

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #230

lifestyle & art subculture magazine



LA MENTE BRILLANTE DETRÁS DEL EMIFF

EL MAL GUSTO DE QUERER COINCIDIR CON MUCHOS

ANNA WEYANT: ENTRE LA DULZURA Y LA SOMBRA

ORIGEN TAPAS CONCEPT: TRADICIÓN E INNOVACIÓN

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



NIT DE L'ART 2025

OBJECTS IN FRAME MAY BE CLOSER THAN THEY APPEAR



CAN BONI
GALLERY



ÁLEX JUL
SALUSTIANO
LUCA MONZANI

20/09
2025
19:00

CARMEN CAÑADAS
NÚRIA BOSCH
BEGO RIBA



© Hélène Delmaire

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 12. El mal gusto de querer coincidir con muchos.
- 14. La regla crítica: 'Como si se mueren los relojes'.
- 16. Sandra Seeling Lipski: la mente brillante detrás del EMIFF

ARTISTAS

- 20. Hélène Delmaire y donde la forma se vuelve presencia.
- 24. Los retratos como instantes silenciosos de Cornelia Hernes
- 28. El arte de la verdad silenciosa: Dongni Hou sobre pintar lo invisible.
- 30. Malcom T. Liepke y la figura humana como territorio eterno.
- 32. Art & Design District Palma expande sus fronteras.
- 34. Vientre, una exposición colectiva de cuatro artistas.
- 36. La mujer como leitmotiv en la nit de l'art de Gallery Can Boni.
- 38. El hotel Artmadams celebra su tercera Nit de l'Art.
- 40. Anna Weyant: entre la dulzura y la sombra.

DRESSCODE & DESIGN

- 46. Must have.
- 48. Rako Joies: Diseño en pulseras de eslabones esculpidos entrelazados.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Origen Tapas Concept: tradición e innovación.
- 51. Sushi, cócteles y emociones: así es Salvaje Palma.
- 52. La Guarida Palma: brasas con fusión japonesa y brasileña.
- 53. Hotel Son Sant Jordi, un remanso de paz en Pollença.
- 54. En La Santa, la vida no se vive se saborea.
- 57. Descubre las variedades únicas de Mandragora Hidromel.

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

SUMARIO



SANDRA SEELING: LA MENTE BRILLANTE DETRÁS DEL EMIFF

Pág. 16. El Evolution Mallorca Film Festival se ha consolidado como uno de los encuentros cinematográficos más vibrantes del Mediterráneo...

ENG: The Evolution Mallorca Film Festival has established itself as one of the most vibrant cinematic gatherings in the Mediterranean....

EL MAL GUSTO DE QUERER COINCIDIR CON MUCHOS

Pág. 12. Nietzsche despreció el deseo de coincidir con la mayoría. En esta frase breve y afilada se condensa su defensa del pensamiento....

ENG: Nietzsche despised the desire to coincide with the majority. In this brief and sharp phrase lies the essence of his defense of independent thought...

LA REGLA CRÍTICA: COMO SI SE MUEREN LOS RELOJES

Pág. 14. Some years ago, al que ganaba alguna suculenta cantidad de dinero se le hacía una de esas preguntas que es imprescindible aún ...

ENG: Some years ago, anyone who earned a considerable amount of money would inevitably be asked one of those questions

17 DE SEPTIEMBRE
20:00

ESCUPTORES

AMPARO ALEGRIA
CONCHA CALVO
DAVID DAGARD
ERNESTO
EUGENIA PIANCETI
GASPAR SERVERA
JOAN BALAGUER
JUAN COSTA
LUCIO SANZ
LUIS LÓPEZ
MIGUEL MONEGAL
P. VERÍ
PILAR CERDÀ
PITI OLEZA
TONI BRUNO
TONI COLL

PINTORES

ALEX JUL
ANA M SUBIELA
AYUNA
BIEL PANIZA
BLANCA MARTÍ
CARLOS RIVERA
CARMEN CAÑADAS
CARLOTA BAUZA DE MIRABÓ
CHARLY
CHANTAL
CHUS FERNÁNDEZ
DARÍO ARANA
EMILIO CARDONA
ENRIQUE RAZQUIN

EVITA MEDINA
FAY SHELTON
INÉS VALLS
JANET LEAL
JOSÉ LUIS MESAS
JOSÉ M FAYOS
JUAN SEGURA
LINDA BULIS
MAJAPÓ
MARGA BERMEO
MARGARITA FORTEZA
MARITA COT
MAX CANTREL
MAYTE SPINOLA
MIGUEL RICHE
NICOLÁS VREUGDENHIL
NINO PONS
PASCUAL DE CABO
PILAR CORREA
ROSER VALLMAJOR I LLUCH
SANTIAGO ADEOYE
SILVIA BAKER DE PERCAL
SOLEDAD JIMÉNEZ
TONI BRUNO
TOLO ALBERTI
VICTORIA CANALS

SALAS
SKYLIGHT
ARTGALLERY



EXPOSICIÓN DEL
17 AL 24 DE SEPTIEMBRE

PRESENTADO POR
PATRICIA CHINCHILLA

ACTUACIÓN
DÚO CUSSATI



Hotel Artmadams

Carrer del Marquès de la Sènia, 34 - Palma - 971 22 21 21
artmadams@hotelartmadams.com

artisteo

SUMARIO



ANNA WEYANT: ENTRE LA DULZURA Y LA SOMBRA

Pág. 40. Destaca por sus pinturas figurativas, en las que combina referencias artísticas con elementos de la cultura popular..

ENG: She stands out for his figurative paintings, in which he combines artistic references with elements of popular culture....

EL HOTEL ARTMADAMS CELEBRA SU TERCERA NIT DE L'ART

Pág. 38. Del 17 al 24 de septiembre, el Hotel Artmadams acoge su tercera Nit de l'Art con pintura, escultura y Música en vivo

ENG: From September 17 to 24, Hotel Artmadams hosts its third Nit de l'Art with painting, sculpture, and live music in Palma. .

LA MUJER COMO LEITMOTIV EN LA NIT DE L'ART DE CAN BONI

Pág. 36. La exposición "Objects in frame may be closer than they appear" cuenta con el aclamando artista Salustiano García...

ENG: The group exhibition Objects in Frame May Be Closer Than They Appear features the participation of acclaimed artist Salustiano ...

VIENTRE

MIÉRCOLES · 10 DE SEPTIEMBRE · OCHO DE LA TARDE · CAN SAVELLÀ, 26 · PALMA

MÉNAGE À QUATRE DE ESCULTURAS Y PINTURAS

JOAN DE LA PIERNA ✱ LLORENÇ GARRIT ✱ CARLOS PENAS ✱ MARCOS TORANDELL



en la recámara

SUMARIO



**RAKO JOIES Y LA
PULSERA DE
ESLABONES**

Pág. 48. Elaboradas con precisión y auténtica pasión por artesanos, las pulseras para hombre presentan diseños...

ENG: Crafted with precision and genuine passion by artisans, the men's bracelets feature designs....

**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...



COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



S'ANGEL
restaurante

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



SUMARIO



ORIGEN TAPAS CONCEPT: TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Pág. 50. Un espacio gastronómico con identidad propia en el corazón de Palma....

ENG: A gastronomic space with its own identity in the heart of Palma....

SUSHI, CÓCTELES Y EMOCIONES: ASÍ ES SALVAJE PALMA

Pág. 51. Descubre Salvaje Palma, cocina japonesa fusión, coctelería de autor y postres artesanales en un ambiente único ...

ENG: Discover Salvaje Palma: fusion Japanese cuisine, signature cocktails, and artisanal desserts in a unique atmosphere....

LA GUARIDA PALMA: BRASAS CON FUSIÓN JAPO Y BRASILEÑA

Pág. 52. Un restaurante que combina el arte de la brasa brasileña con el wok japonés. Carne, pescado, yakimeshis y cócteles ...

ENG: A restaurant that combines the art of Brazilian grilling with the Japanese wok. Meat, fish, yakimeshis, and cocktails...

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

EL MAL GUSTO DE QUERER COINCIDIR CON MUCHOS

Nietzsche despreció el deseo de coincidir con la mayoría. En esta frase breve y afilada se condensa su defensa del pensamiento propio frente al conformismo y la moral colectiva.

THE BAD TASTE OF WANTING TO AGREE WITH MANY

Nietzsche despised the desire to agree with the majority. In this brief and sharp phrase, his defense of independent thought against conformism and collective morality is condensed.

Por Juan Ángel Asensio

Friedrich Nietzsche escribió en *Humano, demasiado humano* una de sus observaciones más incisivas: «El mal gusto de querer coincidir con muchos». La frase, con provocación marca de la casa incluida, sintetiza su consabido desdén hacia la uniformidad intelectual y moral. Para Nietzsche, coincidir con la mayoría no es señal de sabiduría ni virtud: es, más bien, un síntoma de pereza espiritual, de conformismo acrítico y de renuncia al pensamiento individual.

Esta advertencia cobra una vigencia singular en un tiempo donde la polarización, el miedo a disentir y la ansiedad por posicionarnos campan a sus anchas. Redes sociales, discursos mediáticos y dinámicas grupales parecen empujar al individuo a coincidir, a sumarse, a pronunciarse según líneas ya trazadas. En este contexto, volver sobre el diagnóstico nietzscheano no solo permite entender su crítica a la moral de rebaño, sino también pensar en la necesidad —y el precio— de sostener una voz propia.

Para comprender la fuerza de esta frase, conviene situarla en la matriz filosófica de Nietzsche. Su obra representa una batalla constante contra los valores heredados, especialmente aquellos que se imponen sin justificación racional o estética. El filósofo alemán observa que muchas de nuestras convicciones son fruto de la necesidad de encajar, de formar parte de una comunidad que piensa y actúa de manera similar.

A lo largo de sus libros —desde *La genealogía de la moral* hasta *Más allá del*

bien y del mal—, Nietzsche critica la tendencia humana a buscar refugio en lo colectivo. El rebaño, figura constante en su obra, representa una estructura de obediencia, de sometimiento y de miedo a la diferencia. Teniendo esto en cuenta, coincidir con muchos no es solo tener una opinión compartida: es traicionar la potencia creadora del individuo.

El «mal gusto» al que se refiere Nietzsche es una desvalorización estética y moral que implica falta de valentía, ausencia de estilo e incapacidad para asumir la singularidad. Para él, el buen gusto no tiene que ver con el consenso, sino con el coraje de disentir. El pensador libre no desea agradar a muchos, le basta con agradarse a sí mismo y a quienes puede considerar iguales en espíritu y libertad.

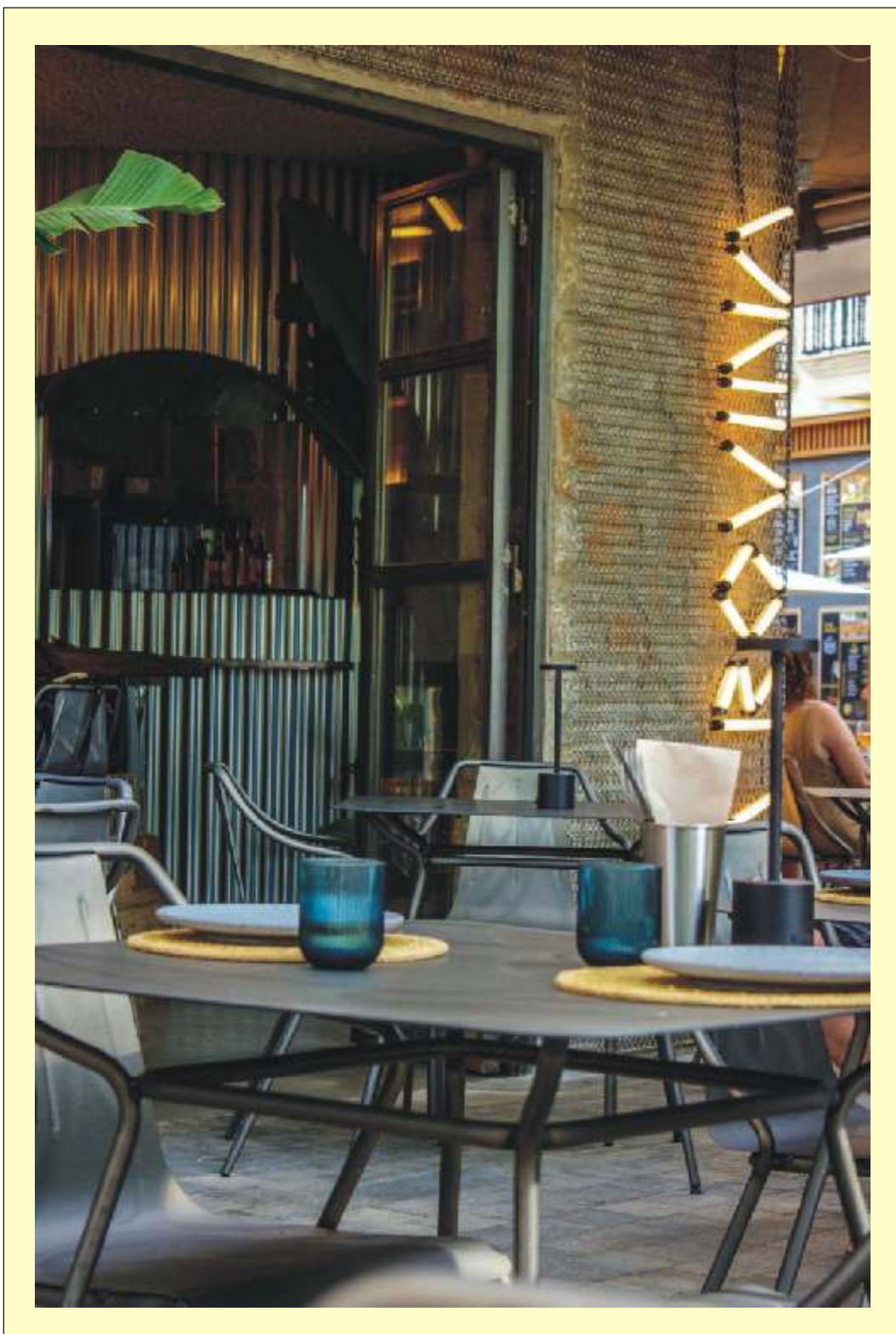
ENG: Friedrich Nietzsche wrote in *Human, All Too Human* one of his most incisive observations: “The bad taste of wanting to agree with many.” The phrase, imbued with his trademark provocation, synthesizes his well-known disdain for intellectual and moral uniformity. For Nietzsche, agreeing with the majority is not a sign of wisdom or virtue: rather, it is a symptom of spiritual laziness, uncritical conformism, and the renunciation of individual thought. This warning acquires a singular relevance in a time when polarization, the fear of dissent, and the anxiety to take a stance run rampant.

Social media, media discourses, and group dynamics seem to push the individual to agree, to join in, to position

themselves along already drawn lines. In this context, revisiting Nietzsche’s diagnosis not only allows us to understand his critique of herd morality, but also to reflect on the necessity—and the cost—of sustaining an individual voice. To grasp the force of this phrase, it is worth situating it within Nietzsche’s philosophical framework.

His work represents a constant battle against inherited values, especially those imposed without rational or aesthetic justification. The German philosopher observes that many of our convictions stem from the need to fit in, to be part of a community that thinks and acts in similar ways. Throughout his books—from *On the Genealogy of Morality* to *Beyond Good and Evil*—Nietzsche criticizes the human tendency to seek refuge in the collective. The herd, a recurring figure in his work, represents a structure of obedience, submission, and fear of difference. With this in mind, agreeing with many is not merely holding a shared opinion: it is betraying the creative power of the individual.

The “bad taste” Nietzsche refers to is both an aesthetic and moral devaluation that implies lack of courage, absence of style, and incapacity to embrace singularity. For him, good taste is not about consensus, but about the courage to dissent. The free thinker does not wish to please many; it is enough to please themselves and those they may consider equals in spirit and freedom.



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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

COMO SI SE MUEREN LOS RELOJES

Por Carlos Penas



Some years ago, al que ganaba alguna suculenta cantidad de dinero se le hacía una de esas preguntas que es imprescindible aún en los tiempos que corren, más locos que los años veinte, pero con el encanto de la maldita inquisición: ¿Qué vas a hacer con la pasta?

Daba igual que hubieras esquivado las calabazas en el un, dos, tres de Chicho, o que Joaquín Prat te hubiera bendecido con su mano al ritmo de un pegadizo "a jugarrrr", o que se hubieran aliado los astros con los cinco números de la ilusión de todos los días, o que las niñas y niños de San Ildefonso cantaran tu premio como depravados y enseñándote las bolas que te habían sonreído. No interesaba el origen de la dicha, no, importaba un carajo que Tales de Mileto pensara en el agua como el origen de

todas las cosas y, si en ese momento levantase la cabeza, como si empezase a contar hasta diez para quitar el seguro y apuntarse a la sien. Lo importante era estampar las alcachofas a escasos milímetros de tus morros para que respondieras de una puta vez al interrogatorio con el que violaban tu intimidad.

Las respuestas se movían dentro del mismo círculo de amistades peligrosas: Bueno, arreglar unas cositas de casa, ayudar a nuestra hija, que se nos casa, ayudar a nuestro hijo, que también se nos casa, tapar unos agujeritos, ya sabe, comprar un coche a nuestra hija que le hace falta para ir a trabajar, bueno, y comprar un coche a nuestro hijo que cualquier día se queda con el volante en la mano, pagar la hipoteca, abrir una cuenta a nuestra hija para que tenga

unos ahorritos, ya sabe, abrir una cuenta de ahorro a nuestro hijo, bueno, ya sabe, tapar esas grietas que llevan abiertas casi toda la vida.

Y hoy, después de atrapar un millón, superar el desafío, desactivar las bombas de boom y pasar palabra hasta que se agoten los segundos, las respuestas se menean también dentro de una misma órbita, mientras piensas en la hostia que de buena gana le meterías:

Bueno, dar la vuelta al mundo, ya sabes, tomarnos un año sabático, viajar, irnos una temporada a Tailandia, ya sabes, ir en globo o hacernos selfis en las siete maravillas del mundo. Por mí, como si se acerca el fin de los delfines, como si se mueren los relojes, como si tropiezas con algún trozo de sangre y te rompes la crisma en la caída, o te mueres.

TRES EXPERIENCIAS, UNA ESENCIA



Grupo Origen es un grupo gastronómico en Mallorca nacido en Palma con una idea clara: ofrecer experiencias que conecten a través del sabor, la atmósfera y el detalle.

Desde la apertura de nuestro primer restaurante, Origen, en 2021, no hemos dejado de crecer y evolucionar. Hoy, somos tres espacios distintos Origen, Salvaje y La Guarida que representan diferentes formas de entender la cocina, pero comparten una misma alma.

En cada propuesta encontrarás el mismo compromiso: producto local, creatividad, brasa, fusión... y una manera de hacer las cosas con autenticidad, emoción y carácter mediterráneo.

ORIGEN

Tapas concept,
brasas mediterráneas
Plaça Nova de la Ferreria, 6. Palma
Tel. 871 174 553

SALVAJE

Fusión japonesa con
côteles de autor.
Plaça de la Quartera, 7. Palma.
Tel. 871 704 700

LA GUARIDA

Brasa y wok entre
Japón y Brasil.
Plaça de la Quartera, 5. Palma.
Tel. 871 919 528





SANDRA SEELING LIPSKI: LA MENTE BRILLANTE DETRÁS DEL EMIFF

SANDRA SEELING LIPSKI: THE BRILLIANT MIND BEHIND THE EMIFF

El Evolution Mallorca International Film Festival se ha consolidado en poco más de una década como uno de los encuentros cinematográficos más vibrantes del Mediterráneo.

The Evolution Mallorca International Film Festival has established itself in just over a decade as one of the most vibrant cinematic gatherings in the Mediterranean.

Por **Fernando Olmos** · Fotografía: Archivo

Nacido en 2012 bajo la dirección de la productora y cineasta Sandra Seeling Lipski, el festival ha crecido con la clara misión de tender puentes entre culturas, fusionando la energía cosmopolita de Palma con lo mejor del cine independiente internacional.

La directora y fundadora ha logrado que el festival, no solo sea un espacio de exhibición, sino también un punto de encuentro creativo, con talleres, paneles de industria y networking de alto nivel. Así, el EMIFF se ha ganado el título de "festival puente", donde Hollywood se encuentra con Europa y donde Mallorca se reafirma como epicentro cultural y cinematográfico.

A lo largo de sus ediciones, el EMIFF ha sabido combinar glamour y cercanía. Lo que comenzó como un encuentro para amantes del cine independiente se ha convertido en una experiencia imprescindible para la industria audiovisual, sin perder su sello boutique ni el encanto mallorquín. El festival se desarrolla en

enclaves únicos de Palma, como y la sede de apertura el Palau de Congressos de Palma, el Teatre Principal o el CineCiutat, proyectando historias que van desde el cine más rompedor hasta narrativas íntimas que emocionan al público.

Su lema, "Bridging Cultures – Bridging People", no es una simple declaración de intenciones: cada edición se convierte en un espacio donde cineastas emergentes y nombres consagrados conviven con un público abierto a descubrir nuevas voces y narrativas frescas.

En estos años, el festival ha atraído a un impresionante listado de talentos. Actores y actrices de renombre como Danny DeVito, Mads Mikkelsen, Nastasja Kinski, Melissa Leo, Lena Headey o Ángela Molina han sido homenajeados por su trayectoria y su compromiso con el arte de contar historias.

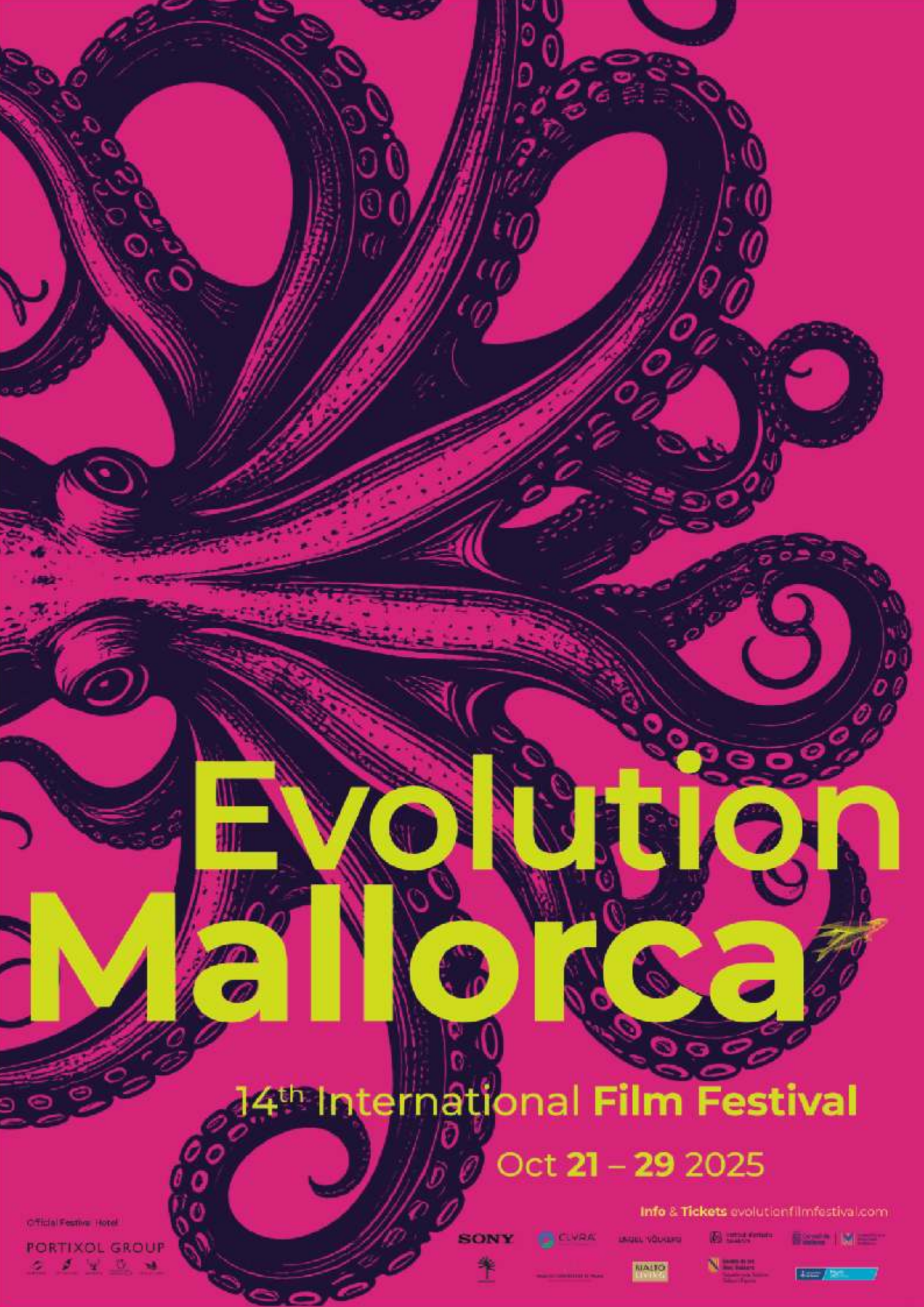
Figuras como Ana de Armas, Marisa Paredes, Paul Schrader o Toni Collette también han desfilado por la alfombra roja

del EMIFF, reforzando su prestigio internacional. Además, no faltan las nuevas voces del cine independiente, que encuentran en Mallorca un escaparate idóneo para mostrar sus obras.

La próxima edición del Evolution Mallorca International Film Festival ya tiene fecha confirmada: se celebrará del 21 al 29 de octubre, una cita que promete seguir ampliando horizontes y traer a la isla estrenos, diálogos y la magia del cine en todas sus formas.

Hoy, tras más de una década de historia, el festival late con más fuerza que nunca: moderno, inclusivo y con los pies firmes en la tradición de un cine que inspira y conecta personas más allá de las fronteras. Un motor cultural que proyecta a Mallorca en el mapa del cine internacional, un lugar donde las estrellas y las historias emergentes ccomparten el mismo espacio, demostrando que la diversidad y el talento no entienden de fronteras.





Evolution Mallorca

14th International Film Festival

Oct 21 – 29 2025

Official Festival Hotel

PORTIXOL GROUP



SONY



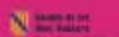
CLVRA



ANGEL VOLKERS



cinema festival



cinema festival



Info & Tickets evolutionfilmfestival.com

RIALTO
LIVING

cinema festival

cinema festival



Photo by Johanna Gunberg

The 14th Evolution Mallorca International Film Festival (EMIFF)

evolutionfilmfestival.com

ENG: Born in 2012 under the direction of producer and filmmaker Sandra Seeling Lipski, the festival has grown with the clear mission of building bridges between cultures, blending Palma's cosmopolitan energy with the best of international independent cinema.

The director and founder has ensured that the festival is not only a space for screenings but also a creative meeting point, with workshops, industry panels, and high-level networking. In this way, the EMIFF has earned the title of a "bridge festival," where Hollywood meets Europe and where Mallorca reaffirms itself as a cultural and cinematic epicenter.

Over its editions, the EMIFF has skillfully combined glamour with approachability. What began as a gathering for lovers of independent film has become an essential experience for the audiovisual industry—without losing its boutique feel or Mallorcan charm. The festival takes

place in unique Palma venues, as well as the opening venues Palau de Congressos Palma, the Teatre Principal, or CineCiutat, showcasing stories that range from the most groundbreaking cinema to intimate narratives that move audiences.

"Bridging Cultures — Bridging People," is not just a statement of intent: each edition becomes a space where emerging filmmakers and established names come together with an audience eager to discover new voices and fresh narratives.

Throughout the years, the festival has attracted an impressive roster of talent. Renowned actors and actresses such as Danny DeVito, Mads Mikkelsen, Nastasja Kinski, Melissa Leo, Lena Headey, and Ángela Molina have been honored for their careers and their commitment to the art of storytelling.

Figures like Ana de Armas, Marisa Paredes, Paul Schrader, and Toni Collette have also

walked the EMIFF red carpet, further strengthening its international prestige.

At the same time, new voices in independent cinema have found in Mallorca an ideal showcase for their work. The next edition of the Evolution Mallorca International Film Festival already has a confirmed date: it will take place from October 21 to 29, an event that promises to keep broadening horizons and bringing to the island premieres, conversations, and the magic of cinema in all its forms.

Today, after more than a decade of history, the festival beats stronger than ever: modern, inclusive, and firmly rooted in the tradition of cinema that inspires and connects people beyond borders. A cultural engine that puts Mallorca on the international film map, a place where stars and emerging stories share the same stage, proving that diversity and talent know no boundaries.



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

HÉLÈNE DELMAIRE Y ESE MISTERIOSO UMBRAL DONDE LA FORMA SE VUELVE PRESENCIA

HÉLÈNE DELMAIRE AND THAT MYSTERIOUS THRESHOLD WHERE FORM BECOMES PRESENCE



Un delicado equilibrio entre la figuración expresiva y una vehemencia emocional que trasciende lo psicológico para sumergir al espectador.

A delicate balance between expressive figuration and an emotional vehemence that transcends the psychological, immersing the viewer.

Por Passiflora Incarnata

Los retratos de Hélène Delmaire revelan una singularidad estética marcada por el dominio sensible del color y la luz. En cada obra convive la precisión del dibujo con una pincelada suelta, espontánea, cargada de vida. Esta tensión entre control y soltura dota a sus retratos de una vitalidad que los mantiene en permanente fluir, como si estuvieran decididos a escapar de un marco fijo. La influencia de Delmaire remite, en parte, a la escuela impresionista por su atención a la atmósfera y la intensidad lumínica, pero reinterpreta esa herencia a través de una mirada contemporánea. Se aprecia también un eco de Egon Schiele en la expresividad gestual y la cierta contorsión emocional, aunque Hélène modula esa fuerza con sutileza: no busca la denuncia, sino la empatía. Asimismo, su acercamiento a los retratos de Lucian Freud por su capacidad para revelar lo íntimo se filtra en la capacidad de Delmaire para captar aquello que no se ve: la presencia psíquica, la huella emocional, el tiempo vivido en un solo gesto. En cuanto al concepto, Delmaire concibe el retrato como un diálogo silencioso entre artista y modelo, donde emerge una resonancia interna. No se trata tanto de representar un parecido, sino de

sugerir una existencia interior, de hacer visible aquello que pertenecería más al reino de lo inasible: nostalgia, melancolía, vivacidad reprimida. Los fondos, a menudo abstractos o desdibujados, refuerzan esa intención: el rostro flota sin anclaje, en un tiempo suspendido.

En definitiva, los retratos de Hélène Delmaire combinan refinamiento técnico con una hondura emocional, reinterpretando legados artísticos con audacia y sutileza. A través de una paleta matizada, una pincelada vibrante y un enfoque introspectivo, la artista densa la piel, el alma y el instante en un solo plano.

ENG: Hélène Delmaire's portraits reveal an aesthetic uniqueness defined by her sensitive mastery of color and light. In each work, the precision of drawing coexists with a loose, spontaneous brushstroke, charged with life. This tension between control and freedom gives her portraits a vitality that keeps them in constant flow, as if determined to escape a fixed frame. Delmaire's influences point, in part, to the Impressionist school, with its attention to atmosphere and luminous intensity, but she reinterprets that legacy through a contemporary gaze. One can also

sense an echo of Egon Schiele in the gestural expressiveness and certain emotional contortions, although Hélène modulates that force with subtlety: she does not seek denunciation, but empathy. Likewise, her approach to Lucian Freud's portraits—through their ability to unveil the intimate—filters into Delmaire's own capacity to capture what cannot be seen: the psychic presence, the emotional trace, the lived time condensed in a single gesture. Conceptually, Delmaire conceives the portrait as a silent dialogue between artist and model, where an inner resonance emerges. It is not so much about representing likeness as about suggesting an inner existence, making visible that which belongs more to the realm of the elusive: nostalgia, melancholy, repressed vitality. The backgrounds, often abstract or blurred, reinforce this intention: the face floats unanchored, suspended in time. Ultimately, Hélène Delmaire's portraits combine technical refinement with emotional depth, reinterpreting artistic legacies with boldness and subtlety. Through a nuanced palette, a vibrant brushstroke, and an introspective approach, the artist condenses skin, soul, and instant onto a single plane.







LOS RETRATOS COMO INSTANTES SILENCIOSOS DE CORNELIA HERNES

PORTRAITS AS SILENT INSTANTS BY CORNELIA HERNES



Momentos de introspección en los que la figura retratada parece suspenderse entre el mundo exterior y su universo íntimo.

Moments of introspection in which the portrayed figure seems suspended between the external world and their intimate universe.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

Profundamente enraizada en la tradición del realismo académico, Cornelia Hernes no se limita a reproducir un rostro: cada obra suya es un intento de suspender el tiempo y desvelar la esencia íntima de sus modelos. Para la artista la fidelidad formal es apenas el punto de partida; lo que realmente persigue es una verdad más sutil, casi intangible.

A través de una paleta contenida y atmósferas meticulosamente elaboradas, confiere a cada figura una presencia serena y reflexiva. La luz, que acaricia la piel y traza los contornos con delicadeza, se convierte en voz narrativa: revela fragilidad, fortaleza y misterio en un mismo gesto.

En sus retratos late el deseo de trascender lo efímero. Hernes transforma lo cotidiano en símbolo de permanencia y dignidad, invitando al espectador a detenerse frente a la profundidad emocional que anida en cada ser humano. Sus figuras, envueltas en calma o recogimiento, parecen comunicarse sin palabras, transmitiendo una intimidad universal que resuena con nuestra propia experiencia. Así, la artista teje un puente entre lo fugaz y lo eterno.

Criada en Noruega, Cornelia Hernes comenzó a pintar al óleo en su adolescencia tardía cuando manifestó interés especial por la

figura humana y las expresiones emotivas, tanto en el retrato como en motivos de inspiración mitológica. A lo largo de su formación artística y académica desarrolló, además, un profundo aprecio por los géneros de la naturaleza muerta. Su producción actual se centra en el retrato, la pintura de naturalezas muertas y los encargos por comisión. Entre 2007 y 2020 trabajó en la prestigiosa Florence Academy of Art en Italia, Suecia y posteriormente en Estados Unidos. En 2018 trasladó su experiencia como artista e instructora al ámbito digital, ofreciendo tutoriales y formación online en pintura de retrato.

ENG: Deeply rooted in the tradition of academic realism, Cornelia Hernes does not limit herself to reproducing a face: each of her works is an attempt to suspend time and reveal the intimate essence of her subjects. For the artist, formal fidelity is merely the starting point; what she truly seeks is a subtler, almost intangible truth.

Through a restrained palette and meticulously crafted atmospheres, she gives each figure a serene and contemplative presence. The light, which gently caresses the skin and traces the contours with delicacy, becomes a narrative voice: revealing fragility, strength, and mystery all at

once. In her portraits beats the desire to transcend the ephemeral. Hernes transforms the everyday into a symbol of permanence and dignity, inviting the viewer to pause and contemplate the emotional depth that resides in every human being.

Her figures, often depicted in states of calm or introspection, seem to communicate without words, conveying a universal intimacy that resonates with our own experiences. In this way, the artist weaves a bridge between the fleeting and the eternal.

Raised in Norway, Cornelia Hernes began painting in oils during her late adolescence, showing a particular interest in the human figure and expressive emotions, both in portraiture and in mythologically inspired subjects. Throughout her artistic and academic training, she also developed a profound appreciation for the genre of still life. Her current practice focuses on portraiture, still life painting, and commissioned work. Between 2007 and 2020, she worked at the prestigious Florence Academy of Art in Italy, Sweden, and later in the United States. In 2018, she brought her experience as an artist and instructor to the digital realm, offering online tutorials and courses in portrait painting.







EL ARTE DE LA VERDAD SILENCIOSA: DONGNI HOU SOBRE PINTAR LO INVISIBLE

THE ART OF QUIET TRUTH: DONGNI HOU ON PAINTING THE INVISIBLE



Para Hou, el arte nunca fue una elección, sino una necesidad: su manera de traducir lo invisible en forma.

For Hou, art was never a choice but a necessity her way of translating the invisible into form.

Por Beatriz Gálvez

Nacida en China y ahora afincada en París, Dongni Hou crea pinturas íntimas que exploran las profundidades silenciosas de la experiencia humana. Trabajando con témpera y marcos antiguos, su arte ha evolucionado de composiciones narrativas a meditaciones depuradas sobre la soledad y la resiliencia.

Dongni (Douni) Hou es reconocida por sus impactantes y poderosas pinturas de mujeres y niñas como guerreras y caballeros medievales, a menudo acompañadas de animales salvajes. Una representación poética de la feminidad con una elegancia oscura, que fusiona a la perfección fuerza y delicadeza.

Su estudio no es solo un espacio de trabajo; es una extensión de su arte. Rodeada de obras en distintas fases de realización y de murales pintados por ella misma en las paredes, el espacio te sumerge por completo en su mundo. Su estudio parece vivo con la energía de su proceso, cada pincelada aportando profundidad a las historias que parecen portar sus personajes. Los rostros de heroínas de batallas que las mujeres libran a menudo sin reconocimiento y en soledad.

"Llevo más de veinte años pintando. He hecho evolucionar mi técnica y mi

estilo para volverme más madura, pero la pintura sigue siendo mi compañera íntima, revelando mi visión del mundo. Lo que no ha cambiado es el alma de las personas que retrato."

"Me gustaría que se encontraran a sí mismos en mis cuadros, explorando su esencia, su pasado y su presente. Que los inspiren los aromas de la infancia y los recuerdos olvidados, junto con las luchas que nunca han compartido con nadie. Mis obras buscan provocar reflexión más que contar una historia."

ENG: Born in China and now based in Paris, Dongni Hou creates intimate paintings that explore the quiet depths of human experience. Working in tempera with antique frames, her art has evolved from narrative compositions to distilled meditations on solitude and resilience.

Dongni (Douni) Hou is recognized for her striking and empowering paintings of women and girls as warriors and medieval knights, oftentimes accompanied by wild animals. In a poetic depiction of femininity in a dark elegance; seamlessly blending strength and gentleness.

Her studio isn't just a workspace; it's an extension of her art. Surrounded by her work in various stages of completion and by murals she's painted on the very walls, the space fully immerses you in her world. Her studio seems alive with the energy of her process, each brushstroke adding depth to the stories her characters appear to carry. Faces of heroines from battles that women often fight without recognition and in solitude.

"I've been painting for over twenty years. I evolve my technique and style to become more mature, but painting remains my intimate companion, revealing my view of the world. What hasn't changed is the soul of the people I portray."

"I'd like them to find themselves in my paintings, exploring their essence, past, and present. Childhood scents and forgotten memories would inspire them, along with the struggles they have never shared with anyone. My works aim to provoke thought rather than tell a story."



MALCOM T. LIEPKE Y LA FIGURA HUMANA COMO TERRITORIO ETERNO

MALCOLM T. LIEPKE AND THE HUMAN FIGURE AS ETERNAL TERRITORY



Sus lienzos están poblados de mujeres que parecen salidas de un sueño a medio camino entre la pasarela y el camerino.

His canvases are populated with women who seem to have stepped out of a dream, halfway between the runway and the dressing room.

Por Emilia Bolaño

No son modelos etéreas, sino presencias palpables: carne y mirada, gesto y silencio. Saben que están siendo observadas, y responden a esa atención con una provocación calculada, con una inocencia fingida o con un desdén que hipnotiza.

Malcolm T. Liepke, nacido en 1953 en Minneapolis, es un pintor que aprendió más de la observación y la obsesión que de las aulas.

Abandonó pronto sus estudios formales, pero jamás dejó de estudiar: sus maestros, aunque lejanos en el tiempo, fueron Sargent, Degas, Toulouse-Lautrec, Velázquez, Whistler y Vuillard. De ellos absorbió el pulso clásico, pero lo mezcló con su propio aliento, hasta dar vida a un lenguaje que es suyo y de nadie más. En sus manos, el óleo se comporta como materia viva. Las pinceladas, amplias y decididas, construyen pieles cremosas en tonos de rosa pálido marfil que respiran sobre el lienzo. Entre ellas irrumpen destellos de naranja, azul, lila o rosa eléctrico, como pequeñas descargas que avivan la escena. El cabello, en cambio, se vuelve rebelde, casi indómito: brochazos más agudos y salvajes que contrastan con la suavidad de la carne.

Liepke parte de fotografías, pero las trasciende. La imagen inicial es sólo el esqueleto; él le añade la sangre, el pulso y la historia invisible.

En sus cuadros de parejas, la huella de Toulouse-Lautrec se percibe en la intimidad de los gestos, en la manera en que dos cuerpos parecen conocerse desde siempre. En cada rostro, en cada inclinación de hombro, late un eco de amor, de melancolía o de deseo.

Su obra es también un acto de resistencia estética. Mientras el arte contemporáneo se dispersa en mil lenguajes, Liepke reivindica la figura humana como territorio eterno.

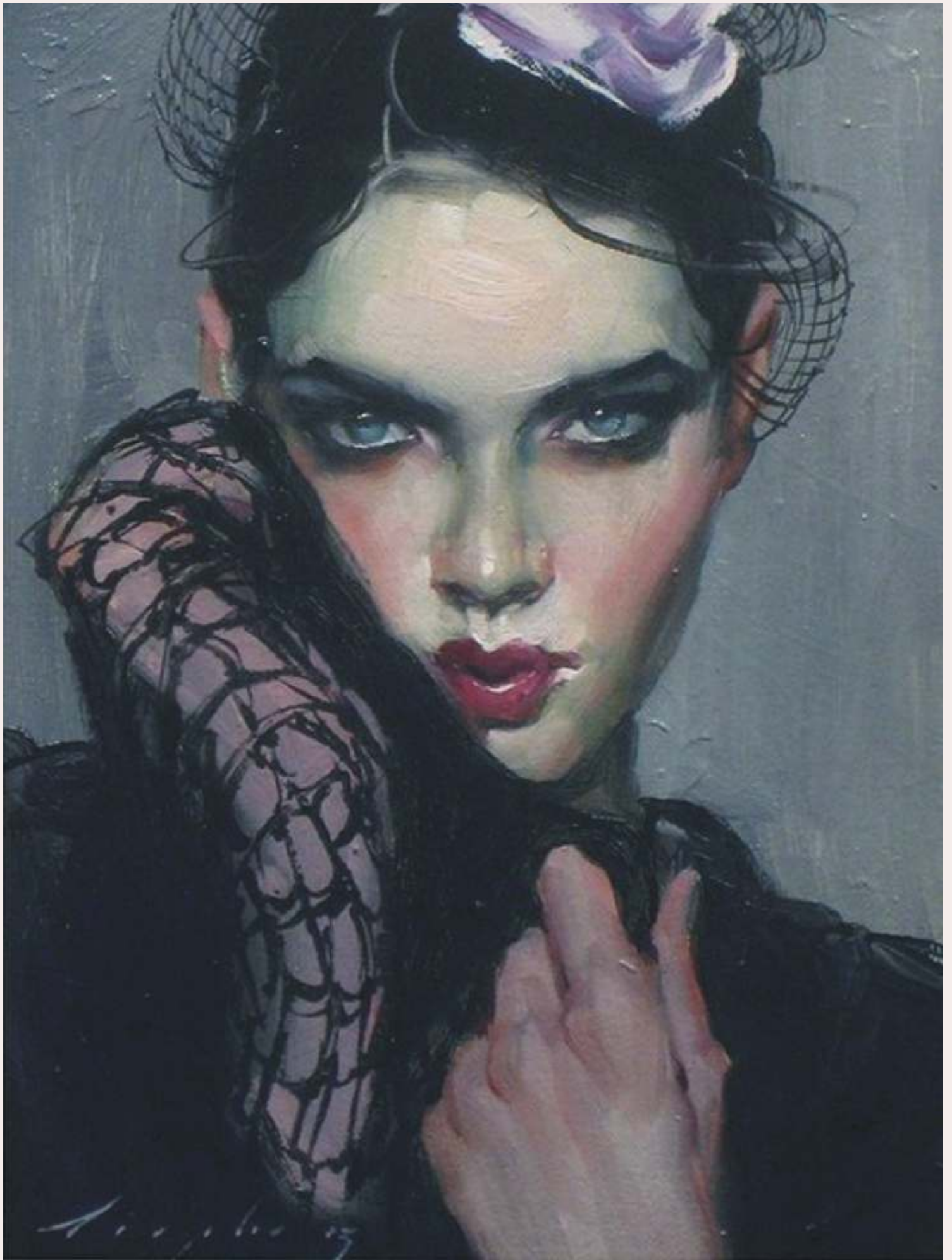
ENG: They are not ethereal models, but palpable presences: flesh and gaze, gesture and silence. They know they are being watched, and they respond to that attention with calculated provocation, with feigned innocence, or with a disdain that mesmerizes.

Malcolm T. Liepke, born in 1953 in Minneapolis, is a painter who learned more from observation and obsession than from the classroom. He abandoned his formal studies early, but he never stopped learning: his masters, though distant in time, were Sargent, Degas, Toulouse-Lautrec, Velázquez, Whistler, and

Vuillard. From them he absorbed a classical rhythm, but blended it with his own breath, giving life to a language that is his and no one else's. In his hands, oil paint behaves like living matter. The brushstrokes, broad and decisive, build creamy, almost warm skin in shades of pale pink and ivory that breathe on the canvas. Bursts of orange, blue, lilac, or electric pink break through them, like small sparks that animate the scene. Hair, by contrast, becomes rebellious, almost untamed: sharper, wilder strokes that stand out against the softness of flesh.

Liepke begins with photographs, but he transcends them. The initial image is only the skeleton; he adds the blood, the pulse, and the invisible story.

In his paintings of couples, the imprint of Toulouse-Lautrec can be felt in the intimacy of gestures, in the way two bodies seem to have always known each other. In every face, in every tilt of a shoulder, there beats an echo of love, melancholy, or desire. His work is also an act of aesthetic resistance. While contemporary art scatters into a thousand languages, Liepke reclaims the human figure as an eternal territory.



ART & DESIGN DISTRICT PALMA EXPANDE SUS FRONTERAS

ART & DESIGN DISTRICT PALMA EXPANDS ITS BORDERS



El barrio de La Soledad de Palma se convierte en laboratorio artístico para la Nit de l'Art, el 20 de septiembre

The neighborhood of La Soledad in Palma becomes an artistic laboratory for the Nit de l'Art, on September 20

Por John Headhunter

En el marco de la incesante metamorfosis cultural que vive Palma, el Art & Design District da un paso audaz al expandir sus fronteras hacia La Soledad, un barrio que se reinventa como laboratorio artístico contemporáneo. Este enclave, históricamente marcado por la cotidianeidad popular, se convierte ahora en escenario de un diálogo entre memoria y vanguardia, donde la creación contemporánea se filtra en las calles, los talleres y los espacios de convivencia.

La incorporación de **La Nit de l'Art** a este territorio supone una declaración de intenciones: el arte ya no se circunscribe a los centros consagrados, sino que busca nuevas geografías donde tensionar la mirada y multiplicar experiencias sensoriales. Entre las propuestas más destacadas, emerge el trabajo del visionario **Gary Hill**, pionero del videoarte norteamericano, cuyas obras atraviesan los umbrales de la percepción. Hill despliega un universo en el que el lenguaje se vuelve cuerpo, donde la sinestesia desestabiliza certezas y donde cada imagen convoca enigmas que resuenan entre lo tangible y lo inasible. Su exploración del espacio ontológico y de la interactividad del espectador lo sitúan como una figura imprescindible para

comprender la radicalidad poética del arte contemporáneo.

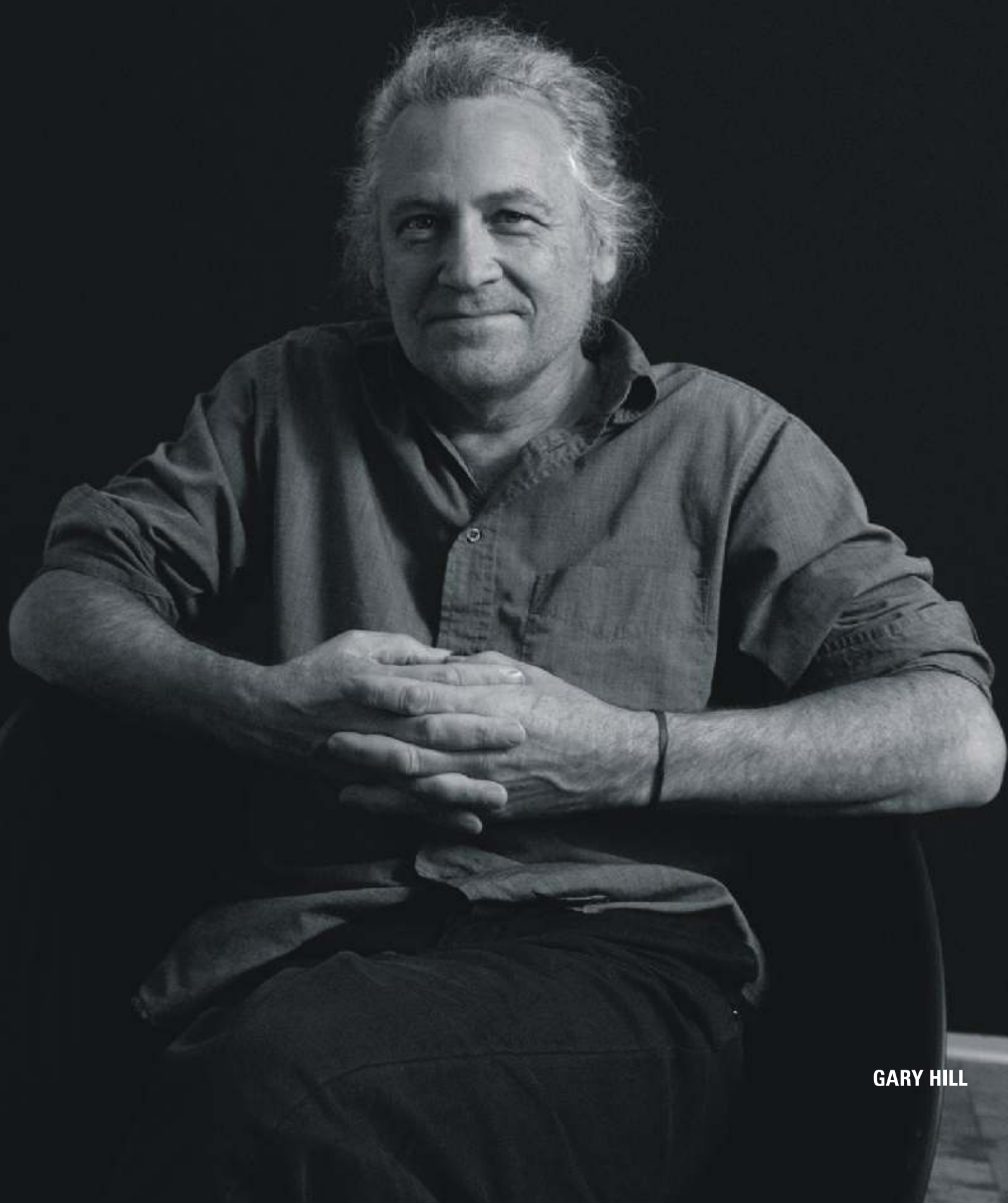
En un contrapunto vibrante, el **colectivo Pimienta** propone una experiencia inmersiva que trasciende lo auditivo. Nacido entre Mallorca y Berlín, este proyecto sonoro instala un sistema de altavoces de tres vías, construido a mano en la isla, para invitar a una escucha diferente: no de pie, no en tránsito, sino sentado, entregado a la intensidad física del sonido. Su planteamiento enfatiza la dimensión ritual de la música y su capacidad de transformar el espacio compartido en un territorio de inmersión y comunión.

ENG Amid the ceaseless cultural metamorphosis taking place in Palma, the **Art & Design District** takes a bold step by expanding its borders towards **La Soledad**, a neighborhood reinventing itself as a contemporary artistic laboratory. This enclave, historically marked by everyday popular life, now becomes the stage for a dialogue between memory and the avant-garde, where contemporary creation permeates the streets, workshops, and communal spaces. The incorporation of **La Nit de l'Art** into this territory represents a declaration of intent: art is no longer confined to

consecrated centers, but instead seeks new geographies where it can challenge the gaze and multiply sensory experiences. Among the most notable proposals is the work of visionary **Gary Hill**, a pioneer of North American video art, whose pieces traverse the thresholds of perception. Hill unfolds a universe where language becomes body, where synesthesia destabilizes certainties, and where every image summons enigmas that resonate between the tangible and the elusive. His exploration of ontological space and viewer interactivity positions him as an essential figure for understanding the poetic radicality of contemporary art.

In a vibrant counterpoint, the **Pimienta collective** proposes an immersive experience that transcends the auditory. Born between Mallorca and Berlin, this sound project installs a handcrafted three-way speaker system, built on the island, to invite a different kind of listening: not standing, not in transit, but seated, surrendered to the physical intensity of sound. Their approach emphasizes the ritual dimension of music and its ability to transform shared space into a territory of immersion and communion.

Art & Design District. Carrer de Siquier (La Soledad) Palma · atdistrictpalma.com · [@artdistrict_palma](https://www.instagram.com/artdistrict_palma)



GARY HILL

VIENTRE | WOMB

Ellos, los cuatro, hacen el ménage a varias bandas, se autotitulan "Vientre" (me da igual si lo escriben del derecho o del revés), pero, luego, a la que le toca parir, es a mí.

The four of them play ménage à plusieurs, they call themselves "Womb" (I don't care if they write it forwards or backwards), but in the end, the one who has to give birth is me.

Por Judit Vega Avelaira · Historiadora del Arte

¿Qué escribir sobre uno que cambió el chupete por el pitillo, otro que no le quita el plástico a la piruleta antes de chuparla, un tercero que ya fumaba en pipa antes de que le salieran los dientes y el cuarto que desearía ser mujer? Dios los hace y ellos se juntan para deleitarnos con una exposición de escultura y pintura tan íntima como mundana (un ménage, ya me dirán), tan personal como diversa, en la que el denominador común es la creación, la interpretación del mundo, de las ideas o de los pensamientos desde la visión particular de cada uno de los artistas. En una maravillosa conjunción entre el arte y la antropología, **Marcos Torandell** estudia la materia prima, la esencia, las raíces y las costumbres para crear formas nuevas. En este vientre, Marcos es el cordón umbilical, el que nos ata a la madre, en este caso, a la tierra. Entre la tradición de pinceles y el uso del ratón del ordenador, **Llorenç Garrit** trabaja meticulosamente siluetas, racionaliza las formas, las recorta de modo preciso y las convierte en una explosión de colores, sin medias tintas. Él es la energía necesaria para dar la vida. Así como el cigoto lucha, se divide y multiplica para dar forma a un nuevo ser, **Joan de la Pierna** transforma su propia lucha interna y su trastorno obsesivo a través de las emociones para ofrecernos una pintura a veces tan real, a veces tan fantástica. Él es el

alimento, quien nutre esa vida que crece en el vientre. Y **Carlos** es el detonante, el intelecto, la explosión sin filtros, el todo o nada, la idea que corre más rápido de lo que pueden pintar los pinceles o esculpir sus manos. Carlos es ese artista capaz de darle la vuelta a un cuadro y hacer que no solo siga teniendo sentido, sino que, además, adquiera una nueva lectura. Carlos va de cabeza, como ese embrión. Él es la fuerza que, cuando lean estas palabras, habrá impulsado el nacimiento de esta muestra. Disfruten de la exposición de los cuatro jinetes del apocalipsis mientras yo me recupero, feliz y agradecida, de este parto.

ENG: What can I say about one who swapped his pacifier for a cigarette, another who never takes the wrapper off his lollipop before sucking it, a third who smoked a pipe before he even had teeth, and a fourth who wishes he were a woman? God makes them and they get together to delight us with an exhibition of sculpture and painting as intimate as it is worldly (a ménage, as you can see), as personal as it is diverse, where the common denominator is creation—the interpretation of the world, of ideas, or of thoughts through each artist's own particular vision. In a wonderful interplay of art and anthropology, Marcos Torandell studies the raw material, the

essence, the roots, and customs in order to create new forms. In this womb, Marcos is the umbilical cord, the one who ties us to the mother—in this case, to the earth. Between the tradition of brushes and the use of a computer mouse, Llorenç Garrit works meticulously with silhouettes, rationalizes forms, cuts them out with precision, and turns them into an explosion of colors, with no half measures. He is the energy necessary to give life. Just as the zygote struggles, divides, and multiplies to shape a new being, Joan de la Pierna transforms his own internal struggle and obsessive disorder through emotions, offering us a painting at times so real, at times so fantastical. He is the nourishment, the one who feeds the life that grows in the womb. And Carlos is the spark, the intellect, the unfiltered outburst, the all or nothing, the idea that runs faster than brushes can paint or hands can sculpt. Carlos is that artist capable of flipping a painting around and making it not only still meaningful, but also acquire a new reading. Carlos dives in headfirst, like that embryo. He is the force that, by the time you read these words, will have driven the birth of this exhibition. Enjoy the exhibition of the four horsemen of the apocalypse while I recover, happy and grateful, from this labor.

¿Cuándo? 10.09.2025. 20h

¿Dónde? Can Savellà. Palma.



Carlos Penas



Llorenç Garrit



Joan de la Pierna



Marcos Torandell

LA MUJER COMO LEITMOTIV EN LA NIT DE L'ART DE GALLERY CAN BONI

THE WOMAN AS LEITMOTIF IN GALLERY CAN BONI'S NIT DE L'ART

La exposición colectiva "Objects in frame may be closer than they appear" cuenta con la Participación de Salustiano García, un artista sevillano de proyección internacional

The group exhibition "Objects in frame may be closer than they appear" features the participation of internationally renowned artist Salustiano García.

Por Rose Sioux

El próximo 20 de septiembre Can Boni acoge la exposición colectiva **Objects in frame may be closer than they appear**, una propuesta que te invita a reflexionar sobre el retrato femenino no solo como sujeto representado, sino también como proyección, construcción y espejo de múltiples significados. La exposición reúne a seis artistas —tres mujeres y tres hombres— en torno a un diálogo plural sobre las múltiples formas de representar lo femenino.

Entre ellos sobresale la figura del sevillano **Salustiano García**, artista premiado y de proyección internacional, cuya poética visual articula una tensión entre el hiperrealismo más minucioso y la dimensión simbólica de la pintura. Su obra evoca con claridad el espíritu del Renacimiento: composiciones serenas que remiten al esplendor quattrocentista, enmarcadas en fondos planos y monocolors. El célebre "rojo Salustiano", vibrante y saturado, o el negro profundo de efecto tornasolado, elaborados a partir de pigmentos naturales, expanden la superficie pictórica hasta desbordar el límite de las figuras, intensificando así la fuerza

contemplativa de los retratos. El título, "Objects in frame may be closer than they appear" es una reinterpretación de la advertencia que aparece en los retrovisores, alude a la distancia ilusoria de la imagen: aquello que contemplamos puede no ser tan lejano, neutral ni inocente como parece.

Junto a Salustiano García, la exposición se abre a una constelación de miradas diversas que expanden la representación de lo femenino hacia territorios contrastantes. **Bego Riba** indaga en la corporalidad velada, donde los pliegues de la tela no ocultan sino que revelan, al modo de un lenguaje secreto que habla tanto de lo que se muestra como de lo que se silencia. El mallorquín **Álex Jul** imprime un dramatismo intenso en sus desnudos femeninos, cargados de tensión expresiva y de un gesto casi teatral que interroga la fragilidad y la fuerza del cuerpo expuesto. Por su parte, la granadina Carmen Cañadas propone una mirada crítica, comprometida con lo humano en su dimensión más vulnerable, donde lo femenino no es simple icono sino campo de resistencia y afirmación. A esta polifonía se suma el italiano **Luca**

Monzani, cuya obra conjuga sensualidad y misterio, como si en cada trazo se desplegara un velo de enigma que rehúye la mirada definitiva. Finalmente, **Núria Bosch** descompone la figura femenina en fragmentos poéticos, proponiendo una visión donde el cuerpo se convierte en metáfora abierta, plural y en constante transformación.

ENG On September 20, Can Boni will host the collective exhibition **Objects in frame may be closer than they appear**, an invitation to reflect on the female portrait not only as a represented subject, but also as a projection, construction, and mirror of multiple meanings. The exhibition brings together six artists—three women and three men—in a plural dialogue on the many ways of representing the feminine. Among them stands out the Sevillian artist **Salustiano García**, an award-winning figure of international projection, whose visual poetics articulate a tension between meticulous hyperrealism and the symbolic dimension of painting. His work clearly evokes the spirit of the Renaissance: serene compositions that recall the splendor of the

Quattrocento, framed against flat, monochromatic backgrounds. The celebrated "Salustiano red"—vibrant and saturated—or the deep, iridescent black, both made from natural pigments, expand the pictorial surface beyond the limits of the figures, thereby intensifying the contemplative power of the portraits.

The title, "Objects in frame may be closer than they appear"—a reinterpretation of the warning seen on rear-view mirrors—refers to the illusory distance of the image: what we contemplate may not be as distant, neutral, or innocent as it seems.

Alongside Salustiano García, the exhibition opens up to a constellation of diverse perspectives that broaden the representation of the feminine into contrasting territories. **Bego Riba** explores veiled corporeality, where folds of fabric do not conceal but rather reveal, like a secret language that speaks as much of what is shown as of what is silenced.

Mallorcan artist **Álex Jul** imbues his female nudes with intense drama, charged with expressive tension and a nearly theatrical gesture that interrogates both fragility and the strength of the exposed body.

Meanwhile, Granada-born **Carmen Cañadas** proposes a critical gaze, committed to the human in its most vulnerable dimension, where the feminine is not a mere icon but a field of resistance and affirmation. Adding to this polyphony is Italian artist **Luca Monzani**, whose work fuses sensuality and mystery, as if each stroke unfolded a veil of enigma that resists a definitive gaze. Finally, **Núria Bosch** deconstructs the female figure into poetic fragments, offering a vision in which the body becomes an open, plural metaphor in constant transformation.



SALUSTIANO

EL HOTEL ARTMADAMS CELEBRA SU TERCERA NIT DE L'ART

HOTEL ARTMADAMS CELEBRATES ITS THIRD NIT DE L'ART

Del 17 al 24 de septiembre,
el Hotel Artmadams acoge
su tercera Nit de l'Art
con pintura, escultura y
Música en vivo en Palma.

From September 17 to 24 Hotel
Artmadams will host its third
Nit de l'Art with painting,
sculpture, and live
Music in Palma.

Por Mónica Cascanueces

Un año más el Hotel Artmadams se convierte en epicentro cultural con la celebración de su tercera edición de la Nit de l'Art en Palma. Una iniciativa que se adelanta a la gran cita del arte en la ciudad, prevista para el sábado 20 de septiembre, y que busca facilitar el acceso del público a un espacio situado fuera del centro histórico. De este modo, visitantes y amantes de la creación contemporánea pueden disfrutar de un ambiente más íntimo y relajado, lejos de la masificación que caracteriza las jornadas centrales del evento.

La exposición reunirá cerca de 35 cuadros y 17 esculturas, ofreciendo un mosaico de lenguajes, estilos y técnicas. La selección de artistas es amplia y diversa, otorgando protagonismo tanto a nombres consolidados como a voces emergentes que encuentran en esta plataforma un escaparate ideal. Los creadores tendrán, además, la posibilidad de exponer sus obras indicando precio y contacto directo, puesto que el hotel no aplicará comisión alguna, favoreciendo así un diálogo más transparente entre artista y público.

El montaje ocupará dos espacios singulares: la sala Skylight, con su espectacular techo de cristal y una pantalla de televisión integrada en el suelo de 5 x 2,5 metros, y la sala Artgallery, concebida como un espacio versátil y de atmósfera

contemporánea. La muestra permanecerá abierta todos los días de 9:00 a 22:00, brindando la oportunidad de visitar con calma cada una de las propuestas. La inauguración contará como maestra de ceremonias con Patricia Chinchilla y un aliciente añadido: en la terraza Artwall sonará en directo el dúo Cussatti Acoustic Live, que aportará un envoltorio sonoro íntimo y elegante. La terraza, además, ofrece servicio de bar y restaurante abierto de 12:00 a 23:00, lo que invita a prolongar la experiencia más allá de la contemplación artística.

ENG: Once again, Hotel Artmadams becomes a cultural epicenter with the celebration of its third edition of Nit de l'Art in Palma. This initiative anticipates the city's main art event, scheduled for Saturday, September 20, and aims to make art more accessible by offering a venue outside the historic center. In this way, visitors and contemporary art lovers can enjoy a more intimate and relaxed atmosphere, away from the crowds that usually mark the central days of the event.

The exhibition will bring together around 35 paintings and 17 sculptures, offering a mosaic of languages, styles, and techniques. The selection of artists is wide and diverse, giving prominence both to established names and to emerging

voices who find in this platform an ideal showcase. Furthermore, the creators will have the opportunity to display their works with price and direct contact information, since the hotel will not charge any commission, thus fostering a more transparent dialogue between artist and audience.

The exhibition will occupy two unique spaces: the Skylight room, with its spectacular glass ceiling and a 5 x 2.5 meter television screen integrated into the floor, and the Artgallery room, conceived as a versatile space with a contemporary atmosphere. The exhibition will remain open daily from 9:00 a.m. to 10:00 p.m., offering visitors the chance to explore each proposal at their own pace.

auguration will feature Patricia Chinchilla as master of ceremonies and an added attraction: on the Artwall terrace, the duo Cussatti Acoustic Live will perform live, providing an intimate and elegant sound backdrop. The terrace also offers bar and restaurant service from 12:00 to 23:00, inviting visitors to extend the experience beyond artistic contemplation.

¿Cuándo? Del 17 al 24 de septiembre del 2025

¿Cómo llegar? Marquès de la Sènia, 34, Palma. Mallorca.

ARTISTS

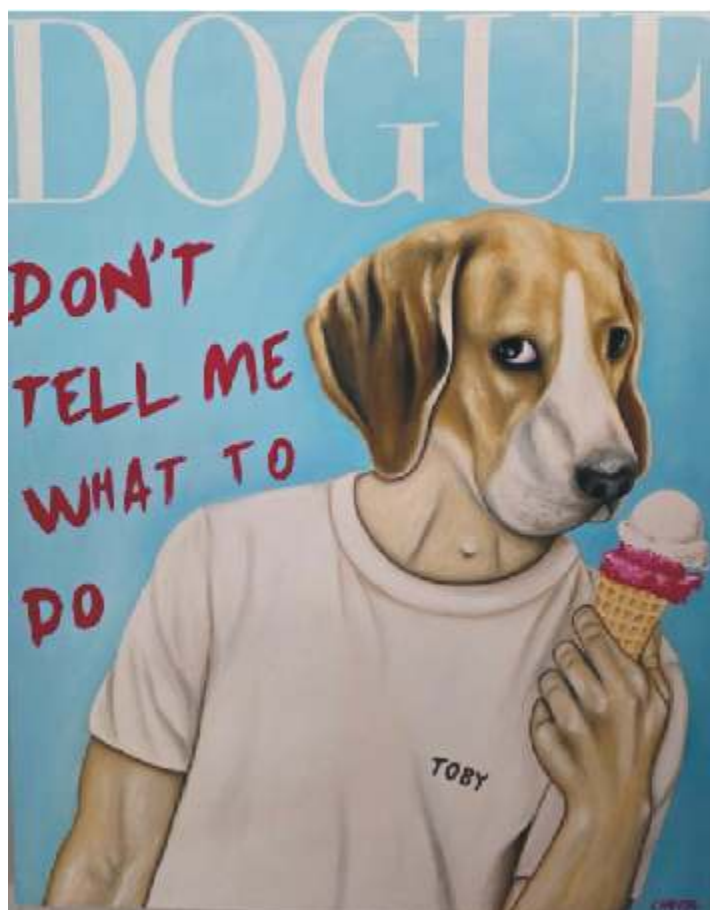
Alex Jul	Linda Balis	Escultores
Ana M Subiela	Majapo	
Ayuna	Marga Bermejo	Amparo Alegria
Biel Paniza	Margarita Forteza	Concha Calvo
Blanca Martí	Marita Cor	David Dagaro
Carlos Rivera	Max Cantrel	Ernesto
Carmen Cañadas	Mayte Spínola	Eugenia Pianceti
Carlota Bauza de	Miguel Reche	Gaspar Servera
Mirabó	Nicolás	Joan Balaguer
Charly	Vreugdenhil	Juan Costa
Chantal	Nino Pons	Lucio Sanz
Chus Fernández	Pascual de Cabo	Luis López
Dario Arana	Pilar Correa	Miguel Monegal
Emilio Cardona	Roser Vallmajor i	P. Verí
Enrique Razquin	Lluch	Pilar Cerdá
Evita Medina	Santiago Adeoye	Pitl Oleza
Fay Shelton	Silvia Baker de	Toni Bruno
Inés Valls	Percal	Toni Coll
Janet Leal	Soledad Jiménez	
José Luis Mesas	Toni Brunob	
José M Fayos	Tolo Alberti	
Juan Segura	Victoria Canals	



Título: Lissy
MEDIDAS: 65x46 cm
TÉCNICA: Óleo sobre lienzo
Evita Medina



Amparo Alegria



Chantal

ANNA WEYANT: ENTRE LA DULZURA Y LA SOMBRA

ANNA WEYANT: BETWEEN SWEETNESS AND SHADOW



Destaca por sus pinturas figurativas, en las que combina referencias artísticas con elementos de la cultura popular contemporánea.

She stands out for her figurative paintings, in which she combines artistic references with elements of contemporary popular culture.

Por Rococó de la Mer

En la mirada de Anna Weyant hay un hilo invisible que ata lo bello a lo incierto. Sus retratos son espejos que respiran, superficies donde la calma parece intacta, pero bajo las apariencias los sigilos de un viento secreto. Susurros suspendidos entre lo onírico y lo cotidiano, sus pinturas representan la complejidad de la adolescencia femenina: el brillo contenido en una pupila, la curva tímida de una mano, la lengua rebelde retorcida espejismos de un mundo al revés. Las jóvenes mujeres que protagonizan los trabajos de la artista canadiense captan ese tránsito entre la infancia y la adultez, explorando su vulnerabilidad. Anna Weyant pinta el silencio como si fuera un lenguaje. Lo pliega en los vestidos que parecen pesar, en los cabellos que caen como lluvia detenida. Hay algo ritualístico en su trazo, un pulso lento que busca eternizar el instante justo antes de quebrarse. Sus personajes no gritan, no sonríen y siempre incluyen algo siniestro e inquietante, se repliegan hacia adentro, como si guardaran un juramento. Y sin embargo, desde esa quietud, nos interrogan.

Según Solana, Weyant fusiona una “mirada feminista” con humor negro, y a pesar de que es rigurosamente contemporánea, tiene las “cualidades de una maestra antigua”. Su producción abarca tanto retratos como bodegones, a menudo

titulados con nombres de canciones o referencias pop, que funcionan como pistas de sus obras, añadiendo capas de significado y aportando un toque humorístico.

En su paleta no hay estridencia, muestra influencias que van más allá de la pintura holandesa, como el caravaggismo, que se hace evidente en los intensos claroscuros. Al contemplar sus obras, sentimos que el tiempo se suspende en un sutil erotismo. Miramos esos rostros y creemos entenderlos, pero se desliza una duda, la sensación de que lo intacto no es más que una máscara. Porque detrás del orden late la fragilidad, y en lo frágil, lo verdadero. Allí, en la frontera entre dulzura y amenaza, sus figuras habitan como sombras la sospecha de que la belleza, esa que parecía tan dócil, llevaba siempre un secreto oscuro entre los labios.

ENG In Anna Weyant’s gaze, there is an invisible thread binding beauty to uncertainty. Her portraits are breathing mirrors, surfaces where calm seems intact, yet beneath appearances lurk the whispers of a secret wind. Suspended murmurs between the dreamlike and the everyday, her paintings capture the complexity of female adolescence: the restrained glimmer in a pupil, the timid curve of a hand, the rebellious tongue twisted, mirages of an upside-down world. The young

women who inhabit the Canadian artist’s works embody that passage between childhood and adulthood, exploring their vulnerability. Anna Weyant paints silence as if it were a language. She folds it into dresses that seem heavy, into hair that falls like arrested rain. There is something ritualistic in her stroke, a slow pulse that seeks to eternalize the instant just before it breaks. Her characters do not scream, do not smile, and always contain something sinister and unsettling; they turn inward, as if guarding a vow. And yet, from that stillness, they question us.

According to Solana, Weyant fuses a “feminist gaze” with dark humor, and though rigorously contemporary, she possesses the “qualities of an old master. Her palette avoids stridency, showing influences that extend beyond Dutch painting, such as Caravaggism, evident in her dramatic chiaroscuro. When contemplating her works, we feel time suspended in subtle eroticism. We look at those faces and think we understand them, but a doubt slides in, the sense that what appears intact is only a mask. For behind order throbs fragility, and within the fragile lies the truth. There, on the threshold between sweetness and menace, her figures dwell like shadows—carrying the suspicion that beauty, that seemingly docile beauty, always bore a dark secret between its lips.











A MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP

Av. de Jaume III, 3. Palma.

www.bluebananabrand.com



CARHARTT OG Arcan Graphic Jacket

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



CRÓNICA DE UNA SOCIEDAD INTOXICADA

Autor: Joan-Ramon Laporte / Ediciones Península

Una crítica argumentada del consumo abusivo de medicamentos y de la industria que controla nuestra sanidad pública



VANS HYLANE: 100€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



GAFAS ANNE ET VALENTIN

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



PUMA PALERMO LEATHER UNISE: 63€

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**



UGG W FUNKETTE CHESTNUT: 134,95€

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

Rako Joies: Diseño en pulseras de eslabones esculpidos entrelazados

Rako Joies: Design in sculpted interwoven link bracelets

Disponibles en Rako Joies. Calle Rubí 5, Palma de Mallorca. @Rakojoies

Elaboradas con precisión y auténtica pasión por artesanos, las pulseras para hombre presentan diseños atemporales que guardará como un tesoro.

Crafted with precision and genuine passion by artisans, these men's bracelets feature timeless designs to be treasured.



plata 925 con una efecto envejecido por medio de una patina negra, estas pulseras garantizan durabilidad sin comprometer el estilo. Además, los acabados en tonalidades como plateado vintage permiten adaptarlas a cualquier outfit. Las pulseras para hombre añaden un toque de sofisticación a cualquier estilismo.

ENG An accessory with character, design, and distinction. Men's chain bracelets are a bold style statement that never goes unnoticed. At Rako Joies, each piece reflects the essence of the modern man who seeks to stand out with accessories that merge creativity and craftsmanship. Men's large-link bracelets have long been a symbol of strength and elegance. This classic is reinvented with exclusive designs that combine robust links with subtle details. From minimalist styles to more elaborate creations, each bracelet boasts its own personality. Made with materials such as 925 sterling silver and featuring an aged effect achieved through a black patina, these bracelets ensure durability without compromising style. Additionally, finishes in tones like vintage silver allow them to adapt to any outfit. Men's bracelets add a touch of sophistication to any look.

Un accesorio con carácter, diseño y distinción. Las pulseras de cadenas para hombre son una declaración de estilo que no pasa desapercibida. En Rako Joies, cada pieza refleja la esencia de un hombre moderno que busca marcar la diferencia con accesorios que fusionan creatividad y artesanía. Las pulseras de eslabones

grandes masculinas han sido un símbolo de fuerza y elegancia desde siempre. Este clásico se reinventa con diseños exclusivos que combinan eslabones robustos con detalles sutiles. Desde estilos minimalistas hasta diseños más elaborados, cada pulsera cuenta con una personalidad propia. Fabricadas con materiales como

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Origen Tapas Concept: tradición e innovación

Un espacio gastronómico con identidad propia en el corazón de Palma

Origen Tapas Concept: Tradition and Innovation

A gastronomic space with its own identity in the heart of Palma

Plaça Nova de la Ferreria, 6. Palma. Mallorca. Tel. 871 174 553 · origenpalma.com



En pleno centro de Palma de Mallorca, Origen Tapas Concept se presenta como un homenaje a la cocina española, donde la tradición se encuentra con la creatividad contemporánea. Su nombre simboliza el regreso al punto de partida: una cocina auténtica que, lejos de estancarse, evoluciona para sorprender al comensal. Más que un restaurante, es un punto de encuentro entre memoria y modernidad, entre autenticidad e innovación. Una experiencia imprescindible para quienes buscan descubrir la magia de lo esencial en Palma.

Las brasas son el alma de su propuesta culinaria. Carnes y pescados se realzan con el calor del fuego, mientras que los arroces terminados a las brasas condensan la esencia del Mediterráneo en cada

grano. Una técnica ancestral que, en manos de Origen, se transforma en un lenguaje gastronómico moderno. La carta se construye sobre la base del producto fresco y de proximidad, ofreciendo una fusión entre sabores tradicionales e influencias internacionales. Desde tapas clásicas reinterpretadas hasta creaciones de autor, cada plato tiene una identidad única que invita a redescubrir la cocina española desde una nueva perspectiva.

La propuesta líquida completa el viaje: una carta de cócteles de autor diseñada para acompañar y potenciar cada bocado. Equilibrio, frescura y creatividad en cada sorbo, logrando una armonía perfecta entre plato y copa.

ENG: In the very center of Palma de Mallorca, Origen Tapas

Concept presents itself as a tribute to Spanish cuisine, where tradition meets contemporary creativity. Its name symbolizes a return to the starting point: an authentic cuisine that, far from stagnating, evolves to surprise diners. More than a restaurant, it is a meeting point between memory and modernity, between authenticity and innovation. An essential experience for those seeking to discover the magic of the essential in Palma. The grill is the soul of its culinary proposal. Meats and fish are enhanced by the heat of the fire, while rice dishes finished over the embers capture the essence of the Mediterranean in every grain. An ancestral technique that, in the hands of Origen, is transformed into a modern gastronomic language. The menu is built on the foundation of fresh, locally sourced products, offering a fusion of traditional flavors and international influences. From reinterpreted classic tapas to signature creations, each dish carries a unique identity that invites guests to rediscover Spanish cuisine from a new perspective. The liquid proposal completes the journey: a menu of signature cocktails designed to accompany and enhance every bite. Balance, freshness, and creativity in every sip, achieving perfect harmony between dish and glass.

Sushi, cócteles y emociones: así es Salvaje Palma	Sushi, Cocktails and Emotions: This is Salvaje Palma
Descubre Salvaje Palma, cocina japonesa fusión, coctelería de autor y postres artesanales en un ambiente único en Mallorca.	Discover Salvaje Palma: fusion Japanese cuisine, signature cocktails, and artisanal desserts in a unique setting in Mallorca
Plaça de la Quartera, 7. Palma. Mallorca. Tel. 871 704 700 · salvajepalma.com	
Un rincón donde la tradición nipona se reinventa con un espíritu libre contemporáneo: No es un restaurante japonés al uso, sino un espacio donde la gastronomía se transforma en experiencia sensorial, donde cada plato se convierte en un viaje y cada sorbo en una revelación. No es solo un restaurante japonés en Mallorca: es una invitación a explorar, a redescubrir lo exótico con ojos nuevos, a saborear lo auténtico con espíritu indómito. Una experiencia que, fiel a su nombre, despierta la parte más salvaje y sofisticada de quien se atreve a vivirla. La precisión milimétrica del sushi convive con la osadía de combinaciones inesperadas; los nigiris de vieiras, delicados y etéreos, contrastan con la intensidad de un tartar de salmón o con la sutileza del usuzukuri de atún. Incluso algo aparentemente sencillo como unas gyosas caseras se eleva a obra de arte, gracias a una técnica impecable y al respeto absoluto por el producto fresco y de proximidad. La propuesta de Salvaje va más allá del plato: es un ritual. La sala, con su atmósfera envolvente y su	estética sofisticada, invita a dejarse llevar. Cada detalle está pensado para que el comensal sienta que se sumerge en una experiencia única, donde compartir se convierte en un acto casi ceremonial. ENG: Sushi, cocktails, and emotions—that is Salvaje Palma. A place where Japanese tradition is reinvented with a free and contemporary spirit: a space where gastronomy transforms into a sensory experience, where every dish becomes a journey and every sip a revelation. It is not just a Japanese restaurant in Mallorca: it is an invitation to explore, to rediscover the exotic with new eyes, to savor authenticity with an untamed spirit. An experience that, true to its name, awakens the wildest and most sophisticated side of those who dare to live it. The meticulous precision of sushi coexists with the boldness of unexpected combinations; delicate, ethereal scallop nigiri contrasts with the intensity of salmon tartare or the subtlety of tuna usuzukuri. Even something seemingly simple like homemade gyozas is elevated to a work of art, thanks to impeccable technique and absolute respect for fresh, locally sourced ingredients. Salvaje’s proposal goes beyond the plate: it is a ritual. The dining room, with its sophisticated aesthetics, invites you to let go. Every detail is designed so that the guest feels they are immersed in a unique experience, where sharing becomes an almost ceremonial act. 

La Guarida Palma: brasas con fusión japonesa y brasileña

Un restaurante que combina el arte de la brasa brasileña con el wok japonés. Carne, pescado, yakimeshis y cócteles de autor.

La Guarida Palma: Grilled Flavors with Japanese and Brazilian Fusion

A restaurant that combines the art of Brazilian grilling with the Japanese wok. Meat, fish, yakimeshis, and cocktails.

Plaça de la Quartera, 5.. Palma. Mallorca. Tel. 871 919 528 · laguaridarestaurante.es

En pleno centro histórico de Palma emerge La Guarida, un restaurante a la brasa que redefine la experiencia gastronómica a través de la fusión entre la cocina japonesa y brasileña. Este espacio no solo ofrece platos excepcionales, sino también un ambiente acogedor y elegante que lo convierte en un destino imprescindible para los amantes del buen comer.

Un lugar donde confluyen tradición, creatividad y pasión. Una propuesta gastronómica que celebra la diversidad cultural a través del fuego, el wok y la hospitalidad.

La brasa es el corazón de La Guarida. Inspirados en la tradición brasileña, trabajan con cortes de carne seleccionados y pescados frescos cocinados al carbón. El resultado son platos intensos, jugosos y llenos de matices, donde el fuego potencia los aromas y realza la esencia del producto. Una propuesta honesta y de calidad que convierte cada bocado en un homenaje a la parrilla.

El otra gran pilar de su cocina se encuentra en el wok. Los yakimeshis, inspirados en la gastronomía callejera

japonesa, se preparan con arroz jazmín, vegetales frescos y una base de umami que envuelve y reconforta. En La Guarida se reinterpretan con creatividad, aportando un toque de fusión que mantiene la esencia de Japón mientras sorprende al paladar mallorquín.

ENG: In the heart of Palma's historic center rises La Guarida, a grill restaurant that redefines the gastronomic experience through the fusion of Japanese and Brazilian cuisine. This space not only offers exceptional dishes but also a warm, elegant atmosphere that makes it a must-visit destination for food lovers. A place where tradition, creativity, and passion come

together. A culinary proposal that celebrates cultural diversity through fire, the wok, and hospitality. The grill is the heart of La Guarida. Inspired by Brazilian tradition, they work with select cuts of meat and fresh fish cooked over charcoal. The result is intense, juicy dishes full of nuances, where fire enhances aromas and elevates the essence of each product. An honest, high-quality proposal that turns every bite into an homage to the grill. The other great pillar of its cuisine lies in the wok. The yakimeshis, inspired by Japanese street food, are prepared with jasmine rice, fresh vegetables, and a base of umami that comforts and envelops.



Hotel Son Sant Jordi, un remanso de paz de Pollença	Hotel Son Sant Jordi, a haven of peace in Pollença
Una invitación a redescubrir Mallorca sin prisas, a saborear cada instante entre muros de historia y aromas mediterráneos.	An invitation to rediscover Mallorca at a slower pace, to savor every moment surrounded by historic walls and Mediterranean scents.
Calle Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca. Tel. 971 535 109 · www.sonsantjordi.com	
El entorno invita a desconectar, a dejarse llevar por la calma, lo esencial en un mundo saturado de estímulos. Los ingredientes principales son el silencio, la luz y la autenticidad. El tiempo parece ralentizarse y todo adquiere un ritmo distinto. La imagen que surge es la de un pueblecito de arquitectura mallorquina, con calles estrechas adornadas con macetas de flores, vegetación exuberante y un cielo siempre protagonista. Los huéspedes de Son Sant Jordi pueden relajarse en su acogedora área wellness y disfrutar de un desayuno con la mermelada que elaboran de los árboles frutales que crecen alrededor de la piscina ya que la sostenibilidad hoy en día es esencial y por ello apoyan también el producto local para dar a conocer la Tierra y la cocina tradicional. Cada último domingo del mes abren el jardín para realizar una sesión de Meditación. Durante el mes de septiembre los huéspedes tienen la oportunidad de sumergirse en la vida cultural de Pollença. Uno de los grandes atractivos es el Festival Ravel 2025, integrado en el prestigioso Festival Internacional de	Música de Pollença, que este año celebra su 64.^a edición. Los sábados 6, 13 y 20 de septiembre, el claustro de Sant Domingo acogerá tres conciertos en homenaje al compositor francés Maurice Ravel, en un ambiente único donde la música se funde con la historia. Quienes prefieran el arte pueden visitar el Museo Dionís Bennàssar, la antigua casa y taller del pintor, hoy convertida en espacio expositivo lleno de obras que reflejan su sensibilidad.  ENG: The surroundings invite you to disconnect, to surrender to calm—the essentials in a world saturated with stimuli. The main ingredients here are silence, light, and authenticity. Time seems to slow down, and everything takes on a different rhythm. The image that comes to mind is that of a small Mallorcan village, with narrow streets adorned with flowerpots, lush greenery, and a sky that always takes center stage. At Son Sant Jordi, guests can unwind in the cozy wellness area and enjoy a breakfast featuring homemade jam prepared with fruit from the trees growing around the pool. Sustainability is essential nowadays, which is why the hotel also supports local produce, helping to showcase the land and traditional cuisine. On the last Sunday of every month, the garden opens its doors for a meditation session. During September, guests have the opportunity to immerse themselves in Pollença's cultural life. One of the highlights is the Ravel Festival 2025, part of the prestigious International Music Festival of Pollença, celebrating its 64th edition this year. On Saturdays, September 6, 13, and 20, the cloister of Sant Domingo will host three concerts paying tribute to the French composer Maurice Ravel, in a unique setting where music and history merge. For those who prefer art, the Dionís Bennàssar Museum, the painter's former home and studio, now converted into an exhibition space, offers a collection of works that reflect his artistic sensitivity.



En La Santa, la vida no se vive se saborea	At La Santa, life isn't just lived—it's savored
Bajo un sol que se desliza lentamente sobre el cielo y la playa de arena blanca, vibrante de energía, el chiringuito se convierte en refugio alegre, donde el tiempo parece caminar descalzo.	Beneath a sun that slowly glides over the sky and the white sandy beach, vibrant with energy, the beach bar becomes a joyful refuge where time seems to Walk barefoot.
Mossèn Riber, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 21 69	
Entre mesas blancas y murmullos envolventes habita el verdadero encanto de los bares de playa, la magia de lo simple, ese lujo natural que no requiere artificio. Estos momentos de desconexión sublimes con los pies hundidos en la arena mientras contemplas el vaivén del mar que marca el compás de la tarde. La brisa marina, cómplice eterna, acaricia los sentidos y trae consigo aromas que despiertan el deseo más primitivo: el del buen comer. Os recomendamos, las gambas rojas que se doran con elegancia; el tartar de atún o salmón y la lubina, firme y jugosa, se sirve a la plancha con un mojo vibrante de jengibre y ajo que despierta el paladar. Y como joya inolvidable de su carta, os invitamos a descubrir el arroz de entrecot de ternera, tuétano y setas: una sinfonía de sabores que despierta suspiros, convoca el gesto ancestral de chuparse los dedos... y lleva al paladar a cerrar los ojos, como si el tiempo se detuviera en un instante de pura eternidad.	En este entorno los colores se intensifican, los relojes se olvidan, y hasta el rumor de las conversaciones suena como si el mundo entero celebrara la alegría de estar aquí. Porque el encanto de estos rincones no reside solo en lo que ofrecen, sino en lo que invitan a sentir: libertad, complicidad, el privilegio inmenso de no necesitar más que la arena, el mar y un instante destinado a convertirse en recuerdo. EN LA SANTA BAR DE PLAYA, LA FELICIDAD TIENE SIEMPRE MESA RESERVADA. AT LA SANTA BEACH BAR, HAPPINESS ALWAYS HAS A RESERVED TABLE. ENG: Amid white tables and the gentle murmur of conversations lives the true charm of beach bars: the magic of simplicity, that natural luxury that requires no artifice. Sublime moments of disconnection unfold with your feet buried in the sand, as you watch the sea's ebb and flow setting the rhythm of the afternoon. The sea breeze—an eternal accomplice—caresses the senses and carries with it aromas that awaken the most primal desire: the joy of good food. We recommend the red prawns, seared with elegance; the tuna or salmon tartare; and the sea bass, firm and juicy, served grilled with a vibrant ginger and garlic mojo that awakens the palate. And as the unforgettable jewel of the menu, we invite you to discover the rice with beef tenderloin, marrow, and wild mushrooms: a symphony of flavors that stirs sighs, revives the ancestral gesture of licking your fingers... and leads the palate to close its eyes, as if time itself paused in an instant of pure eternity. In this setting, colors intensify, clocks are forgotten, and even the murmur of conversations sounds as though the whole world were celebrating the joy of being here. For the charm of these corners lies not only in what they offer, but in what they invite you to feel: freedom, complicity, the immense privilege of needing nothing more than the sand, the sea, and a fleeting moment destined to become a lasting memory.

A MESA PUESTA



Descubre las variedades únicas de Mandragora Hidromel	Taste the magic of Mandragora Mead and its distinctive blends	
En Mandragora Hidromel se ofrece mucho más que una bebida ancestral; es un espacio dedicado a la cultura del hidromiel.	At Mandragora Hidromel, visitors will find much more than an ancestral drink; it is a space dedicated to the culture of mead.	
Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca. Reservas. 613 025 890 · mandragorahidromel.com		
Además de su variada propuesta de etiquetas, la casa organiza talleres, maridajes y eventos personalizados que invitan a descubrir la riqueza de la que es considerada la bebida más antigua del mundo. Entre las próximas actividades, destacan las jornadas del 25 de septiembre, 3 y 10 de octubre, con un microtour que incluye degustación de hidromiel. La hora de los microtours es de 20h-21h (duración 1h) en el microceller de Inca, además esta experiencia formará parte de unas jornadas gastronómicas de TASTAM INCA. Imprescindible reserva previa. Dentro de este recorrido sensorial se presenta uno de los hidromieles más singulares de la bodega: Melomel Cireres, conocido como “el más sonrojado”. Este melomel semidulce revela un delicado equilibrio entre dulzor y acidez, con taninos suaves y una marcada presencia aromática en la que conviven la cereza y la miel. Su carácter lo ha convertido en una referencia internacional, avalado por una trayectoria de reconocimientos que incluye la Medalla de Oro en la Copa Hidromiel San Luis Rey (México, 2024), la Medalla de Plata en la Copa Hidromiel	(México, 2023), además de premios obtenidos en la Copa Reina Hidromiel de España: Bronce en 2022 y 2021, Plata en 2020 y Oro en 2019. Su versatilidad lo hace perfecto para acompañar platos de mariscos y pescados, risottos cremosos o verduras de temporada. Y para quienes disfrutan de los contrastes intensos, la experiencia se eleva aún más al degustarlo junto a un trozo de chocolate negro puro. Melomel Cireres es, sin duda, una joya para quienes buscan en el hidromiel no solo una bebida, sino una historia que se saborea. ENG: In addition to its diverse range of labels, the house organizes workshops, pairings, and tailor-made events that invite participants to discover the richness of what is considered the oldest beverage in the world. Among the upcoming activities are special gatherings on September 25th, October 3rd, and October 10th, featuring a micro-tour that includes a mead tasting. The microtours take place from 8:00 pm to 9:00 pm (duration 1 hour) at the Microceller in Inca. In addition, this experience will be part of the TASTAM INCA gastronomic event. Advance reservation is	essential. As part of this sensory journey, one of the most distinctive meads from the cellar is presented: Melomel Cireres, also known as “the most blushed.” This semi-sweet melomel reveals a delicate balance between sweetness and acidity, with smooth tannins and a striking aromatic profile where cherry and honey come together. Its character has earned it international acclaim, supported by an impressive list of awards, including the Gold Medal at the San Luis Rey Mead Cup (Mexico, 2024), the Silver Medal at the Mead Cup (Mexico, 2023), and several honors at Spain’s Copa Reina Hidromiel: Bronze in 2022 and 2021, Silver in 2020, and Gold in 2019. Its versatility makes it a perfect companion for seafood and fish dishes, creamy risottos, seasonal vegetables, or Paired with a dark chocolate. And for those who enjoy bold contrasts, the experience becomes even more captivating when paired with a piece of pure dark chocolate. Melomel Cireres is, without doubt, a true gem for those who seek in mead not just a drink, but a story to be savored.



elige tu vino



WINE SPOT



Primeramente se seleccionan los racimos de la parcela, se procede a su despallado manual ("grano a grano"). Maceramos los granos a continuación realiza la Fermentación Alcohólica de manera espontánea y sin control de temperatura. Una vez terminada, el vino se deja con las pieles todavía unos días más. De esta manera extraemos lo que está presente en el grano. Un Albariño de Rías Baixas, Valle del Salnés. Aromas a hinojo, anisados, toques herbáceos, ahumados. Salinidad en boca, sensación táctil muy marcada con una acidez

ALBARIÑO GRANUJA• lagardepintos.com

Los viñedos conducidos en espaldera están situados en el ayuntamiento de Oimbra. (Límite con Portugal) Suelos compuestos de esquistos arcillosos, altitud de 450-500 m de altitud. Clima continental aunque con marcada influencia atlántica.

El resultado un tinto de variedad Mencía, D.O. Monterrei. Nariz joven, alegre, fresca, con aromas a frutos silvestres. Da paso a una boca agradable, sedosa, donde aparecen de nuevo las notas afrutadas.

MENCIA CARROS & BUEYES• lagardepintos.com

3.000 Cepas Albariño es un vino monovarietal Albariño que elabora la bodega Lagar de Pintos al amparo de la D.O. Rías Baixas, más concretamente de la subzona del Val do Salnés. Un vino que es elaborado de una selección de las cepas más antiguas de más de 60 años de edad, vendimiadas de forma manual. La nariz es compleja, intensidad alta, muy varietal. Aromas de fruta madura, aromas a flores blancas, toques cítricos, aportes herbáceos anisados. Ataque fresco pero con potencia, que deja paso a un vino con gran volumen en el paladar.

ALBARIÑO 3000 CEPAS• lagardepintos.com

Un vino tinto de parcela de las Bodegas Muro. Variedades: 90% Tempranillo, 4% Graciano, 5% Maturana, 1% Viura. Vino elaborado exclusivamente en esta parcela. Criado durante 15 meses en barrica de roble francés.

Esta Bodega pertenece a una familia de Lapuebla de Labarca ligada a la viticultura desde tiempos remotos, fueron de los primeros viticultores que comercializaban parte de su cosecha, embotellada, haciéndola desde 1892. Desde el año 2020, Bodegas Miguel Ángel Muro pasa a denominarse Bodegas Muro

APOLINAR'S DREAM• bodegasmuro.es

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #230

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Miriam Hoffmann ©

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, Ohringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

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



PASATIEMPOS

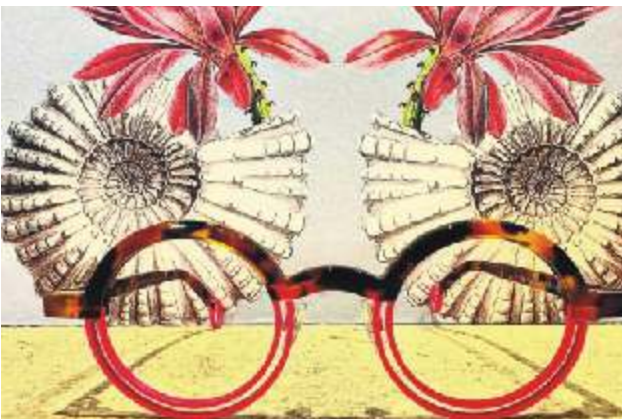
pasatiempos.net

ESP: Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

ENG: Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

DEU: Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

ESP: Una gran selección de gafas con personalidad, dirigidas a personas con grandes inquietudes estéticas.

ENG: Far from your typical optician, Óptica Toscana offers a wide range of personalized glasses, for the fashion forward customer.

DEU: Eine grosse Auswahl von Brillen für Personen die etwas anderes suchen, eine Brille mit Persönlichkeit brauchen.

Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680



BLUE BANANA

bluebananabrand.com

ESP: Una marca con la que quieres sentirte identificado. Quieren inspirarte y animarte a salir a conocer el mundo y encontrar tu propia aventura, a salir de la monotonía del día a día.

ENG: A brand with which you want to feel identified. They want to inspire you and encourage you to go out and explore the world and find your own adventure, to break out of the monotony of daily life.

DEU: Eine Marke, mit der du dich identifizieren möchtest. Sie wollen dich inspirieren und ermutigen, hinauszugehen und die Welt zu erkunden und dein eigenes Abenteuer zu finden...

Av. de Jaume III, 3. Palma, Mallorca.



DALA WINE

dalawine.com

ESP: Dala Wine Delivery ofrece más de 4,000 referencias para satisfacer todos tus gustos y necesidades desde vinos de denominaciones de origen reconocidas hasta licores artesanales.

ENG: Dala Wine Delivery offers over 4,000 options to satisfy all your tastes and needs, from wines with renowned designations of origin to artisanal spirits.

DEU: Dala Wine Delivery bietet über 4.000 Optionen, von renommierten Weinen bis zu handwerklichen Spirituosen, um jeden Geschmack zu treffen.

Sindicat, 50. Palma. Mallorca.
Tel: 971 71 50 17 / 687 29 86 49



SOLODEVINO

solodevino.com

ESP: Encontrarás en Solodevino distribuidora una selección de las novedades más actuales, así como grandes clásicos de la viticultura mallorquina y española.

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

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

contact@solodevino.com



MANDRAGORA HIDROMEL

mandragorahidromel.com

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

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

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

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



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



OLULA CAFÉ & BRUNCH

café de especialidad

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

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

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

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



VIANDA

vianda.es

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

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

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

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



FRÍA SOPHÍA

www.friasophia.es

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

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

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

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



MISTRAL COFFEE HOUSE

mistralcoffee.com

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



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



ORIGEN

origenpalma.com

ESP: Origen Tapas Concept se presenta como un homenaje a la cocina española, donde la tradición se encuentra con la creatividad contemporánea.

ENG: Origen Tapas Concept presents itself as a tribute to Spanish cuisine, where tradition meets contemporary creativity.

DEU: Origen Tapas Concept präsentiert sich als eine Hommage an die spanische Küche, wo Tradition auf zeitgenössische Kreativität trifft.

Plaça Nova de la Ferreria, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 871 174 553



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

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

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

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

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



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 una 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 Lagunitas or Guinness to highlight a few, as well as other popular cocktails, and some snacks in a cosmopolitan atmosphere. Friendly staff.

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

Carrer del Marquès de la Sènia, 27. Palma.



LÓRIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

ESP: Ofrecen 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

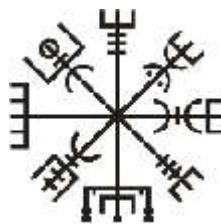
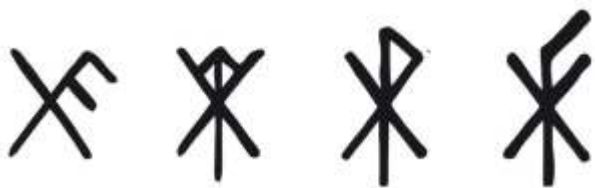
storeformentor.com

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 ANNA WEYANT
ISSUE # 230

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

Sandra Seeling Lipski (EMIFF), Carlos Penas, Hélène Delmaire, Cornelia Hernes, Dongni Hou, Anna Weyant, Llorenç Garrit, Joan de la Pierna, Marcos Torandell, Amparo Alegría, Charly, Fay Shelton, 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

