

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #229

lifestyle & art subculture magazine

+18

'PRIVACIDAD ES PODER' DE CARISSA VÉLIZ

MARTHA NUSSBAUM Y LA VULNERABILIDAD HUMANA

FRANCK SASTRE Y LA PINTURA COMO RESISTENCIA

HOTEL SON SANT JORDI Y LOS PEQUEÑOS PLACERES

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



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



Canarias *in a BOTTLE*



WITH FILTERED VOLCANIC WATER



© Nadine Tralala

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. Martha Nussbaum y la vulnerabilidad humana.
- 14. La regla crítica: 'Huyen de la boca'.
- 16. Carissa Véliz: Privacidad es poder.

ARTISTAS

- 20. Surrealismo, ontología y la pintura de Hana Choi.
- 24. Sasha Okun: arte contradicción.
- 28. Los seres de Rafa Macarrón, una fauna inclasificable.
- 32. Tim Brawner, una sensibilidad contemporánea que evoca lo extraño.
- 36. Tomohiro Takagi: arte con un lenguaje visual cargado de metáforas.
- 40. Franck Sastre y la pintura como resistencia: la denuncia silenciosa.

DRESSCODE & DESIGN

- 46. Must have.
- 48. Las sandalias Mattison de Dr. Martens, un calzado funcional, moderno.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Son Sant Jordi y los pequeños placeres que nos ofrece el entorno.
- 52. Tataki de atún con costra de sésamo: un viaje de fuego tenue y mares.
- 53. Donde el País: el rincón donde el alma se sienta a comer
- 55. Mar y Paz y los arroces: un viaje sensorial por la cocina mediterránea.
- 56. La Veló Brewery presenta Santa Cata, la birra del barrio.
- 57. Mandragora Hidromel: saborea la historia, celebra el presente.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

SUMARIO



PRIVACIDAD ES PODER, SEÑALA CARISSA VÉLIZ

Pág. 16. Datos, vigilancia y libertad en la era digital. La privacidad no es solo un derecho individual, sino un pilar de la democracia y la justicia social....

ENG: Data, Surveillance, and Freedom in the Digital Age Privacy is not just an individual right, but a pillar of democracy and social justice.....

MARTHA NUSSBAUM Y LA VULNERABILIDAD HUMANA

Pág. 12. La filósofa estadounidense propone el reconocer la vulnerabilidad humana como principio imprescindible para alcanzar la justicia social...

ENG: The American philosopher advocates for recognizing human vulnerability as an essential principle for achieving..

LA REGLA CRÍTICA: HUYEN DE LA BOCA DE CARLOS PENAS

Pág. 14. Los momentos de acción política más importantes para los ciudadanos deberían de ser las sesiones plenarias del Congreso de los Diputados...

ENG: The most important moments of political action for citizens should be the plenary sessions of the Congress of Deputies...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



CODORNIU

MCINT-FERRANT

BODEGAS BILBAINAS
HERNÁNDEZ - BILBAO, ESPAÑA

RAIMAT

PARXET

SCALA DEI

ABADIA DE POBLLET

Bodegas TONIO
RISERÁ DEL DUEÑO

SEPTIMA
ARISTOZA - ARGENTINA

ARTESA BACH

RAVENTÓS D'ALELLA

TATIANA

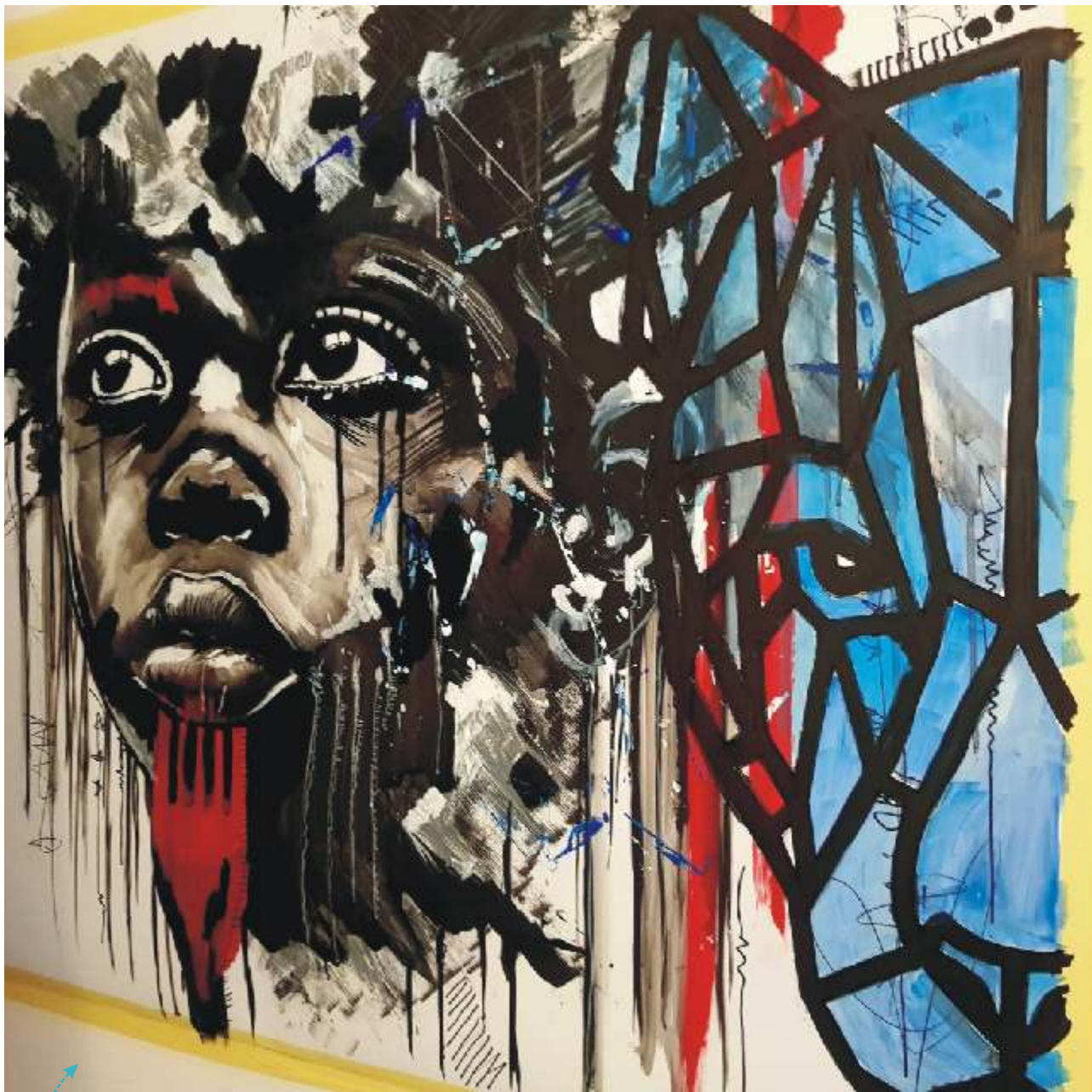
PORTAL del MONTSANT

REGARIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



FRANCK SASTRE Y LA PINTURA COMO RESISTENCIA

Pág. 40. Ha convertido su arte en un acto de resistencia, en un grito que no alza la voz, pero cala hondo....

ENG: She has turned her art into an act of resistance—a cry that doesn't raise its voice, but resonates deeply...

TIM BRAWNER UNA SENSIBILIDAD QUE EVOCA LO EXTRAÑO

Pág. 32. Un universo visual donde lo grotesco, lo esotérico y lo simbólico se entrelazan con una técnica rigurosa y una imaginación desbordante....

ENG: A visual universe where the grotesque, the esoteric, and the symbolic intertwine with rigorous technique.

TOMOHIRO TAKAGI: UN LENGUAJE VISUAL DE METÁFORAS

Pág. 36. Este artista japonés desafía las estructuras convencionales de la realidad, fusionando el humano con animal.

ENG: This Japanese artist challenges the conventional structures of reality, fusing the human with the animal..



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



LAS SANDALIAS MATTISON DE DR. MARTENS

Pág. 48. Una opción versátil para quienes quieren destacar con un calzado fiel a la identidad de una marca icónica...

ENG: A versatile option for those who want to stand out with modern footwear that stays true to the identity.

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

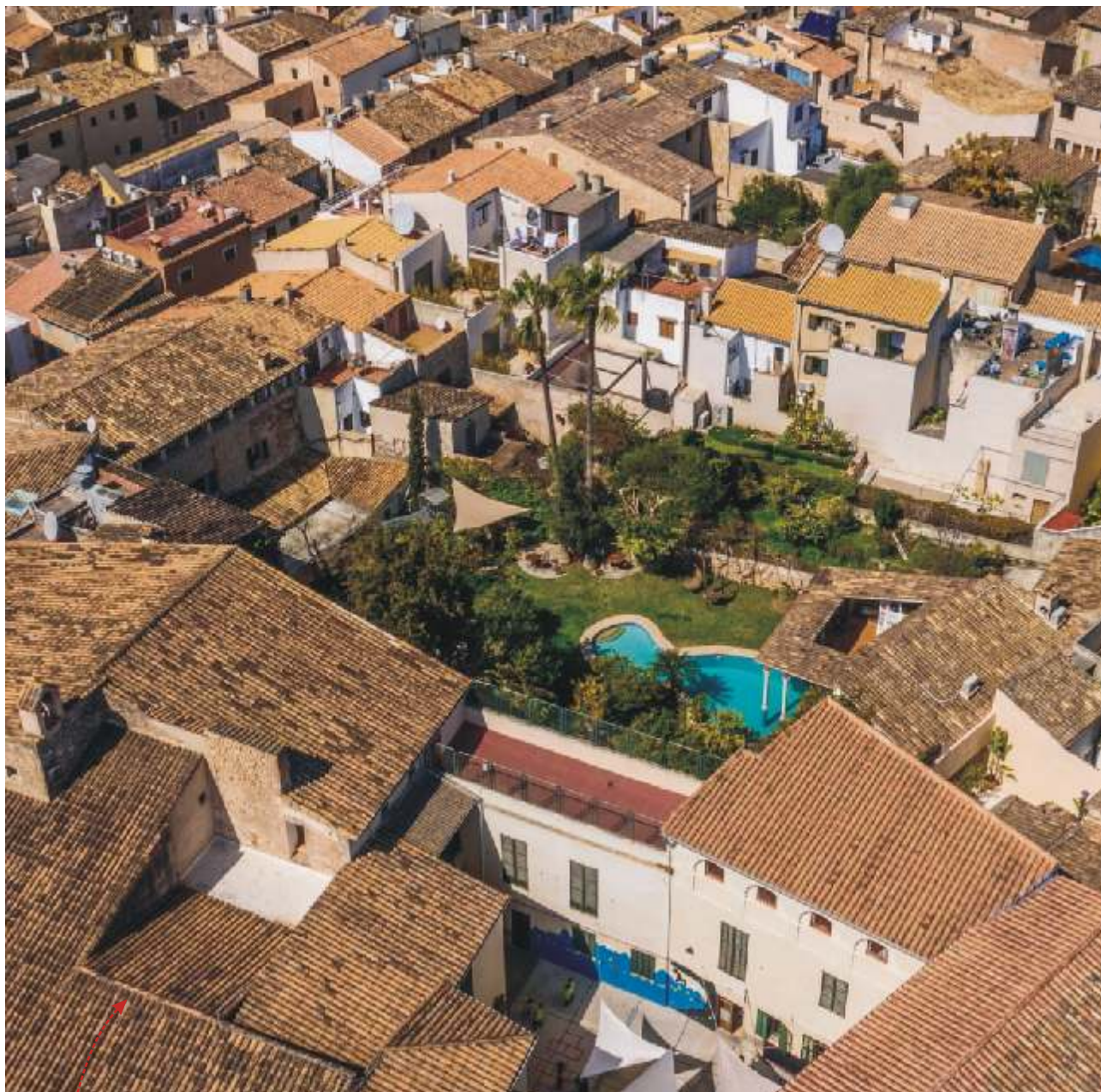
emiliocastrejon.com

sashimi de lubina, atún, salmón, servida



Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

SUMARIO



HOTEL SON SANT JORDI Y LOS PEQUEÑOS PLACERES

Pág. 50. Un hotel rural que se aleja del turismo de masas para ofrecer al huésped una experiencia auténtica...

ENG: A rural hotel that distances itself from mass tourism to offer guests an authentic experience, filled with the charm, aromas...

MAR Y PAZ Y LOS AROCES: UN VIAJE SENSORIAL

Pág. 54. Una celebración del mediterráneo, una forma de rendir homenaje a la tierra, al mar y a la memoria..

ENG: A celebration of the Mediterranean—a way to pay tribute to the land, the sea, and memory...

LA VELÓ PRESENTA SANTA CATA, LA BIRRA DEL BARRI

Pág. 57. Los primeros brebajes de la marca Santa Cata ya están disponibles en La Veló y en diferentes puntos de la isla...

ENG: The first brews from the 'Santa Cata birra del barri' brand are now available at La Veló and at various spots across ...

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

MARTHA NUSSBAUM Y LA VULNERABILIDAD HUMANA

La filósofa estadounidense propone el reconocer la vulnerabilidad humana como principio imprescindible para alcanzar la justicia social.

MARTHA NUSSBAUM AND HUMAN VULNERABILITY

The American philosopher proposes recognizing human vulnerability as an essential principle for achieving social justice.

Por Pablo Cereza

Tomando como ejemplo a los clásicos griegos, la intelectual plantea una serie de cuestiones que nos conducen a razonar para alcanzar la felicidad sin permanecer expuestos a las contingencias de la fortuna. Una razón que no se limita a sí misma, como pretendía Platón. Al contrario, esta razón debe ser consciente, como afirmaba Aristóteles, de que somos seres complejos hechos de pasiones y deseos, apetitos y frustraciones, valor y cobardía y un largo etcétera de sentimientos contrapuestos que guían nuestro proceder.

Todos los seres humanos somos vulnerables, porque vivimos amenazados por las distintas necesidades de bienes externos impuestas por el devenir social. Según la filósofa estadounidense, la única forma de superar esta situación de constante amenaza es la política. Por ello propone recuperar la ética aristotélica para unirla a la práctica política y combatir, así, la vulnerabilidad humana.

Para lograrlo, identifica diez capacidades clave intrínsecas a cada persona que deben servir como base para «una teoría de los derechos básicos que deben ser respetados y aplicados por los gobiernos de todos los países». Lo considera requisito mínimo para, atendiendo a la vulnerabilidad humana, lograr el respeto a su dignidad que permita el desarrollo de la justicia social. Así, un sistema político orientado a tal fin debe tener en cuenta la capacidad de las personas para vivir una vida digna, gozar de buena salud, moverse, pensar y utilizar los sentidos

libremente, reflexionar de forma crítica, mostrar interés por el resto de personas, relacionarse de forma sana con el entorno natural, disfrutar del ocio y controlar el propio entorno vital.

La misma Nussbaum reconoce lo voluble de estas capacidades, pero confirma que, partiendo de unos mínimos, las políticas internas de cada sociedad pueden ser capaces de especificar o matizar su «sistema de capacidades».

Frente a la autosuficiencia que promueve el estoicismo para sobreponerse al devenir de los acontecimientos, Nussbaum defiende la toma de medidas políticas que puedan minimizar la vulnerabilidad del ser humano frente a agentes externos.

ENG: Using the Greek classics as a reference, the intellectual raises a series of questions that lead us to reason our way toward happiness without remaining exposed to the contingencies of fortune. This is a form of reason that does not limit itself, as Plato intended. On the contrary, this reason must be aware, as Aristotle affirmed, that we are complex beings made of passions and desires, appetites and frustrations, courage and cowardice, and a long list of conflicting emotions that guide our actions.

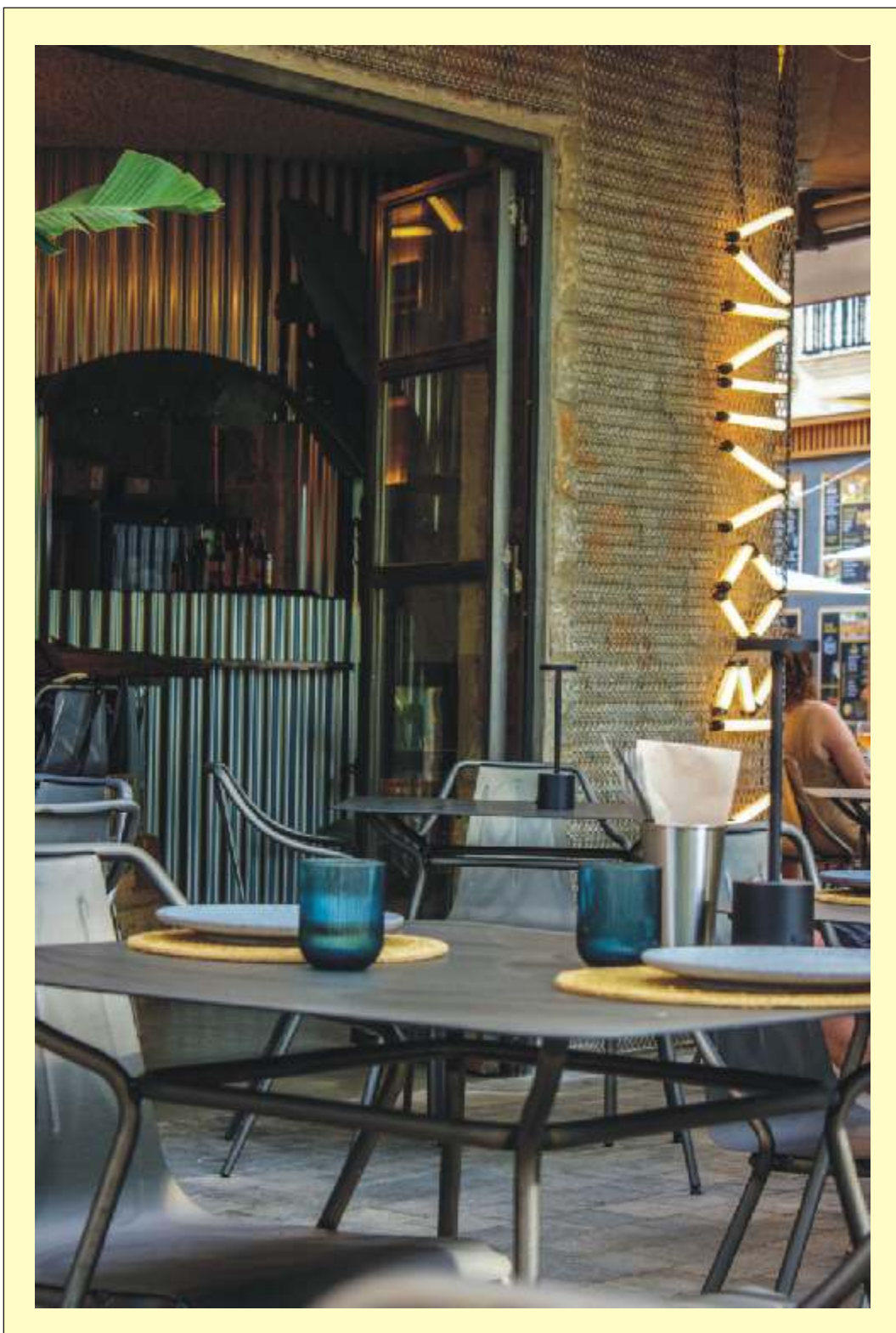
All human beings are vulnerable because we live under the constant threat of various needs for external goods imposed by social change. According to the American philosopher, the only way to overcome this ongoing threat is through

politics. Therefore, she proposes reviving Aristotelian ethics and linking it to political practice in order to combat human vulnerability.

To achieve this, she identifies ten key capabilities intrinsic to every person, which should serve as the foundation for “a theory of basic rights that must be respected and implemented by the governments of all nations.” She considers this the minimum requirement for respecting human dignity in light of vulnerability, thus enabling the development of social justice. A political system oriented toward this goal must take into account people’s capacity to live a dignified life, enjoy good health, move freely, think and use their senses, reflect critically, show concern for others, relate positively with the natural environment, enjoy leisure, and exercise control over their own life circumstances.

Nussbaum herself acknowledges the fluid nature of these capabilities but asserts that, starting from a set of minimums, each society’s internal policies can specify or adapt its own “capabilities system.”

In contrast to the self-sufficiency promoted by Stoicism as a way to overcome the course of events, Nussbaum advocates for political measures that can minimize human vulnerability in the face of external forces.



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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

HUYEN DE LA BOCA

Por Carlos Penas



Los momentos de acción política más importantes para los ciudadanos deberían de ser las sesiones plenarias del Congreso de los Diputados. Tendrían que ser de carácter público y ser televisadas en riguroso directo a través de un canal creado única y exclusivamente para ello, excepto las de carácter extraordinario que pudieran requerir de la máxima de las confidencialidades. No se trata de emitir sólo los debates sobre el estado de la nación, los de investidura y alguna que otra gaita más: todos. Además, la asistencia tendría que ser obligatoria salvo causa debidamente justificada y que estuviese amparada por alguna de las previstas en el correspondiente Reglamento. Como en los colegios, joder, y se acabó eso de ir sólo cuando te sale de los huevos. Yo sacrificaría el derecho de voto en todas las sesiones parlamentarias a la presidenta, o presidente, del Congreso, o Congressa de

los Diputados, o Diputadas, por el mero hecho de serlo para poder garantizar el ejercicio de sus cargos con decorosa imparcialidad. Quedarían terminantemente prohibidas todas las manifestaciones de reacción eufórica, ya sean los aplausos de las focas en plan aterrizaje de Ryanair, las pataletas escolares, los golpes infantiles típicos del Parlamento británico, los abucheos, los silbidos, los balidos, los eructos, los escupitajos, los tirones de pelo, las flatulencias, las pedorretas, los cuchicheos y cualquier otra forma de contaminación higiénica y acústica. Asimismo, con el fin de garantizar el obligado respeto a todas y cada una de las formaciones políticas legítimamente presentes, quedaría tajantemente prohibido ausentarse del hemiciclo antes, durante y después de la intervención de un diputado. Tales actos tendrían la consideración de falta grave y supondrían la suspensión de empleo y

sueldo según los tiempos ya previstos en el reglamento. Exceptuando, claro está, los casos de urgencia fisiológica y otros debidamente contemplados en la Disposición Final del mencionado. Por otro lado, y paralela a la Mesa del Congreso, crearía una Comisión a modo de jurado popular para permitir la participación directa de los ciudadanos. Entre sus funciones estarían la de garantizar que las preguntas de nuestros representantes no quedaran sin respuesta, exigir de manera instantánea la veracidad de los datos aportados por los mismos y velar por el respeto a los registros oficiales de nuestras Hemerotecas, pudiendo intervenir de manera inmediata para el correcto desempeño de sus funciones. Se levanta la sesión a las cinco y cinco minutos de la madrugada y en breve se les comunicará cuando se reanuda: Muchas gracias.



**LA
BUFALA**
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

**RISTORANTE PIZZERIA &
COLMADO GOURMET & PASTA FRESCA**

Carrer Germans Perelló, 39, L9. (07340) Alaró. Mallorca.
Reservas: 971 87 94 54 · www.labufaladealaro.es



ECCELLENZE ITALIANE





CARISSA VÉLIZ: PRIVACIDAD ES PODER

CARISSA VÉLIZ: PRIVACY IS POWER

Datos, vigilancia y libertad en la era digital. La privacidad no es solo un derecho individual, sino un pilar de la democracia y la justicia social.

Data, Surveillance, and Freedom in the Digital Age. Privacy is not just an individual right, but a pillar of democracy and social justice.

Por Fernando Olmos • Fotografía: Archivo

Nos vigilan. Saben que estás leyendo estas palabras. Gobiernos y cientos de empresas nos espían: a ti y a todos tus conocidos. A todas horas, todos los días. Rastrear y registran todo lo que pueden: nuestra ubicación, nuestras comunicaciones, nuestras búsquedas en internet, nuestra información biométrica, nuestras relaciones sociales, nuestras compras, nuestros problemas médicos y mucho más. Quieren saber quiénes somos, qué pensamos, dónde nos duele. Quieren predecir nuestro comportamiento e influir en él. Tienen demasiado poder. Su poder proviene de nosotros, de ti, de tus datos. Recuperar la privacidad es la única manera de que podamos asumir de nuevo el mando de nuestras vidas y de nuestras sociedades. La privacidad es tan colectiva como personal, y es hora de retomar el control.

Privacidad es poder es el primer libro que propone el fin de la economía de los datos. Carissa Véliz explica cómo nuestros datos personales están cediendo demasiado

poder a las grandes empresas tecnológicas y a los gobiernos, por qué esto es importante y qué podemos hacer al respecto.



ENG: We are being watched. They know you are reading these words. Governments and hundreds of companies are spying on us—on you and everyone you know. At all times, every day.

They track and record everything they can: our location, our communications, our internet searches, our biometric data, our social relationships, our purchases, our medical issues, and much more.

They want to know who we are, what we think, where it hurts.

They want to predict our behavior—and influence it.

They have too much power.

Their power comes from us—from you, from your data.

Reclaiming privacy is the only way to take back control of our lives and our societies. Privacy is as collective as it is personal, and it's time to regain control.

Privacy is Power is the first book to propose an end to the data economy. Carissa Véliz explains how our personal data is giving too much power to big tech companies and governments, why this matters, and what we can do about it.



A portrait of a woman with dark, wavy hair and bangs, smiling at the camera. She is wearing a striped top and a necklace. The background is a blurred bookshelf. The text "CARISSA VÉLIZ" is overlaid in the upper right corner.

**CARISSA
VÉLIZ**

En un mundo donde la tecnología avanza rápidamente, la vigilancia se ha convertido en una herramienta de dominación, amenazando los cimientos de la democracia. La autora argumenta que la necesidad de privacidad surge de nuestra condición humana, ya que «los seres humanos necesitan privacidad tanto como comunidad».

En el panorama digital del siglo XXI, la privacidad se ha convertido en un tema crucial para el bienestar individual y colectivo. Carissa Véliz, destacada experta en ética aplicada a la tecnología y profesora del Departamento de Filosofía y el Instituto para la Ética en la Inteligencia Artificial de la Universidad de Oxford, aborda este complejo tema en su último libro, «The Ethics of Privacy and Surveillance» (La ética de la privacidad y la vigilancia), publicado 2024 como parte de las Monografías Filosóficas de Oxford. Este estudio filosófico necesario proporciona una visión profunda sobre la privacidad y la vigilancia, ofreciendo conclusiones relevantes para la política y nuestra vida personal.

Hoy internet es un espacio en el que un conglomerado de grandes tecnológicas (Google, Amazon, Facebook, Apple, Netflix, Spotify) se disputan los datos personales de sus usuarios en una dinámica que se ha bautizado como la economía de la atención.

En su libro, la profesora explora las cuestiones filosóficas fundamentales sobre la privacidad, tratando temas que han sido tradicionalmente relegados en comparación con conceptos como la justicia, la autonomía o la igualdad. Según la autora, «la literatura filosófica sobre privacidad y vigilancia es todavía muy limitada en comparación con la de justicia, autonomía o igualdad». Este déficit en la atención filosófica se debe a que, durante gran parte de los últimos dos siglos, las normas de privacidad eran lo suficientemente fuertes y las tecnologías invasivas eran escasas. Sin embargo, con la proliferación del aprendizaje automático y una industria dedicada al comercio de datos personales, es imperativo que la filosofía aborde de cerca la privacidad.

Privacidad es poder está estructurado en cinco partes, cada una de las cuales responde a preguntas básicas sobre la privacidad: ¿De dónde viene? ¿Qué es? ¿Por qué es importante? ¿Qué debemos hacer con ella? ¿Dónde estamos ahora?

Véliz ofrece un análisis exhaustivo que nos ayuda a comprender «qué está en juego en su pérdida y cómo se relaciona con otros derechos y valores».

Respecto a la nueva ley de la UE para regular la inteligencia artificial, Véliz expresa dudas sobre su enfoque. En una entrevista comenta: «Una duda es qué tan adecuado es pensar en la inteligencia artificial como una cuestión de riesgo en vez de poner el énfasis más en los derechos».

La autora destaca que la ética de la privacidad y la vigilancia no es solo un tema teórico, sino que tiene implicaciones prácticas y urgentes. «Es muy fácil utilizar la excusa de la seguridad para desarrollar y usar tecnología que, en realidad, al final erosiona más nuestra seguridad», advierte. Esta reflexión subraya la necesidad de un enfoque equilibrado que garantice tanto la seguridad como la protección de nuestros derechos fundamentales.

El libro de Véliz es una llamada a la acción para que la sociedad y los responsables políticos reconsideren cómo gestionamos la privacidad en la era digital.

La autora nos recuerda que la privacidad no es solo un derecho individual, sino un pilar de la democracia y la justicia social. En sus palabras, «imponer vigilancia a alguien es un acto de dominación», y por ello, proteger nuestra privacidad es esencial para preservar nuestras libertades.

ENG In a world where technology is rapidly advancing, surveillance has become a tool of domination, threatening the foundations of democracy. The author argues that the need for privacy stems from our human condition, since "human beings need privacy as much as they need community."

In the digital landscape of the 21st century, privacy has become a crucial issue for both individual and collective well-being. Carissa Véliz, a prominent expert in the ethics of technology and a professor in the Faculty of Philosophy and the Institute for Ethics in AI at the University of Oxford, tackles this complex subject in her latest book, *The Ethics of Privacy and Surveillance*, published in 2024 as part of the Oxford Philosophical Monographs series. This much-needed philosophical study offers a deep insight into privacy and surveillance, providing relevant conclusions for public policy and our personal lives.

Today, the internet is a space dominated by a handful of tech giants (Google, Amazon, Facebook, Apple, Netflix, Spotify), all competing for users' personal data in what has been dubbed the attention economy. In her book, Véliz explores fundamental philosophical questions about privacy, addressing topics that have traditionally been overshadowed by concepts such as justice, autonomy, or equality. According to the author, "the philosophical literature on privacy and surveillance is still very limited compared to that on justice, autonomy, or equality." This lack of philosophical attention is partly due to the fact that, for much of the past two centuries, privacy norms were strong enough and invasive technologies relatively rare. However, with the rise of machine learning and an industry built around trading personal data, it has become imperative for philosophy to take a closer look at privacy.

Véliz's book is structured in five parts, each addressing a fundamental question about privacy: Where does it come from? What is it? Why does it matter? What should we do about it? Where are we now? Véliz offers a comprehensive analysis that helps us understand "what is at stake in its loss and how it relates to other rights and values."

Regarding the new EU law to regulate artificial intelligence, Véliz expresses doubts about its approach. In an interview, she remarks: "One concern is how appropriate it is to think of artificial intelligence as a matter of risk instead of placing more emphasis on rights."

The author emphasizes that the ethics of privacy and surveillance is not just a theoretical issue but one with urgent practical implications. "It's very easy to use the excuse of security to develop and deploy technology that, in the end, actually erodes our security even more," she warns. This reflection highlights the need for a balanced approach that ensures both safety and the protection of our fundamental rights.

Véliz's book is a call to action for society and policymakers to reconsider how we manage privacy in the digital age. She reminds us that privacy is not just an individual right but a pillar of democracy and social justice. In her words, "to impose surveillance on someone is an act of domination," and for that reason, protecting our privacy is essential to preserving our freedoms.



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

SURREALISMO, ONTOLOGÍA Y LA PINTURA DE HANA CHOI

SURREALISM, ONTOLOGY, AND THE PAINTING OF HANA CHOI



El trabajo de Choi refleja una convergencia intuitiva entre el fervor del expresionismo alemán y la contención de la pintura de tinta coreana.

Choi's work reflects an intuitive convergence of German expressionist fervor and Korean ink painting restraint.

Por Ahn Hyun-jung

Hana Choi pinta como si lo hiciera desde el futuro, desde un lugar donde la pintura debe sostener simultáneamente el peso del sentimiento, la ética y la reflexión crítica. Es parte de un grupo poco común de artistas jóvenes que no rechazan la tradición ni la repiten, sino que la reconfiguran a través del compromiso filosófico y la inteligencia sensorial. En sus propias palabras, "existe en la cáscara de la memoria". Esa cáscara —fracturada, frágil y reflexiva— se convierte tanto en su tema como en su método. En un mundo donde la creación de imágenes suele inclinarse hacia el espectáculo, las obras de Choi ofrecen un espacio para el pensamiento. Y en una escena artística cada vez más saturada de ironía, su sinceridad resulta radical. Su pintura no es simplemente prometedora: es ya imprescindible.

Nacida en 2003, Hana Choi forma parte de una nueva generación de artistas coreanos que están configurando las coordenadas del arte contemporáneo postpandémico. A pesar de su juventud, ya ha expuesto en la Feria de Arte de Tokio y en KIAF, llamando la atención por su equilibrio entre la indagación filosófica y el instinto pictórico. Se

describe a sí misma como alguien "que ama la filosofía" y "pinta desde la introspección"; Choi no es simplemente una pintora emergente: es una pensadora que siente.

Sus obras enfrentan la condición fracturada de nuestra época, capturando tensiones entre lo consciente y lo inconsciente, entre el individuo y lo colectivo. Para Choi, la fractura no es algo que deba resolverse, sino algo que debe sostenerse, examinarse y hacerse visible. Su trabajo desafía la noción de la pintura como simple representación, y la propone como una herramienta de reflexión ética y ontológica.

ENG: Hana Choi paints as if from the future where painting must carry the weight of feeling, ethics, and critical inquiry all at once. She is part of a rare group of young artists who neither reject tradition nor repeat it, but instead reconfigure it through philosophical engagement and sensory intelligence. To borrow her own words, she "exists on the shell of memory." That shell fractured, fragile, and reflective becomes both her subject and her method. In a world where image-making often leans toward spectacle, Choi's works

offer space for thought. And in an art scene increasingly saturated with irony, her sincerity feels radical. Her painting is not merely promising it is already vital.

Born in 2003, Hana Choi is part of a new generation of Korean artists shaping the contours of post-pandemic contemporary art. Despite her young age, she has already exhibited at the Tokyo Art Fair and KIAF, drawing attention for her striking balance of philosophical inquiry and painterly instinct. Describing herself as someone "who loves philosophy" and "paints through introspection," Choi is not merely an emerging painter; she is a thinker who feels.

Her paintings confront the fractured condition of our era, capturing tensions between the conscious and unconscious, the individual and the collective. For Choi, fracture is not something to be resolved, but something to be held, examined, and made visible. Her work challenges the notion of painting as mere representation, instead offering it as a tool for ethical and ontological reflection.







SASHA OKUN: ARTE CONTRADICCIÓN

SASHA OKUN: THE ART OF CONTRADICTION



Un arte de contradicciones, de
disonancias, de belleza y
fealdad, de lo bueno y
lo malo, de lo apropiado
y lo inapropiado,
de humor y seriedad.

An art of contradictions, of
dissonances, of beauty and
ugliness, of good and evil, of
the appropriate and the
inappropriate, of humor and
seriousness.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

A través de un examen implacable del cuerpo humano, Okun busca revelar los conceptos fundamentales de nuestro tiempo, con la esperanza de comprender mejor la condición humana. Es la representación visceral de esta piel exterior la que contiene la esencia de su mensaje psicológico más profundo. Al retratar figuras humanas de todas las formas y condiciones desde bebés hasta ancianos, tanto hombres como mujeres, Okun estudia a sus sujetos, buscando debajo de su piel y más allá de su anatomía. No le interesa el cuerpo idealizado: su compromiso es revelar la verdad real, a menudo desafiante, que se encuentra debajo. Él dice: "una obra de arte es como un organismo vivo. Y como la vida está hecha de tierra y barro, y no de agua destilada, hay que investigar la vida desde sus elementos más básicos".

Sus obras revelan una comprensión elevada del canon histórico del arte, con referencias que van desde el arte clásico, pasando por el arte bizantino, renacentista y el arte existencial del siglo XX, todo entrelazado con una virtuosidad extraordinaria. Se pueden trazar paralelismos evidentes con las representaciones viscerales y potentes del cuerpo humano realizadas por artistas como Lucian Freud y Jenny Saville, así como con

las exploraciones de una belleza menos convencional por parte de Munch, Bacon, Schiele y Goya. Sin embargo, Okun cita como sus principales influencias artísticas a los maestros clásicos: Ingres, Mantegna, Tintoretto y Miguel Ángel. Luego, según él mismo dice, "olvida lo que ha aprendido" y se lanza a encontrar su propio y singular lenguaje artístico.

La práctica de Okun ha evolucionado drásticamente a lo largo de sus 50 años de carrera. Desde instalaciones a gran escala en la década de 1980, pasando por pintura al óleo clásica sobre madera en obras contemporáneas que a menudo alcanzan dimensiones casi monumentales.

ENG Through a relentless examination of the human body, Okun seeks to uncover the fundamental concepts of our time, in the hope of gaining a deeper understanding of the human condition. It is the visceral representation of this outer skin that contains the essence of his most profound psychological message. By portraying human figures of all shapes and conditions—from infants to the elderly, both men and women—Okun studies his subjects, looking beneath their skin and beyond their anatomy. He is not

interested in the idealized body: his commitment is to reveal the raw, often challenging truth that lies beneath. He says: "A work of art is like a living organism. And since life is made of earth and mud, not distilled water, one must investigate life through its most basic elements."

His works reveal a profound understanding of the historical canon of art, with references ranging from classical art to Byzantine, Renaissance, and the existential art of the 20th century—all interwoven with extraordinary virtuosity. Clear parallels can be drawn with the visceral and powerful depictions of the human body by artists such as Lucian Freud and Jenny Saville, as well as with the explorations of unconventional beauty by Munch, Bacon, Schiele, and Goya. However, Okun cites the classical masters as his main artistic influences: Ingres, Mantegna, Tintoretto, and Michelangelo. Then, as he himself says, he "forgets what he has learned" and sets out to find his own unique artistic language. Okun's practice has evolved dramatically over his 50-year career—from large-scale installations in the 1980s to classical oil painting on wood in contemporary works that often reach near-monumental dimensions.







LOS SERES DE RAFA MACARRÓN, UNA FAUNA INCLASIFICABLE

THE CREATURES OF RAFA MACARRÓN: AN UNCLASSIFIABLE FAUNA



El artista ha construido una iconografía muy personal, un teatro visual donde lo raro es lo normal y donde la diferencia es celebrada.

The artist has built a highly personal iconography—a visual theater where the strange is normal and difference is celebrated.

Por Beatriz Gálvez

Los retratos de Rafa Macarrón constituyen un universo visual inconfundible, poblado por criaturas deformes, híbridos entre humanos, animales y seres imaginarios. A primera vista, su estética naif y la paleta de colores vivos podrían llevar al espectador a pensar en un mundo amable, incluso infantil. Sin embargo, basta una segunda mirada para descubrir que esas figuras distorsionadas no son simples caricaturas: hay en ellas una profunda humanidad, una melancolía en los ojos y una ternura inquietante que revela una visión compleja del mundo y de la condición humana. Macarrón trabaja con una técnica libre, multidisciplinaria. Utiliza desde pintura acrílica hasta lápices, rotuladores, tinta, spray y elementos metálicos. En sus composiciones se combinan figuras solitarias o agrupadas, casi siempre flotando en paisajes vacíos, fondos planos o entornos sin perspectiva realista. Esta suspensión espacial genera una atmósfera que recuerda al surrealismo, pero sin sus connotaciones oscuras o subconscientes. En cambio, el universo de Macarrón parece el producto de una imaginación lúdica, aunque claramente crítica y comprometida.

Una de las claves de su estilo está en cómo representa los cuerpos: desproporcionados, con miembros excesivamente alargados, ojos desorbitados, rostros desfigurados. No hay un intento de belleza convencional, sino una exaltación de la diferencia. Esta deformidad no resulta monstruosa, sino profundamente poética. Los personajes de Macarrón son vulnerables, frágiles, a veces cómicos, pero siempre con un fondo de tristeza o contemplación. En ese sentido, se aleja del gesto agresivo o nihilista que puede encontrarse en otros artistas que también distorsionan el cuerpo humano.

ENG: Rafa Macarrón's portraits make up an unmistakable visual universe, populated by deformed creatures—hybrids of humans, animals, and imaginary beings. At first glance, his naïve aesthetic and vivid color palette might lead the viewer to think of a friendly, even childlike world. However, a second look reveals that these distorted figures are not mere caricatures: they possess a deep humanity, a melancholy in their eyes, and a disquieting tenderness that reflects a complex vision of the world and the human condition.

Macarrón works with a free, multidisciplinary technique. He uses everything from acrylic paint to pencils, markers, ink, spray paint, and metallic elements. His compositions feature solitary or grouped figures, almost always floating in empty landscapes, flat backgrounds, or settings without realistic perspective. This spatial suspension creates an atmosphere reminiscent of surrealism, though without its dark or subconscious overtones. Instead, Macarrón's universe seems to be the product of a playful imagination—one that is clearly critical and engaged. One of the hallmarks of his style lies in how he depicts bodies: disproportionate, with excessively elongated limbs, bulging eyes, and disfigured faces. There is no attempt at conventional beauty, but rather an exaltation of difference. This deformity does not come across as monstrous, but rather deeply poetic. Macarrón's characters are vulnerable, fragile, at times comical, yet always with an undercurrent of sadness or contemplation. In this sense, he distances himself from the aggressive or nihilistic approach found in other artists who also distort the human form.







TIM BRAWNER, UNA SENSIBILIDAD CONTEMPORÁNEA QUE EVOCA LO EXTRAÑO

TIM BRAWNER: A CONTEMPORARY SENSIBILITY THAT EVOKES THE STRANGE



Un universo visual donde lo grotesco, lo esotérico y lo simbólico se entrelazan con una técnica rigurosa y una imaginación desbordante.

A visual universe where the grotesque, the esoteric, and the symbolic intertwine with rigorous technique and boundless imagination.

Por Noah Charm City

Con sede en Baltimore, Brawner ha forjado un estilo distintivo que toma elementos del grabado tradicional, la ilustración médica del siglo XIX y la estética del ocultismo, fusionándolos con una sensibilidad contemporánea que evoca lo extraño, lo misterioso y, a menudo, lo inquietante.

A primera vista, sus obras pueden parecer sacadas de una enciclopedia antigua o un grimorio ilustrado. Utiliza líneas detalladas, casi quirúrgicas, con una paleta reducida que da protagonismo al dibujo y refuerza el carácter analítico y misterioso de su producción. Muchos de sus trabajos están ejecutados en tinta y grafito, lo cual le permite jugar con el claroscuro, generando volúmenes y texturas que otorgan a sus criaturas y escenas una sensación de profundidad anatómica y realismo mórbido.

El concepto que guía su obra suele orbitar en torno a la relación entre ciencia, religión, enfermedad y cuerpo. Sus imágenes exploran el simbolismo oculto de la anatomía humana, la alquimia, las reliquias y los rituales. A través de híbridos entre humanos y animales, deformaciones corporales y objetos rituales inventados, Brawner plantea una mitología propia, en la que cada elemento parece formar parte de un sistema cerrado de significados,

aunque estos no se expliciten del todo. Así, sus dibujos generan una tensión entre lo conocido y lo desconocido, lo racional y lo irracional, invitando al espectador a interpretar o completar narrativas que nunca son del todo claras.

El mensaje de su arte no es uno directo ni fácilmente digerible. Brawner no busca tanto comunicar una idea concreta como provocar una reacción: inquietud, fascinación, curiosidad. Sus ilustraciones se presentan como artefactos enigmáticos, que requieren tiempo, observación y reflexión. En muchos sentidos, su trabajo cuestiona la noción contemporánea de lo "normal" o lo "hermoso", exaltando lo deforme, lo ambiguo y lo simbólico.

ENG Based in Baltimore, Tim Brawner has developed a distinctive style that draws from traditional engraving, 19th-century medical illustration, and the aesthetics of occultism, merging them with a contemporary sensibility that evokes the strange, the mysterious, and often, the unsettling.

At first glance, his works might seem pulled from an old encyclopedia or an illustrated grimoire. He employs detailed, almost surgical lines and a limited palette that gives prominence to drawing and reinforces the analytical

and enigmatic nature of his work.

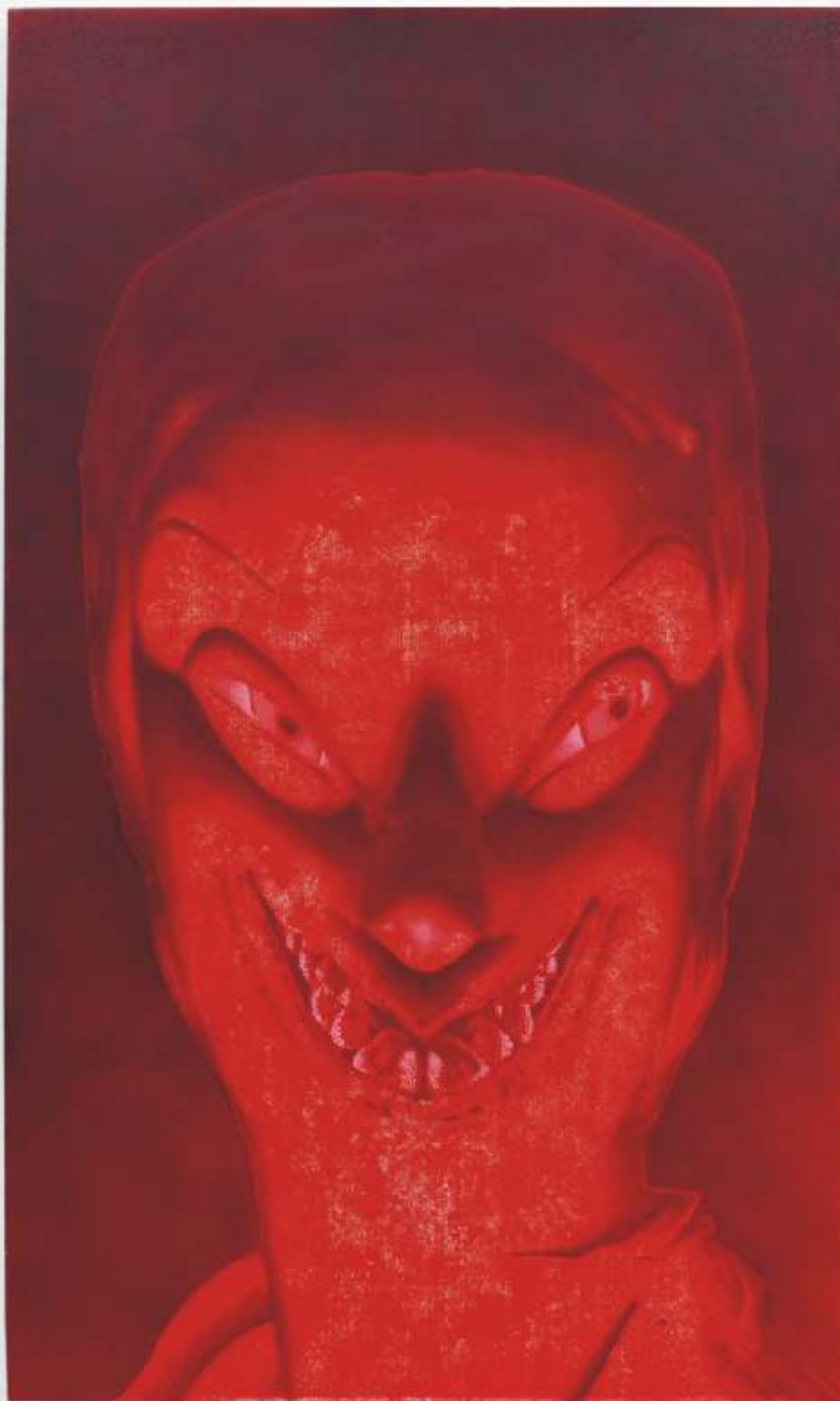
Many of his pieces are executed in ink and graphite, allowing him to play with chiaroscuro, generating volumes and textures that give his creatures and scenes a sense of anatomical depth and morbid realism.

The concepts guiding his work often orbit around the relationship between science, religion, disease, and the body. His images explore the hidden symbolism of human anatomy, alchemy, relics, and ritual. Through hybrids of humans and animals, bodily deformations, and invented ritual objects, Brawner constructs his own mythology, in which each element seems to be part of a closed system of meanings—even if those meanings are never fully revealed. His drawings create a tension between the known and the unknown, the rational and the irrational, inviting viewers to interpret or complete narratives that are never entirely clear.

The message in his art is neither direct nor easily digestible. Brawner isn't aiming to convey a specific idea so much as to provoke a reaction: unease, fascination, curiosity. In a world saturated with clear images and instant messages, his illustrations stand out as enigmatic artifacts that demand time, observation, and reflection.







TOMOHIRO TAKAGI: ARTE CON UN LENGUAJE VISUAL CARGADO DE METÁFORAS

TOMOHIRO TAKAGI: ART WITH A VISUAL LANGUAGE RICH IN METAPHOR

Este artista japonés desafía las estructuras convencionales de la realidad, fusionando el humano con animal

This Japanese artist challenge conventional structures of reality, merging the human with the animal.

Por Hae-Won

El arte de Tomohiro Takagi se sumerge profundamente en el territorio del simbolismo y el surrealismo, construyendo un universo onírico donde la lógica se disuelve. Su estilo, marcado por la precisión técnica y la sensibilidad estética, remite tanto a la tradición simbólica oriental como a influencias occidentales del surrealismo clásico.

En sus obras, los cuerpos suelen estar fragmentados, transformados o integrados en paisajes interiores que funcionan como mapas del inconsciente. Seres híbridos, naturalezas alteradas, figuras flotantes y elementos que no obedecen a las leyes de la física habitan sus lienzos, planteando preguntas existenciales sin necesidad de respuestas explícitas. Takagi juega con la ambigüedad, y en esa ambigüedad florecen las emociones reprimidas, los miedos colectivos y los anhelos universales.

Su intención artística no es simplemente representar, sino evocar. A través de símbolos recurrentes ojos flotantes, cuerpos sin rostro, ventanas abiertas hacia mundos imposibles invita al espectador a interpretar libremente, a proyectarse en las escenas y a participar en una experiencia introspectiva. En este sentido, el mensaje de Takagi no se

impone, sino que se sugiere. Cada obra es una puerta abierta hacia múltiples narrativas, donde el espectador desempeña el papel de co-creador del significado.

La narrativa que subyace en su trabajo es fragmentaria y profundamente personal, pero no por ello inaccesible. Takagi parece hablarnos del dolor silencioso, del vacío existencial, de la lucha interior entre la identidad y la disolución del yo. También hay una búsqueda de belleza en lo inquietante, en lo imperfecto y en lo desconocido. Su arte transmite una especie de nostalgia por algo que nunca existió, pero que aún así resuena en el inconsciente colectivo.

ENG: Tomohiro Takagi's art delves deeply into the realms of symbolism and surrealism, constructing a dreamlike universe where logic dissolves. His style—marked by technical precision and aesthetic sensitivity—draws from both Orient symbolic traditions and Occident classical surrealist influences.

In his works, bodies are often fragmented, transformed, or integrated into interior landscapes that function as maps of the unconscious. Hybrid beings, altered natures, floating figures, and

elements that defy the laws of physics inhabit his canvases, raising existential questions without offering explicit answers. Takagi plays with ambiguity, and within that ambiguity, repressed emotions, collective fears, and universal desires emerge.

His artistic intention is not merely to represent, but to evoke. Through recurring symbols—floating eyes, faceless bodies, open windows into impossible worlds—he invites the viewer to interpret freely, to project themselves into the scenes, and to participate in an introspective experience. In this sense, Takagi's message is not imposed; it is suggested. Each work becomes an open door to multiple narratives, where the viewer takes on the role of co-creator of meaning.

The narrative underlying his work is fragmented and deeply personal, yet not inaccessible. Takagi seems to speak of silent pain, of existential emptiness, of the inner struggle between identity and the dissolution of the self. There is also a search for beauty in the unsettling, the imperfect, and the unknown. His art conveys a kind of nostalgia for something that never existed, yet still resonates within the collective unconscious.

LA BIE L'ALDO
THOMAS TANGI







FRANCK SASTRE Y LA PINTURA COMO RESISTENCIA: LA DENUNCIA SILENCIOSA

FRANCK SASTRE AND PAINTING AS RESISTANCE: A SILENT OUTCRY



Ha convertido su arte en un acto de resistencia, en un grito que no alza la voz, pero cala hondo.

The artist has turned his art into an act of resistance a cry that does not shout, but cuts deep.

La denuncia silenciosa de Franck Sastre

Su compromiso con una pintura que observa, denuncia y transforma permanece firme. Para él, pintar no es sólo una cuestión de trazo y color: es un gesto profundamente humano, silencioso y, al mismo tiempo, cargado de dignidad y potencia. En esta era globalizada, donde la velocidad de las imágenes a menudo impide ver, Sastre sigue apostando por el poder reflexivo de la pintura. Sus últimas obras, surgidas desde las entrañas, no buscan únicamente conmover por su belleza; su intención va más allá: interpelar, confrontar y despertar la mirada adormecida del espectador.

Como alguna vez dijo Pablo Picasso: "¿Qué crees que es un artista? ¿Un imbécil que solo tiene ojos, si es un pintor? Nada de eso. Es un ser político, constantemente al tanto de las cosas desgarradoras, apasionadas o maravillosas que suceden en el mundo..." Inspirado por estas palabras, Sastre crea desde la conciencia, desde una ética del arte que no esquivo la realidad, sino que la enfrenta con pinceles como si fueran puños.

En ese contexto surgen cinco piezas que conforman lo que él mismo denomina un "acto pictórico de resistencia":

"ZaGA"

El rostro de una madre, envuelto en un pañuelo de colores vivos, se

convierte en el ícono universal del dolor y la dignidad. En sus ojos se lee la pérdida de sus hijos en una guerra que no eligió y también la fuerza irreductible de quien no se rinde. Frente a su boca, dos armas cruzadas representan el silencio impuesto por la violencia, mientras un colgante con el símbolo de la paz, colgado de una de las pistolas, añade una ironía amarga: la paz, rehén de la guerra. Una lágrima azul recorre su mejilla: es el rastro de todas las madres que, pese a todo, siguen creyendo en la vida.

"La cuillère vide"

Un niño con una cuchara vacía atravesando su rostro encarna la brecha brutal de las desigualdades alimentarias. Sastre no esquiva el contraste hiriente: mientras el sur agoniza por hambre, el norte muere de exceso. Este retrato es un grito sin voz que cuestiona la justicia global, y recuerda que, en un mundo donde todo parece estar al alcance, aún hay niños para quienes un plato vacío es rutina.

"Le poids du silence"

En esta pieza, la mirada melancólica e intensa de un niño denuncia sin palabras las estructuras que aplastan. Líneas rojas atraviesan el lienzo, símbolo de una violencia persistente, mientras formas

geométricas azules evocan la frialdad implacable de los sistemas que oprimen. Aquí, el arte pide empatía, exige reflexión, y obliga al espectador a mirar de frente a quienes suelen ser invisibles: los más inocentes.

"Le Goût de l'Innocence"

Un niño absorto en su cuenco se convierte en metáfora de la pureza en peligro. La infancia, frágil y luminosa, se enfrenta a la dureza del mundo adulto, a su indiferencia. Esta obra es un llamado sutil pero urgente a proteger aquello que aún no ha sido corrompido, a cuidar los últimos vestigios de inocencia antes de que también se desvanescan.

"Fragments d'Âme"

Finalmente, esta pieza retrata la identidad desgajada, herida, buscando autenticidad en un entorno que aliena. El rostro fragmentado, la boca tachada por una X, los colores disonantes: todo habla de censura, de represión, de una voz que lucha por no extinguirse. Aquí, Sastre reclama la libertad de ser, de hablar, de resistir ante un mundo que insiste en fabricar máscaras.

Con cada trazo, Franck Sastre transforma el silencio en lenguaje, la imagen en conciencia, el arte en trincheras. Su obra no grita, pero resuena. No impone, pero obliga a mirar. Y sobre todo, resiste.



ENG: His commitment to a kind of painting that observes, denounces, and transforms remains unwavering. For him, painting is not merely about brushstrokes and color: it is a profoundly human gesture, silent yet brimming with dignity and power.

In this globalized era, where the speed of images often prevents true seeing, Sastre continues to believe in the reflective power of painting. His latest works, born from the visceral and the committed, are not meant merely to stir aesthetic appreciation. Their aim goes further: to provoke, to confront, and to awaken the spectator's gaze.

As Pablo Picasso once said: "What do you think an artist is? An imbecile who has only eyes, if he's a painter? Nothing of the sort. He's a political being, constantly alert to the horrifying, passionate, or delightful things that happen in the world..." Inspired by these words, Sastre creates from a place of awareness, guided by an artistic ethic that does not avoid reality but meets it head-on, with brushes as if they were fists.

From that spirit emerge five pieces that form what he calls a "pictorial act of resistance":

"ZaGA"

The face of a mother, wrapped in a vibrant scarf, becomes a universal symbol of pain and dignity. In her eyes lies the weight of loss of children stolen by a foreign war and the unwavering strength of one who refuses to surrender. Two crossed weapons in front of her mouth represent the silence imposed by violence, while a peace symbol hanging from one of the pistols adds a bitter irony: peace, taken hostage by instruments of death. A single blue tear runs down her cheek a silent testimony to all the mothers who, despite everything, still believe in life.

"La cuillère vide"

A child with an empty spoon crossing his face becomes the raw embodiment of global food inequality. Sastre does not shy away from the brutal contrast: while the global South struggles to survive with barely enough to eat, the North suffers from excess. This portrait is a voiceless scream that questions global justice and reminds us that, in a world seemingly overflowing with resources, there are still children for whom an empty plate is the norm.

"Le poids du silence"

Here, a child's intense, melancholic gaze speaks of systemic violence and inequality. Red lines slash through the canvas, symbolizing violence, while cool blue geometric forms evoke the icy rigidity of oppressive social structures. The work demands empathy, compels reflection, and forces the viewer to face those who are too often unseen: the most innocent.

"Le Goût de l'Innocence"

A child, lost in the simple act of looking into his bowl, becomes a symbol of the fragility and purity of childhood in the face of adult indifference. This piece is a quiet but urgent call to protect what remains unspoiled, to shelter innocence before it, too, disappears.

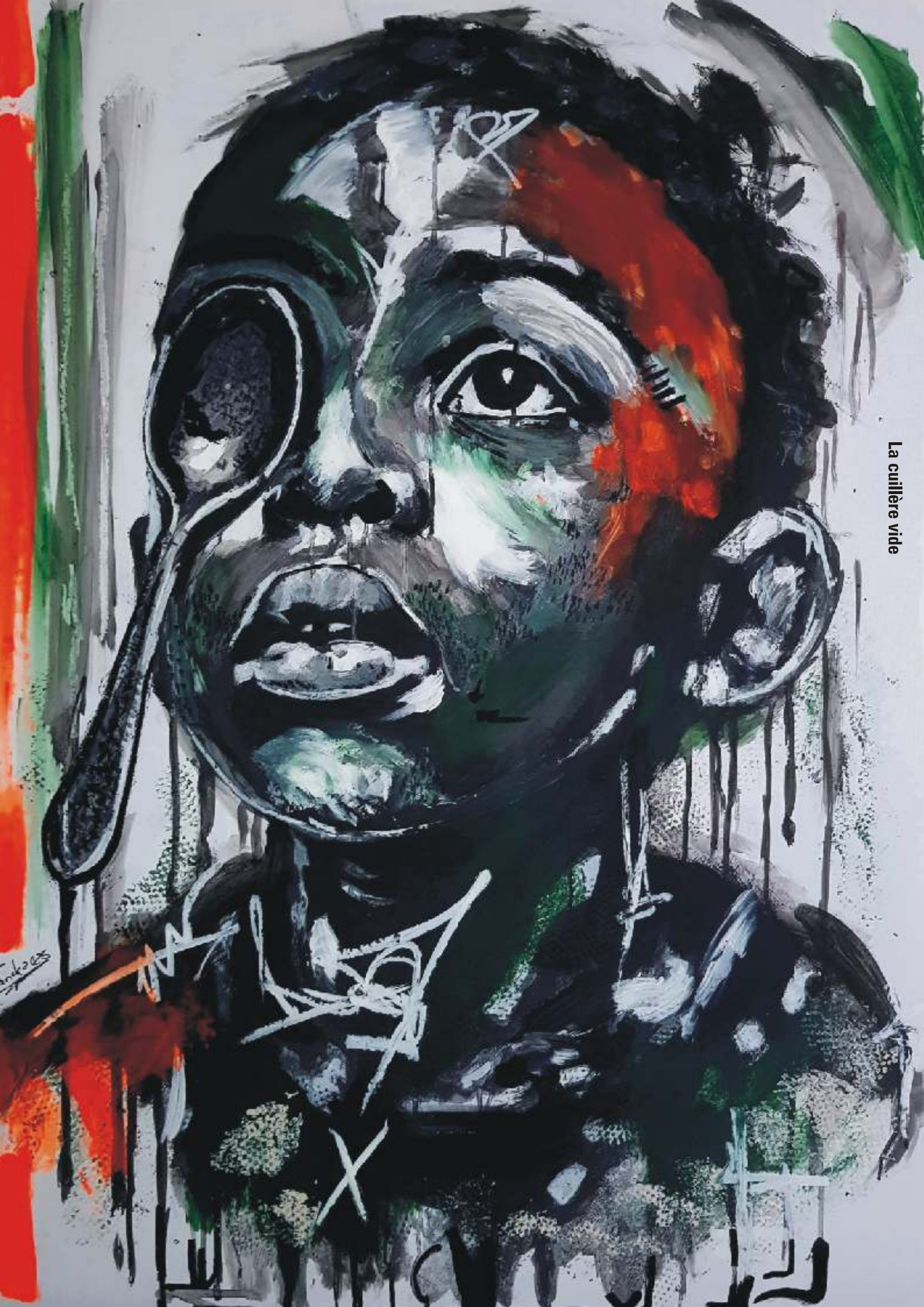
"Fragments d'Âme"

This work is a portrait of fractured identity, a search for authenticity in an alienating world. The overlapping fragments of the face, the X over the mouth, the clashing colors all speak of censorship, repression, and a voice fighting not to vanish. Sastre here makes a visual plea for freedom of expression, for reclaiming the true self in a society that insists on manufacturing prefabricated identities.

With every brushstroke, Franck Sastre turns silence into language, image into awareness, and art into a trench. His work does not scream, but it echoes. It does not impose, but it demands to be seen. And above all, it resists.



Fragments d'Âme





Le Goût de l'Innocence





Le poids du silence

A MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP

Av. de Jaume III, 3. Palma.

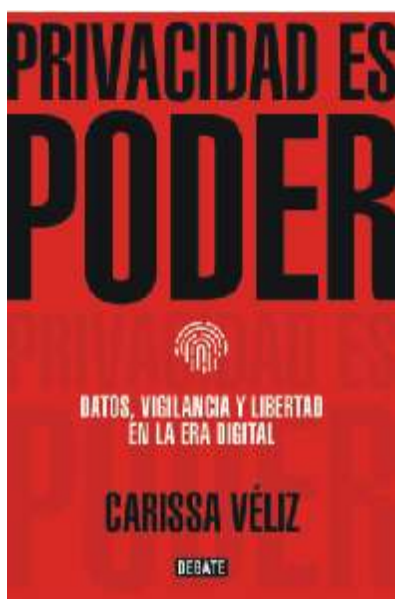
www.bluebananabrand.com



PUMA SPEEDCAT OG UNISEX: 110€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



PRIVACIDAD ES PODER

Autor: **Carissa Véliz**

La guía definitiva para afrontar uno de los problemas más acuciantes de nuestro tiempo: la pérdida de la privacidad.



VANS AUTHENTIC LINEN: 80€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



MYKITA SUNGLASSES

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



CARHARTT WIP BRANDON SHORT: 89€

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**



NEW BALANCE CT500GB: 130€

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

Las sandalias Mattison de Dr. Martens

Dr. Martens Mattison 3 Strap Sandals

Disponibles en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma · www.pasatiempos.net

Las Mattison 3 Strap son una opción versátil para quienes quieren destacar con un calzado funcional, moderno y fiel a la identidad de una marca icónica.

The Mattison 3 Strap is a versatile choice for those who want to stand out with functional, modern footwear that stays true to the identity of this iconic brand.



Perfectas para los meses cálidos, estas sandalias combinan con atuendos informales, bohemios o incluso urbanos.



ENG: The Dr. Martens Mattison 3 Strap Sandals combine the brand's signature rebellious and alternative style with a more relaxed, summer-ready aesthetic. Designed for those who seek comfort without compromising on attitude, these sandals feature a three-strap adjustable design that ensures a secure, customized fit — perfect for all-day wear.

The sole is made from lightweight EVA material, offering cushioning and flexibility while reducing weight without sacrificing durability. The design also includes a soft footbed that provides arch support, enhancing the comfort for extended use. While they move away from the classic AirWair sole, the Mattison retains the Dr. Martens spirit through its detailing: clean stitching, quality finishes, and a recognizable silhouette. Ideal for warmer months, these sandals pair well with casual, bohemian, or even urban outfits.

Dr. Martens Mattison 3 Strap Sandals combinan el estilo alternativo y rebelde característico de la marca con una estética más relajada y veraniega. Diseñadas para quienes buscan comodidad sin renunciar a la actitud, estas sandalias presentan una estructura robusta y minimalista a la vez. Su principal distintivo son las tres correas ajustables, que permiten un ajuste personalizado y seguro, ideales para caminar durante todo el día.

La suela está fabricada con el material EVA ligero, que aporta amortiguación y flexibilidad, reduciendo el peso sin perder durabilidad. El diseño incluye también una plantilla suave que brinda soporte al arco del pie, lo que mejora la experiencia de uso prolongado. Aunque se alejan del clásico modelo con suela AirWair, las Mattison conservan la esencia de Dr. Martens en los detalles: costuras cuidadas, acabados de calidad y una silueta reconocible.

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Son Sant Jordi y los pequeños placeres que nos ofrece el entorno	Son Sant Jordi and the simple pleasures offered by its surroundings
Un hotel rural que se aleja del turismo de masas para ofrecer al huésped una experiencia auténtica, con todo el encanto, los aromas y sabores de la isla.	A rural hotel experience that stands apart from mass tourism, offering guests an authentic stay, infused with the charm, aromas and flavors of the island.
Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca. Tel. 971 530 389 · www.sonsantjordi.com	
Hoy en día los hoteles rurales están muy cotizados y es que el turismo actual busca en sus viajes aventuras en el campo y lugares recónditos donde encontrar la tranquilidad. El Son Sant Jordi con un enclave natural idílico refleja la adoración que sienten por esta tierra sus dueños y ofrece al visitante los mejores servicios y la magia de la arquitectura mallorquina. En definitiva, una experiencia slow life donde el principal objetivo del viaje es el propio hotel. El Son Sant Jordi ofrece alojamiento en un conjunto de casas acogedoras del siglo XVII, cada una de ellas diferentes, aunque conservando la esencia del estilo mallorquín. Formando así un oasis de paz anclado en Pollença en carrer Sat Jordi, 29, con un jardín interior repleto de vegetación y coronado con una piscina exterior en forma ovalada. El lujo de este alojamiento rural reside en la sencillez y tranquilidad que se complementa a la perfección con sesiones de masajes, catas de vino o coctelería exótica alrededor de la piscina	del jardín interior. El hotel está abierto todo el año y se puede visitar sin estar alojado para tomar un cóctel en la piscina de 11:30 a 15:00h y reservar para eventos y grupos de 19:00 a 21:00h. Además se puede venir aquí con la mascota, no es maravilloso, son Pet Friendly. El encanto de Polleça, donde se ubica el hotel, reside en que conjuga a la perfección playa, montaña y patrimonio monumental. Si tomáramos una fotografía de este paraíso, diríamos que predominan los tonos azules del mar con las laderas de pinos verdes. Un espectáculo para los sentidos. ENG: Nowadays, rural hotels are highly sought after, as modern travelers increasingly look for countryside adventures and remote places where they can find peace and tranquility. Son Sant Jordi, set in an idyllic natural setting, reflects the owners' deep love for this land and offers visitors top-quality services and the magic of traditional Mallorcan architecture. In short, it's a slow life experience, where the main purpose of the trip is the hotel itself. Son Sant Jordi offers accommodations in a cluster of cozy 17th-century houses, each one unique while preserving the essence of Mallorcan style. Creating thus an oasis of peace anchored in Pollença at Carrer Sant Jordi 29, featuring an inner garden filled with lush vegetation and crowned by an oval-shaped outdoor pool. The luxury of this rural accommodation lies in its simplicity and serenity, perfectly complemented by massage sessions, wine tastings, or exotic cocktails by the pool in the inner garden. The hotel is open all year round and can be visited without staying overnight to enjoy a cocktail by the pool from 11:30 AM to 3:00 PM. It is also available for event and group reservations from 7:00 PM to 9:00 PM. Plus, you can stay here with your pet — isn't that wonderful? The charm of Pollença, where the hotel is located, lies in its perfect blend of beach, mountains, and cultural heritage. If we were to capture a photo of this paradise, it would be dominated by the blues of the sea and the green pine-covered hills. A true feast for the senses.



Tataki de atún con costra de sésamo: un viaje de fuego tenue y mares		Sesame-crusted Tuna Tataki: a journey through gentle flame and seas	
En el corazón del fuego que apenas roza, se forja un instante de perfección: el Tataki de atún de Wine and Food,		In the heart of a flame that barely grazes, a moment of perfection is forged: the Tuna Tataki from Wine and Food.	
Sindicat, 3 / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca. Tel. 686 532 710 · wineandfoodpalma.com			
Sellado con la caricia de la plancha, guardando intacta su alma cruda, roja, pura. Una sinfonía de contrastes que despierta los sentidos: lo tierno frente a lo crujiente, lo umami frente al susurro tostado del sésamo. El atún, escogido con reverencia, brilla como joya. Cada corte revela vetas de frescura, casi translúcidas,		como si en su carne aún habitara la memoria del mar. Se viste de gala en una armadura de sésamo blanco y negro: crujiente, aromático, ancestral. Ese abrazo de semillas, salsa ponzu, kakiage y vegetales salteados extiende puentes entre mundos. En boca, el primer bocado es una revelación. El sésamo estalla con un crujido dorado y luego cede al atún, suave, noble, casi	
		mantequilla marina. Sabores que se entrelazan con la delicadeza de un haiku, dejando un eco profundo, casi meditativo. Este plato no es solo comida: es una contemplación para quienes saben que Gourmet no es lujo: es conciencia. ENG: Seared with the caress of the grill, preserving its raw, red, pure soul. A symphony of contrasts awakens the senses: tenderness against crunch, umami against the toasted whisper of sesame. The tuna, chosen with reverence, gleams like a jewel. Each slice reveals veins of freshness, almost translucent, as if the memory of the sea still lived in its flesh. It dons a festive coat of white and black sesame: crisp, aromatic, ancestral. That embrace of seeds, ponzu sauce, kakiage, and sautéed vegetables builds bridges between worlds. On the palate, the first bite is a revelation. The sesame bursts with golden crunch, then yields to the tuna—soft, noble, almost like marine butter. Flavors intertwine with the delicacy of a haiku, leaving a deep, almost meditative echo. This dish is not merely food: it is a contemplation for those who understand that Gourmet is not luxury—it is awareness.	

Donde el Paisi: el rincón donde el alma se sienta a comer

Aquí no hay estrategias de marketing ni conceptos forzados, solo una propuesta honesta donde el protagonista es el sabor...

Donde el Paisi: the corner where the soul sits down to eat

There are no marketing strategies here, no forced concepts—just an honest offering where flavor takes center stage.

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

En una esquina discreta del barrio de Industria, donde Palma aún conserva alma de vecindario, se encuentra Donde el Paisi. Un local sin pretensiones estéticas, pero con algo que hoy escasea: autenticidad. Aquí nada es casual, pero todo fluye con naturalidad. Lo que parece improvisado, en realidad está hecho con intención. El alma del sitio es Paisi—apodo heredado y convertido en identidad—, quien no solo gestiona el local, sino que lo habita con esa mezcla de oficio y cercanía que transforma clientes en parroquianos. El trato es directo pero cálido, la recomendación siempre tiene sentido, y la cocina lleva su firma, aunque nunca la reclame.

ENG Tucked away on a quiet corner in the Industria neighborhood, where Palma still holds onto its small-town soul, you'll find Donde el Paisi. A place with no aesthetic pretensions, but something increasingly rare these days: authenticity. Nothing here is random, yet everything flows naturally. What may seem improvised is, in truth, crafted with intention.

The soul of the place is Paisi—a nickname inherited and turned into identity—who not only runs the spot but inhabits it with that rare mix of craft and closeness that turns customers into

Regulars. The service is straightforward yet warm, the recommendations always make sense, and the kitchen bears his signature, even if he never claims it.





Mar y Paz y los arroces: un viaje sensorial por la cocina mediterránea	Mar y Paz and Rice dishes: a sensory journey through Mediterranean cuisine
Una forma de rendir homenaje a la tierra, al mar y a la memoria, una celebración del mediterráneo,	A celebration of the Mediterranean, a tribute to the land, the sea, and memory itself.
Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 850 023	
En la cocina de Mar y Paz, el arroz no es solo un ingrediente: es una promesa. Una promesa de sabores que despiertan recuerdos, de caldos que abrazan, de fuegos que cuentan historias. Aquí, en este rincón bañado por la luz del Mediterráneo, el arroz deja de ser cotidiano para convertirse en algo profundamente íntimo y sublime, un ritual que seduce desde el primer aroma. Porque sí, el arroz alimenta, pero también sugiere, evoca, conecta. Es el alma de platos que nacen del mar y se cocinan con el tiempo, con paciencia, con ese respeto casi reverencial que solo los lugares auténticos conservan. En Mar y Paz no se habla de paella o arroz caldoso como si fueran recetas: se los nombra como obras vivas, lienzos efímeros donde se pinta con azafrán, mariscos recién traídos, fumets densos y secretos que solo se susurran entre fogones. La cocina aquí es una especie de alquimia emocional. El arroz se cocina como quien compone una canción: con ritmo, con alma, con pequeños gestos que marcan la diferencia. Ni un grano pasado, ni una nota fuera de	lugar. Solo el punto exacto en que el arroz se vuelve textura, aroma, y esa explosión en boca que hace cerrar los ojos y sonreír. Porque en Mar y Paz, los platos no se sirven: se revelan. Cada cucharada es un viaje. Cada bocado, una sorpresa. Y claro, como todo viaje, necesita sus cómplices. Una carta de vinos pensada con inteligencia no solo para acompañar, sino para seducir, y unos cócteles que juegan entre lo clásico y lo audaz, perfectos para abrir el apetito o prolongar el deseo. Aquí el vino y los arroces, tú o las sugerencias no se encuentran por accidente: se reconocen, se miran, se entienden. ENG: In the kitchen of Mar y Paz, rice is more than just an ingredient: it is a promise. A promise of flavors that awaken memories, of broths that embrace, of flames that tell stories. Here, in this sun-kissed corner of the Mediterranean, rice ceases to be ordinary and becomes something deeply intimate and sublime, a ritual that seduces from the very first aroma. Because yes, rice nourishes, but it also suggests, evokes, connects. It is the soul of dishes born from the sea and cooked with time, with patience, and with that almost reverential respect that only truly authentic places preserve. At Mar y Paz, paella or soupy rice aren't spoken of as recipes, they're named like living works, fleeting canvases painted with saffron, freshly caught seafood, rich fumets, and secrets whispered only among the burners. The kitchen here is a kind of emotional alchemy. Rice is cooked like a song is composed: with rhythm, with soul, with subtle gestures that make all the difference. Not a grain overcooked, not a note out of tune. Only that precise point where rice becomes texture, aroma, and a burst of flavor that makes you close your eyes and smile. Because at Mar y Paz, dishes are not simply served, they're revealed. Each spoonful is a journey. Each bite, a surprise. And of course, like any great journey, it needs its accomplices. A wine list curated with intention, not just to accompany, but to seduce. Cocktails that play between the classic and the bold, perfect for awakening the appetite or prolonging desire. Here, the wine, the rice dishes, you, and the suggestions aren't stumbled upon by chance, they recognize one another, they connect, they understand.

La Veló Brewery presenta Santa Cata birra del barri

Los primeros brebajes de la marca Santa Cata birra del barri ya están presentes en La Veló y disponibles en diferentes puntos de la isla.

La Veló Brewery presents Santa Cata craft beer

The first brews from the Santa Cata birra del barri brand have arrived at La Veló and are now available at various spots around the island.

Carrer de la Indústria, 23. Palma. Mallorca. Te. 871 040 776

La microcervecera arranca la aventura con una danza de contrastes - un lata roja para diferenciar al estilo Helles de la otra, una IPA La Veló Y3 enlatada en color celeste. Santa Cata no solo refresca; cuenta una historia, quizá la historia del barrio quién sabe. Pero cierto es que manifiesta ese humor pícaro, estilo y un producto que invita al disfrute. En un mercado saturado, su encanto reside en unir lo clásico con lo moderno y recordarnos que en la mesa, como en la vida, los contrastes bien llevados son pura celebración. Y en esta danza de personalidades, surge la Santa Cata, una creación que encarna el espíritu festivo de diferentes estilos de cervezas artesanas y la microcervecera acaba de iniciarse con ganas de más. Santa Cata seduce con brindis entre mundos, una cerveza Helles Premium ligera y la otra con un toque irreverente de lúpulo seco al estilo IPA. El diseño de la lata presenta una Santa traviesa, con corazón de lúpulo y una bicicleta dibujada en la vestimenta y, quizá guiña el ojo desde la lata tras unas gafas urbanitas, invitando a pecar, pero con prudencia ya que las cervezas en cuestión tienen de 4.5° al 6.5° de Alc. No me digas que no mola esta invitación graciosa que

pretende alegrarte el día con una Santa Cata birra del barri. Brindemos por la emoción.

ENG: The microbrewery kicks off its journey with a dance of contrasts: a bold red can to distinguish the Premium Helles style from its counterpart, the La Veló Y3 IPA, canned in sky blue. Santa Cata doesn't just refresh—it tells a story. Perhaps even the story of the neighbourhood—who knows? What's certain is that it carries a cheeky sense of humour, a distinct style, and a product that invites pure enjoyment. In an oversaturated market, its charm lies in bridging the classic with the contemporary, reminding us that at the table—as in life—well-played contrasts are a true celebration. And in this playful clash of

Personalities, Santa Cata emerges: a creation that embodies the festive spirit of different craft beer styles. The microbrewery may just be starting out, but it's already brewing with ambition. Santa Cata tempts us with a toast between worlds—on one side, a light and smooth Premium Helles; on the other, an IPA with a rebellious kick of dry-hopped bitterness. The can design features a mischievous Saint figure, heart made of hops, and a bicycle drawn into her outfit. You might even catch her winking behind a pair of urban-style sunglasses, inviting you to sin... but gently. Because these beers pack a punch, ranging from 4.5% to 6.5% ABV. Don't tell me this cheeky invitation doesn't make your day just a bit better.



Mandragora Hidromel: saborea la historia, celebra el presente

Más que una bebida, es un puente entre tradición, naturaleza y placer contemporáneo.

Mandragora Hidromel: taste history, celebrate the present

More than just a drink, it's a bridge between tradition, nature, and contemporary enjoyment.

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Palma. Mallorca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com



Mandragora Hidromel ofrece una experiencia sensorial única gracias a su sabor complejo y versátil, fruto de una cuidadosa elaboración artesanal a base de miel. Ideal para quienes buscan una bebida ligera con historia, su baja graduación alcohólica la convierte en una opción para múltiples ocasiones. Disfrútalo como aperitivo, acompañado de frutos secos, quesos suaves o chocolate puro. Sus variedades como Origen IX, Origen XIII la versión clásica con el 50% de miel, o el afrutado Melomel Cireres realzan cualquier momento de relax, ya sea una tarde soleada o una noche fría junto a un buen libro. Perfecto para celebraciones como bodas, aniversarios, eventos temáticos medievales

o con chefs privados.

Mandragora Hidromel también se luce en reuniones sociales, maridajes con gastronomía local, con tapas gourmet y en la creación de cócteles. Prueba Mulsum elaborado con uva merlot o el aromático Herbesmel la versión mallorquina con 8 botánicos, un digestivo excelente. También mencionar que además se puede cocinar con Hidromiel. Para los más exigentes, las ediciones maduras en barrica - Aubercoc, Figuesmel y Sa Mesquida- ofrecen una profundidad y riqueza ideales para degustaciones o momentos especiales.

ENG: Mandragora Hidromel offers a unique sensory

experience thanks to its complex and versatile flavor, the result of careful artisanal craftsmanship based on honey. Ideal for those seeking a light drink with history, its low alcohol content makes it a option for many occasions.

Enjoy it as an aperitif, paired with nuts, soft cheeses, or dark chocolate. Its varieties such as Origen IX, Origen XIII (the classic version with 50% honey), or the fruity Melomel Cireres, enhance any relaxing moment, whether it's a sunny afternoon or a cold night with a good book.

Perfect for celebrations such as weddings, anniversaries, medieval-themed events, or private chef dinners. Mandragora Hidromel also shines at social gatherings, local cuisine pairings, gourmet tapas, and cocktail creation.

Try Mulsum, made with Merlot grapes, or the aromatic Herbesmel, the Mallorcan version with 8 botanicals, an excellent digestif. It's also worth noting that Hidromel can be used in cooking.

For the most discerning palates, the barrel-aged editions - Aubercoc, Figuesmel and Sa Mesquida- offer depth and richness, ideal for tastings or special moments.



elige tu vino

WINE SPOT



Un vino elaborado con Monastrell y Cabernet Sauvignon. Se selecciona la mejor uva procedente de viñedos de más de 50 años de edad situados a 900 metros de altitud. Un vino maduro, intenso y elegante. Abrumadoras notas de fruta negra madura combinadas a la perfección con aromas de la crianza que nos recuerdan a la canela, la vainilla y el café. Es el icono de la bodega Ego a escasos kilómetros del centro histórico de Jumilla. Cuenta con 25 hectáreas de viñedo propio, en su mayoría de la variedad autóctono Monastrell, de pie franco.

GORU 18M

• egobodegas.com



Este vino es fruto de una rigurosa selección de las mejores uvas de la variedad Monastrell y Cabernet Sauvignon. Los granos se vendimiaron en la tercera semana de octubre, en su momento óptimo de maduración, en cajas de 15 kilos. Vino de color cereza picota intenso con matices violáceos. Aroma fino a fruta negra, con notas torrefactas y ahumadas. Paladar estructurado, fino y elegante, taninos dulces, maduros y golosos, complejo, tocado de elegancia y del exotismo del clima mediterráneo.

FUERZA

• egobodegas.com



Tinto parcela de las variedades Monastrell, Syrah, Petit Verdot. La vendimia es manual y se realiza en el momento óptimo de maduración de la uva a principios de otoño. Cada una de las tres variedades es fermentada por separado en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 10 días. Color granate con ribetes violáceos y azulados. Aroma marcado a frutos negros maduros y rojos con recuerdos tostados de vainilla, canela y coco. En boca es elegante, redondo y de tanino suave. Vino complejo con estructura marcada.

FINCA DEL TUERTO

• egobodegas.com



Tinto ecológico 100% Monastrell. Elaborado durante la última semana de septiembre con uvas de la variedad Monastrell procedentes de viñedos con certificación ecológica. Viñedos con una edad media de 25 años. Tanto las instalaciones como el proceso de vinificación, garantizan la separación de las vendimias de cultivo ecológico de las convencionales. Cereza negra con tonos violetas púrpura. Limpio, con aromas de especias, violetas y arándanos. Textura agradable, con sabrosos frutos rojos, taninos amplios, acidez equilibrada y un final puro.

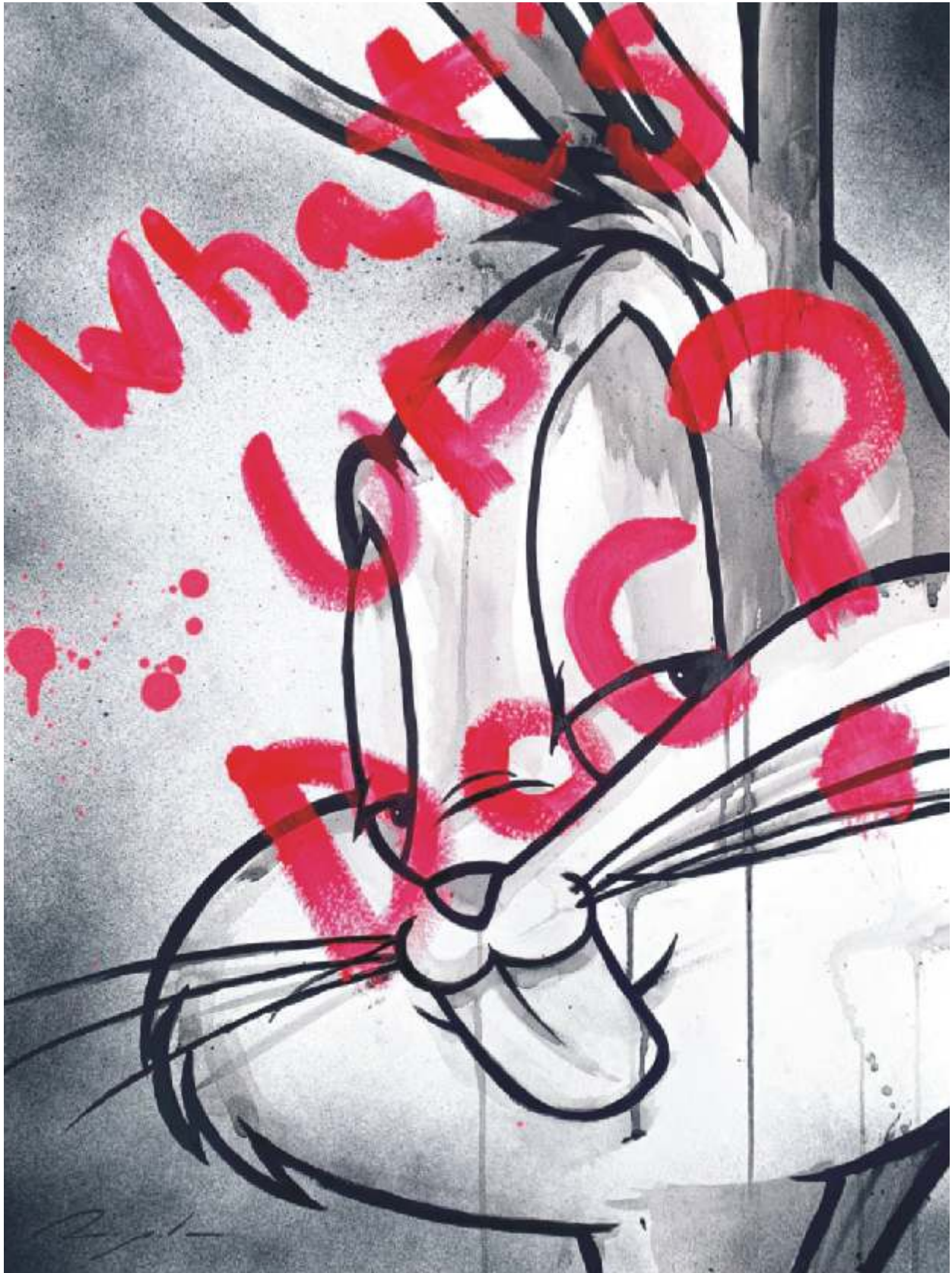
TALENTO. DO JUMILLA

• egobodegas.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #229

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Marco Maseda ©

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



ACCEDER 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, Ohrhänge aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

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



PASATIEMPOS

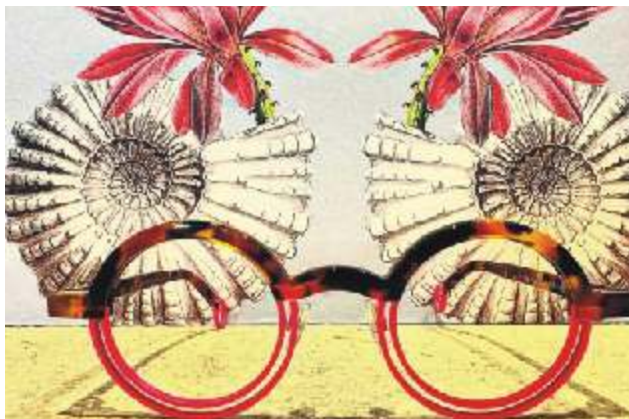
pasatiempos.net

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



SON SANT JORDI

sonsantjordi.com

ESP: Un conjunto de casas, del siglo XVII, restauradas y adecuadas para convertirse en un pequeño hotelito familiar. Si buscas tranquilidad y sosiego este es el lugar.

ENG: A cozy group of 17th-century houses, restored and adapted to become a small family-run hotel. If you're looking for peace and quiet, this is the place.

DEU: Eine gemütliche Gruppe von Häusern aus dem 17. Jahrhundert, restauriert und umgestaltet zu einem kleinen familiengeführten Hotel. Wenn Sie Ruhe und Erholung suchen..

Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca.
Tel. 971 530 389



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

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



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



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

ESP: Ha llegado la olla caliente, un plato típico asiático que te invita ejercer de cocinillas y marcar el punto propio de cocción. Aquí el acto de comer tiene su know how, te atreves a probar

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

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

C/ de l'Ariduc Lluís Salvador, 5. Palma. Mallorca
Tel. 971 051 906



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



LA BÚFALA RISTORANTE

labufala.es

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

ENG: They are Sicilians who enchant with the love they put into preparing the pasta they make daily in their own workshop, the vaulted oven pizzas, or the La Bufala-style antipasto.

DEU: Es sind Sizilianer, die mit der Liebe verzaubern, mit der sie täglich in ihrer eigenen Werkstatt die Pasta zubereiten, die gewölbten Ofenpizzen backen oder das Antipasto servieren.

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



ANTIGUA ESQUINA

bar de tapas

ESP: En esta esquina del casco antiguo, el tiempo se detiene con cada brindis. Ofrece cocina mediterránea y tapas que van del recuerdo al deseo, del mar a la tierra, y del corazón al plato.

ENG: On this corner of the old town, time stands still with every toast. It offers Mediterranean cuisine and tapas that journey from memory to longing, from sea to land, from the heart to the plate.

DEU: An dieser Ecke der Altstadt bleibt mit jedem Toast die Zeit stehen. Es wird mediterrane Küche und Tapas serviert, die von der Erinnerung zur Sehnsucht und vom Meer zum Land...

Can Arabi, 5. Palma. Mallorca.
Tel. 871 081 467



CA NA SISSY

cafetería alcohol free · canasissy.my.canva.site

ESP: Ofrece desayunos como los huevos Benedict, french toast de coca de patata, llonguet Croque Monsieur de sobrasada, deliciosos cafés, hamburguesa de cordero mallorquina y más...

ENG: It offers breakfasts such as eggs Benedict, coca de patata French toast, llonguet Croque Monsieur with sobrasada, delicious coffees, Mallorcan lamb burger, and more...

DEU: Es werden Frühstücke angeboten wie Eggs Benedict, French Toast aus Coca de Patata, llonguet Croque Monsieur mit Sobrasada, köstlicher Kaffee, mallorquinischer Lamm-Burger...

Sant Esperit 6. Palma. Mallorca.
Tel. 971 905 015



LA GUARIDA

laguaridarestaurante.es

ESP: Cortes de carne únicos, yakimeshis al wok, brasas vivas y productos frescos que celebran lo auténtico. Todo se cocina con intención, con técnica y con pasión.

ENG: Unique cuts of meat, wok-cooked yakimeshi, live-fire grilling, and fresh ingredients that celebrate authenticity. Everything is cooked with intention, technique, and passion.

DEU: Einzigartige Fleischzuschnitte, im Wok zubereitetes Yakimeshi, offene Glut und frische Zutaten, die das Echte feiern. Alles wird mit Absicht, Technik und Leidenschaft gekocht.

Plaça de la Quartera, 5. Palma.

Tel. 871 91 95 28



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



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

ESP: Un modelo gastronómico sostenible que sigue una filosofía de aprovechamiento y ofrece una propuesta fresca que prioriza el producto local y de temporada, elegido con consciencia.

ENG: A sustainable gastronomic model that follows a philosophy of resourcefulness and offers a fresh proposal that prioritizes local and seasonal produce, chosen consciously..

DEU: Ein nachhaltiges gastronomisches Modell, das einer Philosophie der Ressourcennutzung folgt und einen frischen Vorschlag bietet, der auf lokale und saisonale Produkte

Travessia d'en Ballester, 11. Palma. Mallorca

Tel. 623 50 18 66



LA VÉLO BREWERY

microcervecería

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

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

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

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



EL CERDO VOLADOR PUB

experienced drinkers only

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

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

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

Carrer del Marquès de la Sènia, 27. Palma.



LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

ESP: Ofrecen bocadillos, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón ibérico al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carne y tapas populares como las patatas bravas y otras.

ENG: They offer snacks, platters of Iberian cold cuts, cheeses, hand-carved Iberian ham, and a wide selection of meat cuts and popular tapas such as patatas bravas, among others.

DEU: Sie bieten iberischen Wurstwaren, Käse, von Hand geschnittenen iberischen Schinken und eine große Auswahl an Fleischstücken sowie beliebten Tapas wie Patatas Bravas...

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



LA ROVINA VERMUTERÍA

larovinavermateria.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

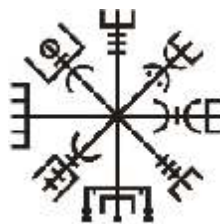
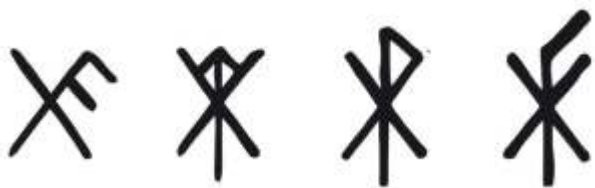
storeformentor.com

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 FRANCK SASTRE
ISSUE # 229

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

Carissa Véliz, Martha Nussbaum, Carlos Penas, Hana Choi, Sasha Okun, Rafa Macarrón, Tim Brawner, Tomohiro Takagi, Franck Sastre , ,
Noe y Toni (La Santa) & (Mar y Paz), 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 Zarmina sufren desnutrición. Actualmente, 1 de cada 4 niños vive en extrema pobreza alimentaria, una situación que les pone en peligro.

¿Por qué UNICEF? La razón eres tú.

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



para cada infancia

**HAZTE SOCIO O
SOCIA DE UNICEF**

900 907 133

unicef.es/porqueunicef

