

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #228

lifestyle & art subculture magazine



CARL GUSTAV JUNG Y MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE

DESPERTAR AL PODER QUE HABITA EN TI

CLAUDIO ROMO, EL FABULADOR DE CRIATURAS

SABOREANDO ITALIA EN BIANCO E ROSSO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES





MADRAS

ABSOLUT.®

BORN TO MIX

ENJOY RESPONSIBLY. ABSOLUT® VODKA. PRODUCT OF SWEDEN. 40% ALC./VOL.
DISTILLED FROM GRAIN. © 2022 IMPORTED BY ABSOLUT SPIRITS CO., NEW YORK, NY.

ISSUE #228



© Cristina Toledo

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. Despertar al poder que habita en ti.
- 14. La regla crítica: 'La rebelión de los grifos' de Carlos Penas.
- 16. 'Carl Gustav Jung y más allá de lo evidente.

ARTISTAS

- 20. Sumergidos al escenario emocional de Slivia Lermo.
- 24. Alexander Grahovsky, el retratista satírico de las vanidades.
- 28. Lara Padilla no sólo refleja el presente, lo atraviesa y lo reinventa.
- 32. Claudio Romo, el fabulador de criaturas imposibles.
- 36. La sociedad reflejada en las obras de Otón.
- 40. Mr. Penas y la vida en un acto.

DRESSCODE & DESIGN

- 48. Must have.
- 50. Obey: la rebeldía creativa de una nueva generación.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Saboreando Italia en Biaco e Rosso.
- 52. Luis Suárez y cuando tradición y vanguardia se dan cita.
- 54. Conversando bajo el sol en La Santa bar de playa.
- 56. La Rovina: Una oda al vermut y a la gilda.
- 57. Fría Sophía: una experiencia única en cada copa.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

SUMARIO



CARL GUSTAV JUNG Y MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE

Pág. 16. En 'El Yo y el inconsciente' Jung no nos invita a controlar la mente, sino a dialogar con ella...

ENG: In 'The Ego and the Unconscious,' Jung doesn't invite us to control the mind, but to engage in dialogue with it. In doing so, the Ego is strengthened—not by

DESPERTAR AL PODER QUE HABITA EN TI

Pág. 12. 'El poder de la mujer despierta', el libro de Julieta París, es una llamada a vivir con fidelidad hacia uno mismo...

ENG: 'The Power of the Awakened Woman,' Julieta París's book, is a call to live in fidelity to oneself...

LA REGLA CRÍTICA: LA REBELIÓN DE LOS GRIFOS

Pág. 14. Me imagino que el mundo en el que vivimos está hecho a la medida de nuestra propia inteligencia, y eso supone que tenemos y ...

ENG: I imagine the world we live in is shaped to fit our own intelligence, and that means we have and.....

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



CODORNIU

MONT-FERRANT

BODEGAS BILBAINAS
HINOJA - RIBERA DEL DUERO

RAIMAT

PARRET

SCALA DEI

ABADIA DE POBLLET

Bodegas Ticiano
RIBERA DEL DUERO

SEPTIMA
ARISTOZA - ARGENTINA

ARTESA BACH

RAVENTÓS D'ALELLA

TATIANA

PORTAL del MONTSANT

REGARIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



**CLAUDIO ROMO, EL
FABULADOR DE
CRIATURAS**

Pág. 32. Una alternativa de cómo mirar al mundo desde el prisma de lo extraño, donde la belleza no radica en la norma, sino en la diferencia ...

ENG: An alternative way of seeing the world through the lens of the strange—where beauty lies not in the norm, but in difference...

**ALEXANDER
GRAHOVSKY, EL
RETRATISTA SATÍRICO**

Pág. 24. Un artista visual peruano conocido por su obra profundamente irónica, satírica y visualmente impactante....

ENG: A Peruvian visual artist known for his deeply ironic, satirical, and visually striking work...

**EL ESCENARIO
EMOCIONAL DE SILVIA
LERMO**

Pág. 20. Una pintora figurativa cuya obra constituye una introspección afectiva e inconsciente, donde la infancia..

ENG: A figurative painter whose work is an affective and unconscious introspection, where childhood...



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



en la recámara

SUMARIO



**OBEY: LA REBELDÍA
CREATIVA DE LA
GENERACIÓN**

Pág. 48. OBEY redefine el estilo urbano con una propuesta audaz que fusiona la rebeldía creativa..

ENG: OBEY redefines urban style with a bold concept that fuses creative rebellion..

**INFOMAG
MUST HAVE**

Pág. 46-47. En esta sección mostramos artículos de las tiendas de nuestra guía de ocio...

ENG: In this section, we display articles from the stores in our leisure guide...

S'Olivera d'en Emilio

BINISSALEM

emiliocastrejon.com

sashimi de lubina, atún, salmón, servido



Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

SUMARIO



SABOREANDO ITALIA EN BIANCO E ROSSO RESTAURANT

Pág. 50. Un espacio impregnado de encanto, que envuelve a quienes lo visitan en una atmósfera única...

ENG: A space filled with charm, enveloping visitors in a truly unique atmosphere...

CONVERSANDO BAJO EL SOL EN LA SANTA BAR DE PLAYA

Pág. 54. Estaban los dos en la arena, achicharrados por el sol de julio. La idea de un cóctel frío empezaba a sonar como una necesidad .

ENG: The two of them were on the sand, scorched by the July sun. The idea of a cold cocktail was starting to feel like a vital necessity.

FRÍA SOPHÍA: UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN CADA COPA

Pág. 57. Un lugar donde el vino, el producto selecto, el diseño y la emoción se encuentran para celebrar el buen vivir..

ENG: A place where wine, fine products, design, and emotion come together to celebrate the art of good living...

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

DESPERTAR AL PODER QUE HABITA EN TI

‘El poder de la mujer despierta’,
el libro de Julieta París, es una
llamada a vivir con fidelidad
hacia uno mismo.

AWAKENING THE POWER THAT DWELLS WITHIN YOU

The Power of the Awakened
Woman, a book by Julieta París,
is a call to live in
fidelity to oneself.

Por Valeria Lifschits

Hay vidas que se viven con los ojos entrecerrados, como si el alma caminara a tientas por senderos impuestos, sin preguntarse si ese rumbo es suyo o prestado. Julieta París, con la mirada atenta de quien ha explorado tanto la mente como el corazón humano, extiende una invitación clara y urgente: despertar. Despertar no es sólo abrir los ojos. Es detenerse, respirar profundo y mirar hacia dentro. Es descubrir, entre los escombros del dolor o la rutina, la semilla intacta del poder propio. Muchas mujeres dice París viven anestesiadas por la prisa, las exigencias, los mandatos. Pero la vida, en su infinita sabiduría, sacude. Lo hace con una enfermedad, una ruptura, un nacimiento. Momentos duros que no vienen a destruir, sino a revelar.

Una mujer despierta no es aquella que lo tiene todo resuelto, sino la que elige no dormirse en su propia historia. Se hace responsable de sus heridas y sus elecciones. No se encierra en la jaula de la víctima, ni finge que el dolor no existe. Al contrario: lo mira, lo habita y lo transforma. Ser despierta es atreverse a vivir con atención, con autenticidad. Es dejar de vivir en automático para empezar a vivir con sentido.

París encuentra en el antiguo Juego de la Oca una metáfora luminosa para comprender este proceso. En ese tablero de la vida hay pozos, retrocesos, trampas. También hay avances que llegan sin esperarlo. Porque la vida no es una línea recta ni un plan perfecto: es una danza con el azar, una espiral que a veces nos lleva de vuelta a donde creímos haber terminado. Pero cada vuelta trae una

mirada nueva.

La maternidad, en este juego, aparece como un rito profundo, no impuesto, sino elegido. Es una transformación radical que no se parece nunca a la de otra mujer, ni siquiera a la que una misma vivió antes. Puede ser luz o sombra, cuna o abismo. No hay madres perfectas, y reconocerlo es ya una forma de despertar. Muchas veces se repiten sin querer patrones heredados, sin entender que también se puede y se debe parar, preguntar, sanar. Despertar es, en el fondo, un acto de amor: hacia una misma, hacia las que vinieron antes, y hacia las que vendrán. No hay recetas ni atajos, sólo una brújula interior que empieza a funcionar cuando decidimos, con coraje, abrir los ojos del alma.

ENG: There are lives lived with half-closed eyes, as if the soul were groping through imposed paths, never asking whether the direction is truly theirs or merely borrowed. Julieta París, with the attentive gaze of someone who has explored both the human mind and heart, extends a clear and urgent invitation: to awaken.

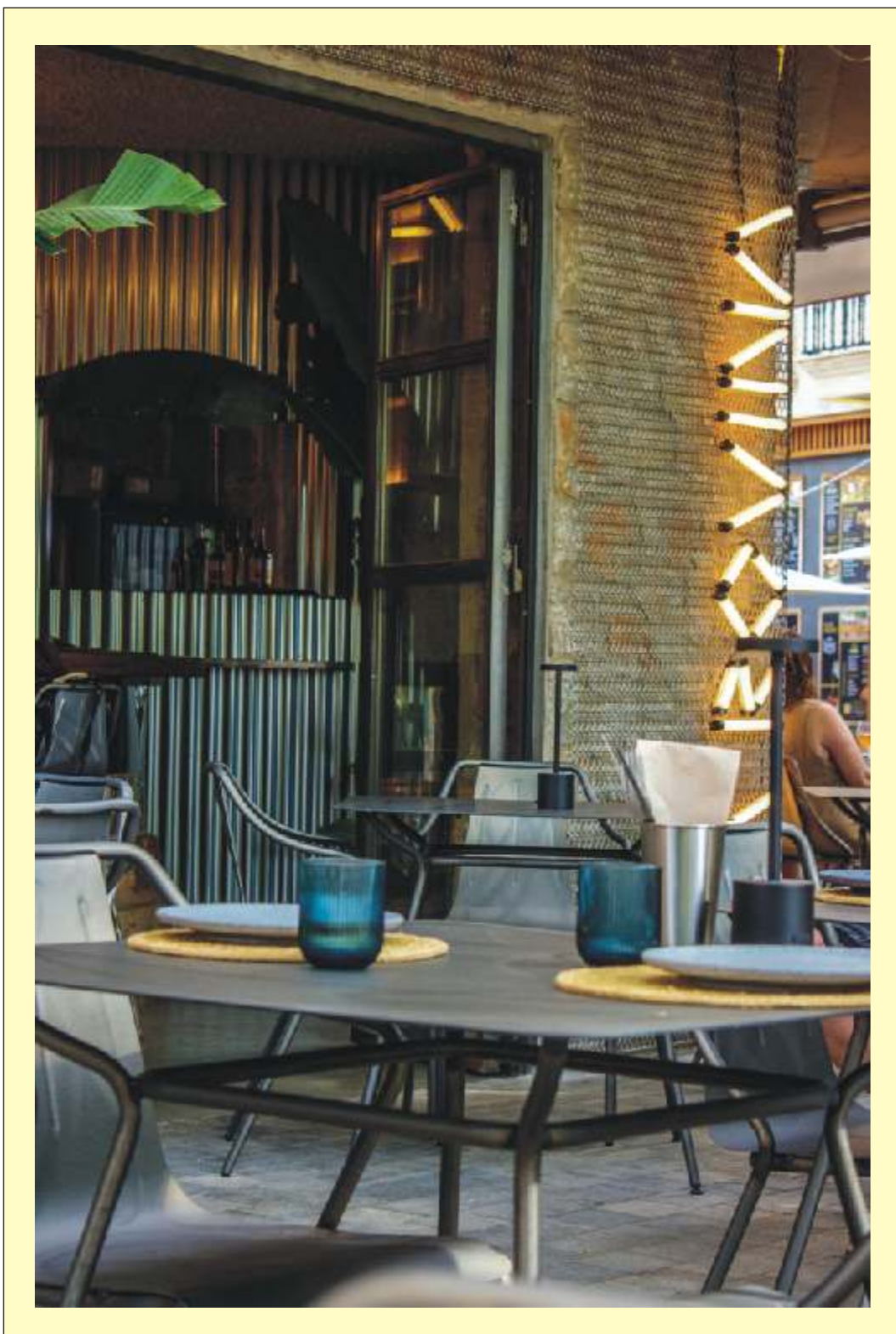
To awaken is not merely to open your eyes. It is to pause, take a deep breath, and look within. It is to discover, amid the rubble of pain or routine, the intact seed of your own power. Many women, says París, live numbed by haste, demands, and obligations. But life, in its infinite wisdom, shakes us. It does so through illness, a breakup, a birth. These are difficult moments, not meant to destroy, but to reveal. An awakened woman is not

someone who has everything figured out, but one who chooses not to fall asleep in her own story. She takes responsibility for her wounds and her choices. She does not lock herself in the cage of victimhood, nor does she pretend that pain doesn't exist. On the contrary: she faces it, inhabits it, and transforms it. To be awakened is to dare to live attentively, authentically. It is to stop living on autopilot and start living with purpose. París finds in the ancient Game of the Goose a luminous metaphor to understand this process. On that board of life, there are pits, setbacks, traps. There are also unexpected advances. Because life is not a straight line or a perfect plan—it is a dance with chance, a spiral that sometimes brings us back to where we thought we had finished. But each turn comes with a new perspective.

Motherhood, in this game, appears as a profound rite—not imposed, but chosen. It is a radical transformation that never resembles that of another woman, not even the one you yourself experienced before. It can be light or shadow, cradle or abyss. There are no perfect mothers, and recognizing that is already a form of awakening. Often, inherited patterns are unconsciously repeated, without realizing that we can—and must—stop, question, and heal.

To awaken is, at its core, an act of love: for oneself, for those who came before, and for those yet to come.

There are no recipes or shortcuts, only an inner compass that begins to work when we choose, with courage, to open the eyes of the soul.



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

Plaça Miguel Capllonch, 2, 07470 Port de Pollença. Mallorca. Tel. 971 14 36 83 · larovinavermuteria.com 

LA REBELIÓN DE LOS GRIFOS

Por Carlos Penas



Me imagino que el mundo en el que vivimos está hecho a la medida de nuestra propia inteligencia, y eso supone que tenemos y tendremos lo que nos merecemos, aunque no lo hubiéramos querido ni lo pretendamos.

¿Torpes? Puede, ¿Ignorantes? A lo mejor, ¿Ineptos? Seguro, ¿Malintencionados? No creo, ¿Avariciosos? Sin duda, ¿Egoístas? Sin duda también, ¿Gilipollas? Quizás, ¿Desagradecidos? Posiblemente, ¿Inútiles? Tal vez, ¿Inconscientes? Apuesto a que sí, ¿Cruels? Doblo la apuesta, ¿Insensatos? Voy con todo y las veo.

Digo esto porque estoy convencido de que la mejor manera de explicar la inexistencia de algo es la imposibilidad de demostrar que realmente existe. Pero entonces viene la filosofía para poder permitir que podamos decidir que algo exista sin que lo podamos demostrar, y se jodió la marrana. Basta con pensar en algo que sólo desde hoy

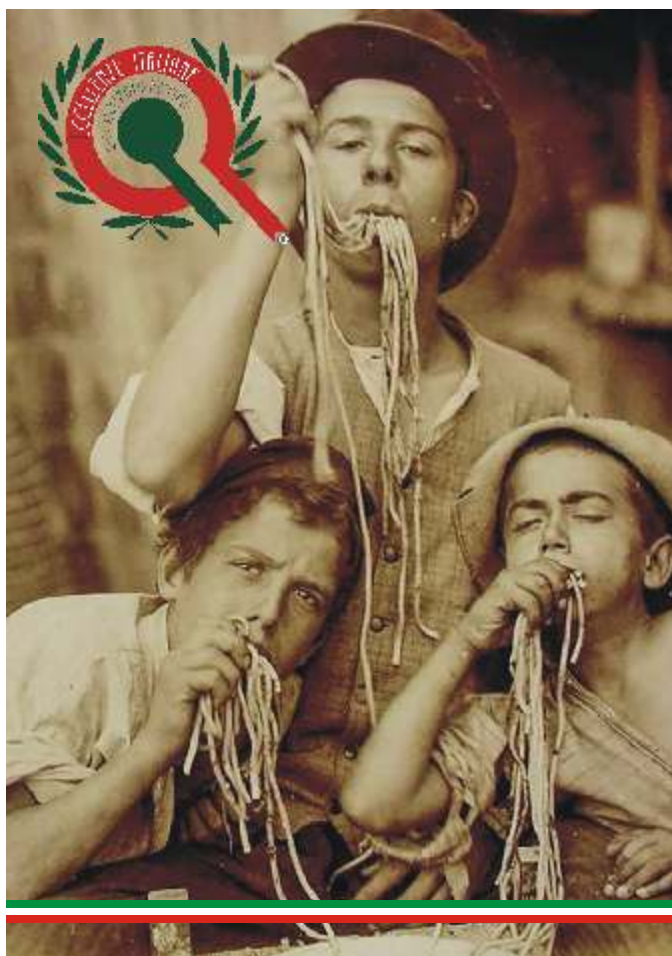
seamos capaces de explicar su existencia, eso no quiere decir que no existiera ayer.

Y no dudo en absoluto que en el siglo XXVI a. L. la Tierra ya fuese bastante esférica, por lo menos lo suficiente como para empezar a teorizar y demostrar su redondez. Pero no creo que siempre fuera así porque la Tierra se originó a partir de un fantástico colapso que padeció una inmensa nebulosa, adhiriendo partículas de polvo, absorbiendo bolitas de gas y sin dejar de chocar y fusionarse con otros cuerpos que gravitaban por ahí. La Tierra se configuró inicialmente como una gigantesca forma dodecaedrosimal, llena de miles de millones de aristas puntiagudas y con formas abruptas superpuestas.

Pero fueron demasiados años girando como una loca, esquivando infinitos asteroides a ritmos de vértigo, recibiendo hostias por todos lados y puñetazos de salvajes meteoritos, jugando sin querer a

los coches de choque con otros planetas, fundiéndose una y otra vez, vomitando lavas, desplazando constantemente y de manera brusca los materiales densos que debían de garantizar la estabilidad del centro de su eje, aguantando vientos, mareas, carros y carretas, soportando colosales erecciones y groseras erupciones, sufriendo ataques de los pirómanos galácticos, ahogándose una y otra vez entre sequías desérticas, cayéndose por los toboganes de los agujeros negros y padeciendo los saqueos devastadores de saturninos, mercurianos y jupiterenses.

O sea, que lo que inicialmente era un pedrolo con forma poliédrica acabó convirtiéndose en lo que actualmente es la Tierra, un pelouro. Sí, un precioso canto rodado, aunque siempre existirán los capullos y los fantasiosos que digan que los grifos llevan impresas las iniciales de sus nombres.



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**



**COCINA ITALIANA
 PIZZAS NAPOLITANAS
 GOURMET**

**Sant Magí, 80. Palma.
 Tel. 676 45 21 63**



CARL GUSTAV JUNG Y MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE



CARL GUSTAV JUNG AND BEYOND THE OBVIOUS



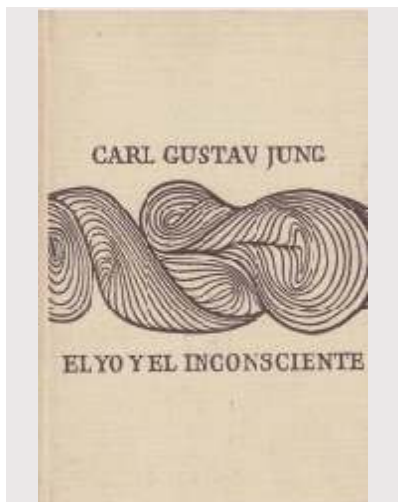
En 'El Yo y el inconsciente' Jung no nos invita a controlar la mente, sino a dialogar con ella. Al hacerlo, el Yo se fortalece, no por imponer su voluntad, sino por volverse más completo.

In The Ego and the Unconscious, Jung doesn't invite us to control the mind, but to engage in a dialogue with it. In doing so, the Ego is strengthened not by imposing its will, but by becoming more complete.

Por Fernando Olmos · Fotografía: Archivo

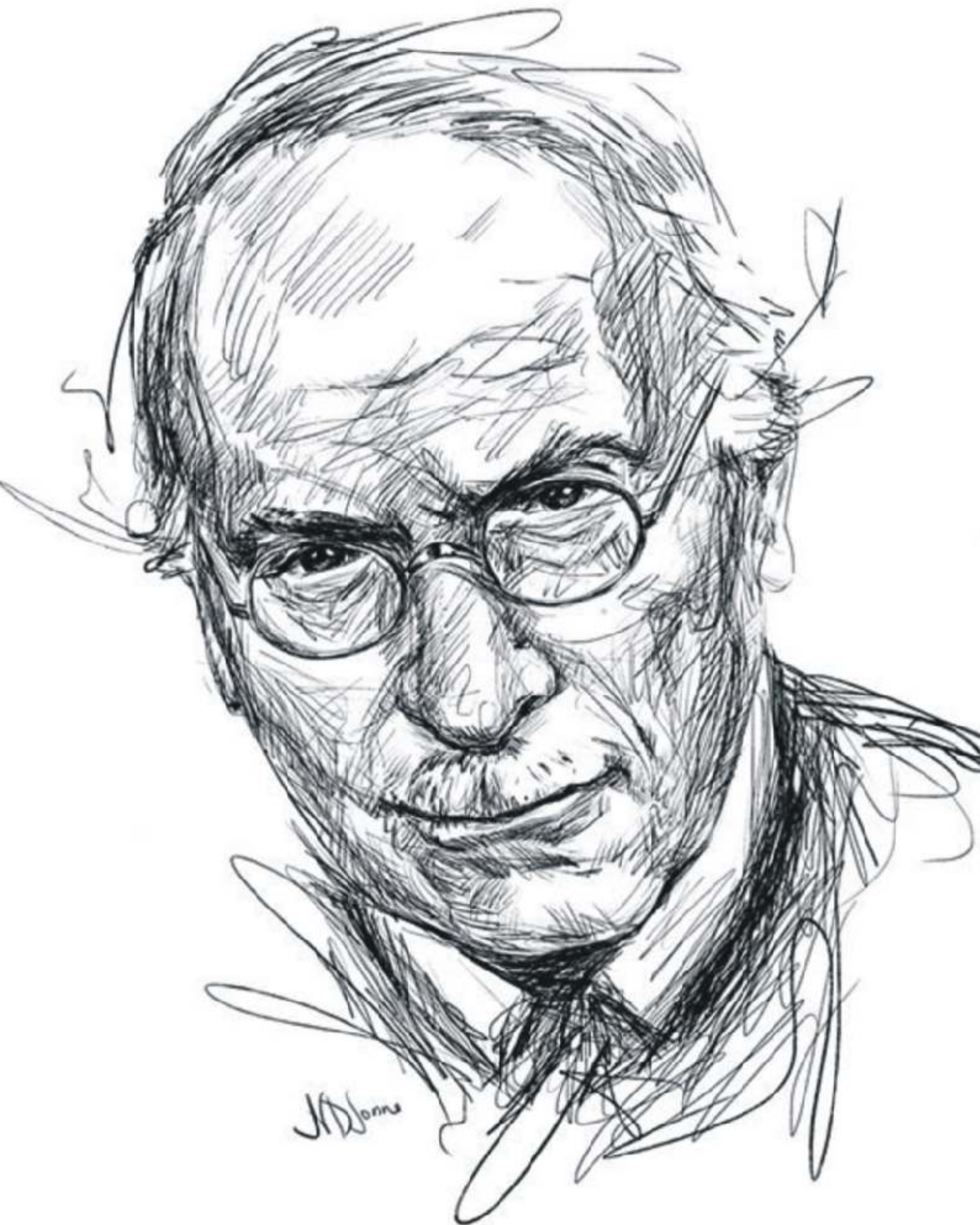
El Yo y el inconsciente, de Carl Gustav Jung, no es solo un texto clave en la psicología analítica, sino una invitación a explorar lo más profundo de nuestra mente. A menudo creemos que nos conocemos porque pensamos, sentimos y decidimos cada día, pero Jung nos muestra que hay mucho más ocurriendo "tras bambalinas". Comprender cómo funciona el Yo y cómo se relaciona con el inconsciente puede ayudarnos a vivir con mayor autenticidad y menos conflictos internos.

El Yo, para Jung, es el centro de nuestra conciencia. Es esa voz que dice "yo soy", el que elige la ropa por la mañana, organiza la



agenda o decide qué decir en una reunión. Pero este Yo no es toda nuestra mente, solo una pequeña parte. Se forma a partir de nuestras experiencias, de cómo nos vemos a nosotros mismos y cómo queremos ser vistos por los demás. Por ejemplo, si creciste en un entorno donde se valoraba ser fuerte y no mostrar emociones, es probable que tu Yo haya aprendido a ocultar la tristeza o la vulnerabilidad. Sin embargo, eso no significa que esas emociones desaparezcan... solo se esconden.





EL INCONSCIENTE PERSONAL: EL SÓTANO DE NUESTRA PSIQUE

Aquí es donde entra el inconsciente personal. Es como un gran sótano donde almacenamos experiencias que hemos olvidado o reprimido porque no encajan con la imagen que el Yo quiere proyectar. ¿Te ha pasado que reaccionas con enojo exagerado ante una crítica leve? Tal vez en tu inconsciente se guarda una herida de rechazo de la infancia que tu Yo no quiere recordar.

Estos contenidos no son "malos" ni "peligrosos", pero cuando no los reconocemos, pueden influir en nuestras decisiones, emociones y relaciones sin que nos demos cuenta. El trabajo psicológico consiste, en parte, en hacer conscientes esos contenidos y darles un lugar en nuestra historia personal.

EL INCONSCIENTE COLECTIVO: UN ARCHIVO UNIVERSAL DE SÍMBOLOS

Jung va más allá y propone una idea fascinante: además de lo que cada uno reprime o ignora, compartimos todos un fondo común, el inconsciente colectivo. Este no se forma con nuestras vivencias personales, sino que es heredado, como un archivo universal que contiene símbolos y patrones que se repiten en todas las culturas.

Los arquetipos son el corazón de este inconsciente colectivo. Son como moldes básicos de experiencia humana: la madre, el héroe, el sabio, la sombra. Aunque no los vemos directamente, se expresan en mitos, sueños, películas y hasta en nuestra forma de enamorarnos o temer.

Piensa en cómo se repite la historia del "viaje del héroe" en tantas películas: alguien común enfrenta una crisis, encuentra ayuda, cae y renace más sabio. Eso es un arquetipo en acción. Y también aparece en nuestras propias vidas, cuando pasamos por rupturas, pérdidas o crisis personales.

INDIVIDUACIÓN: UNIR LAS PIEZAS DEL ROMPECABEZAS

Para Jung, el objetivo de crecer psicológicamente no es ser perfecto ni eliminar lo negativo, sino integrar. A eso lo llama individuación. Es el proceso de hacer consciente lo inconsciente, de aceptar nuestras luces y nuestras sombras, y de conectar el Yo con todo lo que ha sido rechazado o ignorado.

No es un camino fácil, pero sí liberador. Implica cuestionar la imagen que tenemos de nosotros mismos y abrazar partes que tal vez hemos negado por años. Por ejemplo, alguien muy racional puede descubrir que necesita reencontrarse con su mundo emocional. O alguien siempre servicial puede necesitar reconocer su enojo legítimo.

ENG: The Ego and the Unconscious by Carl Gustav Jung is not just a key text in analytical psychology; it's an invitation to explore the deepest parts of our mind. We often believe we know ourselves because we think, feel, and make decisions every day, but Jung shows us that much more is happening "behind the scenes." Understanding how the Ego functions and how it relates to the unconscious can help us live more authentically and with fewer inner conflicts.

For Jung, the Ego is the center of our consciousness. It's that voice that says "I am," the one that chooses what to wear in the morning, organizes the calendar, or decides what to say in a meeting. But this Ego is not the whole of our mind just a small part. It is formed from our experiences, how we see ourselves, and how we want others to see us. For example, if you grew up in an environment where strength and emotional restraint were valued, your Ego likely learned to hide sadness or vulnerability. However, that doesn't mean those emotions disappear... they just get hidden away.

THE PERSONAL UNCONSCIOUS: THE BASEMENT OF OUR PSYCHE

This is where the personal unconscious comes in. It's like a vast basement where we store experiences we've forgotten or repressed because they don't fit with the image the Ego wants to project. Have you ever reacted with exaggerated anger to mild criticism? Perhaps your unconscious is harboring an old wound of rejection from childhood that your Ego doesn't want to remember.

These contents are not "bad" or "dangerous," but when we don't acknowledge them, they can influence our decisions, emotions, and relationships without us even realizing it. Part of psychological work involves bringing these contents to consciousness and giving them a place in our personal story.

THE COLLECTIVE UNCONSCIOUS: A UNIVERSAL ARCHIVE OF SYMBOLS

Jung goes even further and proposes a fascinating idea: beyond what each of us represses or ignores, we all share a common background the collective unconscious. This isn't formed from our personal experiences but is inherited, like a universal archive containing symbols and patterns that recur across all cultures.

Archetypes are the core of this collective unconscious. They are like fundamental molds of human experience: the mother, the hero, the sage, the shadow. Although we don't see them directly, they manifest in myths, dreams, films, and even in the way we fall in love or experience fear. Think about how the "hero's journey" repeats in so many movies: an ordinary person faces a crisis, finds help, falls, and is reborn wiser. That's an archetype in action. And it also appears in our own lives when we go through breakups, losses, or personal crises.

INDIVIDUATION: PUTTING THE PUZZLE PIECES TOGETHER

For Jung, the goal of psychological growth isn't to be perfect or to eliminate the negative, but to integrate. This is what he calls individuation. It's the process of making the unconscious conscious, of accepting both our light and our shadow, and of connecting the Ego with everything it has rejected or ignored.

It's not an easy path, but it is a liberating one. It means questioning the image we have of ourselves and embracing parts we may have denied for years. For example, a very rational person may discover the need to reconnect with their emotional world. Or someone who is always helpful may need to acknowledge their legitimate anger.

How can we apply this in daily life? Pay attention to your dreams, your disproportionate reactions, and recurring patterns in your relationships. Ask yourself: What part of me is acting here that I don't fully know? You can also explore symbols that draw your attention (Why are you so attracted to a certain character or myth?) and see what they reveal about your inner world.



RESTAURANTE CON VISTAS AL MAR · COCINA MEDITERRÁNEA VIAJERA

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



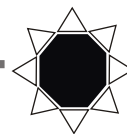
BEACH BAR. COCINA INTERNACIONAL
se come · se bebe · se goza 

Mossèn Llorenç Riber, 1. Can Picafort. Tel. 971 85 21 69

LA SANTA

SUMERGIDOS AL ESCENARIO EMOCIONAL DE SILVIA LERMO

IMMERSED IN SILVIA LERMO'S EMOTIONAL LANDSCAPE



Una pintora figurativa cuya obra constituye una introspección afectiva e inconsciente, donde la infancia, el entorno familiar y la memoria se funden en metáforas

A figurative painter whose work is an affective and unconscious introspection, where childhood, the family environment, and memory merge into visual metaphors

Por Bernardo Palomo

Silvia Lermo forma parte de ese grupo importantísimo de jóvenes artistas gaditanos que están llevando la figuración a las cotas más altas de artisticidad. Es de una aplastante juventud y, quizás, por eso - o no - su capacidad creativa no tiene límites. Lo hemos podido comprobar ya, en varias ocasiones y en todas afrontaba la figuración con resuelto descaro, sin cortapisas y abandonándose a un especialísimo planteamiento conceptual donde todo quedaba supeditado a una parcela realista de muchas connotaciones mediatas que dejaban entrever esa existencia pausada donde habita una realidad sin prisas. Ella es pintora con voz distinta, con tonos propios, con melodías nuevas que recrean versos desencuadrados, asumiendo los perfiles de una realidad diferente.

Su pintura relata posiciones que están al día, que ofrecen rasgos de lo que la vista contempla en esta humanidad, que ha sido prepotente, que se ha limitado a desenvolver los viejos sistemas que la tradición imponía y a olvidarse de muchas circunstancias que tienen lugar en la cercanía del juego existencial. Con un lenguaje desenfadado pero sereno, moderno pero de consideración plástica tradicional, de esquemas representativos habituales pero perfiles que asumen su condición de contundente juego trasgresor, Silvia Lermo sitúa su

historia en unos horizontes de armonía donde cohabita una realidad sin voces estridentes, sin conflictos espurios por naderías; donde lo humano y lo natural juegan a un coro silente de voces, perfectamente acondicionadas, dentro de una historia de lúcidos encuadres.

Porque lo que la pintura de Silvia Lermo relata no es el cuento feliz de un paraíso donde se vive a medio gas; quizás por vértices demasiados bien dispuestos. En su obra hay una existencia poblada de felices realidades. Animales que forman parte de una vida sin sobresaltos, que pueblan una naturaleza edénica, que comparten posiciones sin voces chirriantes.

ENG Silvia Lermo is part of that vital group of young artists from Cádiz who are elevating figurative art to the highest levels of artistic expression. She possesses a striking youthfulness and perhaps — or perhaps not — it is precisely this that allows her creativity to know no bounds. We have already witnessed this on several occasions, where she has approached figuration with bold determination, without constraints, surrendering herself to a uniquely conceptual approach in which everything is subordinated to a realist dimension, rich in indirect connotations that hint at a quiet existence where reality unfolds

unhurriedly.

She is a painter with a distinct voice, her own tones, and new melodies that recreate offbeat verses, embracing the contours of a different reality.

Her painting reflects perspectives that are current, offering glimpses of what the eye perceives in a humanity that has often been overbearing, limited to rehashing old systems imposed by tradition while ignoring many of the circumstances that occur in the immediacy of the existential game. With a style that is casual yet serene, modern yet grounded in traditional visual sensibilities, employing familiar representational schemes yet shaped with the sharpness of a disruptive and daring play, Silvia Lermo places her narrative within horizons of harmony, where a reality exists without shrill voices, without trivial conflicts; where the human and the natural engage in a silent circle of voices, perfectly attuned, within a story of lucid compositions. For what Silvia Lermo's painting narrates is not the happy tale of a paradise lived at half-speed — perhaps because its angles are too carefully arranged. In her work, there exists a world inhabited by joyful realities. Animals that form part of a life without turmoil, that populate an Edenic nature, that share space without discordant voices.







ALEXANDER GRAHOVSKY, EL RETRATISTA SATÍRICO DE LAS VANIDADES CONTEMPORÁNEAS

ALEXANDER GRAHOVSKY, THE SATIRICAL PORTRAITIST OF CONTEMPORARY VANITY

Un artista visual peruano conocido por su obra profundamente irónica, satírica y visualmente impactante.

A Peruvian visual artist known for his deeply ironic, satirical, and visually striking work.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

Su especialidad es el retrato, pero no el retrato tradicional que embellece o glorifica al sujeto; Grahovsky distorsiona, exagera y desarma a sus personajes, logrando revelar lo absurdo, lo grotesco y lo frágil de la condición humana en la era digital. Su estilo combina elementos de la caricatura, el arte pop y la ilustración de los años ochenta, todo ello atravesado por una mordacidad que raya en lo nihilista.

Uno de los aspectos más interesantes del trabajo de Grahovsky es su capacidad para dialogar con la cultura popular sin caer en el homenaje vacío. No hay nostalgia en su estética retro; hay crítica. El artista toma imágenes que podrían parecer inofensivas como modelos de ropa interior masculina de décadas pasadas y las transforma en símbolos de decadencia y superficialidad. Su obra nos dice, en voz baja pero firme: "esto es lo que veneramos".

La sátira de Grahovsky no se limita a los hombres. También ha retratado personajes femeninos, políticos, celebridades y figuras religiosas, todos pasados por su lente ácida. Sin embargo, hay una fijación evidente en la figura masculina como construcción cultural. El cuerpo viril se convierte en una máscara frágil, una fachada que esconde

inseguridades, miedo al envejecimiento, y un deseo desesperado de validación. En ese sentido, su obra tiene una dimensión psicoanalítica: cada retrato parece un espejo que refleja un momento, una presencia de nuestros propios estados de ánimos.

Más allá del humor ácido, grotesco y, a veces, cruel, la obra de Grahovsky está atravesada por una profunda melancolía. Cada personaje, por más ridículo que parezca, es también un ser humano atrapado en sus propias contradicciones. El espectador ríe, sí, pero también siente una punzada de incomodidad. ¿Nos estamos burlando del retratado o de nosotros mismos?

ENG: His specialty is portraiture, but not the traditional kind that beautifies or glorifies the subject; Grahovsky distorts, exaggerates, and disassembles his characters, managing to reveal the absurd, the grotesque, and the fragile aspects of the human condition in the digital age. His style blends elements of caricature, pop art, and 1980s illustration, all filtered through a sharp wit that borders on nihilism. One of the most compelling aspects of Grahovsky's work is his ability to engage with popular culture without falling into hollow homage. There is

no nostalgia in his retro aesthetic; there is critique. The artist takes seemingly harmless images like vintage male underwear models and transforms them into symbols of decadence and superficiality. His work quietly but firmly tells us: "this is what we worship."

Grahovsky's satire is not limited to men. He has also portrayed female characters, politicians, celebrities, and religious figures, all filtered through his acidic lens. However, there is a clear fixation on the male figure as a cultural construct.

The virile body becomes a fragile mask, a façade hiding insecurities, fear of aging, and a desperate craving for validation. In that sense, his work has a psychoanalytic dimension: each portrait seems like a mirror reflecting a moment, a presence of our own states of mind.

Beyond the sharp, grotesque, and at times cruel humor, Grahovsky's work is imbued with a deep sense of melancholy. Each character, no matter how ridiculous they may appear, is also a human being trapped in their own contradictions. The viewer laughs, yes, but also feels a sting of discomfort. Are we mocking the subject or are we really mocking ourselves?







LARA PADILLA NO SÓLO REFLEJA EL PRESENTE, LO ATRAVIESA, LO SACUDE Y LO REINVENTA

LARA PADILLA DOESN'T JUST REFLECT THE PRESENT: SHE PIERCES THROUGH IT, AND REINVENTS IT.



Conocida artísticamente como Sra. D, es una de esas voces gráficas que no pasan desapercibidas.

Artistically known as Sra. D, she is one of those graphic voices that never go unnoticed.

Por Carmen Lledó

Con una estética que combina el lenguaje del arte urbano, la cultura pop y una iconografía personalísima, sus obras interpelan al espectador con una mezcla de ironía, denuncia, ternura y fuerza. Si hubiera que trazar una línea genealógica, el nombre de Keith Haring aparece inevitablemente: ambos comparten el gusto por las formas sintéticas, la repetición de símbolos, la ocupación del espacio público y una voluntad comunicativa clara, popular y sin complejos.

Sin embargo, Sra. D no es una simple heredera ni una repetidora de fórmulas ajenas. Lo suyo es una reelaboración crítica del presente desde una mirada profundamente contemporánea y femenina. Su universo plástico está poblado por animales, la conexión con ciertos aspectos de la espiritualidad en culturas ancestrales con un estilo pictórico que posee un carácter étnico, abstracción, cuerpos fragmentados, miradas melancólicas y corazones expuestos.

Lara siempre se sintió inspirada por los tigres, y comenzó a pintarlos conectando con su energía y poder. Estas escenas se relacionan con la tradición mesoamericana de los nahuales, seres sobrenaturales con la capacidad de convertirse en

animales (teriomorfismo). Según esta tradición, que está vinculada a otras similares desde tiempos antiguos y en distintas partes del mundo, cada ser humano posee un animal de poder que lo protege y le otorga energía y sabiduría. Los personajes de las pinturas mencionadas se transforman así en sus avatares animales, en una actitud dinámica que celebra la vida y la conexión con el todo.

Más allá de la figuración, se perciben transiciones frescas hacia la abstracción dentro de las propias obras, resaltadas por vestigios de dibujo y huellas neoexpresionistas. El movimiento es, de hecho, el elemento más recurrente en la obra figurativa de Lara.

En su trabajo hay una voluntad de denuncia que no se disfraza de sutileza. Habla de desigualdad, de control social, de sexualidad, de violencia, de poder, de feminismo, de deseo. La economía de elementos en sus piezas no implica pobreza de contenido; al contrario, condensa ideas potentes en signos universales. Así, una figura con un ojo desorbitado y una lengua fuera puede ser tanto una representación del deseo como de la rabia. Una boca abierta puede estar gritando o cantando. Ese juego de

ambivalencias es una de sus grandes virtudes: la capacidad de sugerir sin imponer un único significado.

A diferencia de Haring, que operaba desde una visión más global del cuerpo como símbolo universal, en su serie Tetris Sra. D introduce una mirada más específica, más biográfica, y a menudo más marcada por la experiencia femenina. El cuerpo que aparece en sus obras no es genérico ni neutro: es un cuerpo marcado, sexualizado, politizado. Sus mujeres no son musas ni víctimas: son sujetos activos, muchas veces combativos. No busca representar la belleza normativa ni idealizada, sino visibilizar la complejidad de lo femenino contemporáneo: sus contradicciones, sus heridas, su potencia. Otras representan la celebración inspirada en el festival originario de Grecia y Roma venerando el vino.

La ciudad, y especialmente el espacio urbano como soporte y escenario, también es clave en su trabajo. La calle no es sólo un lugar donde exhibir su obra, sino también un campo de batalla simbólico. Pintar en el espacio público, intervenir muros, dejar su huella gráfica en entornos donde históricamente la voz femenina ha sido silenciada, tiene una dimensión política evidente.



ENG: With an aesthetic that fuses urban art, pop culture, and a deeply personal iconography, her works challenge the viewer with a blend of irony, protest, tenderness, and strength. If one were to draw a genealogical line, the name Keith Haring inevitably comes to mind: both share a taste for synthetic forms, repeated symbols, occupation of public space, and a clear, unapologetic, and popular communicative intent.

However, Sra. D is far from being a mere heir or imitator of external formulas. Her work is a critical reworking of the present, filtered through a deeply contemporary and feminine gaze. Her visual world is inhabited by animals, connections to spiritual traditions from ancient cultures, an ethnically charged pictorial style, abstraction, fragmented bodies, melancholic gazes, and exposed hearts.

Lara has always felt inspired by tigers, and began painting them as a way of connecting with their energy and power. These scenes are tied to the Mesoamerican tradition of nahuales, supernatural beings capable of transforming into animals (theriomorphism). According to this tradition—reflected in various ancient cultures across the world—every human possesses a spirit animal that protects, energizes, and enlightens them. The characters in her paintings thus become their animal avatars, in a dynamic attitude that celebrates life and unity with the whole.

Beyond figuration, her work reveals fresh transitions into abstraction, highlighted by vestiges of drawing and neo-expressionist marks. Movement, in fact, is one of the most recurrent elements in Lara's figurative work.

Her art carries a clear voice of protest, unmasked by subtlety. It speaks of inequality, social control,

sexuality, violence, power, feminism, and desire. But she doesn't do this through slogans; instead, she works through symbolic synthesis and graphic intelligence. The economy of elements in her pieces doesn't imply a lack of content—on the contrary, it distills powerful ideas into universal signs. A figure with a bulging eye and protruding tongue can represent either desire or rage. An open mouth might be shouting—or singing. This play of ambiguities is one of her great strengths: the ability to suggest without imposing a single meaning.

Unlike Haring, who worked with a more global vision of the body as a universal symbol, in her Tetris series, Sra. D offers a more specific, often autobiographical perspective—frequently shaped by the female experience.

The body in her work is not generic or neutral: it is a marked, sexualized, politicized body. Her women are not muses or victims; they are active subjects, often combative. She doesn't aim to represent normative or idealized beauty, but rather to make visible the complexity of contemporary femininity: its contradictions, its wounds, its power. Others represent celebratory figures inspired by ancient Greek and Roman festivals honoring wine.

The city, and especially the urban space as both canvas and stage, is also crucial to her work. The street is not merely a place to exhibit her art—it's a symbolic battlefield. Painting in public spaces, intervening in walls, leaving her graphic imprint in environments where female voices have historically been silenced, carries an undeniably political weight.





CLAUDIO ROMO, EL FABULADOR DE CRIATURAS IMPOSIBLES

CLAUDIO ROMO, THE FABULIST OF IMPOSSIBLE CREATURES



Una alternativa de cómo mirar al mundo desde el prisma de lo extraño, donde la belleza no radica en la norma, sino en la diferencia.

An alternative way of seeing the world through the prism of the strange, where beauty lies not in the norm, but in difference.

Por Paloma Palomita

Claudio Romo, artista e ilustrador chileno, habita un universo donde lo fantástico no escapa del mundo, sino que lo reinventa. Sus criaturas bizarras que parecen nacer de un cruce entre sueños, bestiarios medievales y tratados alquímicos pueblan paisajes que desafían cualquier lógica natural, pero que sin embargo poseen una coherencia interna tan sólida como la de cualquier cosmos mitológico.

En su obra, lo grotesco convive con la elegancia: cada línea, cada trazo, está cargado de intención, de una sensibilidad gráfica que transforma el espanto en asombro.

Sus libros, como el evocador **El Libro de la Flora Imprudente**, son portales hacia mundos donde las plantas devoran, los seres se multiplican en formas imposibles y la realidad parece una versión febril de sí misma. A través de su obra, Romo nos invita a explorar los meandros secretos de la naturaleza y de la mente humana, revelando un carnaval siniestro donde la normalidad ha sido descartada en favor de la anomalía, la excepción, lo excéntrico.

Aunque sus creaciones no se enmarcan en una línea temporal definida, muchas de ellas parecen anticipar un futuro biológico alternativo, una evolución gobernada por la imaginación más que por la genética. En este sentido, Romo no

solo dibuja: fabula. Construye arquetipos visuales que, como en los mitos o en los sueños, condensan verdades simbólicas. Cada criatura es una metáfora encarnada, una idea que ha tomado forma a través de lo fantástico. No es casual que su obra beba de fuentes como la mitología, la alquimia y la ciencia ficción: Romo entiende que el pensamiento simbólico, el que moldea arquetipos, no conoce fronteras entre disciplinas ni entre mundos.

Su trazo riguroso y minucioso, casi científico, contrasta con el carácter fantasioso de sus temas, lo que genera una tensión fascinante entre lo racional y lo irracional. Un tratado de zoología imposible, donde la ciencia ha abrazado al delirio.

ENG: Claudio Romo, a Chilean artist and illustrator, inhabits a universe where the fantastic does not escape from the world but instead reinvents it. His bizarre creatures -seemingly born from a crossing of dreams, medieval bestiaries, and alchemical treatises- populate landscapes that defy any natural logic, yet possess an internal coherence as solid as that of any mythological cosmos. In his work, the grotesque coexists with elegance: every line, every stroke is filled with intention, with a graphic sensitivity that transforms horror into wonder.

His books, such as the evocatively titled **The Book of Imprudent Flora**, are portals into worlds where plants devour, beings multiply in impossible forms, and reality resembles a fevered version of itself. Through his art, Romo invites us to explore the secret meanderings of nature and the human mind, revealing a sinister carnival where normality has been discarded in favor of anomaly, exception, and eccentricity. Although his creations do not fit within a defined timeline, many of them seem to anticipate an alternative biological future, an evolution governed more by imagination than by genetics. In this sense, Romo does not merely draw: he invents. He builds visual archetypes that, like myths or dreams, condense symbolic truths. Each creature is an embodied metaphor, an idea given form through the fantastic. It is no coincidence that his work draws from sources such as mythology, alchemy, and science fiction: Romo understands that symbolic thinking, the force that shapes archetypes, knows no boundaries between disciplines or worlds. His meticulous linework, almost scientific in nature, contrasts with the fantastical character of his subjects, creating a fascinating tension between the rational and the irrational.







LA SOCIEDAD REFLEJADA EN LAS OBRAS DE OTÓN

SOCIETY REFLECTED IN OTÓN'S WORKS

Bajo una estética de apariencia infantil e inocente, se esconde una ácida reflexión sobre la sociedad actual.

Beneath an aesthetic that appears childish and innocent lies a biting reflection on today's Society.

Por Soft Datilian

El artista desafía a las normas para controvertir problemas tan acuciantes como la globalización, el ansia de consumo, las desigualdades o la manipulación de los medios. Los dibujos animados más famosos de la cultura popular son transformados en una imitación burlesca de nosotros mismos. Trabajo fresco y lleno de espontaneidad, protagonizado por iconos Disney que parodia de forma crítica y mordaz, rompiendo con los estereotipos, géneros y roles socialmente impuestos. La obra de Otón se caracteriza por una constante tensión entre el caos y el orden, lo urbano y lo personal. Cada pieza parece emerger de una necesidad visceral de expresión, pero con un control estético que revela oficio y pensamiento crítico.

ECOS DEL ARTE POVERA, DEL GRAFITI, DEL DISEÑO INDUSTRIAL Y DE LA CULTURA POP, TODO CON UNA IDENTIDAD ÚNICA QUE SE ALEJA DE LAS FÓRMULAS.

Otón busca la esencia, encontrando en la técnica del dibujo la pureza de lo básico. De este modo, como si de un niño se tratara, crea un lenguaje propio a partir de líneas e impulsos gestuales sobre papel. El resultado es un dibujo puro e inocente, donde no hay reglas y los errores, tachones o borrones están al mismo nivel que los aciertos. Un trabajo lúdico lleno de acidez e ironía, que se guía por una libertad irreductible. Más que un simple productor de

imágenes, Otón es un constructor de universos personales. Su lenguaje visual, cargado de texturas, palabras y símbolos, apela tanto al espectador espontáneo como al ojo entrenado. Como creador inquieto y versátil Otón es el motor detrás de Oton Estudio, un espacio creativo donde el arte se manifiesta con libertad, irreverencia y una sensibilidad profundamente contemporánea. Su trabajo desafía las estructuras tradicionales, oscilando entre lo íntimo y lo colectivo, lo matérico y lo conceptual. Instalado en Garage Bonilla, un espacio alternativo que ha cobrado vida como punto de encuentro entre artistas, diseñadores y pensadores, donde Otón encuentra el contexto ideal para experimentar sin límites.

ENG: The artist challenges norms to confront pressing issues such as globalization, consumerism, inequality, and media manipulation. Some of the most iconic cartoon characters from popular culture are transformed into satirical imitations of ourselves. His work is fresh and full of spontaneity, featuring Disney icons that he parodies with a sharp, critical edge, breaking away from stereotypes, gender roles, and socially imposed expectations. Otón's art is defined by a constant tension between chaos and order, the urban and the personal. Each piece seems to arise from a visceral need for expression, yet with aesthetic control

that reveals craftsmanship and critical thought.

ECHOES OF ARTE POVERA, GRAFFITI, INDUSTRIAL DESIGN, AND POP CULTURE—ALL FILTERED THROUGH A UNIQUE IDENTITY THAT REJECTS FORMULAS.

Otón seeks essence, finding in drawing the purity of the basics. Like a child, he creates his own language through lines and gestural impulses on paper. The result is a raw, innocent drawing where there are no rules and where mistakes, scribbles, or smudges carry the same value as successes. It is a playful body of work filled with irony and acidity, guided by an unbreakable sense of freedom. More than just an image maker, Otón is a builder of personal universes. His visual language—loaded with textures, words, and symbols—appeals to both spontaneous viewers and trained eyes alike. As a restless and versatile creator, Otón is the driving force behind Oton Estudio, a creative space where art manifests with freedom, irreverence, and a deeply contemporary sensitivity. His work defies traditional structures, moving between the intimate and the collective, the material and the conceptual. Based in Garage Bonilla, an alternative space that has become a meeting point for artists, designers, and thinkers, Otón has found the ideal context to experiment without limits.

REFRESHING
THE EARLY WORK WAS





01-10

2017



MR PENAS Y LA VIDA EN UN ACTO

MR. PENAS AND LIFE IN ONE ACT



Descongelando, destripando, desmontando la imagen del personaje, del ser, del formato, del artista, una manifestación de la libertad de expresión

Defrosting, gutting, dismantling the image of the character, the being, the format, the artist—a manifestation of freedom of expression.

Entrevista a Carlos Penas

Carlos Penas ¿Cómo te describirías en tres palabras y por qué elegiste esas?

Imaginativo, creativo y visceral. Son los tres poderes sobre los que se sustenta mi Yo como Estado. El primero crea las leyes, el segundo las ejecuta y el tercero se encarga de resolver los conflictos que puedan existir, que los hay, y muchos.

¿Qué sueles hacer cuando te sientes muy estresado o frustrado?

En el caso de estar muy estresado lo que hago es estresarme más. Yo creo que es porque después de la tempestad viene la calma y por eso procuro que la tormenta sea perfecta. Me estresa no tener tiempo para hacer todo lo que quiero hacer, ya sabes, trabajar, follar, comer, demasiadas cosas, pero bueno, si no se puede comer pues no se come (XD XD XD). Por otro lado, dicen que la frustración desencadena emociones como la decepción o la tristeza, entre otras. Pero la verdad es que yo me he sentido muchas veces inundado de tristeza y decepcionado, pero nunca me sentí frustrado.

¿Qué es lo que más valoras en tus relaciones con los demás? La honradez y la honestidad. Antonio Vega decía que ser honrado no viene

a ser igual que honesto. No soporto a los desagradecidos, los interesados, los lameculos, los chupaglandes, los mamaprepucios, los comeortos, los rascafrenillos, los hilvanaescrotos, los falsos y demás bichos de sangre infectada y mal corazón.

¿Qué tipo de situaciones te generan ansiedad o incomodidad?

Ansiedad, no, pero me incomodan esas en las que reina la indefensión y esas en las que sobrevuelan las mosquitas muertas. Además, me jode mucho el descaro con el que arrastran sus babas. Y si lo hacen es por culpa de los hipócritas que los ponen a caer de un burro pero que no dejan de reírles las gracias. Es como si un asesino en serie cuenta un buen chiste, o un maltratador, o un violador, o un pederasta, o un genocida, pues que se ría y le ponga un me gusta su puta madre ¿No? Pero ya sabes, se pone a parir a los yankis y luego te vas a menear el culo con el Born in USA. Por cierto, a este ritmo acabará llevando un toro mecánico a los conciertos. Perdón, me salí del tema, pero es que me da rabia que no se hable de los conciertos de Dave Matthews Band y, sin embargo, ten den la brasa todo el puto día con Bruce.

¿Qué te motiva a levantarte cada día? ¿Qué te inspira?

La costumbre, el insomnio, el primer pitillo de la mañana, la necesidad de trabajar, el deseo de imaginar, ver el cuadro del día anterior, tomar el café con Merche, hablar con mis hijos, reírme con mi hermano, pensar que en cualquier momento viene mi madre con su bata estampada de flores o que viene mi padre para contarme algo que ya me contó mil veces pero que tengo que hacer como si fuera la primera vez. Pero creo que es más una cuestión de responsabilidad que de motivación. En cuanto a la segunda pregunta, a mí lo que me inspira es el mundo de las ideas, la duda y la emoción. Jamás me inspiró una luz o un lugar. Pinto lo mismo aquí que en la India, la única diferencia sería que pintaría desnudos con turbante en vez de sombrero, creo. Es que me parece todo tan previsible, estoy en París pues pinto la Torre Eiffel, estoy en Marruecos pues pinto a una cobra bailando la Macarena, estoy en China pues pinto chinos, estoy en Egipto pues pinto pirámides, estoy en Transilvania pues espero a que venga Drácula para hacerle un retrato. Me aburre. Ahora bien, si me encuentro al vampiro meneando la serpiente con una china en Keops, eso ya es otro tema.



¿Hay algún evento o experiencia que haya marcado un antes y un después en tu vida?

Mi vida cambió cuando escuché el álbum azul de los Beatles, con quince años. Me hizo soñar con todo aquello que yo quería hacer con mis sueños y mis deseos fueron siempre más fuertes que los momentos de soledad que viví. Karl Lagerfeld decía que no tenía satisfacción de su trabajo, y ese permanente descontento e insatisfacción eran precisamente lo que le impulsaba a continuar.

¿Qué cualidades valoras más en ti mismo y cuáles te gustaría mejorar? A parte del sentido del humor, mi Santísima Trinidad: Honestidad, generosidad y amistad. Me gustaría aprender a decir no bastantes más veces de las que lo digo, porque antes me la metía doblada hasta un gusano de seda. Decir siempre que sí es vivir expuesto a una constante decepción. Y ya estoy hasta los huevos de comer sapos crudos, aunque habelos hailos. Empecé a decir no el día que un gran amigo mío, que trabaja en MediaMarkt, me dijo que no podría asistir a un acto que era muy importante para mí porque tenía una cena. Le entendí perfectamente porque era un jueves y el sólo cena ese día de la semana. Le dije que estuviera tranquilo, que yo no soy tonto. Hay que ser comprensivo.

ENG: How would you describe yourself in three words, and why did you choose those?

Imaginative, creative, and visceral. These are the three powers on which my Self as a State is built. The first one creates the laws, the second enforces them, and the third resolves the conflicts that may arise—and there are many.

What do you usually do when you feel very stressed or frustrated? When I'm really

stressed, I stress myself out even more. I think it's because after the storm comes the calm, so I try to make the storm perfect. It stresses me out not having time to do everything I want to do—you know, work, fuck, eat, too many things. But well, if I can't eat, then I won't eat (XD XD XD). On the other hand, they say frustration triggers emotions like disappointment or sadness, among others. But honestly, I've often felt overwhelmed with sadness and disappointment, yet I've never felt frustrated.

What do you value most in your relationships with others?

Integrity and honesty. Antonio Vega said that being honorable is not the same as being honest. I can't stand the ungrateful, the self-serving, the brown-nosers, the glande-lickers, the foreskin-suckers, the ass-eaters, the frenulum-scratchers, the scrotum-weavers, the fakes, and all those infected-blood creatures with rotten hearts.

What kinds of situations make you anxious or uncomfortable?

Not anxious, but I do get uncomfortable in situations where helplessness reigns, or where fake innocence floats in the air. It also really pisses me off when people brazenly drool their nonsense around. And if they do, it's because of the hypocrites who talk trash about them behind their backs but still laugh at all their jokes. It's like a serial killer telling a good joke—or a domestic abuser, or a rapist, or a pedophile, or a genocidal maniac—and someone laughs and gives them a like. Fuck that. You know? People trash-talk the Yankees and then go shake their ass to Born in the USA. At this rate, he'll end up bringing a mechanical bull to his concerts. Sorry, I went off-topic, but it really annoys me that no one talks about Dave Matthews Band concerts, and yet everyone keeps going on and on about Bruce.

What motivates you to get up every day? What inspires you?

Habit, insomnia, the first cigarette of the morning, the need to work, the urge to imagine, seeing the painting from the day before, having coffee with Merche, talking to my kids, laughing with my brother, thinking that any minute my mother might walk in wearing her flowered housecoat or that my father might come in to tell me something he's told me a thousand times—but I have to act like it's the first time. But really, it's more about responsibility than motivation.

As for the second question, what inspires me is the world of ideas, doubt, and emotion. I've never been inspired by a light or a place. I paint the same here as I would in India—the only difference would be that I'd paint nudes with turbans instead of hats, I think. Everything feels so predictable to me: I'm in Paris, so I paint the Eiffel Tower; I'm in Morocco, so I paint a cobra dancing the Macarena; I'm in China, so I paint Chinese people; I'm in Egypt, so I paint pyramids; I'm in Transylvania, so I wait for Dracula to show up so I can paint his portrait. It bores me. Now, if I found a vampire jerking off a snake with a Chinese woman inside the Great Pyramid of Khufu, that would be something else.

Has there been an event or experience that marked a before and after in your life?

My life changed when I heard the Beatles' Blue Album at fifteen. It made me dream of everything I wanted to do—my dreams and desires were always stronger than the moments of loneliness I experienced.

Karl Lagerfeld said he never found satisfaction in his work, and that permanent dissatisfaction and discontent were precisely what drove him to keep going.



ENG: Has there been an event or experience that marked a before and after in your life?

My life changed when I heard the Beatles' Blue Album at fifteen. It made me dream of everything I wanted to do—my dreams and desires were always stronger than the moments of loneliness I experienced.

Karl Lagerfeld said he never found satisfaction in his work, and that permanent dissatisfaction and

discontent were precisely what drove him to keep going.

What qualities do you value most in yourself, and which would you like to improve?

Besides my sense of humor, my Holy Trinity: honesty, generosity, and friendship. I'd like to learn to say "no" a lot more than I currently do, because I used to get screwed over even by a silkworm. Saying yes all the time means constantly living in disappointment. And I'm fed up with

swallowing raw frogs—though they're still out there. I started saying no the day a great friend of mine, who works at MediaMarkt, told me he couldn't come to an event that was really important to me because he had a dinner. I totally understood—after all, it was a Thursday, and he only eats dinner that one day a week. I told him not to worry, that I'm not stupid. You've got to be understanding.





OBEY

SUMMER

STREET CLOTHES

Pas d'en Quint, 3, Palma.

pasatiempos.net

**PASA
TIEM
POS**



A MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP

Av. de Jaume III, 3. Palma.

www.bluebananabrand.com



OBEY SUMMER

Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



666 CÓMIC

Autor: Miguel B Nunez

El Venom, un chaval heavy del extrarradio madrileño, parece corriendo desnudo por un bosque en plena noche, sin mirar atrás, pidiendo auxilio.



PUMA PALERMO: 110€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



KUBORAUM ® SUNGLASSES

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



DR MARTENS SANDALIA CON PLATAFORMA: 160€

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



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



ADIDAS OG: 110€

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

Obey: la rebeldía creativa de una nueva generación		Obey: The creative rebellion of a Generation	
Pasatiempos Store. Costa d'en Brossa, 16. / Pas d'en Quint, 3. Palma · www.pasatiempos.net			
La campaña de verano 2025 de OBEY redefine el estilo urbano con una propuesta audaz que fusiona la rebeldía creativa con la estética contemporánea de Seúl.		OBEY's Summer 2025 campaign redefines urban style with a bold proposal that fuses creative rebellion with Seoul's contemporary aesthetic.	
		silenciosa frente a lo establecido. Con esta propuesta, OBEY Corea se posiciona una vez más como referente de estilo con conciencia. ENG: Inspired by the contrasts between modern architecture and traditional urban spaces, the collection features relaxed silhouettes, earthy tones, and vibrant accents that evoke the energy of summer in the city. The pieces stand out for their versatility and character: graphic tees with original artwork, wide-cut cargo pants, lightweight shirts with abstract prints, and accessories that complete an effortless yet intentional look. OBEY continues its legacy of cultural critique and individual expression, incorporating social messages into the designs in line with founder Shepard Fairey's philosophy. The campaign was shot in iconic locations across Seoul and features young Korean creatives, reinforcing the bond between fashion, art, and the local community. The result is a visual narrative that connects OBEY's rebellious spirit with the evolving identity of a new generation. Summer '25 is not just a collection—it's a visual statement celebrating freedom, authenticity, and quiet resistance against the norm. With this release, OBEY Korea once again positions itself as a conscious leader in contemporary style.	
Inspirada en los contrastes entre la arquitectura moderna y los espacios urbanos tradicionales, la colección presenta siluetas relajadas, colores tierra y acentos vibrantes que evocan la energía del verano en la ciudad. Las prendas destacan por su versatilidad y carácter: camisetas gráficas con ilustraciones originales, pantalones de corte amplio, camisas ligeras con estampados abstractos y accesorios que completan un look despreocupado, pero con intención. OBEY continúa su legado de crítica cultural y expresión		individual, incorporando mensajes sociales en los diseños, en línea con la filosofía del fundador Shepard Fairey. La campaña fue fotografiada en locaciones icónicas de Seúl y protagonizada por jóvenes creativos coreanos, reforzando el vínculo entre moda, arte y comunidad local. El resultado es una narrativa visual que conecta el espíritu rebelde de OBEY con la identidad cambiante de una nueva generación. Summer '25 no es solo una colección: es una declaración visual que celebra la libertad, la autenticidad y la resistencia	

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Saboreando Italia en Bianco e Rosso	A Taste of Italy at Bianco e Rosso
Un espacio impregnado de encanto, que envuelve a quienes lo visitan en una atmósfera única.	A space full of charm that wraps visitors in a truly unique atmosphere.
Fábrica, 6, barrio de Santa Catalina. Palma. Tel. 971 905 015 · biancoerossomallorca.com	
Bianco e Rosso no es solo un restaurante de Palma, es una celebración sensorial donde cada plato narra una historia de pasión, territorio y excelencia. Ubicado en la encantadora calle peatonal Fàbrica 6, en Santa Catalina, este elegante espacio con terraza abierta rinde homenaje a los ingredientes locales y de temporada, elevándolos con técnica y sensibilidad. Su cocina, enmarcada en la tradición italiana, se expresa con un toque contemporáneo que seduce tanto a paladares clásicos como a los buscadores de nuevas emociones. Innovación y herencia conviven en armonía en un menú cuidadosamente orquestado. Entre los entrantes diseñados para compartir, destacan la Focaccia Terun con porchetta, crema de trufa y parmesano; el vitello tonnato, el carpaccio de ternera o la burrata con tomate fresco. Platos que invitan al deleite desde el primer bocado. La joya de la casa, Orecchiette Vulcano, se presenta en cazuela de barro y se termina al horno tapado con masa de pizza, homenajeando la región de Apulia con una tradición marinera de carácter envolvente.	En el apartado de pizzas artesanas, la Pistacchiona -con pesto de pistacho, burrata y mortadela- destaca como un tributo al llamado "Oro Verde", símbolo de Sicilia, representa una de las excelencias gastronómicas de Italia. El final perfecto llega con el momento dulce, donde postres como la sedosa pannacotta o el clásico tiramisú cierran la experiencia con elegancia y placer. BIANCO E ROSSO ES UNA INVITACIÓN A SABOREAR ITALIA CON LOS CINCO SENTIDOS. UNA EXPERIENCIA QUE PERDURA. BIANCO E ROSSO IS AN INVITATION TO SAVOUR ITALY WITH ALL FIVE SENSES, AN EXPERIENCE THAT LINGERS. ENG: Bianco e Rosso is more than just a restaurant in Palma — it's a sensory celebration where every dish tells a story of passion, place, and excellence. Nestled on the charming pedestrian street Fàbrica 6, in Santa Catalina neighborhood, this elegant venue with an open-air terrace pays tribute to seasonal, local ingredients, elevating them with skill and finesse. Rooted in Italian culinary tradition, the cuisine is expressed with a contemporary twist that delights both classic palates and those in search of new culinary experiences. Innovation and heritage live in perfect harmony throughout a thoughtfully curated menu. Among the starters made to share, highlights include the Focaccia Terun with porchetta, truffle cream, and parmesan; the vitello tonnato, beef carpaccio, and burrata with fresh tomato — dishes that captivate from the very first bite. The house specialty, Orecchiette Vulcano, is served in a clay pot and baked with its own dough crust, paying homage to the Apulia region with a rich, seafood-infused character. In the artisan pizza section, the Pistacchiona -with pistachio pesto, burrata, and mortadella- stands out as a tribute to the so-called "Green Gold," a symbol of Sicily and one of Italy's gastronomic treasures. The perfect finale comes with the sweet moment, where desserts like the silky pannacotta or the classic tiramisú bring the experience to a refined and satisfying close.



Luis Suárez: "Cuando tradición y vanguardia se dan cita"	Luis Suárez: "Where tradition meets innovation"
El Restaurante S'Àngel es un viaje de sabores que une el alma gallega con la esencia mediterránea.	S'Àngel Restaurant is a journey of flavors that blends the soul of Galicia with the essence of the Mediterranean.
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 773 661	
Si buscas una mesa donde el sabor tenga historia, el vino cuente verdades y la atención te haga sentir especial, S'Àngel es una parada obligada en Palma. Porque cuando la cocina emociona, deja de ser solo gastronomía. En cada plato se percibe la autenticidad de una cocina sin artificios, y en cada gesto del equipo, la calidez de una hospitalidad que deja huella. Palma gana con espacios así: sinceros y con alma. Charlamos con Luis Suárez, su propietario, para descubrir la filosofía que impulsa este rincón con alma gallega y vocación hospitalaria. ¿Cómo definirías el estilo gastronómico de S'Àngel Bistro? En S'Àngel Bistro defendemos una cocina de raíz mediterránea, sincera y reconocible, pero con guiños contemporáneos e influencias internacionales que enriquecen la experiencia sin perder el alma del producto. ¿Qué platos de la carta son los más emblemáticos o solicitados? Tenemos excelentes cortes de carne como el solomillo de vaca vieja, el entrecot, lomo alto, secreto ibérico, carrilleras de cerdo ibérico, la picaña etc. Lo que marca la diferencia es	la técnica y la calidad del producto, en ese proceso está templar con mimo la carne y cocinarla al tiempo justo. Por supuesto tenemos pulpo frito o a la plancha sin duda, uno de nuestros imprescindibles. Tienes una carta de vinos muy cuidada, con referencias de "vinos de parcela" y clásicos como el Garnacha centenaria o grandes albariños gallegos. ¿Qué historia o pasión te une a esas referencias? La selección de vinos nace de una pasión personal por los proyectos honestos, familiares y con identidad. Me conmueven los vinos que cuentan historias, aquellos que reflejan el paisaje. ENG: If you're looking for a place where flavor has history, wine tells the truth, and the service makes you feel special, S'Àngel is a must-stop in Palma. Because when cuisine stirs emotion, it ceases to be just gastronomy. In every dish, you can taste the authenticity of a straightforward kitchen, and in every gesture from the team, the warmth of hospitality that leaves a mark. Palma is better for having places like this: honest and full of soul. We spoke with Luis Suárez, the owner, to discover the philosophy behind this soulful Galician-inspired spot with a passion for hospitality. How would you define the culinary style of S'Àngel Bistro? At S'Àngel Bistro, we champion a cuisine rooted in Mediterranean traditionhonest and recognizablebut with contemporary touches and international influences that enrich the experience without losing the soul of the product. Which dishes on the menu are the most iconic or requested? We have excellent cuts of meat such as aged beef tenderloin, entrecôte, ribeye, Iberian pork secreto, Iberian pork cheeks, picanha, and more. What makes the difference is the technique and the quality of the product taking the time to temper the meat properly and cook it to perfection. Of course, our fried or grilled octopus is an absolute mustone of our signature dishes. You have a carefully curated wine list, featuring "single-vineyard wines" and classics like century-old Garnacha and exceptional Galician Albariños. What story or passion connects you to those selections? The wine selection stems from a personal passion for honest, family-run projects with strong identity. I'm moved by wines that tell a story, those that reflect the landscape they come from.



A MESA PUESTA

LA SANTA BAR DE PLAYA



TATAKI DE ATÚN



ARROZ ENTRECOT TUÉTANO



VISTA DESDE LA BARRA



Conversación bajo el sol en La Santa bar de playa

Conversation under the sun at La Santa beach bar

Mossèn Ribes, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 21 69.

Clara, creativa publicitaria de espíritu relajado y pasión por la buena comida, comparte el momento con Leo, fotógrafo freelance y bohemio empedernido, acostumbrado a vivir entre viajes y proyectos artísticos.

Ambos están sentados con los pies descalzos hundidos en la arena, dejándose acariciar por una brisa suave mientras suena música chill out de fondo. En la mesa, copas de vino blanco bien frío y una selección de platos completan el cuadro perfecto del verano.

Clara: (suspirando). Vale, esto es exactamente lo que necesitaba.

Leo: (tecleando algo en su móvil y luego lo deja a un lado) ¿Ves? Te lo dije. La Santa no es solo un sitio para comer, es un respiro.

Clara: (ríe). Un respiro con tartar de atún y croquetas caseras. Qué maravilla. ¿Cómo descubriste este lugar?

Leo: Fue casi por accidente, volviendo de una sesión en la cala de al lado. Desde entonces, vuelvo cada verano.

Clara: Tiene ese aire de chiringuito auténtico, pero con onda. Como si Ibiza y Formentera se hubieran puesto de acuerdo para hacer algo sin posturo.

Leo: Tal cual. Y mira eso... Aquí las vistas parecen que forman parte del menú.

Clara: (bromeando) Hablando de menú... ¿me dejas el último

bocado del tataki o hay que pelear?

Leo: Para ti, señora de la buena vida. Yo ya estoy soñando con el arroz de entrecot con tuétano y setas. Brutal.

Clara: Eso explica por qué todo sabe tan... honesto. Nada disfrazado.

Leo: Y no es solo la comida. Es la forma en la que todo encaja. Los camareros que te tratan como si ya vinieras desde el verano pasado...

Clara: Sí... es como si el tiempo aquí fuera distinto. Más blando. Menos urgente.

Leo: En La Santa, el tiempo se cuenta en olas. Lo leí en la carta, pero es verdad.

Clara: (sonríe, se quita las gafas de sol). Quiero quedarme y pedir mojitos.

ENG Clara, a laid-back advertising creative with a passion for good food, shares the moment with Leo, a freelance photographer and unapologetic bohemian, used to a life filled with travel and artistic projects. Both are sitting with their bare feet buried in the sand, letting a soft breeze brush against them as chill-out music plays in the background. On the table, glasses of crisp white wine and a selection of dishes complete the perfect summer scene.

Clara: (sighing) Okay, this is exactly what I needed.

Leo: (typing something on his phone, then sets it aside) See? I told you. La Santa isn't just a

place to eat — it's a breather.

Clara: (laughs) A breather with tuna tataki and homemade croquettes. What a dream. How did you find this place?

Leo: Almost by accident, coming back from a shoot at the cove next door. I've been coming back every summer since.

Clara: It has that real beach bar vibe, but with a twist. Like Ibiza and Formentera teamed up to create something without any pretense.

Leo: Exactly. And look at that... Here, the view feels like part of the menu.

Clara: (joking) Speaking of the menu... Will you let me have the last bite of tataki, or are we going to fight?

Leo: For you, lady of the good life. I'm already dreaming about the entrecôte rice with bone marrow and mushrooms. Unreal.

Clara: That explains why everything tastes so... honest. Nothing overdone.

Leo: And it's not just the food. It's the way everything fits. The waiters treat you like you've been coming here since last summer...

Clara: (sips her wine) Yeah... it's like time flows differently here. Softer. Less urgent.

Leo: At La Santa, time is measured in waves. I read that on the menu, but it's true.

Clara: (smiling, takes off her sunglasses) I want to stay and order mojitos.

Leo: And we'll toast to the fleeting moments.

La Rovina: Una oda al vermut y a la gilda

Oh mesa antigua, testigo silente de risas derramadas como vino especiado y palabras que fluyen, lentamente, como el ámbar dulzón del destino.

La Rovina: An ode to vermouth and the gilda

Oh ancient table, silent witness still to laughter spilled like ruby wine, to words that linger, soft and shrill, like amber dreams through hands of time.

Plaça Miguel Capllonch, 2. Port de Pollença. Mallorca. Tel. 971 143 683

Reunirse es un rito, no una costumbre; es la herencia sagrada del laurel y el lazo, es conjuro de fuego, sal y costumbre, es la hora sagrada del primer abrazo.

Vermut, néctar oscuro de tardes doradas, dulce y amargo, espejo del alma, bebida que huele a roble y a calma, a madres que esperan, a voces pausadas.

Y junto a ti, la Gilda se alza: punzante, salina, viva y sincera, como un beso robado en la primavera o un suspiro de mar en la plaza.

Aceituna, anchoa y guindilla ardiente, tres notas que bailan en lengua y mente, sabores que prenden la conversación, como brasas vivas de tradición. Porque no se trata solo de beber, sino de volver -sí, volver- al tiempo en que mirarnos bastaba y una copa unía lo que el día separaba.

Revindiquemos entonces este acto sencillo, como se canta al sol o se admira al rocío, que el vermut y la Gilda, unidos en brillo, son altar y reflejo del goce tardío.

Que nunca se pierda, que siempre nos quede la dicha de brindar sin prisa ni redes, porque en cada sorbo, en cada bocado, revive el pasado... y el presente es sagrado.

ENG: To gather is a rite, not mere routine; a sacred bond, a thread, a flame- a spell cast where souls convene, and each embrace recalls a name.

Vermouth, dark nectar of golden eves, bittersweet, the drink of lore, a scent of oak that softly weaves through quiet tales and open doors.

And at your side, the Gilda stands: briny, bold, with fiery kiss- a sea-born spark in tender hands, a fleeting, salted taste of bliss. Olive, anchovy, and pepper's fire-three notes that dance on tongue and lip,

a harmony that stokes desire, a bite that makes the moment slip. For this is not just drink, but home, a gentle way of coming back to where a glance could say enough and nothing ever felt off track.

So let us praise this humble art, like morning dew or setting sun; vermouth and Gilda, paired in heart- a rite, a joy, a union spun. May we never lose, but always hold the grace of toasts without a screen, for in each sip, and bite so bold, the past returns- and now is seen.



Fría Sophía: una experiencia única en cada copa	Fría Sophía: a unique experience in every glass
Un lugar donde el vino, el producto selecto, el diseño y la emoción se encuentran para celebrar el buen vivir.	A place where wine, fine products, design, and emotion come together to celebrate the art of good living.
Plaça de sa Quartera, 3. Palma. Tel. 635 49 08 11 · www.friasophia.es	
	ENG: Fría Sophía aims to offer every visitor a complete and emotional experience—far beyond simply having a drink. Arabella and Christian, the hosts, strive to create memorable moments in a warm, elegant, and thoughtfully designed atmosphere. Located in Plaça Sa Quartera, Palma old town, the bar is a space for connection and enjoyment, designed to make each guest feel truly at home. Their signature creation is Slush Wine, an innovative frozen wine served exclusively at their bar. This refreshing twist on classic wine blends freshness, style, and premium quality. Crafted from carefully selected wines and a proprietary recipe, it captures the Mediterranean spirit and delivers a sensory experience that is refreshing, surprising, and delicious.
Fría Sophía busca ofrecer una experiencia completa y emocional a cada visitante, más allá de simplemente tomar una copa. Arabella y Christian, sus anfitriones, aspiran a generar recuerdos memorables en un ambiente cálido, elegante y cuidadosamente diseñado. El bar, ubicado en la Plaça de sa Quartera, Palma, es un lugar de conexión y disfrute, pensado para hacer sentir a cada cliente como en casa. El producto estrella es el Slush Wine, un vino granizado innovador disponible solo en su barra, que reinterpreta el vino clásico con frescura, estilo y alta calidad. Elaborado con vinos	seleccionados y una receta propia, este producto refleja el espíritu mediterráneo y ofrece una experiencia sensorial refrescante, sorprendente y deliciosa. Además de una cuidada selección de vinos, champanes y tapas, Fría Sophía apuesta por una hospitalidad genuina, buscando siempre una experiencia relajada y de alto nivel. También planean organizar eventos como catas o cenas informales (Flying Dinners) para fortalecer el vínculo con la comunidad local, siempre respetando el carácter histórico del barrio. In addition to a curated selection of wines, champagnes, and small bites, Fría Sophía is committed to genuine hospitality—always aiming to provide a relaxed yet refined experience. The team also plans to host events such as tastings and informal "Flying Dinners" to strengthen ties with the local community, while honoring the historic charm and character of their beloved neighborhood.



elige tu vino

WINE SPOT



Este Reserva 2009 está elaborado con uvas de variedades tempranillo (85%), graciano (10%) y pieles de uva blanca, viura y malvasía (5%). La procedencia de las uvas es clave en Remírez de Ganuza. La bodega cuenta con 80 hectáreas de viñedo propio de entre 60 y 80 años de antigüedad y bajos rendimientos, y cada vendimia se selecciona la mejor uva, que siempre es una mezcla de municipios, parajes y parcelas. Un toque de cedro, chocolate negro y especias, así como una textura encantadora. ¡Un gran Rioja!

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

• remirezdeganuz.com



Un vino de intenso y oscuro color que desprende un aire fresco y delicado a especias dulces, frutas exóticas y aromas minerales. Su persistente bouquet de grosella y monte bajo destila raza. En conjunto es un vino complejo y generoso que ha llegado a ser conocido y reconocido como el mejor vino de Cabernet Sauvignon de España. Tras 30 años, esta variedad muestra una adaptación casi perfecta al singular enclave de Pago Valdebellón, con un terruño de fondo calcáreo que se beneficia de un microclima particular..

ABADÍA RETUERTA PAGO VALDEBELLÓN

• www.abadia-retuerta.com



Es un vino tinto elaborado en la D.O. Ribera del Duero con Tempranillo y Garnacha. Ofrece una combinación de fuerza y elegancia, buscando alcanzar una armonía perfecta. La vinificación se lleva a cabo en la recién inaugurada bodega Territorio Luthier, utilizando depósitos de cemento y empleando viñedos biodinámicos en Aranda con más de 50 años de historia, así como viñedos en Zazuar. En la cata, presenta un color rojo granate con un ribete violáceo. Se perciben notas balsámicas, minerales, frutas negras, frutas rojas, especias y cacao.

JESÚS MADRAZO SELECCIÓN

• www.bodegasdearanda.com



Procedente de una viña de más de 90 años localizada en el entorno de la localidad burgalesa de La Horra, en un único pago llamado "El Terral". Este vino se ha criado durante 26 meses en barricas nuevas de roble francés. Se detectan los primeros aromas balsámicos, las moras y sotobosque característicos de la Ribera, con toques especiados. La entrada en boca es compleja, con taninos dulces que envuelven el paladar y que lo cubren con una redondez exquisita.

CUVÉE JULIA DE ALTOS DEL TERRAL

• altosdelterral.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #228

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Otón ©

"UNA BUENA MESA
VA MÁS ALLÁ DE UN
PLATO DE COMIDA"



Otón 2018

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

[pág./page 60](#)

Rako Joies Artesanals

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

Pasatiempos

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

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. Lluçmajor
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 Llompart, 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

La Santa beach bar

Cocina mediterránea
Mossèn Riber, 1. Can Picafort
Rvas: 971 85 21 69.

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 distribuidora 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)



FRÍA SOPHÍA

www.friasophia.es

ESP: En este nuevo rincón de Palma ofrecen una selección exquisita de vinos, champanes de alta calidad y cócteles en un ambiente acogedor. Especializados en vinos Slush refrescantes.

ENG: In this new corner of Palma, they offer an exquisite selection of wines, high-quality champagnes, and cocktails in a cozy atmosphere. They specialize in refreshing Slush wines.

DEU: In Palmas neuer Ecke gibt es erlesene Weine, hochwertigen Champagner und Cocktails in gemütlicher Atmosphäre. Spezialität: erfrischende Slush-Weine.

Plaça de la Quartera, 3. Palma.
Tel. 635 49 08 11



MISTRAL COFFEE HOUSE

mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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

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

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

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

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

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

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

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



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepceiobynobis.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

xolotl.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 caseras con el proceso de nixtamalización.

ENG: If you're looking for a little piece of Mexico in Mallorca, Xólotl is the answer. One of the restaurants on the island that makes its homemade tortillas using the traditional nixtamalization process.

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

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 a ejercer de cocinillas y marcar el punto propio de cocción. Aquí el acto de comer tiene su know how, te atreves a probar

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

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

C/ de l'Ariduc 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, Silberrollchen 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 herzhafte 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 Lagunitas 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 Lagunitas 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



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



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. Terrace 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



LA SANTA

beach bar

ESP: La Santa es ese lugar donde el verano se vive de verdad. Cocina mediterránea con toques viajeros, cócteles frente al mar y ese rollito veraniego que engancha.

ENG: La Santa is that place where summer is truly lived. Mediterranean cuisine with global touches, cocktails by the sea, and that irresistible summer vibe.

DEU: La Santa ist der Ort, an dem der Sommer wirklich gelebt wird. Mediterrane Küche mit weltweiten Einflüssen, Cocktails am Meer und dieses unwiderstehliche Sommerfeeling.

Calle del Mossen Llorenç Riber, 1.
Ca'n Picafort, Mallorca



THE STORE DELI BISTRO

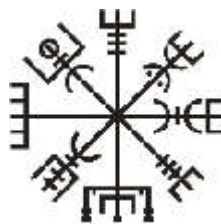
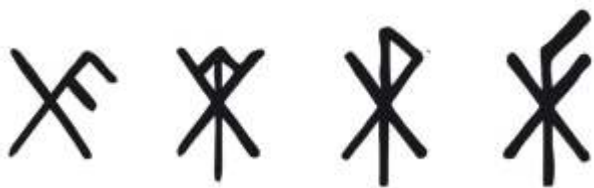
storeformentor.com

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 CARLOS PENAS
ISSUE # 228

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

Julietta París, Carl Gustav Jung, Carlos Penas, Slivia Lermo, Alexander Grahovsky, Lara Padilla, Claudio Romo, Otón, Manu Caporale (Bianco e Rosso), Giovanni Tagliamonti (Mama's Pepper), Noe y Toni (La Santa), Arabella y Christian (Fría Sophía), Joana y Toni Torrens (La Rovina), 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 THROUGHT 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 Zamina 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.



para cada infancia

**HAZTE SOCIO O
SOCIA DE UNICEF**

900 907 133
unicef.es/porqueunicef

