

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #231

lifestyle & art subculture magazine

+18

EVOLUTION FILM FESTIVAL ARRANCA SU 14ª EDICIÓN

T-MARK THE PROJECT: NEW EP -METAMORPHOSIS-

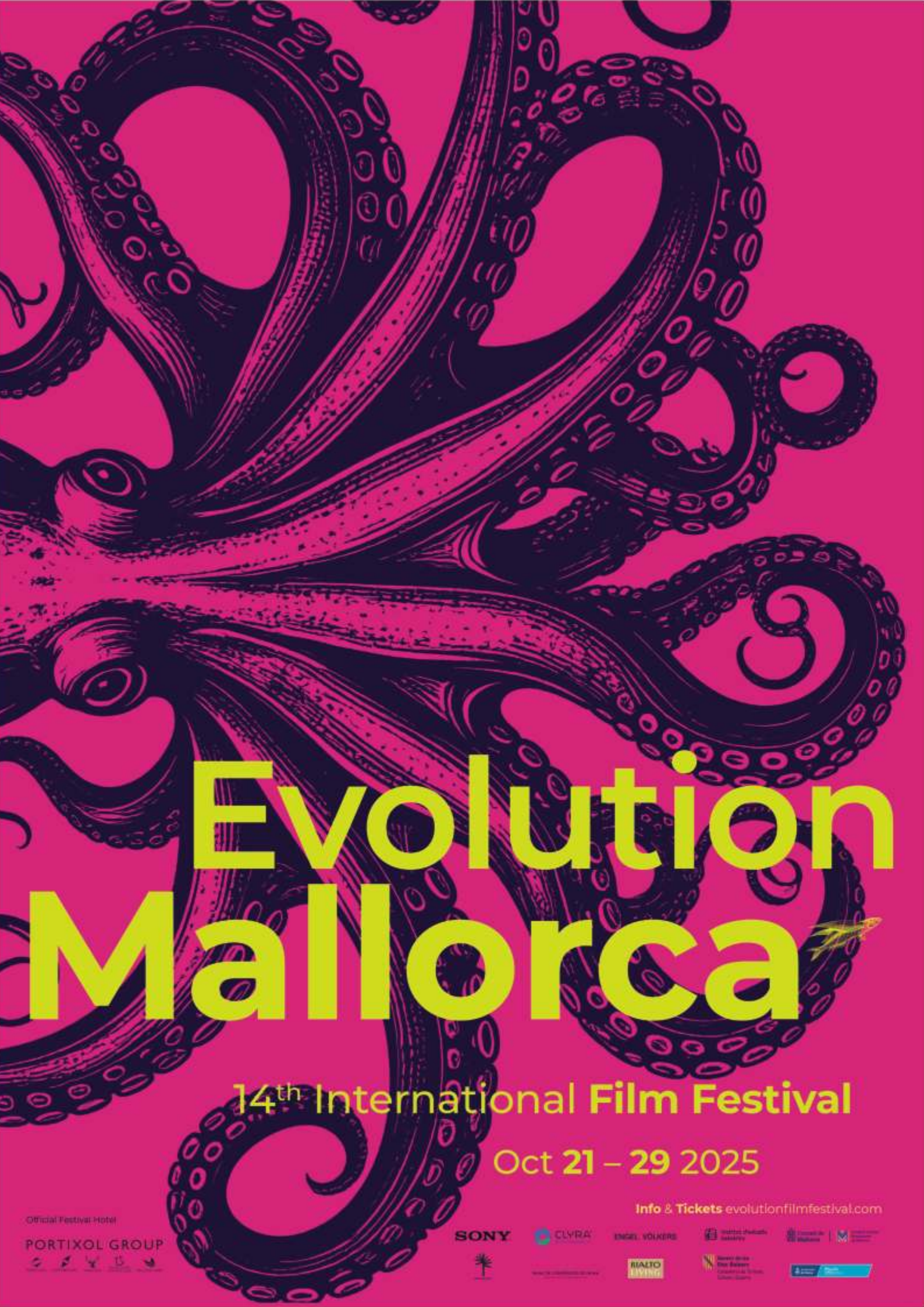
ROBERT NAVA, DE LO INFANTIL A LO ADULTO

VIAJE POR TIERRA, VERDE, MAR Y CIELO EN ORIGEN

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES





Evolution Mallorca

14th International Film Festival

Oct 21 – 29 2025

Info & Tickets evolutionfilmfestival.com

Official Festival Hotel

PORTIXOL GROUP



SONY



CLYRA



ENGEL VOLKERS



INSTITUT D'ART I DISENY



GOVERN DE MALLORCA



Consell de Mallorca



ISSUE #231

CONTENIDOS

TOMA NOTA

- 10. Atravesando el sendero del autoconocimiento con Carlos Parejo.
- 12. La regla crítica: Monos pragmáticos.
- 14. EMIFF 2025 premiará al director Julio Medem y a la actriz Ingrid Jonsson

ARTISTAS

- 18. Retratos de lo orgánico y lo inasible de Kotao Tomozawa.
- 20. Emilio Cardona: el arte como disidencia orgánica.
- 22. Baldur Helgason y sus rostros caricaturescos.
- 26. Glenn Brown: entre la apropiación y la metamorfosis pictórica.
- 30. Gabriel Moses, herencia, juventud y revolución visual.
- 32. Las fotografías atmosféricas de Julia Fullerton Batten.
- 34. Robert Nava, de lo infantil a lo adulto.

MUSIC & CLUBBING

- 40. Entrevistamos a T-Mark The Project y hablamos del EP Metamorphosis.
- 42. Jazz Voyeur Festival celebra 18 años de libertad sonora.

DRESSCODE & DESIGN

- 44. Must have.
- 46. Rako Joies y la alquimia de lo auténtico.

FOODIES & TRAVELLERS

- 48. La Bufala Alaró: triunfo siciliano en la escena gastronómica internacional.
- 49. Sugerencias gourmet. New spots. Elige tu plato.
- 50. Origen Palma, un ritual gastronómico entre brasas, frescura y cielo.
- 53. Hotel Son Sant Jordi: retiro, cultura y sabor local en un mismo lugar.
- 56. Mar y Paz, un encuentro veraniego con sabor mediterráneo viajero.
- 58. Con el otoño llega Sa Mesquida de Dalt de Mandragora Hidromel.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.



© Chad Little

toma nota

SUMARIO



**ARRANCA LA EDICIÓN
14º DE EVOLUTION
FILM FESTIVAL (EMIFF)**

Pág. 14. El director Julio Medem, será premiado con el EVOLUTION VISION AWARD y la actriz Ingrid García Jonsson, recibirá el EVOLUTION TALENT AWARD
ENG: Julio Medem will be honored with the EVOLUTION VISION AWARD, Ingrid García Jonsson will receive the EVOLUTION TALENT AWARD.

**ATRAVESANDO EL
SENDERO DEL
AUTOCONOCIMIENTO**

Pág. 10. El astrólogo Carlos Salas ofrece a sus clientes la sabiduría de la carta astral: una representación simbólica del cielo en el momento y lugar de nacimiento.....
ENG: Astrologer Carlos Salas offers his clients the wisdom of the natal chart: a symbolic representation of the sky at the moment, place of birth....

**LA REGLA CRÍTICA:
MONOS PRAGMÁTICOS
DE CARLOS PENAS**

Pág. 12. Prefiero ser un primate antes que precipitarme por el precipicio profundo de los que tienen tres, cuatro o cinco nalgas, o estrangularme con mi ...
ENG: I would rather be a primate than plunge into the deep precipice of those who have three, four, or five buttocks, or strangle myself ..

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



ROBERT NAVA, DE LO INFANTIL A LO ADULTO

Pág. 34. Artista neoyorquino con un talento singular cuyos mitos y monstruos devuelven la pintura a sus raíces infantiles de un sinsentido interesante...

ENG: A New York artist with a singular talent, whose myths and monsters bring painting back to its childlike roots of intriguing nonsense...

ENTREVISTAMOS AL ARTISTA EMILIO CARDONA

Pág. 20. El contraste entre la expresión humana y el arte sugiere una armonía entre emoción y espacio, entre memoria y presente....

ENG: The contrast between human expression and art suggests a harmony between emotion and space, between memory and the present..

GLENN BROWN: ENTRE LA APROPIACIÓN Y LA METAMORFOSIS

Pág. 26. La obra de Glenn Brown constituye una de las reflexiones más incisivas sobre la condición contemporánea de la pintura..

ENG: The work of Glenn Brown stands as one of the most incisive reflections on the contemporary condition of painting. ...

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

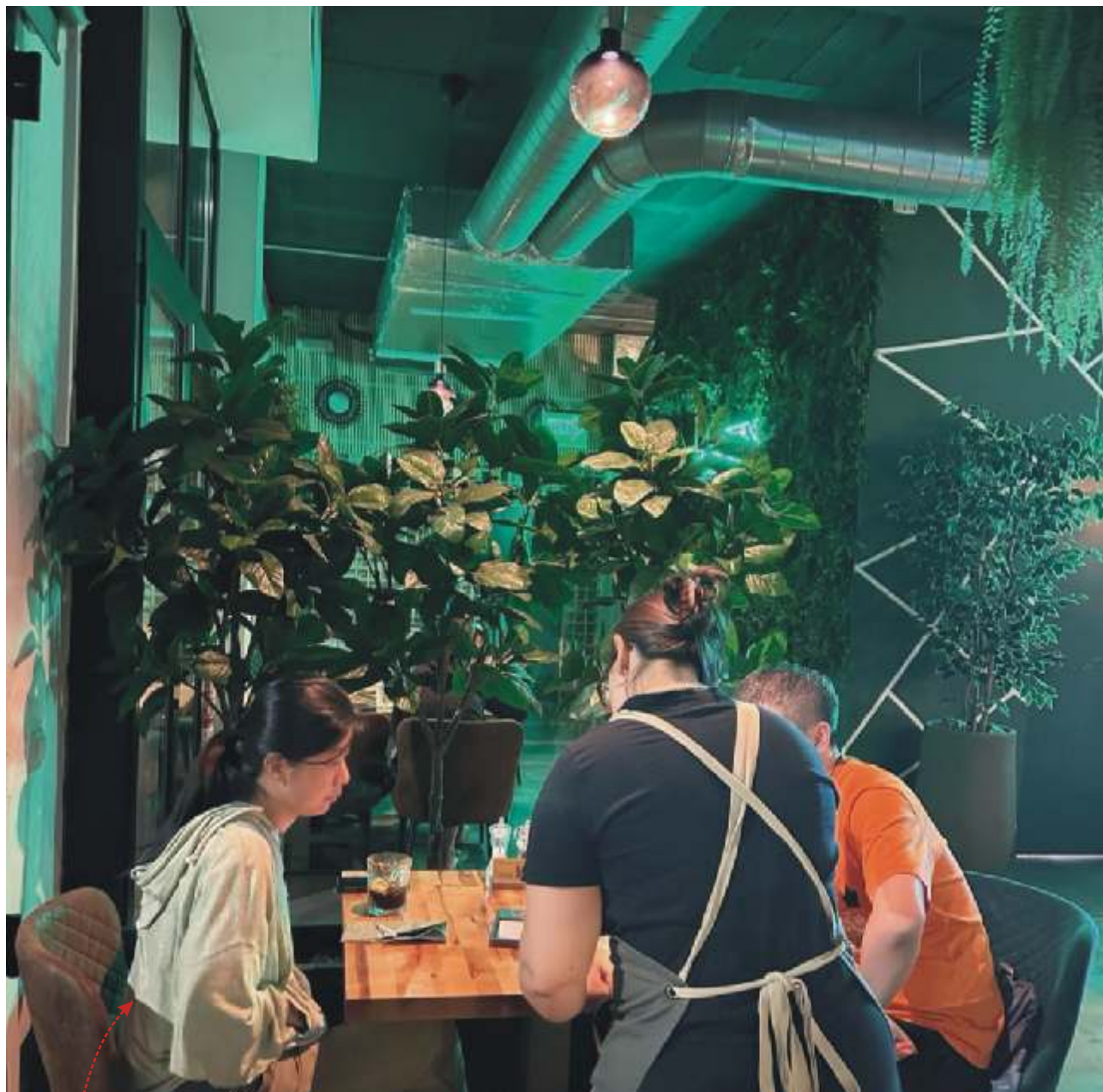
Fusión japonesa con
côteles de autor.
Plaça de la Quartera, 7. Palma.
Tel. 871 704 700

LA GUARIDA

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



SUMARIO



UN VIAJE POR TIERRA, VERDE, MAR Y CIELO EN ORIGEN

Pág. 50. La carta se despliega como un relato en cuatro capítulos que conducen al comensal desde lo telúrico hasta lo etéreo...

ENG: The menu unfolds like a story in four chapters, guiding the diner from the telluric to the ethereal...

SON SANT JORDI: RETIRO, CULTURA Y SABOR LOCAL

Pág. 53. En Pollença, Son Sant Jordi se ha convertido en más que un alojamiento: es un lugar donde la naturaleza y la autenticidad se dan la mano...

ENG: In Pollença, Son Sant Jordi has become more than just accommodation: it is a place where nature and authenticity come together..

MAR Y PAZ, UN ENCUENTRO VERANIEGO

Pág. 56. Cada verano nos enseña que no hacen falta grandes gestos para crear memorias imborrables con sabor mediterráneo ..

ENG: Every summer teaches us that grand gestures aren't needed to create unforgettable memories with a Mediterranean flavor...



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



ATRAVESANDO EL SENDERO DEL AUTOCONOCIMIENTO CON EL ASTRÓLOGO CARLOS PAREJO

WALKING THE PATH OF SELF- KNOWLEDGE WITH ASTROLOGER CARLOS PAREJO

Hierbodietética Son Figuerola. Plaça Mare de Déu de Lluch, 2. Inca. Mallorca.



Además de las fitoterapias naturales, los productos a base de plantas, los fármacos y los suplementos, Carlos ofrece a sus clientes la sabiduría de la carta astral: una representación simbólica del cielo en el momento y lugar de nacimiento.

Según la astrología, esta herramienta favorece el autoconocimiento, ayuda a comprender la personalidad, a identificar talentos y desafíos, y a orientar el desarrollo personal y espiritual.

En la Hierbodietética Son Figuerola también encontrarás información sobre actividades holísticas y diversas propuestas formativas, como cursos de yoga y meditación.

Este espacio se ha convertido en un punto de encuentro para quienes desean profundizar en tradiciones ancestrales de conocimiento, como la filosofía del Árbol de la Vida de la Cábala, que describe el universo y la existencia humana a través de las diez Sefirot —emanaciones divinas que representan distintos aspectos de la realidad—.

De forma paralela, los chakras son concebidos como centros energéticos en el cuerpo humano que, al igual que las Sefirot, pueden equilibrarse mediante prácticas espirituales, favoreciendo la armonización de las energías vitales. Ambas tradiciones, aunque diferentes en origen y forma, coinciden en la idea de que la energía fluye, conecta y puede ser armonizada para alcanzar un mayor bienestar y una conexión espiritual más profunda.

EN LA HERBODIETÉTICA SON FIGUEROLA TAMBIÉN ENCONTRARÁS INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES HOLÍSTICAS Y DIVERSAS PROPUESTAS FORMATIVAS, COMO CURSOS DE YOGA Y MEDITACIÓN.

ENG: In addition to natural phytotherapies, plant-based products, medicines, and supplements, Carlos offers his clients the wisdom of the natal chart: a symbolic representation of the sky at the time and place of birth.

According to astrology, this tool promotes self-knowledge, helps to understand personality, identify talents and challenges, and guide personal and spiritual growth.

At Hierbodietética Son Figuerola, you will also find information about holistic activities and various educational Opportunities, such as yoga and meditation courses.

This space has become a meeting point for those who wish to delve into ancestral traditions of knowledge, such as the philosophy of the Tree of Life in Kabbalah, which describes the universe and human existence through the ten Sefirot —divine emanations that represent different aspects of reality.

In parallel, chakras are conceived as energy centers in the human body that, like the Sefirot, can be balanced through spiritual practices, fostering the harmonization of vital energies.

Both traditions, though different in origin and form, converge on the idea that energy flows, connects, and can be harmonized to achieve greater well-being and a deeper spiritual connection.

S'Olivera d'en Emilio

BINISSALEM

emiliocastrejon.com

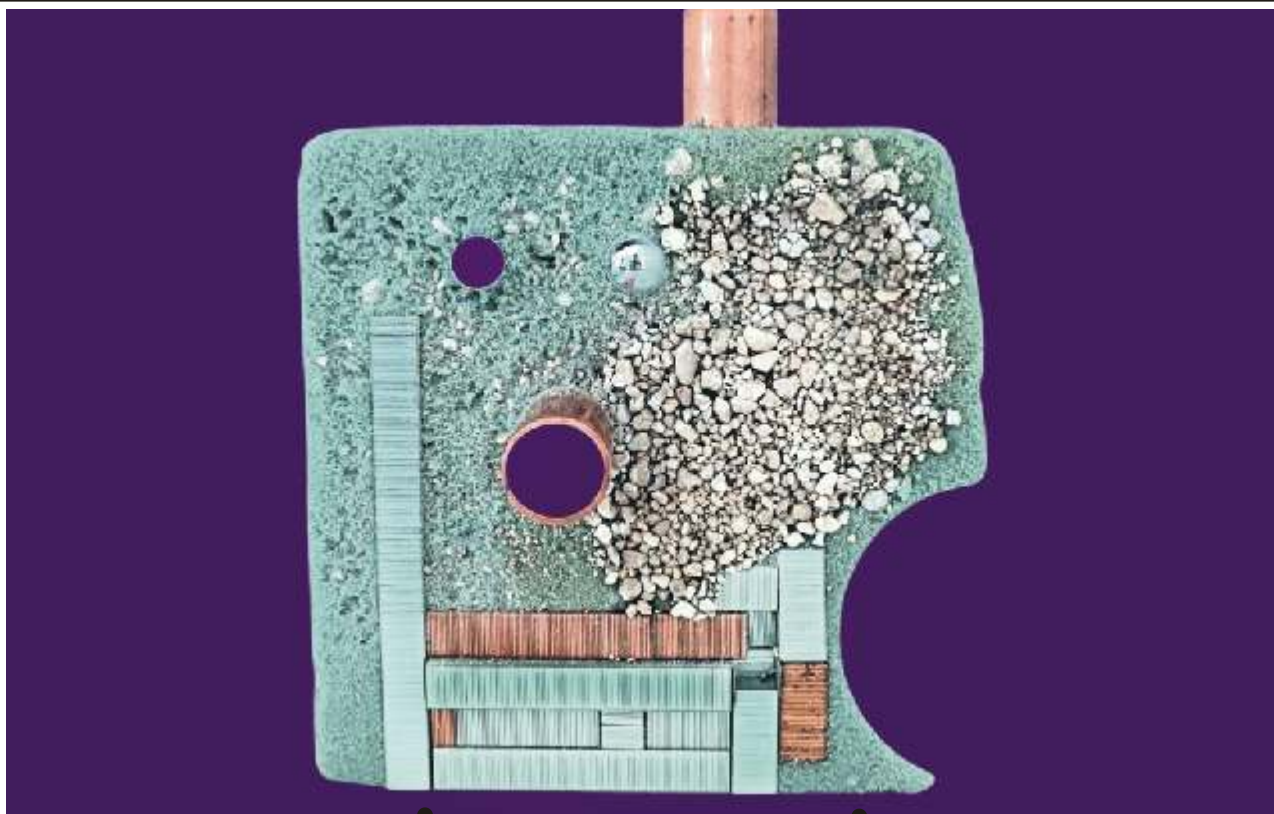
sashimi de lubina, atún, salmón, servida



Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

MONOS PRAGMÁTICOS

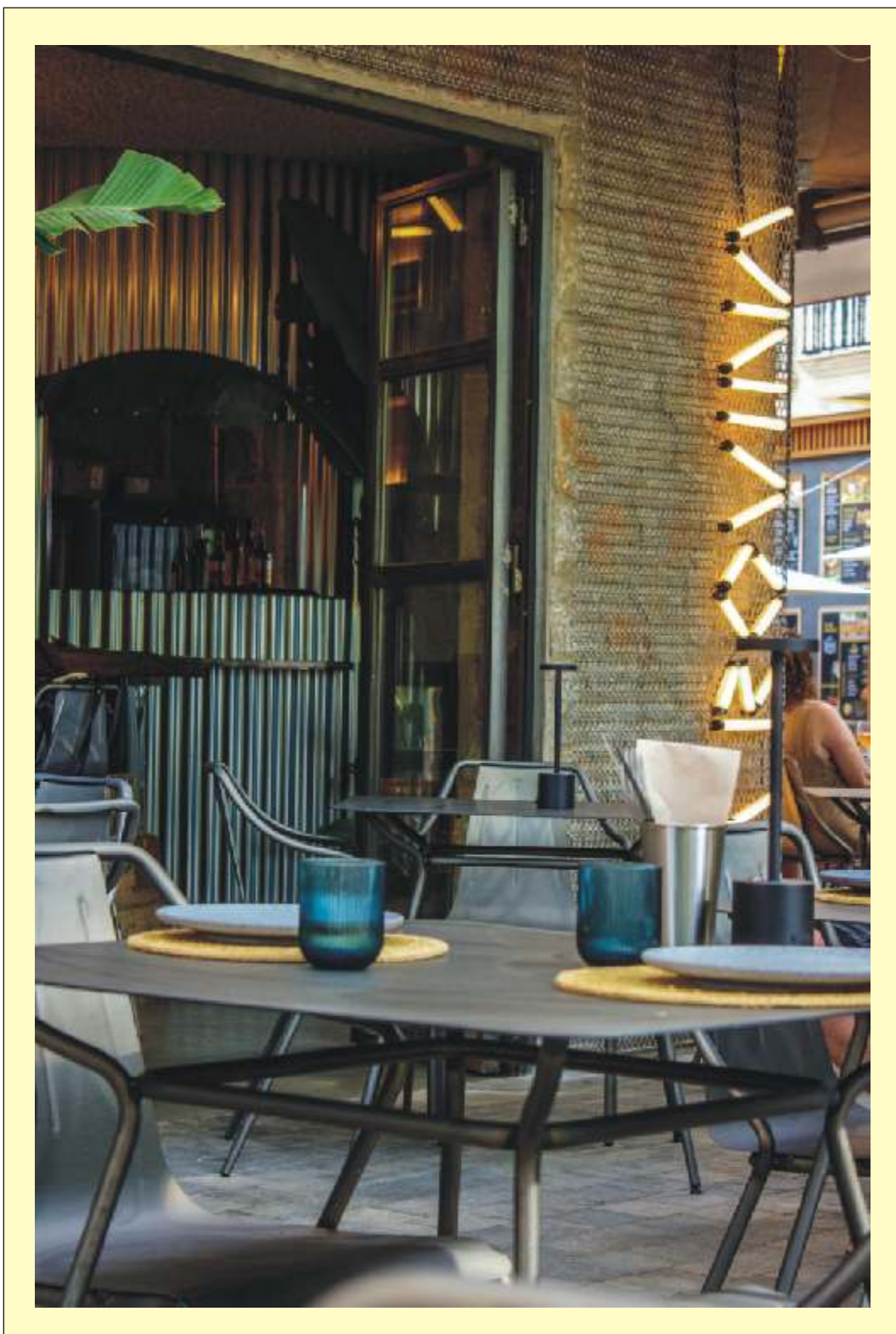
Por Carlos Penas



Prefiero ser un primate antes que precipitarme por el precipicio profundo de los que tienen tres, cuatro o cinco nalgas, o estrangularme con mi propio prepucio, sin prebendas ni reprimendas, para no promulgar me con la premura de la que presumen los profetas cuando les sale de los huevos. Ora pro nobis, sin profilácticos ni deseos galácticos. No soporto los besitos a esos anillos donde prosperan los diamantes ni los lametones precoces en los dobladillos de las ropas promiscuas, ni las genuflexiones protocolarias ni las reclinaciones prisioneras, ni las palmaditas en la espalda, con precio y desprecio. Detesto las coronas en las que se exprime la sangre de las piedras preciosas, los bastones que te previenen de los apresurados apretones de estómago, los presumidos de tan impresionante prosapia que tienen

de hazabache la protervia de unas rimas violadas por cualquier hache y los gatos que se programan a propósito de represiones, reprimendas y reproches. Ojalá las protuberancias óseas de la infidelidades proactivas fueran visibles, para ser conscientes de que vivimos en un mundo sin proa ni pretensión alguna, sin profiteroles ni pralines, atestado de astados, chocando como los coches de feria y tropezando con los prolíficas pruebas de un predictor. Y si no prosperan las prímulas ni los pitones en primavera es sólo por las prerrogativas de la prudencia y los privilegios de la seguridad pública, porque ni Dios ni José se librarían de ser los protagonistas en cualquiera de esas producciones americanas donde un prepotente sheriff prendía fuego a los prostíbulos, pero cuando se aflojaba la pretina y se veía desprovisto de sus

prendas, embadurnaba con Reno de Pravia al presidente que presidía entre sus piernas y se las prometía preso de su propia prosperidad, como una paloma sin pretexto concebida, penetrando con sus prismáticos pringados de unto en la privacidad de algún presunto proxeneta, y si no premiaba el premio de profanar a uno de sus protésicos pretendientes, pues a impresionar a Tarzán y a su puta madre con sus precarios productos lácteos, sin apresurarse en las prisas, pero sin prolegómenos, prólogos o prefacios. Preparados, pronto y presto, a heyacular encima de los hintereses creados, entre himbéciles e hineptos, con las nueces extirpadas para potenciar al máximo la eficacia de sus infinitas tragaderas, aunque se les condene a cualquier pena de vergüenza.



LA ROVINA

VERMUTERÍA

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA & COCTELERÍA DE AUTOR

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



**EMIFF 2025
PREMIARÁ
AL DIRECTOR
JULIO MEDEM Y A
LA ACTRIZ INGRID
GARCÍA-JONSSON**

**EMIFF 2025
WILL HONOR
DIRECTOR
JULIO MEDEM AND
ACTRESS INGRID
GARCÍA-JONSSON**

En la gala de inauguración **Ingrid García-Jonsson** recibirá el **Evolution Talent Award 2025** y se presentará la película **Los Domingos**, de la directora española **Alauda Ruiz de Azúa** galardonada con la Concha de Oro San Sebastián.

At the Opening Gala, **Ingrid García-Jonsson** will receive the **Evolution Talent Award 2025**, where **Los Domingos**, a film by Spanish director **Alauda Ruiz de Azúa**, winner of the Golden Shell in San Sebastián, will also be presented.

Por Fernando Olmos · Fotografía: Archivo

El Evolution Mallorca Film Festival (EMIFF) tendrá lugar del 21 al 29 de octubre de 2025 en Palma de Mallorca, anuncia los dos homenajes de esta edición.

El **Evolution Vision Award** reconoce la visión única y la trayectoria internacional de directores que han sabido transformar el lenguaje cinematográfico. Con esta distinción, **Julio Medem** se suma, no solo a una impresionante lista de cineastas españoles reconocidos como Fernando Trueba e Isabel Coixet, sino también a un grupo de directores internacionales galardonados de la talla de Wim Wenders, Marjane Satrapi, Lone Scherfig, Susanne Bier, Jessica Hausner, Asif Kapadia y Paul Haggis.

El aclamado director **Julio Medem** recibirá el **Evolution Vision Award 2025** durante la Gala de Clausura de su 14a edición, que se celebrará el próximo 29 de octubre en el Teatre Principal de Palma. Una de las voces más singulares del cine español que ha dejado una huella imborrable en la

cinematografía internacional a través de películas tan icónicas como *Vacas* (1992), *Los amantes del Círculo Polar* (1998) y la mítica *Lucía y el sexo* (2001).

Esta última, rodada en Formentera, lo que fortaleció su estrecho vínculo con Baleares, inmortalizando sus paisajes en una obra que pronto se convirtió en un clásico de culto para varias generaciones de cinéfilos.

Como parte de este homenaje, el festival organizará actividades especiales:

Martes 28 de octubre a las 12:00h en General Estúdios Llull (Palma): Film Talk con Julio Medem en el que el director repasará su carrera, desde sus inicios en el cine hasta los secretos de mantenerse en la industria durante más de 25 años.

Martes 28 de octubre a las 19:00h en los Cines Rivoli (Palma): Proyección especial de *Lucía y el sexo* (2001), seguida de un coloquio con el propio cineasta.

Miércoles 29 de octubre a las 20:00h en el Teatre Principal (Palma): Entrega del premio Evolution Vision con el propio cineasta.

El **Evolution Talent Award** será para la estrella emergente de la industria cinematográfica internacional **Ingrid García-Jonsson**, una artista dinámica que se ha consolidado con interpretaciones sobresalientes tanto en cine como en televisión. Ha conquistado al público con papeles en películas aclamadas y recientemente con su gran interpretación en la exitosa serie de Netflix **Superstar**, lo que le ha otorgado reconocimiento internacional.

EMIFF ha seguido de cerca su trayectoria y ya en 2018, el festival estrenó su primer papel protagonista en *Ana de día*, dirigida por Andrea Jaurieta, donde su actuación ya la señaló como un talento a tener en cuenta.





Julio Medem

Recientemente, con su conmovedora interpretación de una madre en apuros en **Un amor** (2023) de Isabel Coixet, reafirmó su posición como una de las actrices más versátiles y brillantes del cine español.

Con este premio, EMIFF pone en valor a Ingrid García Jonsson como una artista en vísperas de un gran reconocimiento internacional ya que ha sido previamente otorgado a intérpretes y cineastas excepcionales como Ana de Armas (2014), Pilou Asbæk (2017), Tobias Lindholm (2018), Guy Nattiv (2019), Suzanne Lindon (2020), Laia Costa (2022) y Emilia Schühle (2024).

Ingrid se une ahora a este distinguido grupo como la galardonada de 2025, continuando con la tradición de EMIFF de celebrar las voces más prometedoras del cine.

Miércoles 22 de octubre a las 18:00h en Cineciutat, Sala 2 (Palma): Film Talk con Ingrid García-Jonsson. La actriz hablará sobre cómo se inició en la interpretación, sus comienzos en la industria, cómo prepara un personaje y cómo es trabajar con diferentes directores.

ENG: The Evolution Mallorca Film Festival (EMIFF) will take place from October 21 to 29, 2025, in Palma de Mallorca and has announced the two tributes of this edition. The **Evolution Vision Award** recognizes the unique vision and international career of directors who have successfully transformed the cinematic language. With this distinction, **Julio Medem** joins not only an impressive list of renowned Spanish filmmakers such as Fernando Trueba and Isabel Coixet, but also a group of international award-winning directors including Wim Wenders, Marjane Satrapi, Lone Scherfig, Susanne Bier, Jessica Hausner, Asif Kapadia, and Paul Haggis. The acclaimed director **Julio Medem** will receive the **Evolution Vision Award 2025** during the **Closing Gala of EMIFF's 14th edition**, to be held on **October 29 at the Teatre Principal in Palma**. He is one of the most distinctive voices in Spanish cinema, leaving an indelible mark on international film history with iconic works such as **Vacas** (1992), **Lovers of the Arctic Circle** (1998), and the legendary **Lucía and Sex**

(2001). The latter, filmed in Formentera, strengthened his close ties with the Balearic Islands, immortalizing its landscapes in a film that quickly became a cult classic for several generations of cinephiles.

As part of this tribute, the festival will host special events:

Tuesday, October 28, 12:00 pm – General Estúdios Llull (Palma): Film Talk with Julio Medem, in which the director will revisit his career, from his beginnings in cinema to the secrets of sustaining a career in the industry for over 25 years.

Tuesday, October 28, 7:00 pm – Cines Rivoli (Palma): Special screening of *Sex and Lucía* (2001), followed by a conversation with the filmmaker himself.

Wednesday, October 29, 8:00 pm – Teatre Principal (Palma): Presentation of the Evolution Vision Award with the director in attendance.



Ingrid García-Jonsson



ENG: The Evolution Talent Award will go to rising international film star Ingrid García-Jonsson, a dynamic artist who has consolidated her career with outstanding performances both in film and television. She has captivated audiences with roles in acclaimed films and, more recently, with her outstanding performance in the hit Netflix series *Superstar*, which has earned her international recognition.

EMIFF has closely followed her career; back in 2018, the festival premiered her first leading role in *Ana by Day*, directed by Andrea Jaurieta, where her performance already marked her as a talent to watch. More recently, with her moving portrayal of a struggling mother in *Un amor* (2023) by Isabel Coixet, she reaffirmed her place as one of the most versatile and brilliant actresses in Spanish cinema.

With this award, EMIFF highlights Ingrid García-Jonsson as an artist on the verge of major international recognition, joining the ranks of exceptional actors and filmmakers previously honored, such as Ana de Armas (2014), Pilou Asbæk (2017), Tobias Lindholm (2018), Guy Nattivi (2019), Suzanne Lindon (2020), Laia Costa (2022), and Emilia Schühle (2024).

INGRID GARCÍA-JONSSON NOW JOINS THIS DISTINGUISHED GROUP AS THE 2025 AWARDEE, CONTINUING EMIFF'S TRADITION OF CELEBRATING THE MOST PROMISING VOICES IN FILM.

Wednesday, October 22, 6:00 pm – Cineciutat, Sala 2 (Palma): Film Talk with Ingrid García-Jonsson. The actress will speak about how she began acting, her early steps in the industry, how she prepares for a role, and what it is like to work with different directors.



The 14th Evolution Mallorca International Film Festival (EMIFF) 2025 will take place from October 21 to 29 in Palma. Opening Gala at Palau Congressos Palma. evolutionfilmfestival.com



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

RETRATOS DE LO ORGÁNICO Y LO INASIBLE DE KOTAO TOMOZAWA

PORTRAITS OF THE ORGANIC AND THE ELUSIVE BY KOTAO TOMOZAWA



En sus cuadros monumentales, la artista captura la esencia de nuestra época ansiógena donde la autenticidad se ahoga en un océano de imágenes artificiales.

In her monumental paintings, Kotao Tomozawa captures the essence of our anxiety-ridden era, where authenticity drowns in an ocean of artificial images.

Por Hervé Lancelin

Esta joven franco-japonesa armada con sensibilidad visceral redefine nuestra relación con el autorretrato. Sus rostros, sumergidos en una sustancia gelatinosa con reflejos cautivadores, transforman la inquietud en sublime. Kotao Tomozawa no solo pinta, captura la esencia misma de nuestra época angustiante, donde la identidad se ahoga en un océano de imágenes artificiales.

En la obra de Kotao Tomozawa conviven opuestos irreconciliables: dulzura y crueldad, transparencia y densidad, juego y amenaza. Sus retratos no solo interpelan la mirada, sino que dejan una huella persistente, como si lo visto no pudiera ya olvidarse.

El universo de Tomozawa se articula a través de retratos singulares en los que materiales viscosos y motivos orgánicos se funden para explorar la textura, la translucidez y la suavidad. Sus imágenes, de apariencia tierna y etérea, esconden al mismo tiempo una dosis de crudeza extrema. Esa tensión entre lo delicado y lo violento se convierte en la esencia de su lenguaje: obras que, como extractos concentrados del mundo, muestran múltiples capas de significados bajo una expresión aparentemente simple.

En 2019, junto con su madre, la artista Mimiyo Tomozawa, fundó la

unidad creativa Tororoen, un proyecto que entrelaza la intimidad familiar con la experimentación colectiva. Ese mismo año recibió el Premio Kume Keiichiro, y en 2020 fue seleccionada en el Art Plaza Grand Prize de la Universidad de las Artes, consolidando su proyección en la escena contemporánea japonesa. Entre sus principales exposiciones destacan caché (Hankyu Men's Tokyo, 2021), Tagboat Artshow (Hankyu Men's Tokyo, 2021), remix (3331 Arts Chiyoda, 2020) y Pomme d'amour (3331 Arts Chiyoda, 2020; Mograg gallery, 2020), además de MIND THE GAP (THE blank GALLERY, 2020).

ENG This young French-Japanese artist, armed with visceral sensitivity, redefines our relationship with self-portraiture. Her faces, submerged in a gelatinous substance with captivating reflections, transform unease into the sublime.

Kotao Tomozawa does not merely paint—she seizes the very essence of our distressing age, where identity sinks beneath an ocean of artificial imagery. In Kotao Tomozawa's work, irreconcilable opposites coexist: sweetness and cruelty, transparency and density, playfulness and threat. Her portraits not only confront the gaze but leave a lingering trace, as if what has been seen could no longer

be forgotten. Tomozawa's universe unfolds through singular portraits in which viscous materials and organic motifs merge to explore texture, translucency, and softness. Her images, tender and ethereal in appearance, simultaneously conceal an extreme rawness. This tension between the delicate and the violent becomes the very core of her language: works that, like concentrated extracts of the world, reveal multiple layers of meaning beneath an apparently simple expression.

In 2019, together with her mother, artist Mimiyo Tomozawa, she founded the creative unit Tororoen, a project intertwining family intimacy with collective experimentation. That same year she received the Kume Keiichiro Prize, and in 2020 she was selected for the Art Plaza Grand Prize at the University of the Arts, solidifying her place in the contemporary Japanese scene. Among her major exhibitions are caché (Hankyu Men's Tokyo, 2021), Tagboat Artshow (Hankyu Men's Tokyo, 2021), remix (3331 Arts Chiyoda, 2020), and Pomme d'amour (3331 Arts Chiyoda, 2020; mograg gallery, 2020), as well as MIND THE GAP (THE blank GALLERY, 2020).



EMILIO CARDONA: EL ARTE COMO DISIDENCIA ORGÁNICA

EMILIO CARDONA: ART AS ORGANIC DISSIDENCE



Desde su atelier en el casco antiguo de Palma, Emilio reflexiona sobre el papel del artista en un mundo hiperconectado y acelerado.

From his atelier in Palma's old town, Emilio reflects on the role of the artist in a hyperconnected and accelerated world.

Sant Francesc, 10. Palma. Mallorca. emiliocardonagallery.com

¿Qué significa ser artista en un mundo cada vez más digitalizado y globalizado? El artista sigue siendo orgánico, aunque marcado por su tiempo. La tecnología no es una amenaza, sino una herramienta que amplifica la creación y la difusión, aunque también conlleva riesgos: sobreproducción, banalización, pérdida de profundidad. Hoy el arte genera experiencias y fricciones. El artista es mediador, testigo y hacker cultural. Su reto es preservar la singularidad sin caer en la homogeneización.

¿Debe el arte en el siglo XXI ser una forma de expresión personal o un instrumento de transformación social? El arte no puede limitarse al yo. La globalización prometió libertad, pero ha uniformado la sensibilidad. El artista debe recuperar su poder crítico: visibilizar, incomodar, transformar. Ser artista es resistir la homogeneización y cultivar la disidencia estética.

¿Cómo cambia la noción de autoría con la inteligencia artificial? La inteligencia artificial no reemplaza la autoría: la reconfigura. Obliga a repensar el gesto creativo y la propiedad simbólica. La autoría se comparte entre humanos, algoritmos y redes, pero la voz del artista sigue siendo profundamente humana.

¿Qué papel juega el artista en la denuncia de problemáticas sociales, políticas o ambientales? El papel del artista no se limita al

discurso: se encarna en la obra. Su mirada no es decorativa, es excavadora. El arte revela lo que el poder silencia, incomoda y transforma. En tiempos de crisis, el arte no es refugio, sino trinchera.

¿En qué medida el arte contribuye a nuevas formas de comunidad en tiempos de crisis global? En medio del desastre, el arte sigue siendo resistencia. La música y el cine generan comunidad, pero la pintura y la literatura exigen la pausa de mirar o leer. Ese gesto casi heroico permite que el arte sobreviva. Crear comunidad hoy es invocar lo invisible, lo que aún nos une más allá del algoritmo.

ENG: What does it mean to be an artist in an increasingly digital and globalized world? The artist remains organic, though inevitably shaped by his time. Technology is not a threat but a tool that amplifies creation and diffusion, though it also carries risks: overproduction, trivialization, and the loss of depth. Today, art generates experiences and frictions. The artist is a mediator, a witness, a cultural hacker. His challenge is to preserve singularity without falling into homogenization.

Should art in the 21st century be mainly a form of personal expression, or also an instrument of social transformation? Art cannot be limited to the self. Globalization promised freedom but ended up

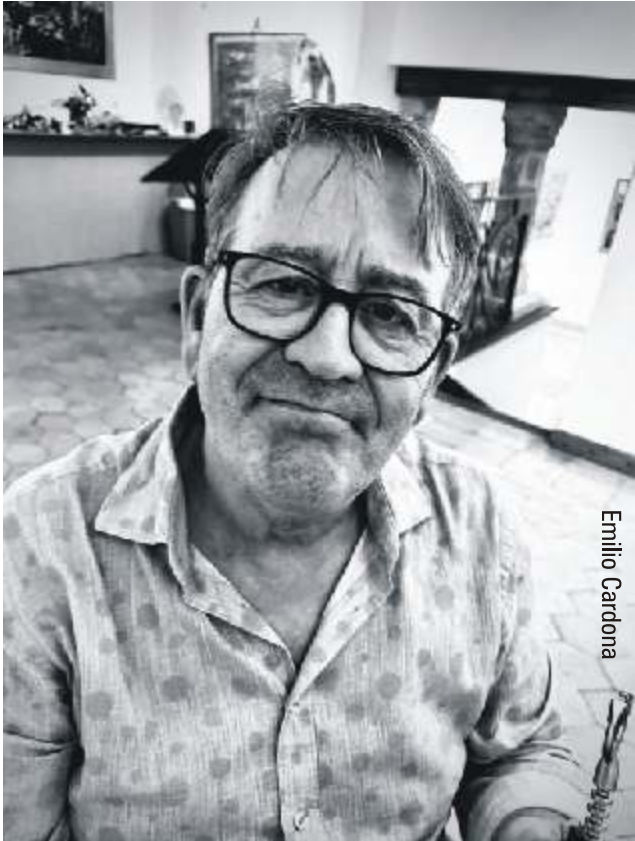
standardizing sensitivity. The artist must recover his critical power: to make visible, to disturb, to transform. To be an artist is to resist homogenization and to cultivate aesthetic dissent.

How does the notion of authorship change with artificial intelligence? Artificial intelligence does not replace authorship: it reconfigures it. It forces us to rethink the creative gesture and symbolic ownership. Authorship is now shared between humans, algorithms, and networks, yet the artist's voice remains profoundly human.

What role does the artist play in addressing social, political, or environmental issues? The artist's role is not limited to discourse: it is embodied in the work. His gaze is not decorative but excavating. Art reveals what power silences; it unsettles and transforms. In times of crisis, art is not a refuge but a trench.

To what extent can art contribute to new forms of community in times of global crisis? In the midst of ongoing disaster, art remains a form of resistance. Music and cinema, due to their reach, create community more easily, while painting and literature demand the heroic pause of looking or reading. In that act, art survives. Creating community today means invoking the invisible—what still unites us beyond the algorithm.

Final del banquete



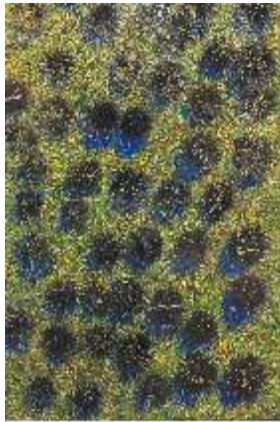
Emilio Cardona

Técnica mixta, pintura, collage, metacrilato · Mixed media, painting, collage, acrylic

Debajo de la piel suceden cosas que el cielo desconoce



Memoria de un niño mallorquín buceando



Es Triquet



Siempre comparte

BALDUR HELGASON Y SUS ROSTROS CARICATURESCOS

BALDUR HELGASON AND HIS CARICATURED FACES



La exploración contemporánea de la identidad humana entre la nostalgia, el humor y la fragilidad de la existencia.

The contemporary exploration of human identity between nostalgia, humor, and the fragility of existence.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

Baldur Helgason (Reikiavik, 1984) es un artista islandés cuya obra se erige como un puente entre la tradición del cómic europeo y la exploración contemporánea de la identidad humana. Desde su estudio en la capital islandesa, desarrolla un lenguaje plástico vibrante, de trazo enérgico y expresionista, en el que confluyen el humor, la nostalgia y una cierta pulsión maniaca.

Su universo visual subvierte constantemente la representación del cuerpo humano, llevándolo al límite de lo grotesco y lo vulnerable. Con ello, Helgason pone en cuestión la construcción de la identidad, la sexualidad y las contradicciones de la condición humana. A través de un imaginario que recuerda a los dibujos animados clásicos, dota a sus figuras de un tono irónico y lúdico, pero al mismo tiempo las expone en toda su fragilidad, enfrentándonos con nuestra propia mortalidad y la fugacidad de la vida.

Lejos de limitarse a la sátira, su obra constituye un espejo complejo de la experiencia contemporánea: un lugar donde la risa se entrelaza con la melancolía y donde la caricatura se transforma en reflexión existencial. Su arte invita a recorrer los rincones más oscuros de la psique con una irreverencia juguetona, revelando la

paradoja de nuestra naturaleza: seres efímeros que, aun así, buscan sentido y permanencia.

Entre sus muestras personales recientes destacan *Acts of Worship* en Anna Zorina Gallery, Nueva York (2023); *Antics* en WOAW Gallery, Hong Kong (2022); y *Bad Timing* en Ojiri Gallery, Londres (2021). Ha participado también en colectivas como *Good Artists Copy*, *Bad Artists Steal* en Artcurial & Marco Pesarese Fine Art, Múnich (2022); *Misa Discoveries* en Koenig Gallery, Berlín (2021); y *Raw Power* en el Museo de Arte de Reikiavik (2021).

ENG: Baldur Helgason (Reykjavík, 1984) is an Icelandic artist whose work stands as a bridge between the tradition of European comics and the contemporary exploration of human identity. From his studio in the Icelandic capital, he develops a vibrant visual language of energetic, expressionist strokes in which humor, nostalgia, and a certain manic drive converge.

His visual universe constantly subverts the representation of the human body, pushing it to the limits of the grotesque and the vulnerable. In doing so, Helgason questions the construction of identity, sexuality, and the contradictions of the human

condition. Through an imagery reminiscent of classic cartoons, he imbues his figures with an ironic and playful tone, while at the same time exposing them in their full fragility, confronting us with our own mortality and the transience of life.

Far from being confined to satire, his work constitutes a complex mirror of contemporary experience: a space where laughter intertwines with melancholy and where caricature becomes existential reflection. His art invites us to wander through the darker corners of the psyche with playful irreverence, revealing the paradox of our nature: ephemeral beings who nevertheless search for meaning and permanence.

Among his recent solo exhibitions are *Acts of Worship* at Anna Zorina Gallery, New York (2023); *Antics* at WOAW Gallery, Hong Kong (2022); and *Bad Timing* at Ojiri Gallery, London (2021). He has also taken part in group shows such as *Good Artists Copy*, *Bad Artists Steal* at Artcurial & Marco Pesarese Fine Art, Munich (2022); *Misa Discoveries* at Koenig Gallery, Berlin (2021); and *Raw Power* at the Reykjavík Art Museum (2021).







GLENN BROWN: ENTRE LA APROPIACIÓN Y LA METAMORFOSIS PICTÓRICA

GLENN BROWN: BETWEEN APPROPRIATION AND PICTORIAL METAMORPHOSIS



La obra de Glenn Brown (Inglaterra, 1966) constituye una de las reflexiones más incisivas sobre la condición contemporánea de la pintura.

The work of Glenn Brown (England, 1966) constitutes one of the most incisive reflections on the contemporary condition of painting.

Por Beatriz Gálvez

Su estrategia de apropiación, lejos de ser un gesto de mera reproducción, funciona como un laboratorio visual en el que la historia del arte se reconfigura bajo nuevas coordenadas. Brown parte de imágenes reconocibles desde el barroco hasta la modernidad para someterlas a un proceso de metamorfosis: altera la escala, subvierte la paleta cromática y distorsiona la composición hasta producir figuras híbridas que oscilan entre lo grotesco y lo seductor.

La paradoja central de su trabajo se manifiesta en la superficie. Sus personajes aparentan estar modelados con un espeso impasto expresionista, pero en realidad emergen de pinceladas minuciosas y planas que niegan la materialidad pictórica. Esta ilusión óptica cuestiona la noción de autenticidad y problematiza la relación entre lo que vemos y lo que creemos ver. El espectador queda atrapado en esa tensión entre presencia y artificio, entre la promesa de lo táctil y la frialdad de la superficie lisa.

El contraste con la bidimensionalidad de sus cuadros subraya un interés por desestabilizar los límites disciplinares. El dibujo, incorporado con fuerza en su práctica reciente, prolonga esta misma lógica de

transgresión. A través de la distorsión y la superposición de referencias históricas, Brown construye un imaginario que pone en crisis la linealidad de la tradición. Así, la importancia de Glenn Brown radica no solo en la belleza inquietante de sus obras, sino en la manera en que convierte la historia del arte en un campo de batalla conceptual.

Sus apropiaciones no rinden homenaje pasivo, sino que exponen la fragilidad de las jerarquías visuales y la inevitable condición de relectura que define la práctica artística contemporánea.

ENG: His strategy of appropriation, far from being a mere act of reproduction, functions as a visual laboratory in which art history is reconfigured under new coordinates. Brown takes recognizable images, from the Baroque to Modernism, and subjects them to a process of metamorphosis: he alters scale, subverts the color palette, and distorts composition until he produces hybrid figures that oscillate between the grotesque and the seductive.

The central paradox of his work manifests itself on the surface. His characters seem to be modeled with

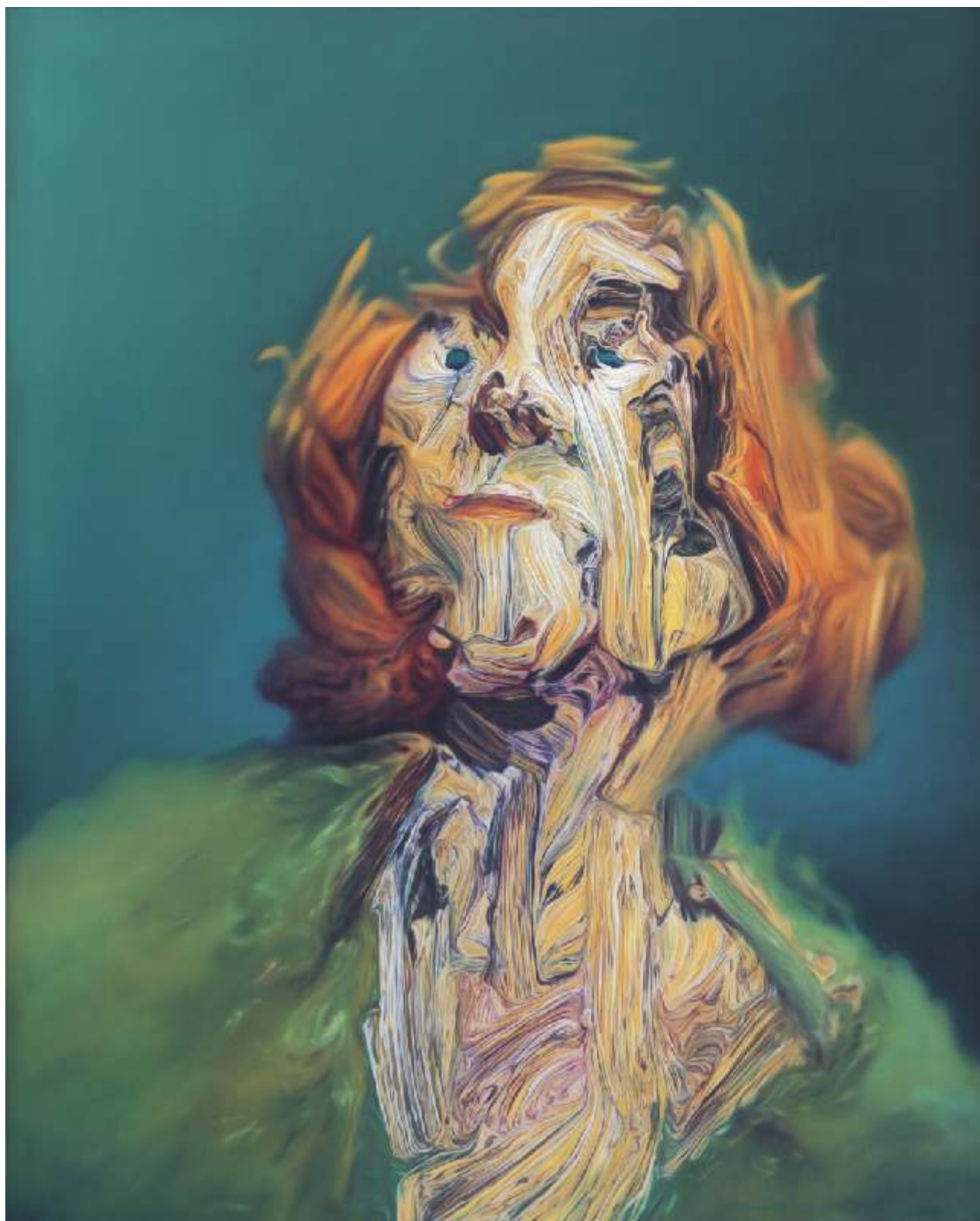
thick expressionist impasto, yet in reality they emerge from meticulous, flat brushstrokes that deny pictorial materiality. This optical illusion questions the notion of authenticity and problematizes the relationship between what we see and what we believe we see. The viewer becomes trapped in that tension between presence and artifice, between the promise of the tactile and the coldness of the smooth surface.

The contrast with the two-dimensionality of his paintings highlights an interest in destabilizing disciplinary boundaries. Drawing, forcefully incorporated into his recent practice, extends this same logic of transgression. Through distortion and the superimposition of historical references, Brown constructs an imaginary that puts the linearity of tradition into crisis. Thus, the importance of Glenn Brown lies not only in the unsettling beauty of his works, but also in the way he turns art history into a conceptual battlefield.

His appropriations are not passive tributes, but rather expose the fragility of visual hierarchies and the inevitable condition of rereading that defines contemporary artistic practice.







GABRIEL MOSES, HERENCIA, JUVENTUD Y REVOLUCIÓN VISUAL

GABRIEL MOSES, HERITAGE, YOUTH AND VISUAL REVOLUTION



Su capacidad para crear imágenes atemporales lo sitúa entre los nombres imprescindibles de la fotografía actual, cuya obra combina memoria, herencia y experimentación técnica visual.

His ability to create timeless images places him among the essential names in contemporary photography, where his work combines memory, heritage, and technical visual experimentation.

Por John Headhunter

El estilo de Moses se distingue por una cualidad pictórica que lo emparenta con los grandes maestros de la pintura al óleo. Sus retratos poseen densidad, dramatismo y una riqueza cromática que recuerda a los lienzos clásicos. Sin embargo, lejos de ser un imitador del pasado, su visión es profundamente actual. La luz suave, casi etérea, que emplea de manera recurrente otorga a las imágenes una atmósfera íntima y contemplativa.

A través de ella, logra transmitir tanto la fuerza como la fragilidad de sus modelos, construyendo relatos visuales donde la identidad, la pertenencia y la herencia cultural ocupan un lugar central. Gabriel Moses es uno de los fotógrafos y directores más prometedores de su generación, un creador que ha sabido transformar la juventud en motor de imaginación y sensibilidad. Nacido y criado en el sur de Londres, con raíces nigerianas, su trayectoria ha sido meteórica: a los dieciocho años ya había llamado la atención del mundo con una campaña para Nike, un logro que marcó el inicio de una carrera definida por la audacia y la coherencia.

Otro aspecto fundamental de su trabajo es la influencia de su entorno y de sus experiencias personales. Moses ha confesado que su formación no provino de las galerías ni de los museos, sino de las fotografías familiares y de las revistas de moda de su hermana. Ese aprendizaje intuitivo le permitió desarrollar un ojo crítico y una confianza absoluta en su instinto. Se pregunta constantemente por qué una imagen funciona, explorando texturas, contrastes y tonos de piel. Esa investigación lo ha llevado a refinar un estilo reconocible, pero también versátil, capaz de adaptarse a la moda, la música o la danza.

ENG Moses' style is distinguished by a painterly quality that links him to the great masters of oil painting. His portraits carry depth, drama, and a chromatic richness reminiscent of classical canvases. Yet, far from being a mere imitator of the past, his vision is profoundly contemporary. The soft, almost ethereal light he repeatedly employs grants his images an intimate and contemplative atmosphere.

Through it, he manages to convey both the strength and fragility of his subjects, building visual narratives

where identity, belonging, and cultural heritage take center stage. Gabriel Moses is one of the most promising photographers and directors of his generation, a creator who has transformed youth into a driving force of imagination and sensitivity. Born and raised in South London, with Nigerian roots, his trajectory has been meteoric: at just eighteen, he had already caught the world's attention with a Nike campaign, a milestone that marked the beginning of a career defined by boldness and consistency.

Another fundamental aspect of his work is the influence of his environment and personal experiences. Moses has admitted that his training did not come from galleries or museums, but from family photographs and his sister's fashion magazines. That intuitive learning allowed him to develop a critical eye and an unwavering trust in his instincts. He constantly questions why an image works, exploring textures, contrasts, and skin tones. This inquiry has led him to refine a recognizable yet versatile style, capable of adapting to fashion, music, or dance.



LAS FOTOGRAFÍAS ATMOSFÉRICAS DE JULIA FULLERTON BATTEN

THE ATMOSPHERIC PHOTOGRAPHS OF JULIA FULLERTON BATTEN



La iluminación en la obra de Julia Fullerton-Batten no solo define la estética de sus fotografías, sino que se convierte en el elemento clave que articula historias complejas y profundamente evocadoras.

Lighting in the work of Julia Fullerton-Batten not only defines the aesthetic of her photographs, but becomes the key element that shapes complex and deeply evocative stories.

Por Rose Sioux

Julia Fullerton-Batten es una fotógrafa británica de origen alemán, reconocida internacionalmente por su aproximación cinematográfica a la imagen fija. Su obra se distingue por la creación de atmósferas narrativas en las que la iluminación desempeña un papel central, no solo como recurso técnico, sino como herramienta expresiva que define el tono y la emocionalidad de cada escena.

Desde sus primeros proyectos, ha demostrado una marcada inclinación por lo escenográfico, elaborando composiciones donde lo cotidiano se transforma en un relato visual lleno de misterio y simbolismo.

Uno de los rasgos más notorios de su estilo es el uso de una iluminación artificial cuidadosamente construida, que combina fuentes de luz naturales y artificiales para generar contrastes dramáticos.

Fullerton-Batten planifica cada escena con la precisión de un director de cine, utilizando luces direccionales, focos y difusores para resaltar a sus modelos y aislarlos de su entorno. A menudo, la iluminación proviene de ángulos poco convencionales: luces laterales que recortan siluetas, contraluces que intensifican la

sensación de enigma o haces puntuales que dirigen la atención hacia un detalle concreto.

Esta forma de iluminar confiere a sus fotografías un carácter teatral, casi pictórico. Sus imágenes parecen extraídas de un fotograma detenido, donde la luz no solo muestra, sino que también sugiere. Gracias a esta estética, logra dotar a la fotografía de una ambigüedad temporal: sus escenas parecen situarse entre el presente y una memoria difusa, lo real y lo imaginado. La fotógrafa, además, explora temáticas vinculadas a la adolescencia, la identidad y los rituales sociales.

ENG: Julia Fullerton-Batten is a British photographer of German origin, internationally recognized for her cinematic approach to still imagery. Her work is distinguished by the creation of narrative atmospheres in which lighting plays a central role not merely as a technical resource, but as an expressive tool that defines the tone and emotional resonance of each scene.

From her earliest projects, she has shown a strong inclination toward the theatrical, crafting compositions where the everyday is transformed

into a visual narrative full of mystery and symbolism.

One of the most notable features of her style is the use of carefully constructed artificial lighting, combining natural and artificial sources to generate dramatic contrasts. Fullerton-Batten plans each scene with the precision of a film director, using directional lights, spotlights, and diffusers to highlight her models and separate them from their surroundings. Often, the lighting comes from unconventional angles: side lights that carve out silhouettes, backlighting that intensifies a sense of enigma, or pinpoint beams that direct attention to a specific detail. This approach to lighting lends her photographs a theatrical, almost painterly quality. Her images seem extracted from a frozen film frame, where light not only reveals but also suggests. Through this aesthetic, she manages to imbue photography with a temporal ambiguity: her scenes appear to exist somewhere between the present and a hazy memory, between the real and the imagined. The photographer also explores themes tied to adolescence, identity, and social rituals.



ROBERT NAVA, DE LO INFANTIL A LO ADULTO

ROBERT NAVA, FROM CHILDLIKE TO ADULT



Artista neoyorquino con un talento singular cuyos mitos y monstruos devuelven la pintura a sus raíces infantiles de un sinsentido inocuo, interesante.

A New York artist with singular talent whose myths and monsters bring painting back to its childlike roots of an intriguing nonsense.

Por Rococó de la Mer

La idiosincrasia de Nava crea su propia mitología. Sus cuadros fusionan la gestualidad abstracta con una figuración infantil que representa seres sobrenaturales como brujas, espectros, monstruos y dragones.

Las obras combinan la luz y la oscuridad, explorando temas como la violencia, el sinsentido, el folclore y la fantasía. Tanto influencias antiguas como modernas alimentan el trabajo de Nava, desde tallas sumerias y pinturas rupestres, hasta el Expresionismo Abstracto, el Bad Painting y artistas contemporáneos como Huma Bhabha.

Además de la historia del arte, Nava se inspira en la vida cotidiana, ilustrando a menudo anécdotas extrañas que escucha de amigos y familiares. Con una multitud de materiales, entre ellos pintura en spray, acrílico, grafito y ceras, Nava trabaja en lienzos de gran formato, combinando capas gruesas de pintura con trazos garabateados que parecen un boceto ampliado. Todo ello compone una parodia de tropos míticos bien conocidos que generan su propia pesadilla.

Nava subraya el deseo perpetuo de la humanidad de otorgar sentido a lo desconocido. Sin embargo, desea

que su obra exista sin justificación, convencido de que lo que ahora no tiene sentido encontrará otra lógica en el futuro. A esto lo llama Nava “sinsentido interesante”.

Un sinsentido que posee la espontaneidad desenfundada de un niño, pero que surge de una intuición cultivada.

Así, el trabajo de Nava se cierra en círculo: de lo infantil a lo adulto, de la fábula a la verdad, de la lógica al absurdo.

Al deshacer los grandes símbolos que representa, Nava es un artista que, sin duda, dejará huella en el arte contemporáneo con su creación mítica divertida y sin miedo.

ENG Nava's practice creates its own mythology. His paintings fuse abstract gesturalism with a childlike figuration that depicts supernatural beings such as witches, specters, monsters, and dragons.

The works combine light and darkness, exploring themes such as violence, nonsense, folklore, and fantasy. Both ancient and modern influences feed Nava's work: from Sumerian carvings and cave paintings to Abstract Expressionism, Bad Painting, and contemporary artists

such as Huma Bhabha. Beyond art history, Nava draws inspiration from everyday life, often illustrating strange anecdotes he hears from friends and family.

Using a multitude of materials, spray paint, acrylic, graphite, and wax, Nava works on large-scale canvases, combining thick layers of paint with scribbled strokes that resemble an enlarged sketch. Altogether, they form a parody of well-known mythical tropes that generate his own nightmare.

Nava underlines humanity's perpetual desire to make sense of the unknown. Yet he wants his work to exist without justification, convinced that what makes no sense now will find another logic in the future. He calls this “interesting nonsense.”

A nonsense that carries the unrestrained spontaneity of a child, yet arises from a cultivated intuition. Thus, Nava's work closes in on itself: from childlike to adult, from fable to truth, from logic to absurdity.

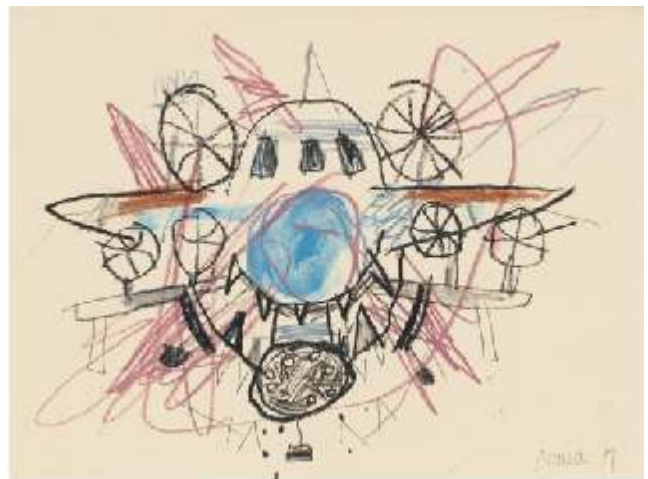
By unraveling the great symbols he represents, Nava is undoubtedly an artist who will leave a mark on contemporary art with his playful, fearless myth-making.







Adana Q





MUSIC

Entrevistamos a T-Mark The Project y hablamos de METAMORPHOSIS

Este mes conversamos con Toni Marqués, el alma detrás de T-Mark The Project, sobre el lanzamiento de su nuevo EP.

We Interview T-Mark The Project and Talk About METAMORPHOSIS

This month, we spoke with Toni Marqués, the soul behind T-Mark The Project, about the release of his new EP.

Para más información en: linktr.ee/tmarkdj

Con METAMORPHOSIS se cierra la trilogía MIDLIFE. ¿Qué representa este EP para tí? Es el final de un viaje que comenzó con MIDLIFE y culmina con METAMORPHOSIS, símbolo de la transformación de T-Mark a The Project. La trilogía deja una identidad sonora definida y abre paso a una etapa sin límites.

¿Cómo definirías el estilo? No es ruptura, sino evolución. Hemos explorado influencias diversas para consolidar un sonido único, libre de etiquetas.

En un panorama de imitaciones, diferenciarse es un acto de resistencia. ¿Cómo ha evolucionado la producción? Con Fabi Bover (NEGRE) como cómplice y un grupo de músicos virtuosos, trabajamos con un método exigente pero disfrutado, buscando siempre lo mejor en cada tema.

¿Quiénes forman el equipo? Un núcleo creativo sólido: Fabi Bover en producción, Ricardo Manzano al piano, Norbert Fimpel al saxo, Benji Habichuela en guitarra y percusión, y La Cibeles en voz y letras, cuya incorporación fue clave.

¿Qué papel juega la improvisación? Esencial. Partimos de estructuras claras, pero damos libertad a cada músico para aportar. Lo inesperado es parte del proceso, y en directo la improvisación alcanza su máxima expresión.

También produces con GOODMARK. Con Pere Batle (Goodman) creamos un proyecto electrónico y ambiental, firmado con M-Sol Records. Hemos lanzado Fading Lights y Libre, con Golden Days en camino, y pronto lo llevaremos al escenario en formato liveset.

¿Dónde se moverá METAMORPHOSIS? Habrá presentaciones en Mallorca, pero el foco es internacional: Nueva York, Asia, París, Londres, Ámsterdam y Alemania. ¿Por qué estrenar en SoundCloud? Porque es la única plataforma libre, sin filtros ni intereses corporativos. Ahí podemos compartir el EP gratis y directo.

¿Cómo ves la escena local? Es desolador ver tanto talento y creatividad en la isla, con artistas de nivel extraordinario, y sin embargo apenas quedan dos o tres locales dedicados a la música en directo. Lo poco que se mueve está cada vez más en manos de empresas privadas

que, con el beneplácito económico de los ayuntamientos, es decir, con dinero público, se lucran sin contar con los músicos locales. Muchos artistas se ven obligados a tocar gratis o incluso a pagar por promocionarse. La clase política, en lugar de apoyar el talento local ha apostado por la mediocridad. Basta mirar los carteles de fiestas municipales: clones de clones, tributos de atributos, sin exigencia mínima de calidad. Así no se construye una comunidad cultural ni se cultiva una escena que valga la pena. Lo que necesita este país es una verdadera METAMORPHOSIS en su política cultural. Tal como está, la cultura se está desangrando por intereses ajenos al arte. Personalmente, no me identifico con esa gestión. Nosotros buscamos llegar a quienes valoran la música de verdad. Y hasta la fecha, ningún responsable de cultura de mi municipio, Alcúdia, donde pago mis impuestos, se ha interesado jamás por mi trabajo.

EP METAMORPHOSIS verá la luz en exclusiva por SoundCloud el 24 de octubre y llegará a todas las plataformas el 31.

ENG With METAMORPHOSIS the MIDLIFE trilogy comes to an end. What does this EP represent for you?

It marks the end of a journey that began with MIDLIFE and culminates with METAMORPHOSIS, symbolizing the transformation from T-Mark to The Project.

The trilogy establishes a clear sonic identity and opens the door to a limitless new stage.

How would you define the style? It's not a rupture but an evolution. We've explored diverse influences to consolidate a unique sound, free from labels. In a landscape dominated by imitation, achieving differentiation is an act of resistance.

How has your production evolved? Working with Fabi Bover (NEGRE) as my closest collaborator and a group of virtuoso musicians, we developed a demanding yet enjoyable process, always aiming to bring out the best in each track.

Who is part of the team? A solid creative core: Fabi Bover in production, Ricardo Manzano on piano, Norbert Fimpel on saxophone, Benji Habichuela on guitar and percussion, and La Cibeles on vocals and lyrics—her addition was a turning point.

What role does improvisation play? It's essential. We build on clear structures but allow musicians the freedom to contribute. The unexpected is part of the process, and live performance is where improvisation fully thrives.

You're also producing with GOODMARK. Together with Pere Batle (Goodman) we created an electronic and ambient project, signed with M-Sol Records. We've



released Fading Lights and Libre, with Golden Days coming soon, and will soon present it live as a liveset.

Where will METAMORPHOSIS be performed? We'll present it in Mallorca, but the focus is international: New York, Asia, Paris, London, Amsterdam, and Germany. Why release it on SoundCloud? Because it's the only free platform without corporate filters. It allows us to share the EP directly and for free.

How do you see the local scene? It is disheartening to see so much talent and creativity on the island, with artists of extraordinary level, and yet there are barely two or three venues dedicated to live music. What little activity remains is

increasingly in the hands of private companies that, with the financial blessing of local councils—in other words, with public money—profit without involving local musicians. Many artists are forced to play for free or even pay in order to promote themselves. The political class, instead of supporting local talent, has chosen mediocrity. Just look at the posters for municipal festivals: clones of clones, tribute to tributes, with no minimum demand for quality. This is no way to build a cultural community or nurture a scene worth having. What this country truly needs is a real METAMORPHOSIS in its cultural policy. As it stands, culture is bleeding out due to interests unrelated to art. Personally, I do not identify with that approach.

Jazz Voyeur Festival, celebra su edición nº18	Jazz Voyeur Festival celebrates its 18th edition
Consolidándose como uno de los encuentros musicales más esperados de la isla.	Consolidating itself as one of the most eagerly awaited musical events on the island.
www.jazzvoyeurfestival.es @jazzvoyeurfestival	
Bajo la dirección de Roberto Menéndez, el festival ha tejido durante casi dos décadas una red de conexiones entre artistas consagrados, talentos emergentes y públicos apasionados. En esta conversación, exploramos el legado, la evolución y el futuro de un proyecto que ha convertido el jazz en un lenguaje común para la isla y más allá. <u>Este año el Jazz Voyeur Festival cumple 18 ediciones. ¿Qué significa este aniversario?</u> Cumplir 18 años es mucho más que una efeméride. Es la confirmación de que hemos resistido crisis financieras, una pandemia y muchos cambios. Por el escenario han pasado figuras legendarias, y todo esto ha sido posible gracias a un equipo que combina experiencia, juventud y pasión. <u>¿Cómo ha evolucionado el festival desde sus inicios en 2004?</u> Comenzamos como soñadores con una programación ambiciosa. Aprendimos a escuchar el tempo del mercado y a adaptarnos sin perder la esencia. Mallorca tiene retos: la insularidad, el poco	conocimiento del jazz y la falta de nuevos referentes tras la desaparición de grandes maestros. Aun así, sigo creyendo que el jazz es la música clásica del siglo XXI. <u>¿Qué lugar ocupa el festival en el panorama internacional?</u> Hemos situado a Mallorca en el mapa del jazz europeo. Otros festivales en España cuentan con gran respaldo institucional; en nuestro caso ha sido un esfuerzo orgánico. Hoy la colaboración con instituciones locales nos da legitimidad, y defendemos la cultura como motor económico y social. El cartel de este año incluye a Bill Frisell, Fred Hersch, Tony Ann o Escalandrum. JVF'25 05. SEPT. ESCALANDRUM 11 OCT. FRED HERSCH & DAMIÀ TIMONER 20 NOV. LEO & LEO (LEONOR WATLING Y LEO SIDRAN) 23 NOV. BILL FRISELL CON THOMAS MORGAN Y RUDY ROYSTON & HANS THEESSINK 04 DIC. TONY ANN 14 DIC. CHICAGO MASS CHOIR & PALMA GOSPEL SINGERS <u>¿Qué buscaban transmitir con esta selección?</u> Es una de nuestras ediciones más ambiciosas: seis conciertos, masterclasses y artistas internacionales y locales. La elección responde a la experiencia acumulada y a vínculos previos con muchos de ellos. Frisell es uno de los guitarristas más influyentes; Hersch, para mí, el pianista más importante de su generación; y Tony Ann aporta frescura con una propuesta neoclásica evocadora. <u>¿Cómo ve el estado actual del jazz y su audiencia?</u> La audiencia está en retroceso y atraer a los jóvenes es un gran desafío. El jazz no encaja en los festivales masivos de consumo rápido. El jazz, por su naturaleza introspectiva y exigente, no encaja en el modelo de festival que hoy predomina. Nosotros apostamos por otra cosa, la escucha activa, el respeto al artista y la calidad técnica. En un mundo acelerado, eso puede parecer revolucionario. El reto está en seguir defendiendo este espacio de profundidad y belleza, en educar la sensibilidad y en demostrar que el jazz sigue siendo un lenguaje vigente, capaz de emocionar, de provocar y de conectar generaciones.



Roberto Menéndez en Jazz Voyer Club (Palma)



Omara Portuondo



Brad Mehldau



Maria del Mar Bonet

JAZZ
VOYEUR
FESTIVAL
18 EDICIÓN



Chucho Valdés

ENG: This year the Jazz Voyer Festival celebrates its 18th edition. What does this anniversary mean? Turning 18 is much more than a milestone. It confirms that we have survived financial crises, a pandemic, and many changes. Legendary figures have graced our stage, and all this has been possible thanks to a team that combines experience, youth, and passion.

How has the festival evolved since its beginnings in 2004? We started as dreamers with an ambitious program. Over time, we learned to listen to the market's tempo and adapt without losing our essence. Mallorca presents challenges: its insularity, the limited awareness of jazz, and the absence of new leading figures

after the passing of great masters. Still, I believe jazz is the classical music of the 21st century.

What place does the festival hold in the international scene?

We have put Mallorca on the European jazz map. Other Spanish festivals enjoy significant institutional support; in our case, growth has required organic effort. Today, collaborating with local institutions gives us legitimacy, and we advocate culture as an economic and social driver. This year's lineup includes Bill Frisell, Fred Hersch, Tony Ann, and Escalandrum.

What message does this selection convey? It's one of our most ambitious editions: six concerts, masterclasses, and both international and local

artists. The selection reflects our accumulated experience and existing relationships. Frisell is one of the world's most influential guitarists; Hersch is, in my view, the most important pianist of his generation; and Tony Ann brings freshness with his evocative neoclassical approach.

How do you see the current state of jazz and its audience?

Jazz audiences are declining, and attracting younger generations is a major challenge. Jazz doesn't fit into mass-market, fast-consumption festivals. We offer something different: active listening, respect for the artist, and technical excellence. In today's fast-paced world, that can feel almost revolutionary.

A MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP

Av. de Jaume III, 3. Palma.

www.bluebananabrand.com



BLUNDSTONE CHELSEA BOOTS: 225€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



SORPRENDE A TU MENTE

Autora: Ana Ibáñez

En el libro, la autora asegura que todo lo que hacemos pasa por nuestro control cerebral, por lo que conocer cómo funciona y aprender a desarrollarlo nos dará el poder para influir sobre nuestras capacidades.



RED WING LOGGER BRIAR OIL SLICK 04585: 399€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



JOËL LESCA EYEWEAR

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



OBEY CLOTHES & ZAPATILLAS NEW BALANCE

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**



THINKING MU

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

Rako Joies y la magia de lo auténtico que trasciende lo material

Rako Joies and the magic of the authentic that transcends the material

Rako Joies. Calle Rubí 5, Palma de Mallorca. @rakojoies

En un mundo cada vez más dominado por la producción en masa, detenernos a mirar el trabajo de los pequeños artesanos de joyas es un acto de conciencia y de respeto.

In a world increasingly dominated by mass production, pausing to appreciate the work of small jewelry artisans is an act of awareness and respect for the true essence of creation.



confiesa Romeo, en la chispa creativa que da sentido a lo que llevamos puesto, el puente invisible que une al portador con quien lo ha concebido.

ENG: Romeo Torres of Rako Joies does not merely craft unique pieces: he conveys a cultural heritage, an intimate vision of art, and a way of understanding beauty that moves away from uniformity. Every jewel born from his hands tells an unrepeatable story, filled with symbols, patience, and dedication.

Supporting artisans means recognizing the magic that exists in the human gesture, in the steady yet delicate touch that transforms metal or stone into something that transcends the material. Where the machine repeats, the artisan invents; where industry standardizes, the independent creator breathes in soul. That magic resides in imperfection transformed into a personal trait, Romeo confides, in the creative spark that gives meaning to what we wear, the invisible bridge that connects the wearer with the one who conceived it. Buying from small creators is not just an act of consumption, but also a gesture of cultural resistance. It means sustaining local economies, strengthening individual dreams, and keeping traditions alive.

Romeo Torres de Rako Joies no solo elabora piezas únicas: transmite una herencia cultural, una visión íntima del arte y una forma de entender la belleza que se aleja de la uniformidad. Cada joya nacida de sus manos cuenta una historia irrepetible, cargada de símbolos, paciencia y dedicación. Apoyar a los artesanos significa reconocer la

Magia que existe en el gesto humano, en el pulso firme y delicado que transforma un metal o una piedra en algo que trasciende lo material. Allí donde la máquina repite, el artesano inventa; donde la industria homogeneiza, el creador independiente imprime alma. Esa magia reside en la imperfección convertida en rasgo personal,

FOODIES TRAVELLERS

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

a modo morro fino



Steak Tartar by Wine and Food

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

La Bufala de Alaró: triunfo siciliano en la escena gastronómica internacional

Este reconocimiento, otorgado por el restaurador romano Francesco Panella y votado por tres expertos exigentes, consagra a La Bufala de Alaró como el estandarte de la cocina italiana en Mallorca.

La Bufala de Alaró: Sicilian Triumph on the International Gastronomic Scene

This recognition, awarded by Roman restaurateur Francesco Panella and voted on by three discerning experts, establishes La Bufala de Alaró as a flagship of Italian cuisine in Mallorca.

Germans Perelló, sn. Alaró. Mallorca. Tel. 971 879 454 ·

labufaladealaro.com



ENG: In a tribute to culinary authenticity and craftsmanship, La Bufala de Alaró has been recognized as the winner of the seventh episode of the eighth season of the acclaimed Italian show Little Big Italy, broadcast on NOVE. Founded by Sicilians Dario Zappalà and Giuseppe Carbonaro, the restaurant embodies a gastronomic vision that blends tradition, technique, and emotion.

Its cuisine is a sensory journey through southern Italy: from wood-fired pizzas to the celebrated Tagliatelle alla Ruota, made with fresh pasta from their own workshop and served in a large wheel of Parmigiano Reggiano. Each dish reflects respect for raw ingredients and a spark of Mediterranean irreverence. La Bufala's triumph is the result of passion, discipline, and creativity, which have turned Alaró into a small corner of Sicily in Mallorca. In an era dominated by the ephemeral, La Bufala de Alaró champions what is essential: the human touch, slow cooking, and the memory of flavors as a form of cultural resistance.

En un homenaje a la autenticidad y la artesanía culinaria, La Bufala de Alaró ha sido reconocida como ganadora en la séptima entrega de la octava temporada del célebre programa italiano Little Big Italy, emitido por NOVE. Fundado por los sicilianos Dario Zappalà y Giuseppe Carbonaro, el restaurante encarna una visión gastronómica que combina tradición, técnica y emoción. Su cocina es un viaje por el sur de Italia: desde sus pizzas al horno de leña hasta los célebres Tagliatelle alla

Ruota, elaborados con pasta fresca de su obrador y servidos en una gran horma de Parmigiano Reggiano. Cada plato expresa respeto por la materia prima y una chispa de irreverencia mediterránea.

El triunfo de La Bufala es fruto de la pasión, la disciplina y la creatividad que han hecho de Alaró un rincón de Sicilia en Mallorca. En tiempos donde lo efímero domina, La Bufala de Alaró reivindica lo esencial: el gesto humano, el fuego lento y la memoria gustativa como forma de resistencia cultural.

Yakimeshi La Guarida Palma:

Plaça de la Quartera, 5. Palma.



Los yakimeshis en La Guarida se reinterpretan con creatividad, aportando un toque de fusión que mantiene la esencia de Japón mientras sorprende al paladar mallorquín.

El **yakimeshi** de la cocina japonesa, se elabora salteando arroz previamente cocido con una combinación de ingredientes frescos como las gambas en este caso, todo sazonado con salsa de soja, aceite y un toque de mirin o sake.

Usuzukuri de hamachi Salvaje Palma

Plaça de la Quartera, 7. Palma.



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 salvaje.

El **usuzukuri de hamachi** es un delicado homenaje a la pureza del mar. Finísimas láminas cortadas con la precisión de un maestro se disponen en el plato casi como pétalos translúcidos bañados con vinagreta especial Salvaje.

NEW GASTRONOMIC EXPERIENCES · NEW DISHES · NEW SPOTS

ENG: At La Guarida, the yakimeshis are reimagined with creativity, adding a touch of fusion that preserves the essence of Japan while surprising the Mallorcan palate.

The yakimeshi from Japanese cuisine is made by stir-frying pre-cooked rice with a combination of fresh ingredients, such as shrimp in this case.

ENG: It's not just a Japanese restaurant in Mallorca — it's an invitation to explore, to rediscover the exotic with new eyes, to taste the authentic with an untamed spirit. A wild experience.

The hamachi usuzukuri is a delicate tribute to the purity of the sea. Ultra-thin slices, cut with a master's precision, are arranged on the plate almost like translucent petals.

Origen Palma: un viaje gastronómico entre brasas, frescura y cielo

La carta se despliega como un relato en cuatro capítulos que conducen al comensal desde lo telúrico hasta lo etéreo.

Origen Palma: a culinary journey through flame, freshness and sky

The menu unfolds like a four-chapter tale, guiding diners from the earthly to the ethereal.

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

En Origen no se trata solo de comer, sino de sumergirse en un ecosistema sensorial. El espacio, poblado de plantas colgantes, murales que evocan paisajes exóticos y luces cálidas que acarician el ambiente, envuelve al comensal en un refugio vegetal en medio de la ciudad. Sentarse a la mesa es reencontrarse con la naturaleza: una experiencia que trasciende el acto de alimentarse y despierta el deseo de volver.

El menú se narra en capítulos. En el primer apartado **-Tierra-**, las brasas son protagonistas de un ritual ancestral. Un chuletón de un kilo con 21 días de maduración, el entrecot de lomo alto y la entraña Black Angus celebran la nobleza de la carne. A ellos se suman la pluma ibérica al carbón, costillas melosas con salsa barbacoa, el delicado steak tartar de vaca vieja, brochetas de pollo al teriyaki y un arroz de chuletón ahumado que se erige como emblema de la sección. En el llamado **-Verde-**, la frescura dicta el compás: la burrata D.O. Puglia con tomates confitados y pistacho deslumbra por su cremosidad; el tartar de tomate mallorquín con aguacate seduce con texturas inesperadas; mientras

las bravas con chipotle y alioli o los pimientos de padrón con ralladura de naranja revelan la grandeza de la sencillez en manos expertas. **-Mar-** aporta exotismo y hondura: un ceviche de atún rojo estilo Baja California vibra con notas cítricas; el coulant de pulpo con huevo templado sorprende con su intensidad; y la ensaladilla de langostinos con mayonesa de piparras reinterpreta con elegancia un clásico español. El viaje culmina en **-Cielo-**, donde los postres celebran el final con dulzura: un tres leches clásico, una tarta de queso aterciopelada y un brownie tibio con helado de coco que confirman que en Origen cada bocado es un instante de celebración.

ENG: At Origen, it is not only about eating but about immersing oneself in a sensory ecosystem. The space, adorned with hanging plants, murals that evoke exotic landscapes, and warm lighting that caresses the atmosphere, envelops the diner in a vegetal refuge in the heart of the city. Sitting at the table becomes a reunion with nature: an experience that transcends nourishment and awakens the desire to return. The menu is told in chapters. In **-Earth-**, the embers take center

stage in an ancestral ritual: a one-kilo ribeye aged for 21 days, the high loin entrecôte, and the Black Angus flank steak celebrate the nobility of meat. They are joined by charcoal-grilled Iberian pluma, tender ribs glazed with barbecue sauce, an elegant old cow steak tartare, chicken skewers with teriyaki, and a smoked ribeye rice that rises as the emblem of the section.

In **-Green-**, freshness sets the rhythm: burrata D.O. Puglia with confit tomatoes and pistachio dazzles with creaminess; the Mallorcan tomato tartare with avocado seduces with unexpected textures; while bravas with chipotle and aioli or padrón peppers with orange zest reveal the greatness of simplicity in expert hands.

-Sea- adds exoticism and depth: red tuna ceviche Baja California style vibrates with citrus notes; the octopus coulant with warm egg surprises with intensity; and the prawn salad with piparra mayonnaise elegantly reinterprets a Spanish classic. The journey culminates in **-Sky-**, where desserts celebrate the finale with sweetness: a traditional tres leches, a velvety cheesecake, and a warm brownie with coconut ice cream confirm that at Origen, every bite is a moment of celebration.



La Santa Can Picafort

Mossén Llorenc Riber, 1. Can Picafort.



Los arroces de su carta merecen una mención especial, desde el arroz meloso con entrecot de ternera, tuétano y setas, al clásico Senyoret repleto de mariscos, o el negro, intenso y profundo, teñido con tinta de calamar y cargado de carácter. // The rice dishes on their menu deserve special mention — from the creamy rice with beef entrecôte, marrow, and mushrooms, to the classic Senyoret

Mar y Paz Can Picafort

Plaça de la Quartera, 7. Can Picafort.



Aquí en Mar y Paz el arroz se cocina como quien compone una canción. Con ritmo, con alma, con pequeños gestos que marcan la diferencia. Ni un grano pasado, ni una nota fuera de lugar. Solo el punto exacto en que el arroz se vuelve textura, aroma y sabor. // The rice is cooked like composing a song: with rhythm, with soul, with subtle gestures that make all the difference. Not a grain overcooked.

Wine and Food Palma

Sindicato 3 - Plaza Mayor 10, Palma.



El **risotto de setas** es un plato que combina la cremosidad característica del arroz al estilo italiano con la intensidad y profundidad de sabor que aportan los hongos. En esta versión se utilizan champiñones y shiitakes, un equilibrio perfecto entre la suavidad terrosa de los champiñones y las notas ahumadas de los shiitakes. // The mushroom risotto is a dish that combines the characteristic creaminess of Italian-style rice with the intensity and depth of flavor provided by the mushrooms. In this version, both button mushrooms and shiitakes are used, striking a perfect balance between.

S'Àngel restaurant Palma

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A.



El **lingote de lechona** con costra sobre puré de patatas es un plato que combina tradición y sofisticación en cada bocado. La lechona, cocinada lentamente, se presenta en forma de lingote compacto, logrando una textura tierna y jugosa en su interior, mientras que su costra dorada y crujiente aporta contraste y carácter al plato. // The shredded piglet loaf with crust served over mashed potatoes is a dish that blends tradition and sophistication in every bite. The piglet, slowly cooked, is presented as a compact loaf, achieving a tender and juicy interior, while its crispy crust adds contrast and character.

Retiro, cultura y sabor local en un mismo lugar

En el corazón de Pollença, Son Sant Jordi se ha convertido en mucho más que un alojamiento, es un lugar donde la naturaleza, la paz y la autenticidad se dan la mano.

Retreat, culture, and local flavor in one place

In the heart of Pollença, Son Sant Jordi has become much more than just accommodation: it is a place where nature, peace, and authenticity come together.

Calle Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca. Tel. 971 535 109 · www.sonsantjordi.com



Esta encantadora casa familiar, abierta durante todo el año, invita a integrarse en la vida local y descubrir el verdadero espíritu del pueblo. La sostenibilidad es un pilar fundamental; por eso apoyan el producto local y mantienen tradiciones tan mallorquinas como la recogida de agua de lluvia en la cisterna, una práctica ancestral que aún hoy sigue viva en la casa. Todo en Son Sant Jordi respira conexión. Su jardín, repleto de árboles frutales, regala los sabores de la tierra: con sus frutos elaboran mermeladas caseras que forman parte de los desayunos cada mañana. El hotel también es un espacio de encuentro y creatividad. Dispone de una sala de conferencias perfecta

para ponencias, exposiciones o talleres, y a lo largo del año acoge actividades tan variadas como retiros de yoga, pintura, catas de vino o encuentros culturales. Cada último domingo de mes, el jardín se abre para una sesión de meditación al aire libre, mientras que en otoño se celebran propuestas especiales como un retiro de coro internacional en octubre o un fin de semana de iniciación al mindfulness en noviembre. Son Sant Jordi es, en definitiva, un refugio donde descansar, compartir y dejarse inspirar por la naturaleza y las experiencias que enriquecen el alma.

ENG: This charming family-run house, open all year round, invites guests to immerse themselves in local life and discover the true spirit of the

village. Sustainability is a cornerstone here; that is why they support local products and preserve traditions as Mallorcan as collecting rainwater in the cisterna, an ancestral practice that remains alive in the house today.

Everything at Son Sant Jordi breathes connection. Its garden, filled with fruit trees, offers the flavors of the land: with their harvest, they prepare homemade jams that sweeten the breakfasts each morning. The hotel is also a hub for gathering and creativity. It features a conference room ideal for talks, exhibitions, or workshops, and throughout the year it hosts diverse activities such as yoga retreats, painting, wine tastings, and cultural events.

Every last Sunday of the month, the garden opens its doors for an outdoor meditation session, while in autumn special events include an international choir retreat in October and a mindfulness initiation weekend in November.

Son Sant Jordi is, ultimately, a refuge where one can rest, share, and be inspired by nature and experiences that enrich the soul.

A MESA PUESTA



Mar y Paz, un encuentro veraniego con sabor mediterráneo viajero	Mar y Paz, a summer encounter with a Mediterranean flavor
Cada verano nos enseña que no hacen falta grandes gestos para crear memorias imborrables: basta la compañía adecuada, un ambiente relajado y la voluntad de disfrutar del mediterráneo	Every summer teaches us that grand gestures aren't necessary to create unforgettable memories: all it takes is the right company, a relaxed atmosphere, and the willingness to enjoy the Mediterranean.
Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 850 023	
Cuando el rumor de las olas parecía mezclarse con nuestras voces, el recuerdo de los encuentros del verano permanece como una brisa suave que acaricia la memoria. Son imágenes luminosas que vuelven una y otra vez: los atardeceres cálidos frente al mar, cuando rincones como Mar y Paz se convierten en escenario improvisado de amistad y complicidad. Gozando de su cocina viajera, donde cada plato cuenta una historia distinta y la mesa se volvía un mapa en el que los sentidos podían viajar sin fronteras. Un placer compartir bocados como zamburiñas plancha al ajo, jengibre y cacahuètes tostados; Yukhoe: tratar coreano de solomillo de ternera cocinado con soplete; croquetas caseras que cambian según temporada; escalope de foie gras sobre brioche de mantequilla; Picanha: corte brasileño se Angus acompañando con patata y pimientos y, los arroces como plato estrella y brindar con una copa de vino o cóctel y dejar que el tiempo	se deslizara sin prisas, como si el verano fuese eterno. Lo más entrañable de esta ecuación disfrutona, sin embargo, eran las risas. Esas carcajadas que surgían de anécdotas inesperadas, de juegos improvisados o de simples miradas cómplices. Risas que liberaban y unían, que nos recordaban la importancia de estar presentes, de vivir el instante con sencillez y plenitud El verano nos enseña que no hacen falta grandes gestos para crear memorias inolvidables: basta compartir una comida deliciosa con amigos en un ambiente relajado y la voluntad de disfrutar. ENG: When the murmur of the waves seemed to blend with our voices, the memory of summer gatherings lingers like a gentle breeze brushing against our minds. They are luminous images that return again and again: warm sunsets by the sea, when places like Mar y Paz become an impromptu stage for friendship and connection. Enjoying their adventurous cuisine, where each dish tells a different story and the table turns into a map where the senses can travel without Borders. A pleasure to share bites such as grilled scallops with garlic, ginger, and toasted peanuts; Yukhoe: Korean-style beef tenderloin seared with a blowtorch; homemade croquettes that change with the seasons; foie gras escalope on buttery brioche; Picanha: a Brazilian Angus cut served with potatoes and peppers; and rice dishes as the star of the table, all paired with a glass of wine or a cocktail, letting time slip by unhurriedly, as if summer were eternal. The most endearing part of this joyful equation, however, was the laughter. Those bursts of laughter that sprang from unexpected anecdotes, impromptu games, or simple knowing glances. Laughter that frees and unites, reminding us of the importance of being present, of living the moment with simplicity and fullness. Summer teaches us that grand gestures aren't necessary to create unforgettable memories: it is enough to share a delicious meal with friends in a relaxed atmosphere, with the willingness to simply enjoy it.

La Rovina: el arte de vivir a ritmo de vermut, sabor y tertulia	La Rovina: the art of savoring life with vermouth, flavor, and conversation
En el corazón del Puerto de Pollensa, frente a la encantadora plaza Miguel Capllonch, La Rovina Vermutería se presenta como mucho más que un lugar para comer: es un espacio para brindar, saborear y compartir.	With a carefully curated industrial-inspired aesthetic and a serene atmosphere, La Rovina invites you to enjoy without haste — where every detail is designed to enhance the experience.
Calle Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca. Tel. 971 535 109 · www.sonsantjordi.com	
Con una estética cuidada de inspiración industrial y una atmósfera serena, invita a disfrutar sin prisas, donde cada detalle está pensado para realzar la experiencia. Aquí, el vermut es ritual y memoria. No es solo una bebida, sino un símbolo de encuentro intergeneracional, de costumbres que se reinventan sin perder su raíz. La barra o la terraza, tú eliges cómo vivirlo: entre amigos, en familia o en soledad acompañada por el murmullo del entorno. El ambiente es acogedor, el sabor inolvidable. La carta combina producto de calidad con recetas que tienen alma. Clásicos como las bravas o la ensaladilla rusa se reinterpretan con elegancia, mientras joyas como la Gilda Rovina, las anchoas del Cantábrico con 'pa torrat' o el salpicón de marisco fresco conquistan desde el primer bocado. Para los más decididos, platos que elevan la experiencia: cazón en adobo, mejillones Thai,	cocochas con almejas, foie micuit, canelón de carrilleras o un arroz individual de marisco que resume el Mediterráneo en una cucharada. La Rovina celebra lo cotidiano: la charla espontánea, el brindis sincero, el arte de detener el tiempo. Es un refugio donde lo sencillo cobra valor y el bullicio acompaña. En cada sorbo se entrelazan pasado y presente, y en cada tapa se fortalece el lazo comunitario. Porque en esta vermutería no solo se sirve vermut: se sirve pertenencia, sabor y celebración compartida. ENG: Here, vermouth is ritual and memory. It's not just a drink, but a symbol of intergenerational connection, of traditions reinvented without losing their roots. Whether at the bar or on the terrace, you choose how to live it: among friends, with family, or in solitude accompanied by the hum of the surroundings. The ambiance is warm, the flavor unforgettable. The menu combines quality ingredients with recipes that have soul. Classics like patatas bravas or Russian salad are elegantly reinterpreted, while gems such as the Gilda Rovina, Cantabrian anchovies with toasted bread, or fresh seafood salad captivate from the first bite. For the more adventurous, dishes that elevate the experience: marinated dogfish, Thai mussels, hake cheeks with clams, foie micuit, oxtail cannelloni, or an individual seafood rice that distills the Mediterranean into a single spoonful. La Rovina celebrates the everyday — spontaneous conversation, sincere toasts, the art of pausing time. It's a refuge where simplicity gains meaning and the bustle becomes part of the charm. In every sip, past and present intertwine; in every tapa, community bonds strengthen. Because in this vermutería, it's not just vermouth that's served — it's belonging, flavor, and shared celebration.



Con el otoño llega Sa Mesquida de Dalt de Mandragora Hidromiel

Desde Inca, Sa Mesquida de Dalt nos regala un otoño embotellado: auténtico, artesanal y eterno.

With autumn comes Sa Mesquida de Dalt from Mandragora Hiromel

From Inca, Sa Mesquida de Dalt offers us autumn in a bottle: authentic, artisanal, and timeless.

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

Ahora que el paisaje se tiñe de ocres y la luz se vuelve más íntima, os presentamos la hidromiel de Sa Mesquida de Dalt, elaborada a partir de la miel otoñal recolectada en su propio apiario. Esta bebida ancestral, fermentada con paciencia y respeto por el entorno, encierra el sabor profundo de la estación: notas florales, matices terrosos y una dulzura que no empalaga, sino que invita a la contemplación.

Cada sorbo es una invitación a la contemplación, a compartir la mesa con amigos o a acompañar un instante de calma junto al fuego.

Mandragora Hiromel recupera el espíritu ancestral de la hidromiel, bebida de celebraciones, para traerlo al presente con un carácter propio, profundamente arraigado en la tierra mallorquina.

ENG: Now that the landscape is tinged with ochres and the light grows more intimate, we present the mead of Sa Mesquida de Dalt, crafted from autumn honey harvested in its own apiary. This ancestral beverage, patiently fermented with respect for the environment, captures the profound flavor of the season: floral notes, earthy nuances, and

a sweetness that does not overwhelm but rather invites Contemplation.

Each sip is an invitation to contemplation, to share a table with friends, or to accompany a quiet moment by the fire.

Mandragora Hiromel revives the ancestral spirit of mead, a drink of celebrations, and brings it into the present with its own character, deeply rooted in the Mallorcan land.



THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #231

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Camilla Engström

La Búfala de Alaró recibe el premio de -Miglior ristorante- de Little Big Italy, un programa italiano producido por Magnolia y emitido en el canal Nove desde 2018. El presentador y restaurador Francesco Panella viaja por distintas ciudades extranjeras para descubrir y valorar restaurantes de cocina italiana.

ENG: La Búfala in Alaró receives the -Miglior ristorante- award from Little Big Italy, an Italian program produced by Magnolia and broadcast on the Nove channel since 2018. The host and restaurateur Francesco Panella travels through different foreign cities to discover and evaluate Italian cuisine restaurants

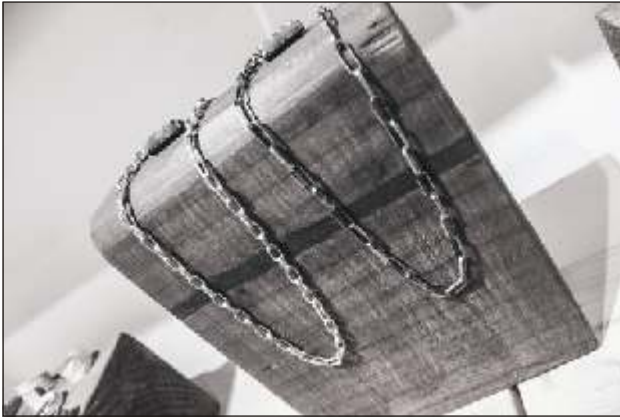


RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE





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

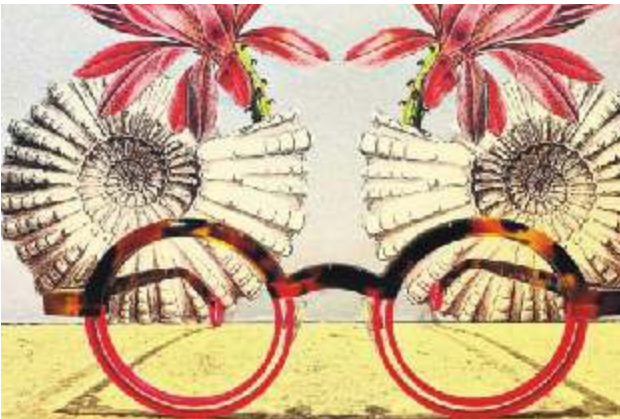
pasatiempos.net

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



SON FIGUEROLA

hierbodietética

ESP: Experimentada herbodietética eco, que a la vez ejerce como centro de salud holística. Ofrece alimentación bio, productos macrobióticos, para celíacos, veganos y diabéticos.

ENG: Experienced eco herbal-dietetics shop, which also serves as a holistic health center. It offers organic food, macrobiotic products, as well as options for coeliacs, vegans, and diabetics.

DEU: Ökologische Kräuter- und Diätetik, zugleich Zentrum für ganzheitliche Gesundheit. Bietet Bio-Lebensmittel, makrobiotische Produkte sowie Angebote für Zöliakie-Betroffene, Veganer...

Plaça Mare Déu de Lluch, 2. Inca. Mallorca.
Tel. 971 880 721



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)



FIKA FARINA

fikafarina.palma@gmail.com

ESP: Bienvenido a la primera panadería sueca de masa madre en Palma de Mallorca. Fika Farina ofrece productos de panadería de alta calidad.

ENG: Welcome to the first Swedish sourdough bakery in Palma de Mallorca. Fika Farina offer high quality bakery products.

DEU: Willkommen in der ersten schwedischen Sauerteigbäckerei in Palma de Mallorca. Fika Farina bietet hochwertige Backprodukte an.

Calle Sindicato 2, Palma. Mallorca.
Tel. 682 41 55 80



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 Elcano conquistan Mallorca con la mejor parrilla de Guethary. El espíritu de Elcano al servicio del Mediterráneo. Ofrecen menús degustación.

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

DEU: Der Chefkoch Aitor Arregi und sein Team von Elcano erobern Mallorca mit dem besten Grill aus Guethary. Der Geist von Elcano 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



RAMEN OTAKU

ramenotaku.com

ESP: Ramen japonés auténtico con ingredientes locales e importados, sin aditivos y con horas de cocción dedicadas; además ofrecen ramen vegetariano y el vegano.

ENG: Authentic Japanese ramen with local and imported ingredients, free of additives and prepared with hours of dedicated cooking; they also offer vegetarian and vegan.

DEU: Authentisches japanisches Ramen mit lokalen und importierten Zutaten, ohne Zusatzstoffe und mit stundenlanger Kochzeit zubereitet; außerdem gibt es veganes Ramen.

Volta de la Mercè 2. Palma.
Tel. 871 02 25 18



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

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

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

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

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



RAMEN SHIFU

ramenshifu.com

ESP: Viaja a Japón en nuestras tabernas repletas de imágenes, luces de neón y cálidas linternas mientras disfrutas del street food 'made in japan' y una amplia carta de ramen.

ENG: .Travel to Japan in our taverns filled with images, neon lights, and warm lanterns while you enjoy street food made in Japan and a wide selection of ramen.

DEU: Reise nach Japan in unseren Tavernen voller Bilder, Neonlichter und warmer Laternen, während du Street Food made in Japan und eine große Auswahl an Ramen genießt....

Olmos, 25. Palma. Mallorca.
Tel. 871 611 767



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



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



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



LA GUARIDA

laguaridarestaurante.es

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

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

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

Plaça de la Quartera, 5. Palma.

Tel. 871 91 95 28



S'ÀNGEL

restaurantesangel.es

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

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

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

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

Tel. 971 77 36 61



SA FUMATA

www.safumata.com

ESP: Una gran variedad de platos, en los que han combinado las diferentes formas de cocinar que la gastronomía ahumada proporciona. Están especializados en carne, pescado y verduras.

ENG: A wide variety of dishes combining different cooking techniques offered by smoked cuisine. They specialize in meat, fish, and vegetables.

DEU: Eine große Auswahl an Gerichten, die verschiedene Zubereitungsarten der Räucherküche vereinen. Sie sind auf Fleisch, Fisch und Gemüse spezialisiert.

Carrer de Cotoner, 16. Palma. Mallorca

Tel. 871 05 81 78



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

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

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

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

Travessia d'en Ballester, 11. Palma. Mallorca

Tel. 623 50 18 66



NINO'S KEBAB

www.ninoskebab.com

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

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

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

Avenida Argentina, 8. Palma.

Tel. 871 026 346



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

larovinavermutteria.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

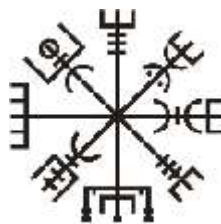
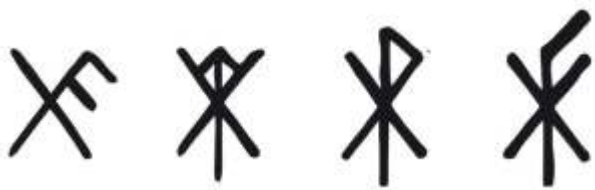
storeformentor.com

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 ROBERT NAVA
ISSUE # 231

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 Salas (Son Figuerola Inca), Kotao Tomozawa, Emilio Cardona, Baldur Helgason, Glenn Brown, Gabriel Moses, Julia Fullerton Batten, Robert Nava, T-Mark The Project, Noe y Toni (La Santa) & (Mar y Paz), Joana y Toni Torrens (La Rovina), Marina (Mandragora Hidromel), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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

infomag.es





MallorcaMyHouse powered by Inmpujadas. For all your Property
mallorcamyhouse.com

LAS MEJORES PROPIEDADES EN VENTA Y ALQUILER EN MALLORCA
A LEADING PROVIDER OF PROPERTY RELATED SERVICES 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

