra (Zuheros, Córdoba, 1973) es investigadora en el Instituto de Filosofía del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y acumula casi dos décadas de lanzamientos editoriales, pero fue **El entusiasmo. Precariedad y trabajo creativo en la era digital** (Anagrama, 2017) el título que marcó un punto de inflexión en su carrera acaba de ser incluido por Babelia en la lista de los 100 libros españoles de lo que va de s.XXI. **El bucle invisible** (Ediciones Nobel), un texto que ha sido galardonado con el Premio Internacional de Ensayo Jovellanos. En él, Zafra ahonda en los peligros de la 'cultura algorítmica'. Un compendio de amenazas que van de la falta de transparencia en materia de

programación y las trampas de la autogestión burocrática a través de máquinas a los sesgos tecnológicos, que pueden perpetuar estructuras de desigualdad. Sin olvidar, claro, uno de sus temas favoritos: el agotamiento de estar sometidos a un flujo laboral incesante que invade hasta la última frontera de lo que antes se entendía como un tiempo cualitativo de descanso.

Tiempo atrás, algunos pensadores nos vendieron la idea de un futuro en el que el ocio ocuparía el centro de nuestras vidas mientras las máquinas trabajarían por nosotros y crearían riqueza. Ese futuro utópico no llegó jamás, y a lo que nos enfrentamos es a un presente en el que al hablar del mundo laboral nos vemos abocados a utilizar palabras como hiperproductividad, precariedad, competición, burocracia... Ante este panorama, Remedios Zafra se rebela y dice a la vez sí y no. No a la violencia burocrática, a la tristeza administrativa y a

la deshumanización tecnológica; al desafecto que se extiende entre los trabajadores cuando su tiempo está ocupado por tareas que nada tienen que ver con su propósito: investigar, enseñar, crear... Sí a transformar esta situación, a liberar el tiempo propio, del que nacerían mejores ideas y mayor compromiso con aquello que hacemos, con la sociedad, los cuidados y el planeta, la atención que requieren la justicia y la ciencia, o el goce de la cultura. Este informe pone al mando el alma y el estómago frente a tecnologías que en nada contribuyen a la emancipación. Frente al hartazgo de un hacer mecánico que engendra desapego, la autora se pregunta: ¿qué está en juego si el trabajo intelectual sigue cediendo a la obediencia?, ¿quiénes perturbarán a las personas para recordarles que son personas?, ¿quiénes intentarán cambiar pesimismo por crítica, resignación por vínculos?



Preguntarnos por lo que estructuralmente nos sostiene pero 'no vemos' es una forma recomendable de curiosidad. Seguramente tú, como muchas personas, piensas que alguien se habrá preocupado de construir ese andamiaje de manera segura y buena. La complejidad del mundo en que vivimos no nos permite cuestionarlo todo, pero ese hacer reflexivas las cosas es función de quienes nos dedicamos al pensamiento. Cuando descubrimos que la neutralidad que presuponemos en determinada tecnología no es tal y que contribuye a perpetuar estereotipos, a mantener formas de desigualdad o a hacernos más adictos, no podemos cerrar los ojos. Los logros sociales que se han ido consiguiendo parten de hacernos preguntas y de desarrollar una conciencia crítica capaz de identificar lo que daña a las personas para intentar mejorarlo. Esa estructura digital tan poco atractiva para la mayoría habla de una vida en las pantallas que hemos normalizado como si fueran nuestras calles y casas, pero no están gestionadas por poderes democráticos sino por los poderes mercantiles con gran control sobre la sociedad, la intimidad y las vidas de las personas.

ENG Not only is she one of the most awarded essayists on the national scene, but her field of study, identity on social networks and the paradigm shift in contemporary culture imposed by digitalization, is one of the most pressing

issues of our time. Remedios Zafrá (Zuheros, Córdoba, 1973) is a researcher at the Institute of Philosophy of the Spanish National Research Council (CSIC) and has nearly two decades of publishing experience. However, it was **El entusiasmo. Precariedad y trabajo creativo en la era digital** (Enthusiasm: Precarity and Creative Work in the Digital Era, Anagrama, 2017) that marked a turning point in her career. This book was recently included by Babelia in its list of the 100 best Spanish books of the 21st century. Now, she returns with **El bucle invisible** (The Invisible Loop, Ediciones Nobel), a work that has been awarded the Jovellanos International Essay Prize. In this book, Zafrá delves into the dangers of "algorithmic culture," a compendium of threats ranging from a lack of transparency in programming and the traps of bureaucratic self-management through machines to technological biases that can perpetuate inequality structures. Not to mention one of her favorite topics: the exhaustion caused by being subjected to an incessant work flow that invades even the last frontier of what was once understood as qualitative rest time. Some time ago, certain thinkers sold us the idea of a future where leisure would be at the center of our lives while machines worked for us and created wealth. That utopian future never arrived, and what we face instead is a present where discussing labor means using words like

hyperproductivity, precarity, competition, bureaucracy... In this context, Remedios Zafrá rebels and simultaneously says yes and no. No to bureaucratic violence, administrative sadness, and technological dehumanization; to the disaffection spreading among workers when their time is consumed by tasks unrelated to their purpose: researching, teaching, creating... Yes to transforming this situation, to liberating personal time from which better ideas and greater commitment to what we do could arise—commitment to society, care, and the planet; attention required by justice and science; or enjoyment of culture. This report places soul and gut at the forefront against technologies that contribute nothing to emancipation. Faced with the fatigue caused by mechanical labor that breeds detachment, the author asks: What is at stake if intellectual work continues yielding to obedience? Who will disturb people to remind them they are human? Who will strive to turn pessimism into critique, resignation into connections?

A HUMAN UTOPIA IS IMPOSSIBLE IN A WORLD WHERE EVERYONE SURVIVES IN FRONT OF THEIR SCREEN/MIRROR.

Asking ourselves about what structurally sustains us but 'we don't see' is a recommended form of curiosity. Surely you, like many people, think that someone must have taken care to build that scaffolding in a safe and good way. The complexity of the world we live in doesn't allow us to question everything, but making things reflective is the function of those of us dedicated to thinking. When we discover that the neutrality we presume in certain technology is not such and that it contributes to perpetuating stereotypes, maintaining forms of inequality or making us more addicted, we cannot close our eyes. The social achievements that have been attained start from asking ourselves questions and developing a critical consciousness capable of identifying what harms people in order to try to improve it. That digital structure, so unattractive to most, speaks of a life on screens that we have normalized as if they were our streets and houses, but they are not managed by democratic powers but by mercantile powers with great control over society, privacy, and people's lives.

MARINA SALAZAR "BRILLO LUEGO EXISTO"

MARINA SALAZAR "SHINE, THEREFORE I AM"

Sacar el brillo a una porcelana rebelde, "tunearla" para convertirla luego en una auténtica "bomba" cargada de ironía, humor y crítica social.

Polishing rebellious porcelain, "tuning" it to transform it into a genuine "bomb" loaded with irony, humor, and social critique.

Por Ornithoptera Alexandrae

La obra de Salazar se centra en la resignificación de figuras de porcelana vintage, que modifica y "tunea" a su antojo para despojarlas del carácter frágil que las caracteriza y convertirlas en "bombas" cargadas de ironía, humor y crítica social, apelando así a la cultura mainstream y dejando en evidencia sus carencias.

"Brillo luego existo" más que una frase, es un acto de reivindicación. Este auténtico "arte de lo invisible" combina técnica, dedicación y un ojo agudo por los detalles. Sacan brillo a lo cotidiano a través de su trabajo silencioso y constante y a su dedicación, son los auténticos arquitectos de esta experiencia, asegurándose de que cada rincón brille con una calidez que invite a quedarse.

Siempre me han encantado los "pongos", los souvenirs y todo este imaginario kitsch que tiene que ver con la objetología. El proyecto "De corazón" basa su punto de partida en un juego de azar en Els Encants. Allí es donde empieza mi coqueteo y flechazo entre algunas piezas del mercado.

Jugar a darles una segunda vida y proyectar otras posibilidades en la

figura original, es casi la parte más divertida de todas (tengo que confesar). Pero es a partir de la restauración y la transformación de materiales como acabo creando estas piezas donde la innovación y lo clásico se unen para dar paso a un nuevo objeto decorativo lleno de color y controversia.

Piezas únicas que subvierten temas de actualidad como el capitalismo, el empoderamiento femenino, la frivolidad o la religión. Fetiches y souvenirs hackeados con personalidad propia que hablan desde la tridimensionalidad de la cultura pop y ponen encima de la mesa temas de debate y crítica social.

ENG Salazar's work focuses on reinterpreting vintage porcelain figurines, which she modifies and "tunes" at will to strip them of their fragile nature and turn them into "bombs" packed with irony, humor, and social critique, thus appealing to mainstream culture and exposing its flaws.

"Shine, Therefore I Am" is more than a phrase; it's an act of reclamation. This authentic "art of the invisible" combines technique, dedication, and

a keen eye for detail. Through silent and constant effort, Salazar polishes the ordinary, ensuring every corner shines with warmth that invites one to stay.

"I've always loved 'pongos,' souvenirs, and all this kitsch imagery tied to objectology. The project 'De corazón' begins with a game of chance at Els Encants market. That's where my flirtation and love affair with certain market pieces started.

Playing with giving these objects a second life and projecting new possibilities onto the original figure is almost the most fun part (I must confess). But it's through restoration and material transformation that I end up creating these pieces where innovation meets classicism, resulting in new decorative objects full of color and controversy.

Unique pieces that subvert contemporary themes like capitalism, female empowerment, frivolity, or religion. Fetishes and hacked souvenirs with their own personality speak from the three-dimensionality of pop culture while putting social critique topics on the table."







UNA REFLEXIÓN SOBRE LA REALIDAD A TRAVÉS DEL ARTE DE ÁNGEL LEÓN

A DEEP REFLECTION ON REALITY THROUGH THE ART OF ÁNGEL LEÓN



La obra de Ángel León Valiente se distingue por su exploración del subconsciente.

The work of Ángel León Valiente stands out for its exploration of the subconscious.

Por Ilaria Potenza

Su arte invita a una reflexión profunda sobre la realidad, la memoria y la transformación, consolidándolo como una voz única en el panorama artístico contemporáneo.

Ángel León Valiente es un artista contemporáneo cubano radicado en España cuya obra impacta por su carácter conceptual y su habilidad técnica. Una fusión única de elementos surrealistas, conceptuales e hiperrealistas, creando un estilo propio que explora las complejidades de vida.

La imagen de la mariposa en sus pinturas lejos de ser un elemento meramente decorativo adquiere un significado personal. Para el artista, este insecto representa no solo la idea de metamorfosis, sino también una conexión íntima con su historia familiar y su supervivencia durante los difíciles años 90 en Cuba. Como es propio de su trabajo, Ángel Valiente ha colocado símbolos para construir un mensaje visual a la par que narrativo. Un cúmulo de mariposas entre las que se deja ver el tronco de un esqueleto humano con una casa de madera al fondo ofrece diversos sentidos. A lo que se suma el título, siempre sugestivo. "El jardín de los desterrados" explora una imagen nostálgica para los emigrados. Desde una postura personal de impotencia por lo

robado, se refiere a lo que se deja atrás cuando se debe migrar, o en peores casos cuando eres obligado a migrar.

LA PINTURA, PARA MÍ, ES UN MEDIO CUYO ÚNICO FIN ES ALCANZAR LA POESÍA.

Una casa simboliza mucho más que un simple lugar físico donde habitar. Representa la seguridad, protección, intimidad y pertenencia.

La obra de León denota una gran entrega y consagración, con una autoexigencia que se refleja en la intensidad y perfección técnica de sus piezas. Incorpora elementos que aluden a fotografías antiguas, creando una recreación visual que adopta una perspectiva antropológica. Sus obras invitan al espectador a ser un observador activo, construyendo una realidad a través de una mirada consciente.

ENG: Ángel León Valiente is a contemporary Cuban artist based in Spain whose work captivates through its conceptual depth and technical mastery. His distinctive style merges surrealist, conceptual, and hyperrealist elements, exploring the complexities of life.

The butterfly image in his paintings transcends mere decoration to acquire personal significance. For the artist, this insect symbolizes not only

metamorphosis but also an intimate connection to his family history and survival during Cuba's challenging 1990s.

As is characteristic of his work, Ángel Valiente incorporates symbols to construct a visual and narrative message. A cluster of butterflies revealing the trunk of a human skeleton with a wooden house in the background offers multiple interpretations, further enriched by suggestive titles.

"The Garden of the Exiled" evokes nostalgia for emigrants. From a personal position of helplessness over what has been lost, it reflects on what is left behind when one must migrate or worse, when forced to do so.

A house symbolizes much more than a mere physical dwelling. It represents security, protection, intimacy, and belonging.

León's work demonstrates great dedication and commitment, with self-discipline evident in the intensity and technical perfection of his pieces. He incorporates elements referencing old photographs, creating visual reconstructions that adopt an anthropological perspective. His works invite viewers to be active observers, constructing reality through a conscious gaze.







PEDRO LEZCANO JAÉN «OBJETOS DE TIEMPO»

PEDRO LEZCANO JAÉN "OBJECTS OF TIME"



Un universo de personajes singulares con gran fuerza expresiva, donde el pigmento con otros materiales forman una superficie con aire barroco.

A universe of unique characters with great expressive force, where pigments mixed with various materials form the series of works "Objects of Time."

Por Damián José Ortega Gutiérrez

Lezcano nos adentra en lo que parece un viaje en el tiempo. Un viaje a través de su tiempo, de su creación autodidacta, de sus mundos paralelos reales y no tan reales... ¿Estará Pedro Lezcano Jaén alineado con nuestro espacio y nuestro tiempo?

Nos sumergimos en las obras y navegamos a través de mundos multicolor, animados y muy vivos, fogosos de energía. Nos adentramos en lugares que solo creadores como él pueden sacar a la superficie y mostrar ante nuestros ojos las realidades paralelas que tanto nos cuesta colocar ante nosotros mismos. Pues, sentimos temor y horror a enfrentarnos a nuestros peores miedos y mejores pesadillas. Mirarse al espejo directamente no es tarea sencilla.

El tiempo digital, virtual o real, la figura humana con todas sus consecuencias vivenciales, los paisajes que nos indican que pueden volverse nuestra realidad o quizá llegar a ser tangibles, palpables. Unas obras de arte explosivas, expresivas e inquisidoras. Tan solo con observarlas el espectador llega a sentirse observado, cree que es el protagonista de lo que el artista pretende hacernos llegar. O tal vez no; quizá lo que busca es deconstruir el sujeto para volver a construirlo renacido, nuevo, descargado y sin

ataduras. Algo queda claro. Pedro Lezcano Jaén no cuenta con lastre, ha alcanzado un grado de vida tal, que la combinación materia-herramienta-pensamiento es una fórmula perfecta para el nuevo mundo que se nos abre gracias a su esencia y a su semiótica. Si bien es cierto que está más influenciado por movimientos y artistas del siglo XX pertenecientes a la figuración, la reminiscencia del barroco está sutilmente presente. Es posible afirmar que su arte bebe de fuentes diversas y que, además, los artistas y las artistas de la figuración en la pasada centuria igualmente se nutrieron del barroco -por ser figurativo- con o sin intención alguna. De forma directa o indirecta. El pintor más notoriamente estimulado por el movimiento artístico citado fue -de aquellos que prefiere Lezcano- Francis Bacon y su obsesión por Diego Velázquez.

ENG: These pieces are intertwined with memories, obsession, and the myth of an expanded time for reflection, mania, and surreal reality. Lezcano takes us on what seems like a journey through timea journey through his own time, his self-taught creation, his real and not-so-real parallel worlds. Is Pedro Lezcano Jaén aligned with our space and time?

We immerse ourselves in his works, navigating through multicolored, animated, and vibrant worlds brimming with energy. We delve into places that only creators like him can bring to the surface, revealing before our eyes parallel realities that we struggle to confront within ourselves. For we fear and dread facing our worst fears and best nightmares. Looking directly into the mirror is no simple task.

Digital, virtual, or real time; the human figure with all its experiential consequences; landscapes that suggest they could become our reality or perhaps turn tangible and palpable.

An explosive, expressive, and inquisitive artworks. Simply by observing Lezcano Jaén's work, the viewer feels observed, believing themselves to be the protagonist of what the artist seeks to convey. Or perhaps not; maybe his aim is to deconstruct the subject in order to reconstruct it anewreborn, unburdened, and untethered. One thing is clear: Pedro Lezcano Jaén carries no ballast. He has reached such a state of life that the combination of matter-tool-thought becomes a perfect formula for the new world that opens up to us through his essence and semiotics.







Galería Marvick de Santa Cruz de Tenerife, participó en Hybrid Art Fair 2025 Madrid, habitación 203

EDUARDO URDIALES, ARTE SURGIDO DEL RECUERDO

EDUARDO URDIALES, ART BORN FROM MEMORY



<p>El poder de la imagen de la obra de Eduardo Urdiales, realizada con grafito, carboncillo y conté piedra negra sobre papel, reside en la atracción por ese carácter teatral que refleja en sus creaciones.</p>	<p>The power of the image in Eduardo Urdiales' work, created with graphite, charcoal, and black conté on paper, lies in the attraction of the theatrical quality that he reflects in his creations.</p>
--	---

Por Paloma Plexity

Acercarse a su obra, es acercarse a Eduardo Urdiales, “es como un método de expresión que no puede ocurrir de otra manera, yo trabajo mucho a través del recuerdo”, señaló el autor, quien añadió que “un recuerdo es como una reflexión incontrolada del subconsciente, yo hablo mucho de mis vivencias, de lo que me sucede, es importante que la inspiración venga tanto de la cultura como de lo vivido, entonces son pequeñas partes de mí”.

Concibe el arte como un medio de expresión superior a otros. Una vía de escape para mostrar muchas de las cosas que no somos capaces de decir ni de expresar. Un medio para la catarsis. En su obra trata de hablar de sus experiencias personales, de sus obsesiones, pero siempre buscando apelar al espectador, tratando de hacerle participe ya sea porque se sienta identificado o bien intrigado por lo que en ella vea.

En su obra hay dos puntos clave, por un lado está la experimentación plástica, la búsqueda de soltura y

adquisición de nuevos lenguajes dentro del dibujo figurativo, y por otro lado la búsqueda de retención de la mirada, tratar de retener al espectador ante la obra. Hacer dibujo en blanco y negro le parece fascinante, especialmente por el sentido teatral y conmovedor que le concede a su trabajo. Ello le lleva a emplear materiales como el grafito, el carboncillo y el pastel. Materiales con los que ha podido pulir su técnica y dotarla de una personalidad tanto enigmática como dramática.

ENG: Approaching his work is like approaching Eduardo Urdiales, 'it's a method of expression that cannot happen any other way, I work a lot through memory,' said the author, who added, 'a memory is like an uncontrolled reflection of the subconscious, I talk a lot about my experiences, about what happens to me, it's important that inspiration comes from both culture and lived experiences, so they are small parts of me.'

He sees art as a medium of expression superior to others. A

way of escape to show many of the things we are unable to say or express. A means for catharsis. In his work, he seeks to talk about his personal experiences, his obsessions, but always aiming to appeal to the viewer, trying to make them participate, whether by making them feel identified or intrigued by what they see.

In his work, there are two key points: on one hand, there is plastic experimentation, the search for fluidity, and the acquisition of new languages within figurative drawing; on the other hand, there is the quest to capture the viewer's gaze, trying to hold the viewer's attention before the work.

He finds drawing in black and white fascinating, especially for the theatrical and moving quality it gives his work. This leads him to use materials such as graphite, charcoal, and pastel—materials with which he has been able to refine his technique and give it an enigmatic and dramatic personality."







ANDRZEJ FARFULOWSKI, UN ENFOQUE ÍNTIMO HACIA EL RETRATO

ANDRZEJ FARFULOWSKI, AN INTIMATE APPROACH TO PORTRAITURE.

Autodidacto en el mundo del arte que no solo representa a sus modelos, sino que captura las relaciones significativas que tiene con ellos.

Self-taught in the world of art, he not only represents his subjects, but also captures the meaningful relationships he has with them.

Por Sofia Dati

Sus retratos van más allá de la mera representación física, explorando las complejidades emocionales y humanas de sus sujetos. Este vínculo emocional se refleja en su capacidad para transmitir la esencia y la profundidad psicológica de las personas que retrata.

Farfulowski utiliza técnicas variadas, entre ellas la pintura con spray sobre lienzo, lo que le permite experimentar con texturas y colores vibrantes. Este enfoque técnico, combinado con su sensibilidad artística, da lugar a obras que son tanto visualmente impactantes como emocionalmente resonantes. Su estilo combina elementos contemporáneos con un enfoque tradicional del retrato, creando una fusión única que atrae tanto a críticos como a coleccionistas de arte.

A lo largo de su carrera, Farfulowski ha participado en numerosas exposiciones, especialmente en Barcelona, donde su trabajo ha sido exhibido en galerías como Artevistas Gallery. Entre sus obras más conocidas se encuentra **Autorretrato con gallo muerto**, una pieza que refleja su inclinación por explorar temas inusuales y cargados de simbolismo.

La decisión de no recibir educación artística formal fue deliberada; Farfulowski temía perder su autenticidad creativa al someterse a las normas académicas. Esta elección ha influido profundamente en su desarrollo artístico, permitiéndole mantener una voz única y genuina dentro del panorama del arte contemporáneo.

Andrzej Farfulowski es un destacado retratista contemporáneo nacido el 6 de abril de 1980 en Varsovia, Polonia. Actualmente reside en Barcelona, España, donde ha desarrollado una carrera artística única y reconocida en el ámbito internacional.

ENG: His portraits go beyond mere physical representation, exploring the emotional and human complexities of his subjects. This emotional connection is reflected in his ability to convey the essence and psychological depth of the people he portrays.

Farfulowski uses various techniques, including spray painting on canvas, which allows him to experiment with textures and vibrant colors. This technical approach, combined with his artistic sensitivity, results in works that are both visually striking

and emotionally resonant. His style combines contemporary elements with a traditional approach to portraiture, creating a unique fusion that attracts both critics and art collectors.

Throughout his career, Farfulowski has participated in numerous exhibitions, especially in Barcelona, where his work has been exhibited in galleries such as Artevistas Gallery. Among his best-known works is **Self-portrait with dead rooster**, a piece that reflects his inclination to explore unusual themes laden with symbolism.

The decision not to receive formal artistic education was deliberate; Farfulowski feared losing his creative authenticity by submitting to academic norms. This choice has profoundly influenced his artistic development, allowing him to maintain a unique and genuine voice within the contemporary art landscape.

Andrzej Farfulowski is a prominent contemporary portrait artist born on April 6, 1980, in Warsaw, Poland. He currently resides in Barcelona, Spain, where he has developed a unique and internationally recognized artistic career.



RF





TANIA RIVILIS, RETRATOS ENTRE INTRINCADOS UNIVERSOS

TANIA RIVILIS, PORTRAITS BETWEEN INTRICATE UNIVERSES



La obra de Rivilis se caracteriza por explorar la fragilidad de las relaciones humanas y las emociones que estas generan.

Rivilis' work is characterized by exploring the fragility of human relationships and the emotions they generate.

Por Rose Sioux

La obra de Rivilis se caracteriza por explorar la fragilidad de las relaciones humanas y las emociones que estas generan. Sus retratos no solo buscan plasmar la apariencia externa de las personas, sino también revelar aspectos de su vida interior y su carácter. En sus propias palabras, a través de sus pinturas intenta comprender el complejo proceso de formación de sentimientos y conexiones entre los individuos, describiéndolo como un "juego infinito" entre intrincados universos. Este enfoque introspectivo se traduce en obras que combinan dinamismo y sensibilidad.

Una de las características distintivas de su estilo es el uso audaz del color y las texturas. Rivilis emplea una paleta vibrante que enfatiza las emociones de sus figuras, mientras que el uso de paneles de madera como lienzo añade un toque poco convencional a sus piezas. Su inspiración proviene de diversas fuentes, incluyendo la historia del arte, la música y movimientos artísticos como el realismo crítico ruso y los Peredvizhniki. Estas influencias enriquecen su trabajo con una perspectiva única que combina tradición e innovación.

Rivilis también se interesa por la interacción entre formas y colores, creando composiciones que reflejan su pasión por el mundo que la rodea.

Sus retratos suelen representar tanto individuos como parejas, explorando las complejidades emocionales que surgen en estas dinámicas.

Actualmente, sus obras han sido expuestas en galerías internacionales y están disponibles para coleccionistas a través de diversas plataformas. Además, Rivilis comparte activamente su proceso creativo y proyectos recientes en redes sociales, lo que le permite mantener una conexión cercana con su audiencia global.

Tania Rivilis ha demostrado ser una artista capaz de capturar no solo la apariencia física, sino también la esencia emocional de sus sujetos, convirtiéndose en una voz destacada dentro del arte contemporáneo figurativo.

ENG: Her portraits not only aim to capture the external appearance of people but also reveal aspects of their inner life and character. In her own words, through her paintings, she seeks to understand the complex process of forming feelings and connections between individuals, describing it as an "endless game" between intricate universes. This introspective approach translates into works that combine dynamism and sensitivity.

One of the distinctive features of her style is the bold use of color and

textures. Rivilis employs a vibrant palette that emphasizes the emotions of her figures, while the use of wooden panels as a canvas adds an unconventional touch to her pieces. Her inspiration comes from diverse sources, including art history, music, and art movements such as Russian critical realism and the Peredvizhniki. These influences enrich her work with a unique perspective that combines tradition and innovation.

Rivilis is also interested in the interaction between forms and colors, creating compositions that reflect her passion for the world around her. Her portraits often represent both individuals and couples, exploring the emotional complexities that arise in these dynamics.

Currently, her works have been exhibited in international galleries and are available to collectors through various platforms.

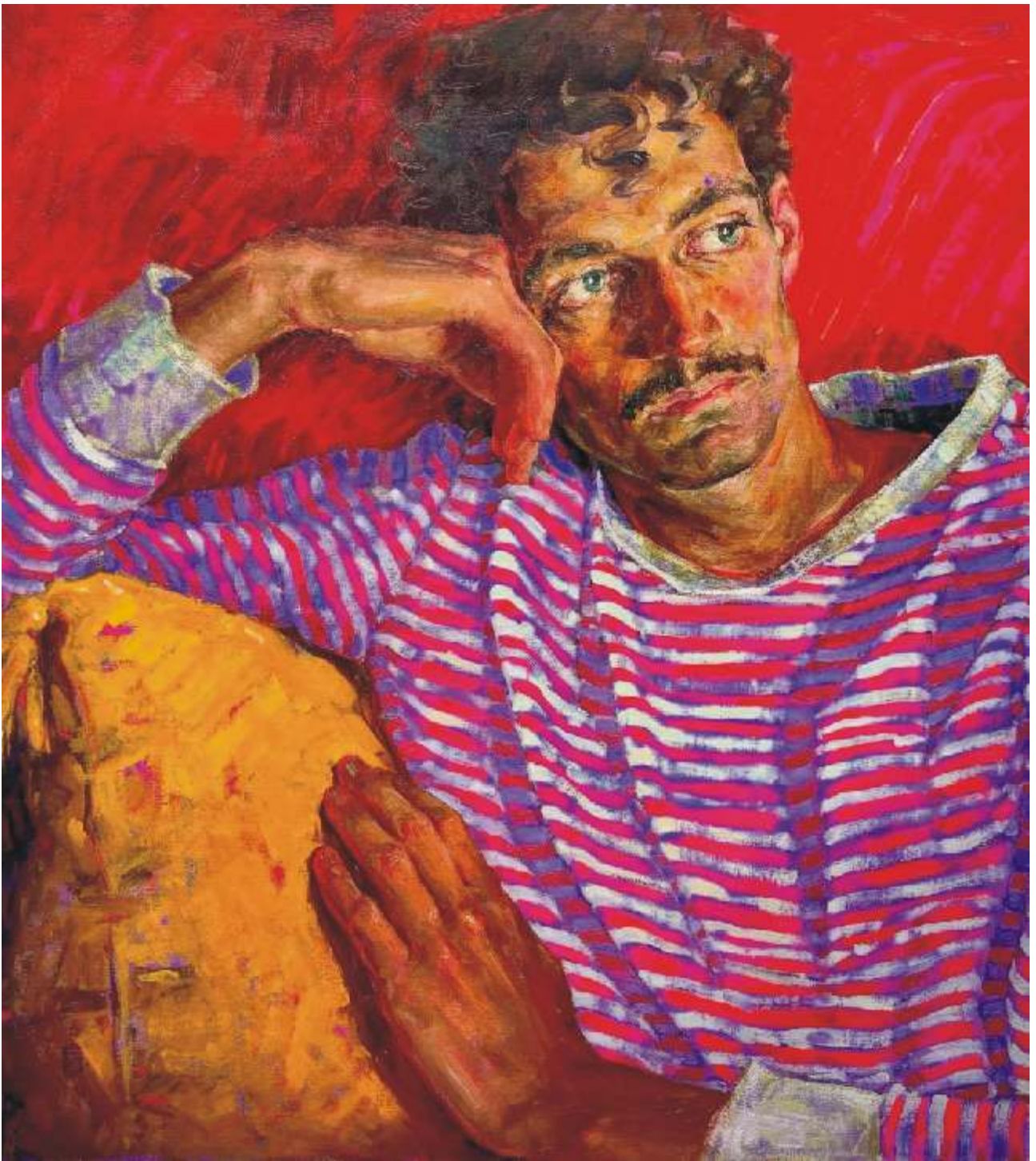
Additionally, Rivilis actively shares her creative process and recent projects on social media, allowing her to maintain a close connection with her global audience.

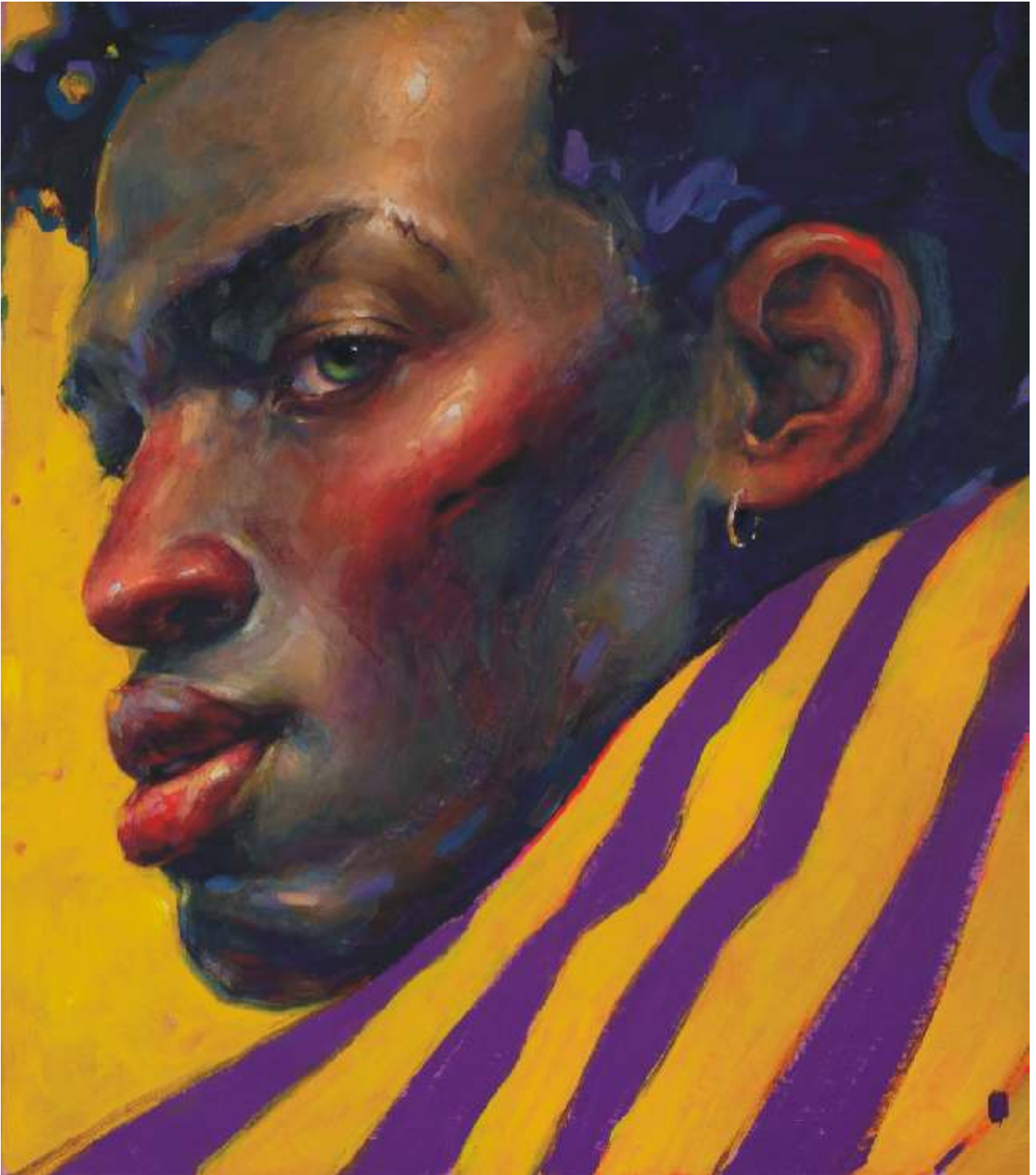
Tania Rivilis has proven to be an artist capable of capturing not only the physical appearance but also the emotional essence of her subjects, becoming a standout voice within contemporary figurative art.





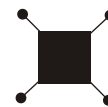






RAKO JOIES, EL ARTISTA Y SU OBRA ARTESANA

RAKO JOIES, THE ARTIST AND HIS ARTWORK



Rako Joies. Carrer d'en Rubí, 5. Palma. Tambièn tienen puesto en el Mercat Artesanal de l'Hort del Rei, Palma

En ese binomio entre obra y artista que se da en la joyería artesanal, como en todo acto de creación artística, entra en juego un tercer elemento fundamental: el receptor.

In the relationship between the artwork and the artist that exists in handcrafted jewelry, as in every act of artistic creation, a third fundamental element comes into play: the recipient.

Por Rose Sioux

Una joya artesanal es un objeto cuyo valor va más allá de lo material. Una pieza única y especial, que contiene parte de la esencia de su creador. Hablar de joyería artesanal es hablar de algo más que de metales preciosos; su valor reside en la autenticidad, en su diseño, en el proceso de manufacturación y en la voluntad del artista de plasmar parte de su alma en una joya hecha a mano. Es difícil de describir de una forma unívoca el proceso que lleva a la creación de una obra, ya que no siempre es el mismo. El artista trata de plasmar sus vivencias, sus referencias culturales, sus emociones y su entorno en diferentes materiales. En caso de Rako Joies, ese soporte es una variedad de materiales, desde metales preciosos como el oro y la plata hasta piedras semipreciosas para dar vida a sus diseños únicos. Siempre, cuando Romeo Torres piensa en el mensaje que quiere transmitir, tiene presente que este se materializará en una pieza que acompañará a quién la elija en su vida cotidiana y en los momentos más especiales. Esas son las dos premisas fundamentales a lo largo de todo el proceso creativo, desde que tiene la idea, la dibuja, la manufactura, le da vida y et voilà. Porque uno de los momentos más importantes de su

trabajo es compartirlo con los demás y mostrarlo en su modesto escaparate. Al igual que existe un vínculo entre la joya y el artista, al adquirir una joya de autor, esta hace que se establezca un vínculo entre el artista y tú.

No olvides que al comprar joyas artesanales, apoyas a los artesanos locales y sus comunidades. Estás contribuyendo a la preservación de técnicas tradicionales y al sustento de los artistas que dedican su vida a crear estas hermosas piezas. Este apoyo ayuda a mantener vivas las tradiciones y a fomentar la creatividad en las comunidades locales.

ENG: An artisanal piece of jewelry is an object whose value goes beyond the material. It is a unique and special piece that carries part of its creator's essence. Talking about handcrafted jewelry means talking about more than just precious metals; its value lies in its authenticity, its design, the manufacturing process, and the artist's intent to infuse a part of their soul into a handmade jewel. It's hard to define the creative process in a single, specific way, as it isn't always the same. The artist seeks to express their experiences, cultural references, emotions, and surroundings through various material

forms. In the case of Rako Joies, that medium includes a range of materials, from precious metals like gold and silver to semi-precious stones, all used to bring his unique designs to life. Always, when Romeo Torres thinks about the message he wants to convey, he keeps in mind that it will take form in a piece that will accompany the person who chooses it through daily life and special moments alike. These are the two core premises throughout the entire creative process, from the moment the idea is born, through the sketch, the craftsmanship, the spark of life... and voilà. One of the most important parts of his work is sharing it with others through his charming shop window. Just as there is a bond between the jewel and the artist, when you acquire a piece of signature jewelry, a connection is formed between the artist and you.

Remember that when you buy handcrafted jewelry, you're supporting local artisans and their communities. You're helping preserve traditional techniques and supporting the livelihood of artists who dedicate their lives to creating these beautiful pieces. This support helps keep traditions alive and fosters creativity within local communities.

RAKO
Joies Artisanales



MUST HAVE



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



DR MARTENS JORGE: 160€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



NO MATARÁN NI UNA MOSCA
Libros del K.O. Autor: **Slavenka Drakulić**
Un estudio sobre la banalidad del mal.



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

MUST HAVE



THEO® EYEWEAR

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



CARHARTT WIP CHASE SWEATSHIRT: 75€

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**



THE CLASH UNISEX TEE DRAGON: 29,95€

Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Dosse Posse, nueva marca streetwear en Pasatiempos Store

Dosse Posse, new streetwear brand at Pasatiempos Store

Pas d'en Quint, 3. Distrito Centro. Palma. Tel. 971 725 980

Para inconformistas y rebeldes. Para ravers, breakers y skaters.

For misfits and rebels. For ravers, breakers, skaters & Loafers!



Son originales, no copian y, reclaman su espacio. Dosse Posse fue fundada en 1991. Una de las marcas pioneras del streetwear en el Reino Unido, que surgió junto con el auge del Rave y el Hip Hop. Una época de mixtapes, flyers y cultura DIY, antes de Instagram y las redes sociales.

Un grafitero, DJ y breakdancer, operando bajo los alias Piece, Joose y High T, abrazando una filosofía de Amor, Paz y Unidad. Fuimos pioneros en el streetwear, rechazando lo convencional. Nos sumergimos en el rave, el hip hop, el graffiti, el skate, el punk,

el metal, el DnB y el jungle. Sin formación en negocios o moda, aprendieron a base de esfuerzo, persiguiendo su pasión. Mientras otros seguían la corriente comercial, ellos vestían a los chavales en raves y en las calles. Rápidamente, Dosse Posse se convirtió en un fenómeno cultural.

Los tiempos han cambiado, pero su espíritu sigue intacto. Dosse Posse vuelve para recuperar la originalidad y la autenticidad en un mundo de subculturas monopolizadas. Este es el inicio de nuestro viaje, una historia que une el pasado con el presente.

ENG: We are the original, not imitators, reclaiming our legacy. Dosse Posse, established in 1991, one of the original UK streetwear brands, emerging alongside the rise of Rave and Hip Hop. A time of mixtapes, flyers, and DIY culture predating instagram and social media. A graffiti artist, DJ, and breakdancer, operating under the aliases Piece, Joose, and High T, embracing a philosophy of Love, Peace, and Unity.

We pioneered streetwear, rejecting the mainstream. We embraced rave, hip hop, graffiti, skate, punk, metal, DnB, and jungle. With no business or fashion training, we learned the hard way, persisting with passion. While others followed mainstream crap, we dressed kids at raves and on the streets. Dosse Posse quickly became a cultural phenomenon.

Times have changed, but our spirit remains. Dosse Posse is back to reclaim originality and authenticity in a world of monopolised subcultures. This marks the beginning of our journey, a narrative bridging the past with the present.



FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Un paseo por el universo de la pasta del Mama's Pepper

A Journey Through the Pasta Universe of Mama's Pepper

Carrer de Sant Magí, 80. Palma. Tel. 676 45 21 63

Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía Rococó de la Mer

En su nuevo restaurante, además de sus famosas pizzas napolitanas ahora también seducen al paladar de sus comensales con una nueva sección exquisitas pastas.

At their new restaurant, in addition to their famous Neapolitan pizzas, they now also entice diners' palates with a new section dedicated to exquisite pastas.

Su propuesta no se limita a ofrecer platos tradicionales, sino que también apuesta por una cocina hedonista y con un toque poético que invita a disfrutar con todos los sentidos.

El interior se despliega con una atmósfera de colores vibrantes, arcos adornados, paredes decoradas con vajillas de cerámica, rincones vintage de estampados florales, ornamentos barrocos, lámparas de cristal verde y un mobiliario de madera maciza en tonos de verde oliva. Cada rincón está diseñado para cautivar, convirtiendo la experiencia en un auténtico deleite visual.

Este mágico preludio da paso a una cocina deliciosa y meticulosamente ejecutada, donde cada detalle está pensado para garantizar el disfrute del comensal. La pasta artesanal alcanza su máxima expresión con una explosión de formas, salsas y combinaciones que lleva este ingrediente clásico a otro nivel con sabores llenos de matices.

Entre sus pastas destacamos los **Pappardelle al Ragù di Cipolla**, los **Tagliolini al Tartufo**, los **Paccheri al Ragù Napoletano**, los **Fusilloni alla Romana** o incluso los **Gnocchi alla Sorrentina**, por citar algunos.

Además se sirven en vajillas de cerámica pintadas a mano y su forma sorprende y encanta.

Si deseas elevar la experiencia disponen de una cuidada selección de vinos con referencias internacionales e italianas que maridan a la perfección con cada plato. ¡Brindemos por el placer de comer bien!

ENG: Their culinary approach goes beyond offering traditional dishes; it embraces a hedonistic cuisine with a poetic touch that invites you to indulge all your senses.

The interior unfolds in an atmosphere of vibrant colors, adorned arches, walls decorated with ceramic tableware, vintage corners with floral patterns, baroque ornaments, green crystal lamps, and solid wood furniture in olive green

tones. Every corner is designed to captivate, turning the experience into a true visual delight.

This magical prelude leads into a delicious and meticulously executed cuisine, where every detail is crafted to ensure the diner's enjoyment. Handmade pasta reaches its highest expression through a burst of shapes, sauces, and combinations that take this classic ingredient to a whole new level, full of nuanced flavors.

Among the highlights are the **Pappardelle al Ragù di Cipolla**, **Tagliolini al Tartufo**, **Paccheri al Ragù Napoletano**, **Fusilloni alla Romana**, and even **Gnocchi alla Sorrentina**, to name just a few. Each is served on hand-painted ceramic plates whose shapes surprise and delight.

For those looking to elevate the experience, there's a carefully curated selection of wines featuring both international and Italian labels, perfectly paired with every dish. Cheers to the pleasure of eating well!

& PROSECCOS POR COPA
Cantina
Cantina

ma's



Mar y Paz florece a ritmo de primavera

Mar y Paz Blooms to the Rhythm of Spring

Este restaurante frente al mar deleita al comensal con una excelente oferta gastronómica donde convive una cocina de producto y su esencia viajera.

This seaside restaurant delights diners with an excellent gastronomy highlighting a quality ingredients with a global culinary twist.

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

El Mar y Paz de Can Picafort es un templo gastronómico que mantiene su esencia viajera y se presenta con una propuesta culinaria exquisita donde el producto sigue siendo el gran protagonista. Este restaurante ha ido ganando notoriedad temporada tras temporada gracias a su innovadora y creativa propuesta, convirtiéndolo en uno de los referentes del buen comer más reconocidos de la zona y con una fórmula muy exitosa tanto entre su clientela local como internacional.

Como novedad nos cuentan que han incluido a su oferta unas sugerencias de temporada lo que les garantiza aun más su ferviente apuesta por el producto. El secreto, una cocina innovadora arropada por una excelente maestría que sin duda los diferencia de los patrones más convencionales.

En su carta proponen deliciosos platos como el Tártaro coreano de solomillo de ternera cocinado a soplete que finalizan frente al comensal y que acompañan con shitake encurtido en vinagre de arroz y huevo marinado; las

Zamburiñas a la plancha, ajo, jengibre y cacahuets tostados; el sabroso Escalope de foie sobre brioche de mantequilla, manzana osmotizada, trufa y salsa Pedro Ximénez; el Bacalao confitado en roner, crema de patata, salsa de kimchie y verduras asadas o la lasaña de atún y wonton crujiente rellena de boloñesa coreana de atún, bechamel de nata fresca y shitakes encurtidos, que justifican su saber hacer.

También se deben mencionar los platos más demandados por su clientela fiel que siguen siendo las paellas y arroces, como el arroz caldoso de bogavante o los populares huevos fritos con langosta o bogavante.

ENG: Mar y Paz in Can Picafort is a gastronomic temple that retains its international spirit, presenting an exquisite culinary proposal where the product remains the star. Season after season, this restaurant has gained recognition thanks to its innovative and creative approach, making it one of the most renowned dining references in the area, appealing equally to both local and international clientele.

As a novelty, they have included seasonal suggestions in their menu, further emphasizing their commitment to fresh ingredients. The secret lies in an innovative cuisine supported by exceptional mastery, setting them apart from more conventional standards.

Their menu features delicious dishes such as Korean-style beef tenderloin tartare cooked with a blowtorch and finished tableside, accompanied by pickled shiitake mushrooms and marinated egg; grilled scallops with garlic, ginger, and toasted peanuts; flavorful foie gras escalope on buttered brioche with osmotized apple, truffle, and Pedro Ximénez sauce; confit cod cooked sous vide with potato cream, kimchi sauce, and roasted vegetables; or the crispy wonton tuna lasagna filled with Korean-style tuna Bolognese, fresh cream béchamel, and pickled shiitakes.

Additionally, their most popular dishes remain their paellas and rice dishes, such as the lobster soupy rice or the famous fried eggs with lobster or crayfish.

marypazcanpicafort.com



Mandragora Hidromel celebra su IV aniversario

Marina Artigues y Xisco Torres son los pioneros del Hidromiel en las Islas Baleares.

Mandragora Hidromel celebrates its 4th anniversary

Marina Artigues and Xisco Torres are the pioneers of mead in the Balearic Islands.

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca. Tel. 613 02 58 90

Desde 2012 Marina y Xisco de Mandragora Hidromel trabajan con pasión para recuperar e innovar esta bebida ancestral considerada como la más antigua de la humanidad. La microbodega está ubicada en Inca y en poco tiempo ya se han consolidado como unos referentes mundiales en la creación de hidromieles artesanales, donde combinan con gran maestría ingredientes locales con técnicas tradicionales y modernas. En 2025 brillaron en dos de las competiciones más prestigiosas del sector, la **Mead Madness Cup** y la **Honey Madness Cup**. En la Mead Madness Cup, el certamen más importante del mundo de hidromiel, la marca logró tres destacados galardones:

Oro por su **Figuesmel**, un hidromiel dulce elaborado con higos mallorquines, premiado en la categoría "Sweet Other Fruit Mead".

Plata por **Hidromel d'Hivern**, una mezcla de frutas y especias que evoca el invierno, reconocida en la categoría "Sweet Fruit and Spices Mead".

Plata por **Herbesmel**, infusionado con hierbas autóctonas y galardonado en "Medium Metheglin" por su equilibrado perfil botánico.

Además, por si fuera poco, en la Honey Madness Cup obtuvieron el bronce en la categoría de miel multifloral de primavera con **Sa Mesquida de Dalt**. Esta miel destaca por su pureza, sabor y aroma, reafirmando el compromiso de la marca con la excelencia tanto en hidromiel como en miel pura. También anunciaros que el 30 de abril de 18 a 22 horas celebran su IV aniversario con una exposición colectiva que forma parte de la ruta de espacios culturales y artísticos del Incart 2025 donde habrá Hidromiel mallorquina, tapas de cortesía, música, buen rollo y muchas sorpresas.

ENG: Since 2012, Marina and Xisco from Mandragora Hidromel have been passionately working to revive and innovate this ancestral beverage, considered the oldest in human history. The microcellar is located in Inca, and in a short time, they have established themselves as global leaders in the creation of artisanal meads, masterfully combining local ingredients with both traditional and modern techniques. In 2025, they shone in two of the most prestigious competitions in the sector: the **Mead Madness Cup** and the **Honey Madness Cup**. At the Mead Madness Cup, the

world's most important mead competition, the brand achieved three outstanding awards:

Gold for their **Figuesmel**, a sweet mead made with Mallorcan figs, awarded in the "Sweet Other Fruit Mead" category.

Silver for **Hidromel d'Hivern**, a blend of fruits and spices that evokes winter, recognized in the "Sweet Fruit and Spices Mead" category.

Silver for **Herbesmel**, infused with native herbs and awarded in the "Medium Metheglin" category for its well-balanced botanical profile.

As if that weren't enough, at the Honey Madness Cup, they also won bronze in the spring multifloral honey category with **Sa Mesquida de Dalt**. This honey stands out for its purity, flavor, and aroma, reaffirming the brand's commitment to excellence in both mead and pure honey.

On April 30, from 6 PM to 10 PM, they will be celebrating their 4th anniversary with a collective exhibition as part of the Incart 2025 cultural and artistic spaces route. The event will feature Mallorcan mead, complimentary tapas, music, great vibes, and many surprises!

mandragorahidromel.com





M Lead
M Madness
Cup



2
0
2
5

MANDRABORD

M Lead
M Madness
Cup



2
0
2
5



MANDRABORD

M Lead
M Madness
Cup



2
0
2
5

HERBE
HIDROMEL DE MALLORCA

HONEY MANDRABORD CUP

2
0
2
5



elige elixir

WINE / SPIRIT SPOT



Con un equilibrio perfecto entre dulce y acidez, este melomel semidulce destaca por sus aromas a cereza y miel, y sus taninos suaves. Multipremiado a nivel internacional, Melomel Cireres es una joya para los amantes de las bebidas artesanales. Su versatilidad lo convierte en el acompañamiento ideal para una amplia variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta risottos y verduras. Y si eres amante del chocolate, ¡probarlo con un trozo de chocolate negro puro!

MELOMEL CIRERES
 · mandragorahidromel.com



Origen XIII es un hidromiel dulce elaborado siguiendo la receta tradicional. Elaborado con más del 50% de miel de verano, su sabor intenso y puro te transportará directamente a un campo de flores. Su dulzor equilibrado y sus aromas complejos la convierten en el acompañamiento perfecto para carnes rojas, sobrasada de Mallorca, fous, quesos, frutos secos, paella. Ideal como aperitivo o digestivo.

ORIGEN XIII
 · mandragorahidromel.com



Codorní Gran Plus Ultra Chardonnay Brut Nature fue el primer cava en España elaborado con la variedad chardonnay y se ha convertido en un homenaje a ese espíritu pionero de la bodega. En este cava Reserva se percibe la grandeza de la variedad chardonnay procedente de uno de los viñedos más antiguos de la casa: sus aromas tostados y frutales, y su untuosidad permiten que te pueda acompañar de principio a fin de una comida con los platos más diversos.

GRAN PLUS ULTRA CHARDONNAY BRUT NATURE
 · www.raventoscodorniu.com



Can Matons Santa Maria de Martorelles es un vino blanco (pansa blanca) con aromas sutiles y maduros de fruta blanca, flores y frutos secos con un fondo de tostados. Es un vino delicado, pero con mucho potencial de guarda. Nace de los viñedos de Santa Maria, de más de 60 años, que se trabajan de forma ecológica. La uva se prensa entera y la fermentación es muy lenta, a temperatura controlada y en barricas de roble de distintos formatos, adaptando la producción de cada parcela.

CAN MATONS SANTA MARIA DE MARTORELLES
 · www.raventoscodorniu.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #225

shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



Marina Salazar ©

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

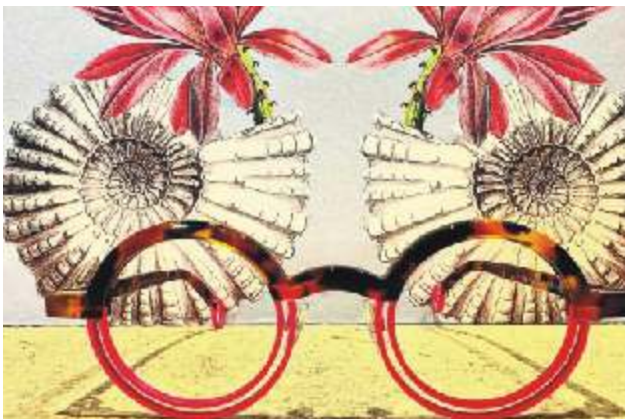
pasatiempos.net

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 Solodevino distribidora una selección de las novedades más actuales, así como grandes clásicos de la viticultura mallorquina y española.

ENG: At Solodevino distributor, you will find a selection of the latest novelties, as well as great classics of Mallorcan and Spanish viticulture.

DEU: Bei Solodevino-Vertrieb finden Sie eine Auswahl der aktuellsten Neuheiten sowie große Klassiker des mallorquinischen und spanischen Weinbaus.

contact@solodevino.com



MANDRAGORA HIDROMEL

mandragorahidromel.com

ESP: Esta microbodega se ha consolidado como un referente mundial en la creación de hidromieles artesanales, combinando ingredientes locales con técnicas tradicionales y modernas.

ENG: This micro-distillery has established itself as a global benchmark in the creation of artisanal meads, combining local ingredients with traditional and modern techniques.

DEU: Diese Mikrodestillerie hat sich als weltweites Vorbild in der Herstellung von handwerklichem Met etabliert und kombiniert lokale Zutaten mit traditionellen und modernen Techniken.

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca.
Tel. 613 02 58 90



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



OLULA CAFÉ & BRUNCH
café de especialidad

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

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

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

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



VIANDA
vianda.es

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

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

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

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



CHIS CAKES & MORE
chiscakes.es

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

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

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

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



MISTRAL COFFEE HOUSE
mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepciobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



JACARANDA

fincaserenamallorca.com

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

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

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

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



GUETHARY

guethary.es

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

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

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

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



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

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

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

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

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



CA'N BOQUETA

www.canboqueta.com

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

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

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

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



KAIZEN SUSHI BAR

kaizenrestaurante.com

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

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

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

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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



S'OLIVERA D'EN EMILIO

emiliocastrejon.com

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

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

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

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



IZAKAYA JAPANESE CUISINE

izakayamallorca.com

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

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

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

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



L'INFORMAL TACOS

linformaltacos.com

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

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

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

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



TAQUERÍA MANATACO

manataco.com

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

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

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

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



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



BIANCO E ROSSO

biancoerossomallorca.com

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

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

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

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



ENOTECA 1918

enoteca1918.com

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

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

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

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



LA BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

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

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

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

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



NINO'S KEBAB

www.ninoskebab.com

ESP: Un restaurante contemporáneo donde ofrecen un menú para todos los gustos, desde los clásicos kebabs hasta apetitosas pizzas, ensaladas y falafel de perfecta elaboración.

ENG: A contemporary restaurant offering a menu for all tastes, from classic kebabs to appetizing pizzas, salads, and perfectly prepared falafel.

DEU: Ein zeitgenössisches Restaurant, das ein Menü für jeden Geschmack anbietet, von klassischen Kebabs bis hin zu appetitlichen Pizzen, Salaten und perfekt zubereitetem Falafel.

Avenida Argentina, 8. Palma.

Tel. 871 026 346



S'ÀNGEL

restaurantesangel.es

ESP: El restaurante encarna la vieja tradición de hospitalidad y buena comida en un entorno cálido, amigable. Acompaña la cocina con vinos con alma para elevar la experiencia.

ENG: The restaurant embodies the old tradition of hospitality and good food in a warm, friendly environment. It accompanies the cuisine with soulful wines to enhance the experience.

DEU: Das Restaurant verkörpert die alte Tradition der Gastfreundschaft und guten Küche in einer warmen, freundlichen Umgebung.

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma.

Tel. 971 77 36 61



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



MAMA'S PEPPER

pizzas napolitanas

ESP: Pizzas al estilo napolitano con bordes esponjosos, cortezas finas y mínimos de ingredientes de calidad, reconfortante pasta, ñoquis sorrentinos y deli lasaña entre otros en un local de ensueño.

ENG: Neapolitan-style pizzas with fluffy edges, thin bases, and just a few top-quality ingredients, along with comforting pasta, Gnocchi alla sorrentina and homemade lasagna in a dreamlike setting.

DEU: Pizzen im neapolitanischen Stil mit luftigen Rändern, dünnem Boden und wenigen, hochwertigen Zutaten dazu herzhaftes Pasta, Gnocchi und hausgemachte Lasagne in traumhaften Ambiente.

Carrer de Sant Magí, 80. Palma.

Tel. 676 45 21 63



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



EL CERDO VOLADOR PUB

experienced drinkers only

ESP: Ofrece cerveza artesana del tirador como Lagunita o Guinness por destacar alguna y otros cócteles populares y, algo para picar en una ambiente cosmopolita. Amigable personal.

ENG: Offers craft beer on tap such as Lagunita or Guinness to highlight a few, as well as other popular cocktails, and some snacks in a cosmopolitan atmosphere. Friendly staff.

DEU: Bietet Craft-Bier vom Fass wie Lagunita oder Guinness, um einige hervorzuheben, sowie andere beliebte Cocktails und Snacks in einer kosmopolitischen Atmosphäre.

Carrer del Marquès de la Sènia, 27. Palma.



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



LA ROVINA VERMUTERÍA

larovinavermuteria.com

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

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

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

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



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



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 las populares patatas bravas.

ENG: They offer portions, platters of Iberian cold cuts, cheeses, acorn-fed ham cut by knife, and a wide selection of meat cuts, as well as popular dishes like patatas bravas.

DEU: Sie bieten Platten mit iberischen Wurstwaren, Käse, handgeschnittenen Eichel-Schinken und eine große Auswahl an Fleischstücken sowie beliebte Gerichte wie Patatas Bravas an.

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



THE STORE DELI BISTRO

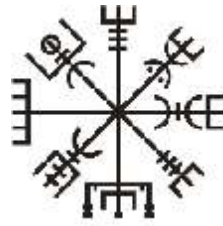
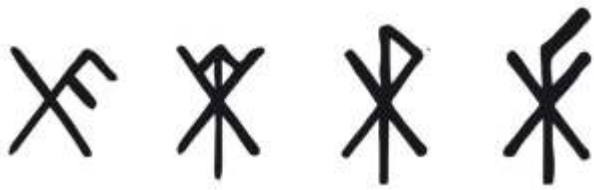
storeformentor.com

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

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

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

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



COVER BY TANIA RIVILIS
ISSUE # 225

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

Remedios Zafra, José Carlos Ruiz, Kiko Amat, Carlos Penas, Marina Salazar, Ángel León, Pedro Lezcano Jaén, Eduardo Urdiales, Andrzej Farfulowski, Tania Rivilis, Romeo (Rako Joies), Giovanni Tagliamonti (Mama's Pepper), Noe y Toni (Mar y Paz), Marina Artigues y Xisco Torres (Mandragora Hidromel), 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 **Zarina 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

