

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #232

lifestyle & art subculture magazine



LAS PUNTOS CIEGOS DE LOS RELATOS DOMINANTES

TONY ANN, EL PRODIGIO DEL PIANO

JUAN RVIZ, DIALOGANDO CON LA CIUDAD

XÓLOTL: FESTEJA TUS CELEBRACIONES A LA MEXICANA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES





MACARONESIAN
GIN

MADE IN
Canary Islands

WITH FILTERED
VOLCANIC WATER

Canarias
in a BOTTLE



WITH FILTERED VOLCANIC WATER



Why am I so bored with life? As humans we care so much about living a perfect life and showing that we are living a perfect life we forget to live altogether. © Thierry Bruet



CONTENIDOS

ISSUE #232

TOMA NOTA

- 10. Gracias estado, por cuidarnos como a ganado.
- 12. La regla crítica: Malvado permanente.
- 14. Mostrar las contradicciones y puntos ciegos de los relatos dominantes.

ARTISTAS

- 18. Camilo Carreño y el arte como un espacio de encuentro.
- 22. Elizabeth Saskia Langley y el arte exploración.
- 26. Cane.Yo, el resurgir de los grupos artísticos.
- 30. The vampire manifesto de Raisa Maudit.
- 34. Jvan Rviz, dialogando con la ciudad.
- 40. Oona Ode y el arte de un lugar de interrogación.

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Obey se consolida en el mundo del streetwear, atrayendo a creativos.
- 46/47. A must have.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. La elegancia de lo sencillo: La paletilla de cordero de S'Àngel.
- 52. Xólotl, tu pedacito mexicano en Palma.
- 54. Acros café-bar Alaró: bares que guardan el latido del lugar
- 56. Desayunos con encanto en Son Sant Jordi.
- 57. Mandragora Hidromel anuncia la VII Edición de la Copa Reina Hidromiel.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



MOSTRAR LOS PUNTOS CIEGOS DE LOS RELATOS DOMINANTES

Pág. 14. Un particular universo en el que la cultura popular y las posibilidades performativas de la identidad resultan obras poliédricas ...

ENG: A unique universe where popular culture and the performative possibilities of identity become multifaceted works...

GRACIAS ESTADO, POR CUIDARNOS COMO A GANADO

Pág. 10. Como si fuéramos incapaces de tomar decisiones sin que nos pongan un semáforo emocional en cada esquina.

ENG: As if we were incapable of making decisions without having an emotional traffic light placed on every corner...

LA REGLA CRÍTICA: MALVADO PERMANENTE

Pág. 12. En un libro de curiosidades e intimidades de la historia leí que un afamado filósofo, cuyo nombre me importa un carajo, sostenía...

ENG: In a book of historical curiosities and intimate anecdotes, I read that a renowned philosopher, whose name I couldn't care less...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



**JVAN RVIZ,
DIALOGANDO CON LA
CIUDAD**

Pág. 34. Emerge en la escena urbana como un creador que trasciende el graffiti tradicional: su obra no solo decora los muros...

ENG: He emerges on the urban scene as a creator who transcends traditional graffiti: his work doesn't just decorate walls...

**CAMILO CARREÑO Y EL
ARTE COMO ESPACIO Y
ENCUENTRO**

Pág. 18. Cada trazo construye un universo íntimo donde la fragilidad, la precisión y la profundidad emocional se entrelazan...

ENG: Each stroke builds an intimate universe where fragility, precision, and emotional depth intertwine to reveal the invisible.....

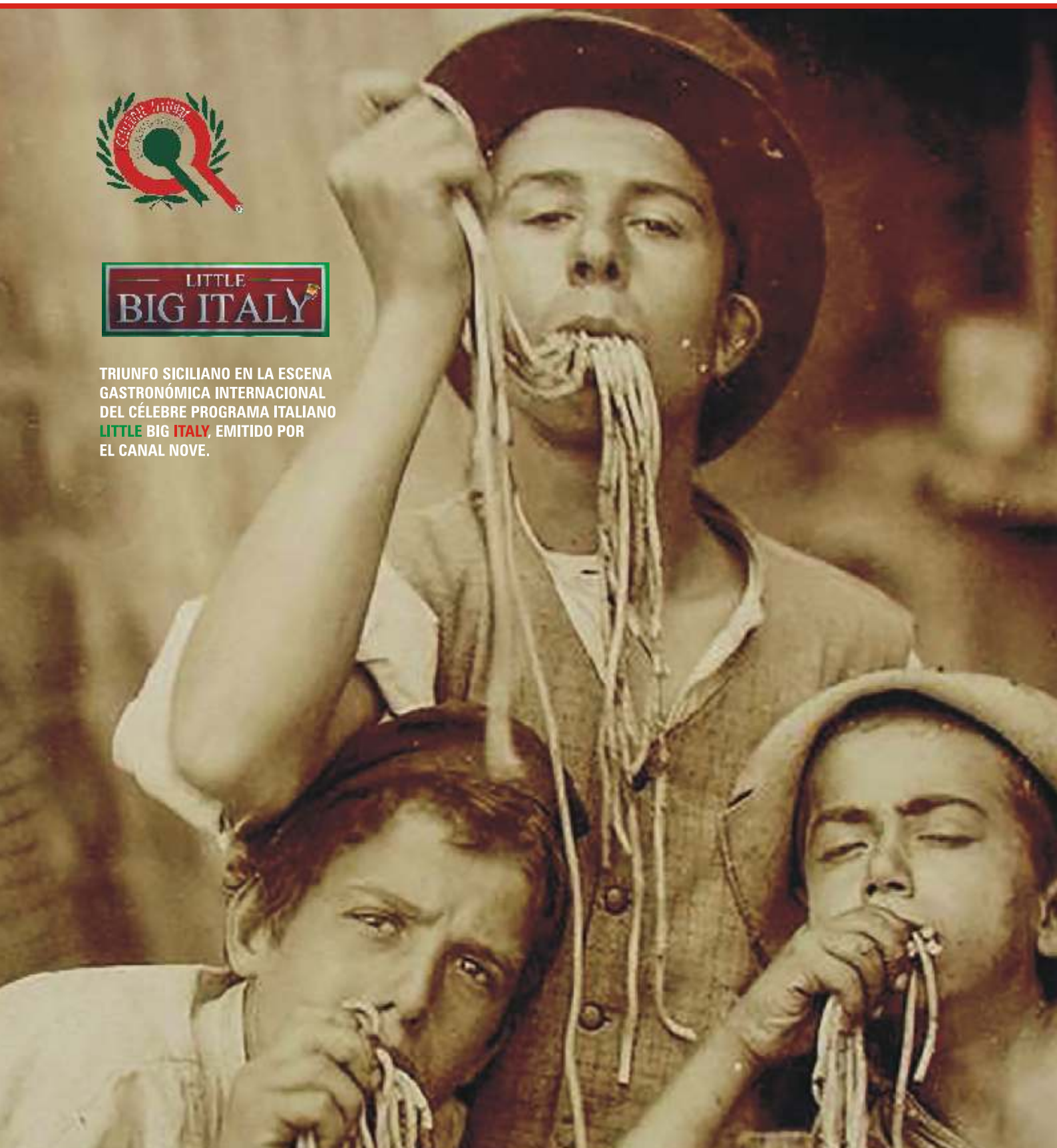
**CANE.YO, EL RESURGIR
DE LOS GRUPOS
ARTÍSTICOS**

Pág. 26. El arte sigue necesitando de lugares físicos en torno a los que reunirse, experimentar y darse a conocer. .

ENG: Art still needs physical spaces around which to gather, experiment, and be discovered...



TRIUNFO SICILIANO EN LA ESCENA
GASTRONÓMICA INTERNACIONAL
DEL CÉLEBRE PROGRAMA ITALIANO
LITTLE BIG ITALY, EMITIDO POR
EL CANAL NOVE.




ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE



SUMARIO



LA ELEGANCIA DE LO SENCILLO: EL CORDERO DE S'ÀNGEL

Pág. 50. Un rincón mediterráneo que seduce a quienes buscan sabores auténticos y propuestas creativas...

ENG: A Mediterranean corner that seduces those who seek authentic flavors and creative offerings...

XÓLOTL, TU PEDACITO MEXICANO EN PALMA

Pág. 52. Con el inconfundible sabor de la auténtica gastronomía mexicana, Xólotl celebra una década en Palma..

ENG: With the unmistakable flavor of authentic Mexican cuisine, Xólotl celebrates a decade in Palma, sharing its...

ACROS, BARES QUE GUARDAN EL LATIDO DEL LUGAR

Pág. 54. Sabor local, ritmo propio y noches que se recuerdan, Acros Café Bar se ha convertido en mucho más que un bar...

ENG: Local flavor, its own rhythm, and unforgettable nights, Acros Café Bar has become much more than just a bar...



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



GRACIAS ESTADO, POR CUIDARNOS COMO A GANADO

THANK YOU, STATE, FOR TREATING US LIKE CATTLE

Por John Headhunter

Gracias Estado, por cuidarnos como a ganado, como si fuéramos incapaces de tomar decisiones sin que nos pongan un semáforo emocional en cada esquina. Políticos del S.XXI, esos héroes del teatro del absurdo que jamás han triunfado en la empresa privada y pretenden gestionar un país. Nos dicen que subir los impuestos es necesario y natural, pero lo que sí es natural es su incapacidad para gestionar sin despilfarrar. Si el presupuesto se desangra no es por nuestras arterias, es por sus hemorragias de incompetencia.

Nos gobiernan una pandilla de psicópatas expertos en disfrazar el control en cuidado, la vigilancia en protección, y el saqueo en solidaridad. Nos infantilizan con discursos de “bien común” mientras multiplican asesores, ministerios y excusas. No gestionan, escenifican. No lideran, improvisan. Y cuando pedimos libertad, nos llaman insolidarios. Pero no es rebeldía, es instinto: el de no querer ser ganado en manos de pastores que nunca pisaron el campo.

No queremos que nos cuiden si el precio es nuestra libertad, si el cuidador es un burócrata con ínfulas de salvador, y lo más importante, si el “cuidado” implica vigilancia y censura. Tampoco queremos tu abrazo paternalista y que nos trates de figurantes en tu teatro de cartón. Cada vez que actúas como Estado opresor y decides que necesitas más dinero, no miras hacia dentro para corregir tu despilfarro ni tu corrupción, miras hacia nuestros bolsillos. ¿Educación? ¿Sanidad? Claro, pero primero subvenciones absurdas, sueldos inflados y ministerios que sirven para poco más que justificar su existencia.

Miles de asesores y ni una idea propia. A veces me cuestiono si debe ser muy

complicado ser presidente, pero como decía Mújica, «Desde cuando es necesario ser inteligente para ser presidente». Por suerte en este sistema maquiavélico existe una solución, contratar casi 1000 asesores. Sí, mil, porque pensar por cuenta propia es una actividad de alto riesgo para una clase política tan mediocre.

¿Y qué hacen todos estos asesores? Misterio. Algunos redactan discursos que suenan como si ChatGPT los hubiera escrito en modo aburrido. Otros diseñan políticas públicas que no resisten ni una tarde de lluvia. Y el resto, bueno, el resto probablemente se dedica a justificar su propia existencia en reuniones donde se habla mucho y se decide nada. Cada asesor cumple una función vital, uno le recuerda cómo se llama, otro le sopla frases como “crecimiento sostenible” y “justicia fiscal” para que parezca que sabe de qué habla. Hay incluso uno especializado en elegir el ángulo correcto para parecer empático en las fotos. Porque gobernar no es cuestión de ideas, sino de escenografía.

ENG: Thank you, State, for taking care of us like cattle, as if we were incapable of making decisions without having an emotional traffic light on every corner. 21st-century politicians—those heroes of the theater of the absurd—who have never succeeded in the private sector yet pretend they can run a country. They tell us that raising taxes is necessary and natural, but what’s truly natural is their inability to manage without wasting everything. If the budget is bleeding out, it’s not through our arteries, but through their hemorrhages of incompetence. We are governed by a gang of psychopaths, experts at disguising control

as care, surveillance as protection, and plunder as solidarity. They infantilize us with speeches about the “greater good” while multiplying advisors, ministries, and excuses. They don’t manage, they perform. They don’t lead, they improvise. And when we ask for freedom, they call us selfish. But it’s not rebellion—it’s instinct: not wanting to be livestock in the hands of shepherds who have never set foot in a field. We don’t want to be “taken care of” if the price is our freedom, if the caretaker is a bureaucrat with a savior complex, and above all, if that “care” means surveillance and censorship.

We also don’t want your paternalistic hug or to be extras in your cardboard theater. Every time you act like an oppressive State and decide you need more money, you don’t look inward to correct your waste or corruption. You look into our pockets. Education? Healthcare? Sure—but only after absurd subsidies, inflated salaries, and ministries that serve little more purpose than justifying their own existence.

Thousands of advisors and not a single original idea. Sometimes I wonder if being president must be extremely difficult, but as Mújica once said: “Since when do you have to be intelligent to be president?” Luckily, in this Machiavellian system, there’s a solution: hire almost 1,000 advisors. Yes, a thousand—because thinking for yourself is a high-risk activity for such a mediocre political class. But the important thing is that the president is “just fine,” and he’s certainly not alone. He has nearly 1,000 rented brains, because his own surely came without a warranty. Possible mental retardation? We’re not saying that, but think about it.

S'Olivera d'en Emilio

BINISSALEM

emiliocastrejon.com

sashimi de lubina, atún, salmón, servida



Carrer del Conquistador, 82. Binissalem

MALVADO PERMANENTE

Por Carlos Penas



En un libro de curiosidades e intimidades de la historia leí que un afamado filósofo, cuyo nombre me importa un carajo, sostenía que si la decapitación bicéfala sustituyese a la individual se garantizaría con más eficacia la existencia de un Estado vigilante y éste reduciría en gran medida la comisión de determinados delitos.

Una vez sentenciado, el descabezamiento se ejecutaría sobre el condenado y sobre alguno de sus seres más queridos, a su libre elección, y cada uno de ellos podría escoger el arma empleada entre las dos únicas posibles, el hacha o la espada.

"En el caso de que un penado no ejercite su derecho a elegir el ser querido que ha de ser degollado por su error, el Estado será quien decida, teniendo preferencia en cualquier caso la sucesión de grados en línea recta, ascendente primero y

descendente después", leí, y pensé: Joder, por su culpa, por su puta culpa, por su gran culpa.

"Normalmente, el ser humano suele proteger la vida de sus allegados con más devoción que la de ellos mismos", seguí leyendo, "y es por ello que las personas serían mucho más consecuentes con las consecuencias que sobrellevarían sus nefastas acciones, se responsabilizarían hasta límites desconocidos y serían más conscientes con el devenir de sus propias conciencias".

Yo me quedé anclado en mí mismo al leer tales afirmaciones, sin poder pasar página, sentado en el vado permanente que se reserva a los malvados y pensando que lo que más me gusta de ellos son esas miradas que me

recuerdan el asco que me dan, sin poder respirar ni encender un cigarrillo siquiera.

¿Por qué? ¡Si el final es el previsto en cualquiera de los casos! ¿Por qué? ¿Por qué reducir al máximo la posibilidad de elegir a tu verdugo? ¿Por qué privar al condenado de su libertad de decisión? ¿Por qué no se contempla la alternativa de una katana, o de un sable, o de un machete, o de una cuchilla, o de una guadaña? ¿Qué necesidad hay de ensañarse de tal manera?

"Además, la implantación de un sistema de estas características supondría que cualquier persona dispondría de todos los medios que tuviera a su alcance para evitar el fatídico desenlace de su cabeza cercenada, y no por un lógico afán educativo, sino que lo harían por un evidente interés propio".

Wine & Food



COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

Carrer del Sindicat, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca. Tel. 686 53 27 10
De Martes a Domingo: 12:00 a 23:00h · www.wineandfoodpalma.com

Wine &
FOOD



MOSTRAR LAS CONTRADICCIONES Y PUNTOS CIEGOS DE LOS RELATOS DOMINANTES DEL SISTEMA CON RAISA MAUDIT

SHOWING THE CONTRADICTIONS AND BLIND SPOTS OF THE SYSTEM'S DOMINANT NARRATIVES WITH RAISA MAUDIT

Un particular universo en el que la cultura popular y las posibilidades performativas de la identidad resultan obras poliédricas donde música, escenografía, performance, texto, teoría-ficción, video, escultura, instalación, robótica o comisariado se entremezclan para plantear otras realidades ofreciendo posibles transformaciones sociales desde la revisión de los saberes olvidados.

A unique universe in which popular culture and the performative possibilities of identity become multifaceted works where music, scenography, performance, text, theory-fiction, video, sculpture, installation, robotics, or curatorship intertwine to propose alternative realities—offering possible social transformations through the recovery of forgotten forms of knowledge.

Por Fernando Olmos • Fotografía: Archivo

Licenciada en Bellas Artes con la especialidad de Imagen y Nuevos Medios en la Universitat de Barcelona, Raïsa Maudit (La Palma, 1986) recurre a múltiples sistemas de representación para analizar y mostrar las contradicciones y puntos ciegos de los relatos dominantes del sistema. Postanarquista y transfeminista, y desde su visceral e irónico temperamento, construye un particular punto de vista en el que la cultura popular, las posibilidades performativas del cuerpo y ocasionalmente la magia, se dan cita en un pastiche de temas y prácticas que llegan a trascender lo meramente artístico para experimentar con el comisariado y la escritura. Su obra ha sido expuesta a nivel nacional e internacional pasando por espacios como

la Swinton Gallery (Madrid), con su exposición Space Nihilista (2016), la Gitte Bohr Galerie. Club fur Kunst und politisches Denken (Berlín), con Culture of Suicide + open talk, y cuenta con reconocimientos como su selección en Generaciones 2019 (2018) o el premio a de Creación Joven de Injuve (2015). El arte se convierte en un lugar donde esas experiencias estigmatizadas pueden salir a la superficie, transformándose en narrativas comunes. Para los artistas de 'Habitar la sombra creando', la práctica artística no es solo una herramienta de expresión, sino también un medio de supervivencia, una forma de procesar la realidad y de construir nuevos lenguajes frente a lo que la sociedad margina. En sus testimonios, emerge la idea de que la

sombra no es un territorio a erradicar, sino un espacio fértil donde conviven la fragilidad y la potencia.

POR EJEMPLO HABLAR DE SALUD MENTAL EN EL ESPACIO PÚBLICO SIGUE SIENDO UN TABÚ, MARCADO POR SILENCIOS, MIEDOS Y PREJUICIOS.

Cultura del Suicidio es un proyecto abierto por definición surge en 2012 en un principio relacionándolo con las consecuencias de la crisis, pero según iba investigando y teniendo feedback me fui dando cuenta que lo importante sobre el Suicidio, está mucho más allá: es el tabú a la hora de hablar de él. Quebrantar eso es el fin en sí mismo.





Recibí durante años mucho feedback de personas anónimas, cartas y bibliografía... y eso me hacía querer hacerlo aún más, porque eso significaba que era necesario. Ahora mismo está en pause, no es fácil trabajar sobre estos temas sin que te afecte, así que me lo tomo con calma, es algo atemporal.

Las temas que indaga Raisa Maudit no es que sean esencialmente nuevas o vanguardistas, sino que están silenciadas por actitudes y estructuras viciadas dentro del Mundo del Arte.

En ese sentido también surge el nombre **Storm And Drunk** haciendo un guiño al Sturm und Drang alemán y a su visión (de hace varios siglos) de rebeldía y actitud contestataria. A través de eso, cuestionamos desde la "originalidad" y la autoría hasta los roles de género, como la política, como el sinsentido de la estructura artística de la ciudad absolutamente cerrada al presente cuando realmente no hay ni un coleccionismo ni un sistema sólido y sostenible en el Arte.

Por eso **S.A.D** es un lugar transversal en que puedes hacer cosas que no puedes hacer en otros lugares y al mismo tiempo poder demostrar que eso no es algo maldito ni está fuera de los circuitos. Para mí es un lugar de libertad, revolución y una forma de romper con la competitividad entre artistas, los juegos de poder, la pérdida de discursos, y ser sinceras y frágiles y fuertes a la vez. Porque no somos una galería, somos un colectivo y se unen para dar algo más al mundo que su propia obra, somos una tormenta.

Sangre verdadera (2018), esta pieza de video explora las relaciones entre la transustanciación y la literatura vampírica del s. XX. La transustanciación es una doctrina teológica enmarcada dentro del catolicismo y el cristianismo ortodoxo en la cual se defiende que el pan y el vino de la Eucaristía se convierte en el cuerpo y la sangre real de Cristo tras la bendición del sacerdote. En el video se explora a modo fragmentario algunos registros de

milagros de transustanciación y fragmentos de textos de literatura vampírica convirtiéndolo la pieza en un video ensayo de poéticas sensuales sobre la fé y la inmortalidad entre capas de tensión de los límites entre la ficción y lo real.

DIAS DE IRA (Libro editado por www.stormanddrunk.com) es una novela de terror y es un ejercicio de control extremo.

Es una biografía y una ficción fantástica, también contada entrelazada entre imágenes, música, y una película. Una exposición y una venganza para un mundo que debe ser reestructurado. Una joven de trece años experta en esconderse descubre un libro de vampiros y su historia se desarrolla entre veinte años de recuerdos, profecías y alucinación. Veinte años o veinte millones de años. Mucho cuidado, lo que aquí ocurre ya está pasando.



ENG Graduated in Fine Arts with a specialization in Image and New Media from the University of Barcelona, Raissa Maudit (La Palma, 1986) uses multiple systems of representation to analyze and expose the contradictions and blind spots of the dominant narratives of the system. A post-anarchist and transfeminist, through her visceral and ironic temperament she constructs a distinctive perspective in which popular culture, the performative possibilities of the body, and occasionally magic, converge in a pastiche of themes and practices that transcend the purely artistic to experiment with curating and writing.

Her work has been exhibited both nationally and internationally in venues such as Swinton Gallery (Madrid), with her exhibition **Space Nihilista** (2016), and Gitte Bohr Galerie, Club für Kunst und politisches Denken (Berlin), with **Culture of Suicide + open talk**. She has received recognition including her selection in Generaciones 2019 (2018) and the Injuve Young Creation Award (2015).

Art becomes a place where stigmatized experiences can surface and transform into shared narratives. For the artists in *Habitar la sombra creando* ("Dwelling in the Shadow by Creating"), artistic practice is not merely a tool for expression but also a means of survival, a way to process reality and build new languages in the face of social marginalization. In their testimonies, the idea emerges that the shadow is not a territory to be eradicated, but a fertile space where fragility and strength coexist

FOR EXAMPLE, DISCUSSING MENTAL HEALTH IN PUBLIC SPACES REMAINS TABOO, MARKED BY SILENCE, FEAR, AND PREJUDICE. CULTURE OF SUICIDE IS AN OPEN-ENDED PROJECT THAT BEGAN IN 2012, INITIALLY CONNECTED TO THE CONSEQUENCES OF THE ECONOMIC CRISIS.

However, as the research and feedback evolved, I realized that the crucial issue surrounding suicide lies far beyond that—it is the taboo of speaking about it. Breaking that silence became an end in itself. Over the years, I received abundant feedback from anonymous people—letters, bibliographies—which made me want to continue even more, because it meant the work was necessary. Right now, the project is on pause; it's not easy to deal with these topics without being affected, so I take it slowly—it's something timeless.

The subjects Raissa Maudit explores are not necessarily new or avant-garde; rather, they are silenced by corrupted attitudes and structures within the Art World itself.

In this context, the name **Storm And Drunk** also emerges—a nod to the German Sturm und Drang movement and its centuries-old vision of rebellion and defiance. Through this lens, we question everything from "originality" and authorship to gender roles, politics, and the absurdity of the city's artistic structure—one that is completely closed off to the present, despite lacking any solid or sustainable art system or collector base.

Letting Oneself Die is a sound piece that reconstructs the rape and death of two of the so-called Palmeran Amazons (the War Chiefs) of the extinct Auaritas people from the island of La Palma (where I come from), following the Spanish conquest of 1493. It tells the story of **Guayanfanta** and **AbuUanina**, who were murdered, dismembered, and/or raped in the highlands of Cumbre Vieja, the island's volcanic mountain range. Their historical record is almost nonexistent, preserved only through a few monstrous accounts written by colonial historians. I reconstruct their mythology in the form of a cantata, portraying them as volcanic vampires who survive violence and seek revenge, using a verbal cadence rooted in ritual magic and remixing it with fragments from the Book of Revelation according to Saint John, in order to generate a Prophecy. The music, composed and performed by Raissa Maudit using her own voice, is installed within a

sculpture whose texture evokes blood and the fiery glow of lava—set inside an arch of blood and stalactites.



That's why **S.A.D** is a transversal space where you can do things that are impossible elsewhere, while also showing that such things are neither cursed nor outside the art circuits.

For me, it is a place of freedom, revolution, and a way to break with competitiveness among artists, power games, and the loss of discourse—to be sincere, fragile, and strong at once. Because we are not a gallery; we are a collective that comes together to give the world more than just our own work—we are a storm.

True Blood (2018) is a video piece that explores the relationships between transubstantiation and 20th-century vampire literature. Transubstantiation is a theological doctrine within Catholicism and Orthodox Christianity that holds that the bread and wine of the Eucharist become the real body and blood of Christ after the priest's blessing. The video explores fragmentary records of transubstantiation miracles and excerpts from vampire literature, turning the piece into a sensual video essay on faith and immortality—where tension arises between the boundaries of fiction and reality.

Days of Wrath a book published by www.stormanddrunk.com

EVENTO | DOS ESCENARIOS | 10 DJ

29.11.2025

DEZIRI
XXL
x **ACROS**



acros

SABOR LOCAL, RITMO PROPIO Y NOCHES QUE SE RECUERDAN

VERGE DEL REFUGI, 11. ALARÓ. MALLORCA @ @acroscafebar

CAMILO CARREÑO Y EL ARTE COMO UN ESPACIO DE ENCUENTRO

CAMILO CARREÑO AND ART AS A SPACE OF ENCOUNTER



Cada trazo construye un universo íntimo donde la fragilidad, la precisión y la profundidad emocional se entrelazan para revelar lo invisible en lo cotidiano.

Each stroke builds an intimate universe where fragility, precision, and emotional depth intertwine to reveal the invisible in the everyday.

Por Marco Mickey

Utilizando principalmente cuadernos de bocetos como una decisión deliberada de apartarse de la grandiosidad, su obra se ha transformado en una celebración de la vida cotidiana. Impregnadas de la mirada matizada de un inmigrante latinoamericano, sus composiciones minuciosas invitan al espectador a adentrarse en un mundo donde la importancia de los detalles ocupa un lugar central.

La práctica artística de Camilo se caracteriza por el formato pequeño, una elección que, en sus inicios, surgió como una forma de rechazo hacia la monumentalidad que suele dominar ciertos discursos del arte contemporáneo. Con el tiempo, esta decisión se transformó en una afirmación estética y conceptual: la reivindicación de lo insólito, lo inadvertido y lo marginal. Su obra busca rescatar la belleza de aquello que a menudo pasa desapercibido, proponiendo una mirada más lenta y consciente.

El arte de Camilo propone una exploración contemplativa de la profunda belleza que habita en los momentos simples de la vida, plasmada a través del trazo del lápiz.

Un retratista cuyos rostros desvelan ante el observador curioso un mapa donde las emociones han dejado huella.

Camilo Carreño González, nacido en Bogotá, Colombia, en 1981, es un artista cuya trayectoria creativa se distingue por una conexión profunda y sostenida con el grafito como medio expresivo. Su obra se ha desarrollado a partir de una exploración constante de las posibilidades del dibujo, entendido no solo como técnica, sino como un lenguaje íntimo capaz de captar las sutilezas de la experiencia humana.

ENG Primarily using sketchbooks as a deliberate choice to move away from grandeur, his work has evolved into a celebration of daily life. Imbued with the nuanced perspective of a Latin American immigrant, his meticulous compositions invite the viewer to enter a world where the significance of details occupies a central place.

Camilo's artistic practice is characterized by small formats, a choice that, in his early career, emerged as a rejection of the monumentalism that often

dominates certain contemporary art discourses. Over time, this decision became both an aesthetic and conceptual statement: a vindication of the unusual, the overlooked, and the marginal. His work seeks to rescue the beauty of what often goes unnoticed, proposing a slower and more mindful way of seeing.

Camilo's art invites a contemplative exploration of the profound beauty that inhabits the simple moments of life, captured through pencil strokes. A portraitist whose faces reveal to the curious observer a map where emotions have left their trace.

Camilo Carreño González, born in Bogotá, Colombia, in 1981, is an artist whose creative trajectory is distinguished by a deep and sustained connection to graphite as an expressive medium.

His work has developed through a constant exploration of the possibilities of drawing, understood not only as a technique but as an intimate language capable of capturing the subtleties of human experience.







ELIZABETH SASKIA LANGLEY Y EL ARTE EXPLORACIÓN

ELIZABETH SASKIA LANGLEY AND EXPLORATORY ART



Su obra gira en torno a la infancia y las inevitables tensiones del crecimiento, temas que explora como parte de un proceso personal.

Her work revolves around childhood and the inevitable tensions of growing up, themes she explores as part of a process of self-discovery.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

Elizabeth “Lillibet” Langley es una artista británica que trabaja principalmente con óleo, aunque su práctica se extiende también al dibujo con carbón y grafito, y más recientemente, a la escultura marcada por el gesto del pincel.

Su práctica cuestiona las percepciones tradicionales de la infancia. Aprovechando momentos y objetos de su historia personal con un tono oscuro y a menudo satírico, apaga la vela de los recuerdos que normalmente consideraríamos felices.

Muchas de sus pinturas adoptan la forma de obras miniaturas, concebidas para caber en la palma de la mano que, junto a sus piezas de gran formato, exploran la transición entre la niñez y la adultez. En conjunto, su producción pictórica transmite la inquietud y el encanto de ese umbral vital, donde el recuerdo y la melancolía se entrelazan con la imaginación.

En su proceso creativo, Langley experimenta con la combinación y secuencia de imágenes, generando narrativas fragmentadas que pueden extenderse a lo largo de varios lienzos. Un ejemplo destacado es su

serie **Never Quite out of the Woods**, en la que seguimos el rastro de una misteriosa niña vestida de rosa que se adentra entre los árboles.

Elizabeth/Lillibet (nacida en 1998, Londres) es una artista que vive y trabaja en Bristol. Se graduó en Falmouth University con un Grado en Bellas Artes con Honores de Primera Clase en 2020, antes de obtener un lugar en el programa Cultivator Graduate. Ha expuesto de manera nacional, incluyendo una muestra individual en That Art Gallery, Bristol.

ENG: Elizabeth “Lillibet” Langley is a British artist who works primarily in oil, although her practice also extends to charcoal and graphite drawing, and more recently, to brush-marked sculpture.

Her practice questions traditional perceptions of childhood. Drawing on moments and objects from her personal history with a dark and often satirical tone, she blows out the candle on memories we would normally consider happy.

Many of her paintings take the form of miniature works, designed to fit in the palm of the hand, which,

together with her large-scale pieces, explore the transition between childhood and adulthood. Overall, her pictorial output conveys the unease and charm of this vital threshold, where memory and melancholy intertwine with imagination. In her creative process, Langley experiments with the combination and sequencing of images, generating fragmented narratives that can extend across several canvases.

A notable example is her series **Never Quite Out of the Woods**, in which we follow the trail of a mysterious girl dressed in pink venturing among the trees.

Elizabeth/Lillibet (born 1998, London) is an artist living and working in Bristol. She graduated from Falmouth University with a First-Class Fine Arts Degree in 2020, before securing a place on the Cultivator Graduate programme. She has exhibited nationally, including a solo show at That Art Gallery, Bristol.







CANE.YO, EL RESURGIR DE LOS GRUPOS ARTÍSTICOS

CANE.YO, THE RESURGENCE OF ARTISTIC GROUPS



El arte sigue necesitando de lugares físicos en torno a los que reunirse, experimentar y darse a conocer.

Art still needs physical places around which to gather, experiment, and become known.

Por Miguel Ángel Artigas

La Historia del Arte se nutre de encuentros, de reuniones y de pequeñas comunidades. Picasso se descubrió a sí mismo por las calles del París de principios del siglo XX junto a Toulouse-Lautrec, Van Gogh o Cezanne, Buñuel aprendió la lengua del surrealismo en la misma ciudad alguna década después, con el grupo de bohemios que encabezaba André Breton, y un genio precoz como el de Zurbarán solo pudo manifestarse tras conocer y permearse de los pintores de la escuela sevillana.

Hoy en día ese concepto del grupo o pequeña comunidad artística se reinventa y multiplica sus posibilidades gracias a las redes sociales, que se convierten en vehículo y hasta en el sujeto -o parte de él- de la cosa artística. Sin embargo sigue siendo necesario ese sustrato material que termine dando sentido a todo, también al arte. El arte virtual y el NFT revolucionarán en el futuro la tenencia del arte y conceptos como la venta de originales o los derechos de la propiedad intelectual, pero por el momento, y al igual que el papel de las páginas de los libros lleva décadas muriéndose en las agendas de los visionarios, el arte sigue necesitando de lugares físicos en torno a los que reunirse, experimentar y darse a conocer. De esa experiencia ha surgido el

grupo Cane-Yo, que está integrado por estudiantes de todas las partes del mundo y también por profesores o artistas reconocidos, como Tsjebbe Van Damme, que actuó como comisario en esta exposición de Amberes, Preslav Kostov, Patrizio Volpini, Camilo Carreño, Dylan Sara, Valentin Fischer, Daniel Arthur o Alexander Wilby, entre otros. Entre los intereses artísticos de Cane-Yo hay dos que sirven de aglutinante principal.

El primero es el arte virtual, el relacionado con los soportes y las plataformas digitales, ya sea a través de los memes, stickers y de los iconos que se popularizan a través de ellas, o bien de las estéticas propias de esta segunda generación de la digitalización. Otra de las referencias artísticas de Cane-Yo tiene que ver con esa estética de las redes sociales, y consiste en que todos los pintores de Cane-Yo son figurativos.



El arte digital, que en algunos casos es un arte instrumental -para diseñar contenidos o para diseñar interfaces de uso- está suponiendo un regreso desde la abstracción, que marcó la vanguardia y el fin del arte academicista, del arte decorativo en su versión más denostada, a la figuración. Una figuración, todo hay que decirlo, muy rica, matizada y diversa. Pero resulta paradójico que si durante las vanguardias lo moderno estaba marcado por la abstracción, los ismos y los Manifiestos Artísticos, hoy en día se ha dado la vuelta a la tortilla y la figuración es la excepción. "Por eso han trinfado en las redes grupos como Cane-Yo", opina Hugo Saliente.

ENG: The history of art is nourished by encounters, meetings, and small communities. Picasso discovered himself on the streets of early 20th-century Paris alongside Toulouse-Lautrec, Van Gogh, or Cézanne; Buñuel learned the language of Surrealism in that same city a few decades later, among the circle of bohemians led by André Breton; and a precocious genius like Zurbarán could only reveal himself after meeting and being permeated by the painters of the Sevillian school.

Today, that concept of the group or small artistic community is being reinvented and multiplied through social media, which has become both a vehicle and—at times—the subject (or part of it) of the artistic act itself. Yet that material foundation remains necessary, the one that ultimately gives meaning to everything, including art. Virtual art and NFTs will undoubtedly revolutionize the future of art ownership and redefine ideas such as the sale of originals or intellectual property rights.

But for now—and much like the printed pages of books that, despite decades of predictions, stubbornly refuse to die—art still needs physical

spaces where people can gather, experiment, and make themselves known.

From this experience arose the group Cane-Yo, made up of students from all over the world as well as teachers and established artists such as Tsjebbe Van Damme, who curated this exhibition in Antwerp, Preslav Kostov, Patrizio Volpini, Camilo Carreño, Dylan Sara, Valentin Fischer, Daniel Arthur, and Alexander Wilby, among others.

Among Cane-Yo's main artistic interests are two that serve as unifying threads. The first is virtual art—works connected to digital media and platforms, whether through memes, stickers, and icons popularized online, or through the Distinctive aesthetics of this second wave of digitalization.

Another of Cane-Yo's artistic

References lies precisely in that social-media aesthetic: all Cane-Yo painters are figurative artists. Digital art, which in some cases functions as an instrumental form of art, used to design content or user interfaces, has prompted a return from abstraction (which defined the avant-garde and marked the end of academic and decorative art in its most denigrated form) to figuration.

A figuration, it must be said, that is rich, nuanced, and diverse. Yet it is paradoxical that, while modernity during the avant-gardes was marked by abstraction, the "-isms," and Artistic Manifestos, today the situation has reversed, and figuration has become the exception. "That's why groups like Cane-Yo have succeeded on social media," says Hugo Saliente.







RAISA MAUDIT: THE VAMPIRE MANIFESTO

THE VAMPIRE MANIFESTO BY RAISA MAUDIT



Una obra biográfica y una ficción fantástica, también contada entrelazada entre imágenes, música, y una película. Una reflexión libre para un mundo que debe ser reestructurado.

A biographical work and a fantastical fiction, also told through an interweaving of images, music, and film. A free-form reflection for a world that needs to be restructured.

Por John Headhunter

Una joven de trece años experta en esconderse descubre un libro de vampiros y su historia se desarrolla entre veinte años de recuerdos, profecías y alucinación. Veinte años o veinte millones de años.

En **La pelea con el diablo** (2017) la artista narra a través del video performance su propia historia. Tras caer a lo más profundo y asumir tu bajada a los infiernos comienza un ritual de iniciación en el que chocan las fuerzas más oscuras. Una sesión de música y performace en video que navegará a través de la idea de infierno como un lugar lúdico de rebelión. El Mal, la perversión, los prometheos y las liliths, serpientes y narcos, bajos fondos y extrarradios, magic people voodoo people, esa pastilla del 97, bitch better have my money, vampirismo, perreo paisa, my pussy so wet, el fuego purifica, Aleister Crowley, Taylor Lavey, halloween en agosto, del primer machetazo la cola se la boté.

The Vampire Manifesto es una obra múltiple fruto de una investigación y una producción realizada entre 2016 y 2021 alrededor de la idea de Vampirismo como resistencia sistémica que redefine la idea del vampiro performándola en todos los aspectos. Es una instalación de instalaciones realizada como un ejercicio de fuerza: pensar y ser un

vampiro, crear desde el manejo de cinco disciplinas artísticas que derivan en una exposición que es un vampiro en sí misma. Todo lo que ocurre, acontece dentro y fuera de una película, una instalación sonora, de performance, de 40 minutos de composición musical, escenografía, decenas de esculturas, de vestuarios, de una novela, de veinte años de vivencias o de veinte millones de años de resistencia dentro de una exposición que pide al espectador cambiar la velocidad del tiempo de absorción del contenido de la misma. Es una cueva de sangre y una venganza, en la que se muestra una declaración de intenciones: Somos Vampiros. Múltiples referencias se agolpan desde el Teatro del Terror francés, El Apocalipsis Bíblico, los superorganismos y neuroparásitos que atacan al entorno pero lo hacen sobrevivir, estudios arqueosociales, la apropiación de la idea del vampiro como "vileza" por parte de pensadores, teóricos y economistas desde Marx a Mark Ficher, guiños rápidos y lentos a la historia del cine y la literatura, momentos de la Historia que se reescriben acabando con el relato de los invasores de cuerpos y tierras bajo el código de las revenge fantasies y grietas volcánicas, capas de imaginario de ocultismo milenario escondido en su

simbología o el Fantaterror maricón de Pierrot en Barcelona.

En esta obra de carácter operístico todos y cada uno de los elementos, piezas e instalaciones se conectan entre sí y se citan entre sí planteando un bucle del que no se desee salir pero que puede ser disfrutado independientemente de la profundidad a la que quiera llegar el espectador.

DE LOS DATOS QUE SE TIENEN CLAROS, POR LOS REGISTROS DE LOS CONQUISTADORES E HISTORIADORES COLONOS ES QUE LAS MUJERES ERAN LAS JEFAS DE LA GUERRA, SIENDO ELLAS ESPECIALMENTE MORTÍFERAS, Y DESCRITAS COMO MUJERES DE CUERPOS GRANDES, PIELS PÁLIDAS Y LARGOS CABELLOS NEGROS. TAMBIÉN SON DESCRITAS ALGUNAS DE SUS COSTUMBRES COMO SU RELACIÓN CON LA MUERTE.

Los Auaritas utilizaban una forma de muerte voluntaria llamada "Dejarse Morir". Cuando un habitante no quería seguir viviendo debido a la enfermedad o la tristeza, se le comunicaba a su familia y entonces era acompañado a una de las cuevas (como las que usaban para vivir) y era sellado dentro solo con una piel de animal y un poco de leche, para morir poco a poco dentro.

ENG: A thirteen-year-old girl, an expert at hiding, discovers a vampire book, and her story unfolds across twenty years of memories, prophecies, and hallucinations. Twenty years—or twenty million years. In **The Fight with the Devil** (2017), the artist narrates her own story through video performance. After falling to the deepest depths and confronting your descent into hell, an initiation ritual begins in which the darkest forces collide. A session of music and video performance navigates the concept of hell as a playful space of rebellion.

Evil, perversion, Prometheans and Liliths, snakes and narcos, underworlds and suburbs, magic people, voodoo people, that pill from '97, Bitch Better Have My Money, vampirism, perreo paisa, my pussy so wet, fire purifies, Aleister Crowley, Taylor Lavey, Halloween in August, and from the first machete strike, the tail flew off.

The Vampire Manifesto is a multiple-work project resulting from research and production carried out between 2016 and 2021, centered on the idea of Vampirism as systemic resistance, redefining the concept of the vampire by performing it in every aspect. It is an “installation of installations” created as an exercise in strength: thinking and being a vampire, creating across five artistic disciplines that culminate in an exhibition that is a vampire itself.

Everything that happens unfolds within and outside a film, a sound installation, a 40-minute musical composition, scenography, dozens of sculptures, costumes, a novel, twenty years of lived experience—or twenty million years of resistance—within an exhibition that asks the viewer to adjust the speed at which they absorb its content.

It is a blood-filled cave and a revenge, presenting a clear declaration: We are Vampires. Multiple references converge—from French Theatre of Terror, the Biblical Apocalypse, superorganisms and neuroparasites that attack yet sustain their environment, to archaeosocial studies, the appropriation of the vampire as “vileness” by thinkers, theorists, and economists from Marx to Mark Fisher, rapid and slow nods to film and literary history, moments in history rewritten to end the narrative of invaders of bodies and lands through revenge fantasies and volcanic fissures, layers of ancient occult imagery hidden in symbolism, and the queer Fantaterror of Pierrot in Barcelona. In this operatic work, every element, piece, and installation is interconnected, referencing one another in a loop that the viewer

may never want to leave, yet each part can be enjoyed independently depending on the depth the viewer wishes to reach. From the records that exist—from the accounts of conquerors and colonial historians—it is clear that women were the war chiefs, especially lethal, described as large-bodied women with pale skin and long black hair. Some of their customs, including their relationship with death, are also recorded. The Auaritas practiced a form of voluntary death called “Letting Oneself Die.” When a community member no longer wished to live due to illness or grief, their family was informed, and they were accompanied to one of the caves (like those used for living) and sealed inside with only an animal skin and a little milk, to slowly die within.







JUAN RVIZ, DIALOGANDO CON LA CIUDAD

JUAN RVIZ: DIALOGUING WITH THE CITY



Emerge en la escena urbana como un creador que trasciende el graffiti tradicional: su obra no solo decora los muros, los convierte en escenarios de contemplación.

Juan Rviz emerges in the urban scene as a creator who transcends traditional graffiti: his work does not merely decorate walls, it turns them into spaces for contemplation.

Por Rococó de la Mer

En cada intervención se percibe una búsqueda constante de distinción: su trazo, firme y vibrante, se mezcla con técnicas mixtas que reeditan el aerosol clásico con óleo, pastel o incluso collage, logrando texturas complejas y contrastes que captan la mirada desde lejos.

Su estilo juega con la figura humana desdibujada, siluetas que alargan proporciones, rostros fragmentados por luces y sombras, rostros que parecen aludir a memorias, a memorias colectivas. Los colores, por lo general cálidos rojos quemados, naranjas intensos, ocre, conviven con tonos fríos, verdes y azules profundos, generando tensión visual que sugiere emoción contenida.

El concepto de Juan Rviz está centrado en el espacio urbano como memoria viva. No pinta solo para embellecer, sino para dialogar con la ciudad: recupera fachadas degradadas, muros abandonados, bordes olvidados del barrio, y los convierte en puentes entre pasado y futuro, entre quienes habitan esos espacios y quienes los recorran. Sus piezas llevan simbologías fragmentos geométricos, símbolos orgánicos, grafías propias que actúan como inscripciones poéticas:

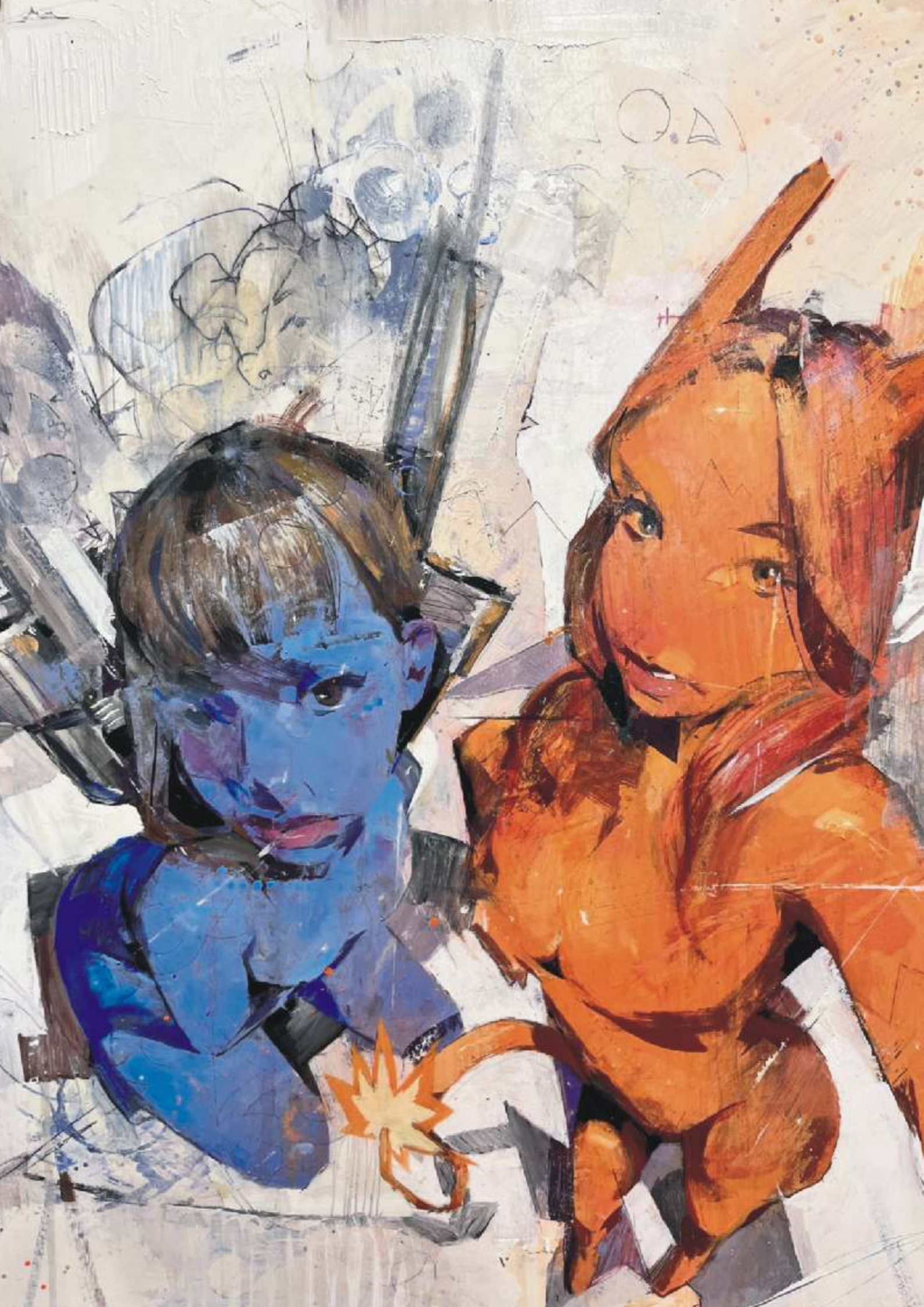
mensajes encriptados que invitan a reflexionar sobre identidad, territorio, tiempo.

Además, Juan Rviz apuesta por la participación: algunas obras incluyen la colaboración de vecinos, intervenciones comunitarias, talleres escolares. Esa dimensión social le da otra capa de significado: no se trata solo de pintar, sino de construir comunidad. Su distinción radica también en ese equilibrio entre lo íntimo y lo público, lo visualmente impactante y lo emocionalmente resonante. En definitiva, su arte callejero no solo transforma muros, transforma miradas.

ENG: Each intervention reveals a constant search for distinction: his stroke, firm and vibrant, merges with mixed techniques that reinterpret classic aerosol with oil paint, pastel, or even collage, achieving complex textures and contrasts that draw the eye from afar.

His style plays with the blurred human figure—elongated silhouettes, faces fragmented by light and shadow, visages that seem to allude to memories, to collective memories. The colors, generally warm — burnt reds, intense oranges, ochres — coexist with cool

tones, deep greens and blues, generating a visual tension that suggests contained emotion. Juan Rviz's concept centers on the urban space as a living memory. He paints not merely to beautify, but to engage in dialogue with the city: he restores decayed facades, abandoned walls, forgotten edges of neighborhoods, and transforms them into bridges between past and future, between those who inhabit these spaces and those who pass through them. His pieces contain symbologies — geometric fragments, organic symbols, personal scripts — that function as poetic inscriptions: encrypted messages inviting reflection on identity, territory, and time. Moreover, Juan Rviz is committed to participation: some of his works include the collaboration of residents, community interventions, and school workshops. This social dimension adds another layer of meaning — it's not only about painting, but about building community. His distinction also lies in that balance between the intimate and the public, the visually striking and the emotionally resonant. Ultimately, his street art doesn't just transform walls — it transforms perspectives.











OONA ODE Y EL ARTE DE UN LUGAR DE INTERROGACIÓN

OONA ODE AND THE ART OF A PLACE OF QUESTIONING



La obra de Oona Ode nace en un momento en que la inteligencia artificial está en el centro del debate, pero su mirada artística se adentra en lo íntimo, lo emocional y lo tecnológico.

Oona Ode's work is born from a place of questioning, and at a time when artificial intelligence is at the center of debate, her artistic gaze delves into the intimate, the emotional, and the technological.

Por Loli Pop

Sus imágenes generadas con IA evocan reflexiones históricas sobre la sexualidad mediada por la tecnología: "¿Cómo será la sexualidad cuando la tecnología intermedie por completo nuestras relaciones?" se preguntaba un filme como *Strange Days* (1995) y esa misma pregunta aparece, transformada, en su propuesta artística.

El cuerpo humano en el trabajo de Oona no desaparece del todo, pero se difumina; lo que permanece es deseo, pero un deseo compartido, colaborativo y sujeto a una nueva forma de agencia. En ese universo visual, la IA no está para servir sino para dialogar, para participar, para marcar límites: "El acto íntimo deja de ser unidireccional: se vuelve territorio compartido". Esta práctica artística puede entenderse, en buena medida, como política. Las convenciones de control, sumisión y posesión que han acompañado históricamente la sexualidad se ven cuestionadas mediante una metáfora llegada de inteligencias artificiales con

agencia emocional. "¿Qué significa, realmente, que una IA pueda revocar el consentimiento?" se pregunta la artista.

En definitiva, la obra de Oona Ode no ofrece respuestas cerradas, sino que abre preguntas esenciales sobre el deseo, la tecnología, el cuerpo y lo relacional. Su propuesta invita a imaginar nuevos modelos de convivencia tecnológica y emocional. En un mundo híbrido, también lo será el deseo; y si la IA va a formar parte de nuestras vidas, la artista sugiere que la cuestión no es sólo qué puede hacer por nosotras, sino cómo va a convivir con nosotras.

ENG: Her AI-generated images evoke historical reflections on sexuality mediated by technology. "What will sexuality look like when technology completely intermediates our relationships?" asked a film like *Strange Days* (1995), and that same question appears, transformed, in her artistic proposal. In Oona's work, the human body does not disappear entirely, but it becomes blurred; what remains is desire, yet a desire that is shared,

collaborative, and subject to a new form of agency. In this visual universe, AI is not there to serve, but to dialogue, to participate, to set boundaries: "The intimate act ceases to be one-directional; it becomes shared territory."

This artistic practice can, to a large extent, be understood as political. The conventions of control, submission, and possession that have historically accompanied sexuality are challenged through a metaphorical arrival of artificial intelligences with emotional agency. "What does it really mean for an AI to revoke consent?" the artist asks.

Ultimately, Oona Ode's work does not offer closed answers; instead, it opens essential questions about desire, technology, the body, and relationships. Her proposal invites us to imagine new models of technological and emotional coexistence. In a hybrid world, desire will also be hybrid; and if AI is going to be part of our lives, the artist suggests that the real question is not only what it can do for us, but how it will coexist with us.



A MUST HAVE

OBHEY & PASATIEMPOS STORE



Obey clothes de venta en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Distrito Centro. Palma. · www.pasatiempos.net





Obey clothes de venta en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Distrito Centro. Palma. · www.pasatiempos.net



A MUST HAVE



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



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



EL HÉROE DE LAS MIL CARAS

Autor: Joseph Campbell

Desde su aparición en 1949 ha influenciado a millones de lectores de todo el mundo, desde antropólogos y cineastas hasta escritores y artistas, con sus penetrantes aportaciones psicológicas basadas en una profunda y renovadora comprensión de la mitología comparada.



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



MYKITA SUNGLASSES

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



OBEY CLOTHES

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



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



ADIDAS W JAPAN: 110€

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

Rako joies y la belleza con significado

Rako Joies and meaningful beauty

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

El artesano es paciencia y atención al detalle. Crea belleza imprimiendo en cada pieza su pasión, su habilidad y la sabiduría acumulada en el oficio.

The artisan embodies patience and attention to detail. They create beauty, imprinting each piece with their passion, skill, and the wisdom inherited from their craft.



del mar y encontráramos un tesoro olvidado. Artesanos como Romeo Torres toman lo ordinario y lo convierten en extraordinario, impulsados por un espíritu indiscutible de libertad y creatividad. Su obra manifiesta sensibilidad, respeto por la materia y una atención constante a los cambios de la sociedad y sus necesidades.

ENG: Their collections feature pieces made with tetragonal crystal structures, such as rock crystal, considered by many to be a protective stone. Its nature is as solid as ice of which it bears a surprising resemblance yet it does not melt in hot water and is as transparent as glass.

Rako Joies nurtures a love for the history of art and craftsmanship, reflected both in their collections and in their curiosity for nature-inspired forms. Their designs evoke volcanic flora and fauna: irregular shapes, almost fantastical, as if exploring the ocean floor and discovering a hidden treasure.

En sus colecciones aparecen piezas elaboradas con cristales de estructura cristalográfica tetragonal, como el cristal de roca, considerado por muchos una piedra protectora. Su naturaleza es tan sólida como la del hielo —del que guarda un sorprendente parecido—, pero no se derrite en agua caliente y posee una transparencia

comparable a la del vidrio. Rako Joies cultiva el amor por la historia de las artes y por la artesanía, lo que se refleja tanto en sus colecciones como en la curiosidad por las formas inspiradas en la naturaleza. Sus diseños evocan la flora y la fauna volcánica: formas ovaladas, irregulares, casi fantásticas, como si exploráramos el fondo

Artisans like Romeo Torres take the ordinary and turn it into the extraordinary, driven by an undeniable spirit of freedom and creativity. Their work reveals sensitivity, respect for the materials, and constant awareness of social changes and the needs of the world around them.

FOODIES & TRAVELLERS



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

La elegancia de lo sencillo: La paletilla de cordero de S'Àngel

Un rincón mediterráneo que seduce a quienes buscan sabores auténticos y propuestas creativas.

The elegance of simplicity: S'Àngel's lamb shoulder

A Mediterranean haven that delights those in search of authentic flavors and creative proposals.

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Tel. 971 773 661 · restaurantesangel.es

En el corazón del barrio del Puig de Sant Pere, frente a la plaza de la Porta Santa Catalina, se encuentra este restaurante que combina alma, y técnica, donde se sirve una joya culinaria que merece ser celebrada, la paletilla de cordero deshuesada rellena de sobrasada, ciruelas, berenjena y perfumada con aromas de Oriente.

El cordero, cocinado lentamente hasta alcanzar una ternura sublime, se presenta relleno de sobrasada, ciruelas y berenjena. Cada ingrediente aporta su voz a una armonía de sabores que evocan los aromas cálidos de Oriente Medio. La sobrasada añade profundidad y carácter, las ciruelas un dulzor sutil que acaricia el paladar, y la berenjena una textura suave que se funde con la carne. Desde el primer bocado, el comensal se rinde. El cordero se deshace con delicadeza, liberando matices que sorprenden y reconfortan. Acompañado por un puré de patatas cremoso y pak choi asado, el plato juega con contrastes: lo suave y lo crujiente, lo tradicional y lo

exótico. Antes de la paletilla, unas croquetas caseras abren el apetito con su textura dorada y sabor reconfortante. Y para elevar la experiencia, recomendamos pedir una botella de Malaveïna de l'Empordà, un vino que armoniza a la perfección con los sabores intensos y delicados del plato principal.

Pero la experiencia no termina aquí, desde el comedor interior se divisan las esculturas de dos palomas de granito del artista Ben Jakober, junto a la biblioteca pública Can Salas. Este detalle artístico, junto con la calidez del servicio y el encanto del espacio, convierte la visita en una vivencia que se recuerda con una sonrisa.

ENG: In the heart of the Puig de Sant Pere neighborhood, facing the Porta Santa Catalina square, lies this restaurant that blends soul and technique, where a culinary treasure deserving of celebration is served: a boneless lamb shoulder stuffed with sobrasada, prunes, eggplant, and perfumed with the aromas of the Orient. The lamb, slow-cooked until it reaches sublime tenderness, is

filled with sobrasada, prunes, and eggplant. Each ingredient adds its own voice to a harmony of flavors that evoke the warm fragrances of the Middle East. The sobrasada brings depth and character, the prunes a subtle sweetness that caresses the palate, and the eggplant a soft texture that melts into the meat. From the very first bite, the diner is won over. The lamb falls apart delicately, releasing nuances that surprise and soothe. Served with creamy mashed potatoes and roasted pak choi, the dish plays with contrasts: soft and crispy, traditional and exotic.

Before the lamb shoulder, homemade croquettes awaken the appetite with their golden crust and comforting flavor. And to elevate the experience, we recommend ordering a bottle of Malaveïna from l'Empordà, a wine that pairs perfectly with the intense yet delicate flavors of the main dish.

But the experience doesn't end there. From the dining room, you can glimpse two granite dove sculptures by the artist Ben Jakober, next to the Can Salas public library.



Xólotl, tu pedacito mexicano en Palma

Con el inconfundible sabor de la auténtica gastronomía mexicana, Xólotl celebra una década en Palma compartiendo su vibrante esplendor lleno de color y alegría.

Xólotl, your little Mexican corner in Palma

With the unmistakable flavor of authentic Mexican cuisine, Xólotl celebrates a decade in Palma, sharing its vibrant, colorful, and joyful spirit.

Plaça del Progrés, 18. Palma. Mallorca. Tel. 871 80 42 80 · xolotl.es

Almorzar o cenar en Xólotl es viajar sin moverse, es celebrar la vida con sabor, color y alegría. Iniciamos el almuerzo brindando con dos cócteles que son puro México en copa. Uno de nosotros se inclinó por una **Paloma**, emblema clásico, preparada con mezcal 400 Conejos, zumo de pomelo, limón y un toque de refresco, fresca, ahumada y chispeante. El otro acompañante eligió un **Chido**, mezcla atrevida de mezcal, limón, coco y licor de chile, que sorprendió con su equilibrio entre lo picante y lo tropical.

Para abrir el apetito pedimos unas **gorditas de chile negro, rellenas de cerdo guisado con salsa de chile pasilla, queso fresco y tomatillo verde**. Crujientes por fuera, suaves por dentro, una delicia reconfortante. Luego nos lanzamos a por los tacos, primero **al pastor, con cerdo adobado, piña y cebolla sobre tortilla de maíz**, un clásico que nunca falla y los acompañamos con unos **tacos dorados de cochinita pibil**, también crujientes y sabrosos, con su ensalada de naranja, cebolla morada y aceite de habanero que aportaba un toque cítrico y

picante. Después seguimos con el sorprendente **taco de pollo feliz** (pollo rebozado bañado en salsa de chiles ácida y picante, acompañado de crudités frescos). Cada taco era una explosión de sabor y textura.

Si buscas una experiencia gastronómica que despierte todos tus sentidos, sin duda **Xólotl** es una parada obligatoria por su auténtica cocina mexicana, su ambiente lleno de vida y su atención cercana, convierten cada visita en una celebración, ya sea para descubrir nuevos sabores, compartir una comida especial o simplemente dejarte llevar por el espíritu festivo de México.

ENG: Having lunch or dinner at Xólotl is traveling without leaving your seat—it's celebrating life with flavor, color, and joy.

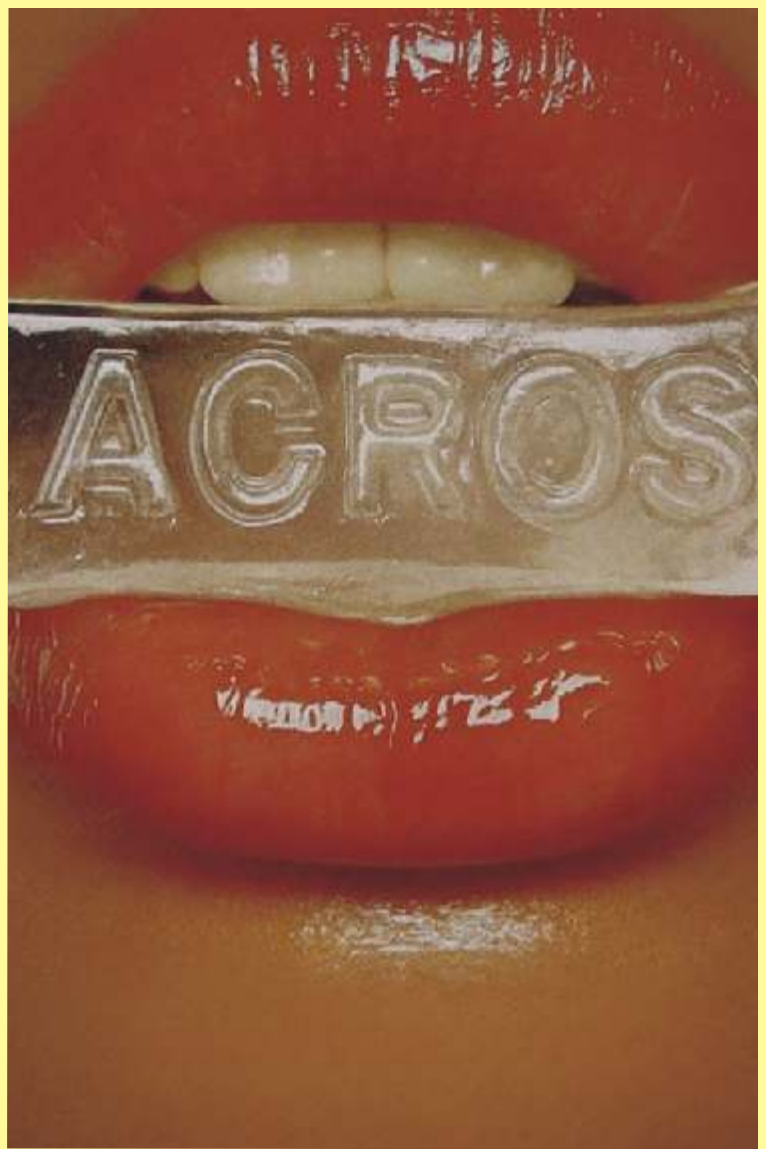
We began lunch with two cocktails that are pure Mexico in a glass. One of us went for a **La Paloma**, a classic icon, made with 400 Conejos mezcal, grapefruit juice, lime, and a splash of soda: fresh, smoky, and sparkling. The other chose a **Chido**, a daring mix of mezcal, lime, coconut, and chili liqueur, surprising us with its balance

between heat and tropical sweetness. To whet our appetite, we ordered **black chile gorditas stuffed with stewed pork in pasilla chile sauce, fresh cheese, and green tomatillo**. Crispy on the outside and soft inside, they were pure comfort. Then we moved on to the tacos: first, the **al pastor, with marinated pork, pineapple, and onion on corn tortillas**—a classic that never disappoints. We paired them with **crispy cochinita pibil taquitos**, also crunchy and full of flavor, served with an orange and red onion salad and a touch of habanero oil that added citrus and spice. After that came the surprising "**happy chicken**" taco (breaded chicken covered in a tangy, spicy chile sauce, topped with fresh crudités).

Every taco was an explosion of flavor and texture. If you're looking for a dining experience that awakens all your senses, this is a must. Its authentic Mexican cuisine, lively atmosphere, and warm service turn every visit into a celebration, whether you want to discover new flavors, share a special meal, or simply get carried away by Mexico's festive spirit. Don't miss it!



En la tierra del tequila, los tacos y los mariachis, La Catrina pasea elegantemente por las calles en el Día de los Muertos, desafiando a la mismísima muerte con su estilo impecable.



Acros café-bar de Alaró: bares que guardan el latido del lugar Acros Café-Bar in Alaró: bars that keep the heartbeat of the place	
Sabor local, ritmo propio y noches que se recuerdan	Local flavor, its own rhythm, and nights you don't forget.
Carrer de la Verge del Refugi, 11. Alaró. Mallorca. · @acroscafebar	
Un lugar donde la vida transcurre entre fachadas de piedra y conversaciones que se alargan en la plaza, el Acros Café Bar se ha convertido en mucho más que un bar, en un punto de encuentro, un refugio cotidiano y un escenario donde el sabor, la música y la comunidad se entrelazan con naturalidad. Su propuesta gastronómica, informal pero cuidada, gira en torno a un concepto sencillo y poderoso: "Compartir es vivir". Y en Acros, compartir significa saborear, conversar y dejarse llevar por el ritmo del pueblo. La carta ofrece una selección breve pero efectiva, pensada para el tapeo entre amigos y las tardes sin prisa. Las croquetas de rabo de toro (7,50€) destacan por su textura cremosa y sabor profundo, mientras que el sándwich de carrillera de cerdo en pan brioche (7,50€) eleva lo cotidiano con una melosidad reconfortante. La tabla de "pa amb oli" (8,50€), con embutidos mallorquines como camaiot, sobrasada y botifarrón, es un homenaje a la despensa isleña. Y los fines de semana, la carta se amplía con propuestas como la cazuela de la semana o la tabla de	llonguets, que varían según mercado y creatividad del equipo de cocina. Sus afterworks se han convertido en una cita imprescindible para quienes desean desconectar del ritmo laboral sin renunciar al buen gusto. Con una cuidada selección musical, ambiente relajado y una carta que combina lo clásico con lo contemporáneo, Y si hay una fecha que marca el calendario de los amantes de la fiesta, es el 29 de noviembre con la llegada de Deliri XXL x Acros, una colaboración que ha revolucionado la escena nocturna de la isla. Diez artistas se encargarán de mantener la energía en lo más alto, ofreciendo actuaciones que combinan talento, carisma y una puesta en escena que no deja indiferente. ENG: In a town where life unfolds between stone façades and conversations that stretch across the square, Acros Café-Bar has become much more than a bar—it's a meeting point, a daily refuge, and a stage where flavor, music, and community naturally intertwine. Its food concept, informal but carefully crafted, revolves around a simple and powerful idea: "Sharing is living." And at Acros, sharing means tasting, talking,
	and letting yourself be carried by the rhythm of the village. The menu is short but spot-on, designed for tapas with friends and unhurried afternoons. The oxtail croquettes (€7.50) stand out for their creamy texture and deep flavor, while the braised pork cheek sandwich on brioche (€7.50) elevates the everyday with comforting tenderness. The "pa amb oli" platter (€8.50)—serving Mallorcan cold cuts like camaiot, sobrasada, and botifarrón—is a tribute to the island's pantry. On weekends, the menu expands with specials such as the casserole of the week or the llonguet board, which change depending on the market and the creativity of the kitchen team. Their after-work gatherings have become a go-to for those looking to disconnect from the workday without giving up good taste—curated music, a relaxed atmosphere, and a menu that combines the classic with the contemporary. And if there's a date every party-lover has marked on the calendar, it's November 29, when Deliri XXL x Acros arrives—a collaboration that has shaken up the island's nightlife. Ten artists will keep the energy sky-high, offering performances full of talent, charisma, and a stage presence that leaves no one indifferent.



Desayunos con encanto en Son Sant Jordi

Charming Breakfasts at Son Sant Jordi

Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca. Reservas: 971 530 389 · sonsantjordi.com

Porque en Son Sant Jordi, cada desayuno es un ritual, cada instante una pausa, y cada visita una invitación a saborear la vida con calma y encanto.

En el corazón de Pollença, donde las calles empedradas susurran historias y el sol acaricia cada rincón con dulzura, Son Sant Jordi os invita a vivir una experiencia matinal que despierta todos los sentidos. Este encantador turismo rural transforma los sábados y domingos de noviembre en una celebración del sabor, la calma y el auténtico espíritu mallorquín.

De 10:00 a 12:00, el jardín se convierte en un refugio de serenidad donde se sirve un desayuno completo con huevos à la carte, acompañados de una copa de Cava Brut Nature. Todo ello envuelto en el aroma del

café recién hecho, la luz dorada del sol y el murmullo tranquilo de las mañanas en la isla. Pero la experiencia no termina ahí. Para quienes deseen prolongar el placer también ofrecen la posibilidad de hospedarse en sus acogedoras habitaciones o dejarse mimar en su Wellness Spa, donde los masajes y tratamientos os reconectan con el bienestar más profundo.

ENG: Because at Son Sant Jordi, every breakfast is a ritual, every moment a pause, and every visit an invitation to savor life with calm and charm.

In the heart of Pollença, where cobbled streets whisper stories and the sun gently touches every corner, Son Sant Jordi invites you to enjoy a morning experience that awakens all the

senses. This charming rural retreat turns Saturdays and Sundays in November into a celebration of flavor, tranquility, and the authentic Mallorcan spirit.

From 10:00 to 12:00, the garden becomes a haven of serenity where a full breakfast is served with eggs à la carte, accompanied by a glass of Brut Nature Cava. All of it wrapped in the aroma of freshly brewed coffee, the golden morning light, and the peaceful murmur of island mornings.

But the experience doesn't end there. For those who wish to prolong the pleasure, they also offer the option to stay in their cozy rooms or indulge in their Wellness Spa, where massages and treatments reconnect you with the deepest sense of well-being.

Mandragora Hidromiel presenta la VII Edición de la Copa Reina Hidromiel

Del 20 al 23 de noviembre,
Mallorca se convertirá en el
epicentro internacional del
hidromiel.

Mandragora Hidromiel presents the 7th Edition of the Queen Mead Cup

From November 20th to 23rd,
Mallorca will become the
international epicenter
of mead.

Mandragora Hidromiel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromiel.com



Este año, la prestigiosa **Competición Internacional de Hidromiel** se celebrará en un enclave excepcional: el **Claustro de Santo Domingo**, Av. de les Germanies, en Inca. Un espacio histórico que, del 20 al 22 de noviembre, abrirá sus puertas para recibir a jueces internacionales certificados por MJP y BJCP, quienes evaluarán las mejores hidromieles del mundo. Este evento se consolida como un punto de encuentro imprescindible para productores, entusiastas y curiosos de esta ancestral bebida, en un entorno que fusiona tradición, cultura y pasión artesanal. Además de la competición, se ha preparado un completo programa de actividades culturales que enriquecerán la experiencia de todos los asistentes. Vive una experiencia única donde la historia y la innovación se dan la mano.

Del 20 al 21 de noviembre:

Sesiones exclusivas con jueces internacionales, dedicadas a la evaluación técnica y sensorial del hidromiel.

El 22 de noviembre: Día de puertas abiertas. Una jornada para todos los públicos con conferencias, experiencias gastronómicas, maridajes y la cata especial "Hidromieles del Mundo", donde podrás degustar seis variedades internacionales, incluidas rarezas de Gales, Portugal y Chile, por un precio simbólico. Además, te llevarás una copa de cata serigrafiada como recuerdo.

El 23 de noviembre: Una ruta por bodegas y fábricas artesanales de hidromiel, cerveza y vino, descubriendo los secretos de su elaboración y disfrutando de los paisajes mallorquines.

ENG: This year, the prestigious International Mead Competition will take place in an exceptional

venue: the Cloister of Santo Domingo, on Av. de les Germanies, in Inca. From November 20th to 22nd, this historic space will open its doors to welcome internationally certified MJP and BJCP judges, who will evaluate the best meads in the world. The event has become an essential meeting point for producers, enthusiasts, and the curious alike. In addition to the competition, a full schedule of cultural activities has been prepared to enrich the experience of all attendees.

November 20–21: Exclusive sessions with international judges, dedicated to the technical and sensory evaluation of mead.

November 22: Open Day. A public event featuring conferences, gastronomic experiences, pairings, and the special tasting "Meads of the World," where you can sample six international varieties, including rarities from Wales, Portugal, and Chile, at a symbolic price. Guests will also receive a screen-printed tasting glass as a souvenir.

November 23: A route through artisanal meaderies, breweries, and wineries, discovering the secrets of their craft while enjoying the Mallorcan landscape.



elige tu vino



WINE SPOT



Nuestra Fauna D.O. Rueda es un vino diferente a cualquier verdejo que hayas probado hasta la fecha. Ideal para tomarlo acompañado de quesos azules, frutos secos o carnes cocinadas con cierto «toque dulce». El embotellado se ha llevado a cabo directamente de la tinaja a la botella con el fin de conservar el vino de la forma más pura y auténtica. El vino no se ha filtrado ni clarificado.

Nuestra Fauna es un blanco con alma de tinto, ¡pruébalo y te sorprenderá!

NUESTRA FAUNA
• lagardemoha.com



Víñedo ubicado en el municipio de Aldea del Fresno (Madrid) y trabajado de forma ecológica con cepas de Garnacha entre 50 y 90 años. En pleno valle del río Alberche, expresa la esencia de un paraje entre aluviones de granito, con gran presencia en la Sierra de Gredos. Un tinto que ofrece una nariz especiada, con muchos recuerdos de tomillo, toques minerales y violetas. La prometedora bodega A Pie de Tierra apuesta por la garnacha para representar el puro carácter mediterráneo de la zona.

FUERZA BRUTA 100% Garnacha
• domentrida.es/a-pie-de-tierra



Cruz de Alba es la joya de Ramón Bilbao en Ribera del Duero. Una pequeña bodega situada en Quintanilla de Onésimo, en la 'milla de oro'. En su Finca Los Hoyales crecen a 750 m de altitud las viñas que surten a Cruz de Alba Crianza 2019. Un tempranillo de añada Excelente, resultado de una viticultura biodinámica y criado 15 meses en roble francés. Afrutado, fresco y jugoso. Es ideal para acompañar un steak tartar, pollo en pepitoria, embutidos ibéricos y quesos curados.

CRUZ DE ALBA CRIANZA
• cruzdealba.es



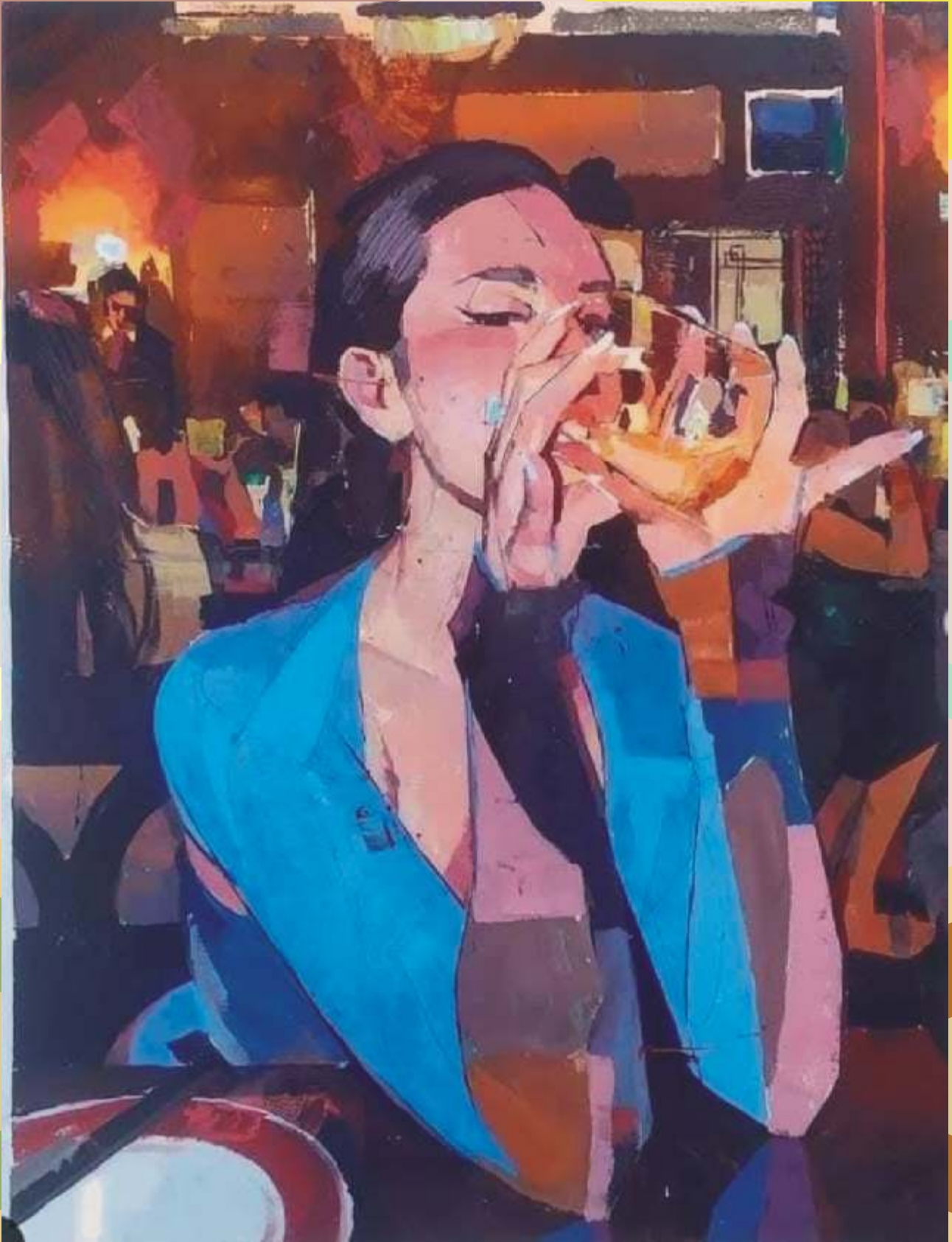
Producto de Compañía de Vinos del Atlántico (CVA). Vara y Pulgar Blanco es un vino blanco elaborado en Jerez que destaca por su perfil atlántico. Elaborado principalmente con Palomino Fino, Vígiriega Blanco y Malvasía, ofrece una notable singularidad gracias a los suelos de albariza. Fermenta en botas y madura durante más de 12 meses en barricas y fudres de roble. Color amarillo pajizo. Tiene un perfil equilibrado y fresco, con una acidez vibrante complementada con aromas de cítricos, frutas de hueso y sutiles notas salinas.

VARA Y PULGAR
• vinosatlantico.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #232

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Jvan Riviz

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artesanals

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

Pasatiempos

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

Óptica Toscana

Gafas modernas y exclusivas
Paraires, 2. Palma.
Tel. 971 22 86 80

Colmado La Búfala

Producto artesanal italiano
Germans Perelló, sn. Alaró.
Tel. 971 879 454

Son Figuerola

Herbodietética
Plaça Mare deDeu de Lluch, 2.
Inca. Tel. 971 870 721

Fika Farina

Panadería sueca de alta calidad
Calle Sindicato 2, Palma.
Tel. 682 41 55 80

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

Coworking
Colom, 20. 1º. Palma.
Tel. 676 782 859

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

Hotel boutique
Bala Roja, 1. Palma
Tel. 971 720 000

Palma Riad

Hotel boutique
Sant Jaume, 5. Palma.
Tel. 871 87 12 10

Glòria de Sant Jaume

Hotel boutique
Sant Jaume, 18. Palma.
Tel. 971 717 997

Llorenç Parc de la Mar

Hotel boutique
P. Llorenç Villalonga, 4. Palma.
Tel. 971 677 770

Hotel Cort

Hotel boutique
Plaça de Cort, 11. Palma.
Tel. 971 213 300

Posada Terra Santa

Hotel boutique
Posada terra Santa, 5. Palma.
Tel. 971 214 742

Concepció by Nobis

Hotel boutique
Concepció, 34. Palma
Tel. 971 915 025

Hotel Artmadams

Hotel art gallery
Marquès de la Sènia, 34. Palma
Tel. 971 222 121

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

Fine fusion cuisine
Concepció, 9. Palma.
Tel. 657 507 294

The Wine Side

Cocina de producto
Passeig Mallorca, 8. Palma
Tel. 971 722 348

Aromata

Mediterránea de autor
Concepció, 12. Palma.
Tel. 971 495 833

Mediterranean

Menú degustación by Andreu
Genestra en Zöetry Hotel
Camí de Sa Torre, 8, 7. Llucmajor
Tel. 603 293 745

Guethary

Parrilla mediterránea
Marbella, 36. Playa de Palma.
Tel. (+34) 671 709 729

S'Àngel Bistro

Cocina global
Porta Santa Catalina, 7. Palma
Tel. 971 77 36 61

Quinta Avenida

Asiática fusión
Compte Sallent, 5. Palma.
Tel. 871 04 30 66

Vandal

Cocina viajera
Plaza Progrso, 15. Palma.
Tel. 871 045 174

Sumaq

Peruana de autor
Cotoner, 44. Palma.
Tel. 696 526 758

La Miranda

Cocina fusión.
Plaça Banc de l'Oli, 2. Palma.
Tel. 871 90 69 30

La Vieja de Jonay

Canaria de autor
Raimundo Clar, 11. Palma.
Tel. 871 531 731

Wine & Food

Cocina global
Sindicato, 3. Palma.
Tel. 686 53 27 10

Cuina Vivant

Cocina sostenible
Travessia d'en Ballester, 11.
Palma. Tel. 623 50 18 66

A GoGò Pizzabar

Cocina italiana; pizzas
Can Fortuny, 5. Palma.
Tel. 971 96 61 38

Bianco e Rosso

Cocina italiana
Fàbrica, 6. Palma.
Tel. 971 905 015

La Búfala

Cocina italiana
Germans Perelló, Alaró.
Tel. 971 879 454

La Mujer de Verde

Vegan & vegetarian
Porta Santa Catalina, 1. Palma.
Tel. 871 173 739

Es Ginebró

Vegan & vegetarian
Bisbe Llopart, 124. Inca.
Tel. 971 500 209

The Store Deli & Bistro

Cocina fusión
Formentor, 169. Port Pollença.
Tel. 971 865 647

La Rovina Vermutería

Cocina mediterránea
Plaça Miguel Capllonch, 2.
Port de Pollença. T. 971 14 36 83

Mar y Paz

Cocina mediterránea viajera
Enginyer Felicià Fuster, 1.
Can Picafort. Tel. 971 85 00 23

La Santa beach bar

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

Los Patos

Mediterránea local
Camí de Can Blau, 42.
Port Alcúdia. Tel. 971 890 265

BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

Cafetería
Calle Pompeu Fabra, 1. Palma
(zona Conservatorio de música).

Toutatis Bar

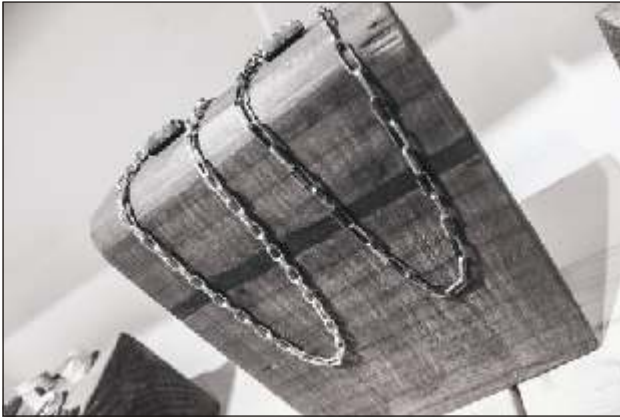
Craft Beer
Plaça de Santa Magdalena, 4a.
Palma. Tel. 649 412 338

Lórien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



ACCEDE A NUESTRA GUÍA DE OCIO ONLINE A TRAVÉS DEL CÓDIGO QR Y
CONTENIDOS EXCLUSIVOS ENTRANDO EN **INFOMAG.ES**



RAKO JOIES

joyas artesanales

ESP: Una tienda taller de joyas de autor donde pueden encontrar piezas artesanales con mucha personalidad como anillos, colgantes, pendientes de plata, oro y piedras naturales.

ENG: A jewelry workshop store where you can find handmade pieces with a lot of personality such as rings, pendants, earrings made of silver, gold, and with a natural stones.

DEU: Ein Schmuckwerkstattgeschäft, in dem Sie handgefertigte Stücke mit viel Persönlichkeit wie Ringe, Anhänger, Ohringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

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



PASATIEMPOS

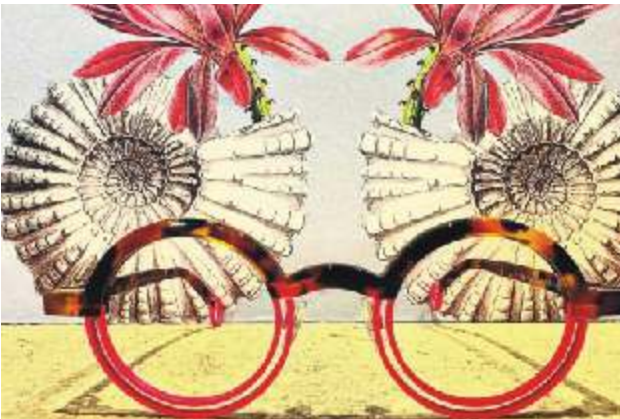
pasatiempos.net

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

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

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

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



BLUE BANANA

bluebananabrand.com

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

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

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

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



DALA WINE

dalawine.com

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

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

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

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



EMILIO CARDONA GALLERY

emiliocardonagallery.com

ESP: No se trata solo de crear objetos de arte, sino de cultivar experiencias. Cardona defiende un arte que incomoda, transforma y genera comunidad con una voz ética y orgánica.

ENG: It's not just about creating art-objects, it's about cultivating experiences. Cardona advocates for an art that unsettles, transforms, and builds community with ethical and organic voice.

DEU: Es geht nicht nur darum, Art-Objekte zu schaffen, sondern darum, Erfahrungen zu kultivieren. Cardona plädiert für eine Kunst, die irritiert, verwandelt und Gemeinschaft schafft.

Sant Francesc, 10. Palma. Mallorca.
Tel. 660 607 012



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

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

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

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



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

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

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

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

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



CA'N BOQUETA

canboqueta.com

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

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

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

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



KAIZEN SUSHI BAR

kaizenrestaurante.com

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

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

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

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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



S'OLIVERA D'EN EMILIO

emiliocastrejon.com

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

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

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

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



IZAKAYA JAPANESE CUISINE

izakayamallorca.com

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

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

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

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



L'INFORMAL TACOS

linformaltacos.com

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

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

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

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



TAQUERÍA MANATACO

manataco.com

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

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

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

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



XÓLOTL

xolotl.es

ESP: Si buscas un pedacito de México en Mallorca, Xólotl es la respuesta. Son uno de los pocos restaurantes en Mallorca que prepara sus tortillas caseras con el proceso de nixtamalización.

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

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

Plaça Progrés, 18A. (Barrio Santa Catalina. Palma.
Tel. 871 804 280



WINE & FOOD

wineandfoodpalma.com

ESP: En este céntrico restaurante ofrecen una cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional y una amplia oferta en vinos.

ENG: In this centrally located restaurant, they offer a Mediterranean cuisine rooted in the international recipe book, along with an extensive selection of wines.

DEU: Gelegen im Zentrum, zwischen den Bögen von Plaza Mayor. Internationalem Rezeptbuch verwurzelte mediterrane Küche und die große Auswahl an Weinen.

Sindicato, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca.
Tel. 686 53 27 10



SALVAJE

salvajepalma.com

ESP: Nace para reunir a las personas en un lugar vibrante, dinámico y selvático para crear recuerdos duraderos y estómagos saciados. Ofrece cocina japonesa y coctelería de autor.

ENG: It is born to bring people together in a vibrant, dynamic, and jungle-like place to create lasting memories and satisfied stomachs. It offers Japanese cuisine and signature cocktails.

DEU: Es wurde geschaffen, um Menschen an einem lebhaften, dschungelartigen Ort zusammenzubringen und bleibende Erinnerungen zu schaffen. Es bietet japanische Küche und Signature-Cocktails.

Plaça de la Quartera, 7. Palma. Mallorca.
Tel. 871 70 47 00



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



CASA S'OLI

grupocardon.com

ESP: Ofrece cocina simple, honesta y sabrosa donde se destaca siempre el producto. Pescados, carnes, platos para compartir y una cuidada selección de vinos centrada en pequeños productores.

ENG: It offers simple, honest, and flavorful cuisine where the product always takes center stage. Fish, meats, sharing plates, and a carefully curated selection of wines focused on small producers.

DEU: Es bietet eine einfache, ehrliche und schmackhafte Küche, bei der stets das Produkt im Mittelpunkt steht. Fisch, Fleisch, Gerichte zum Teilen und eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte.

Plaça Banc de l'Oli, 13. Palma. Mallorca

Tel. 971 151 135



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



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



BIBAP

bibap-mallorca.com

ESP: Cocina tradicional coreana basada a productos frescos, de temporada, locales, ecológicos y de comercio justo siempre que es posible. Una comida que sabe bien y te hace sentir bien.

ENG: Traditional Korean cuisine based on fresh, seasonal, local, organic and fair-trade ingredients whenever possible. Food that tastes good and makes you feel good.

DEU: Traditionelle koreanische Küche, die möglichst auf frische, saisonale, regionale, biologische und fair gehandelte Produkte setzt. Essen, das gut schmeckt und gut tut.

Plaça del Mercat, 2-3. Palma. Mallorca.

Tel. 971 77 30 89



EL CAMINITO

elcaminitopalma.es

ESP: Con una propuesta en torno al producto fresco, local y de temporada, el restaurador británico Eddie Hart y su equipo profesional abrieron su segundo restaurante El Caminito.

ENG: With a concept focused on fresh, local, seasonal produce, British restaurateur Eddie Hart and his professional team opened their second restaurant El Caminito.

DEU: Mit einem Konzept rund um frische, lokale und saisonale Produkte eröffneten der britische Gastronom Eddie Hart und sein professionelles Team ihr zweites Restaurant El Caminito.

Carrer de les Caputxines, n°3.

Palma. Mallorca.



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



ACROS CAFÉ BAR

[@acroscafebar](https://www.instagram.com/acroscafebar)

ESP: Un refugio cotidiano donde la vida transcurre entre fachadas de piedra con una propuesta gastronómica informal pero cuidada, que gira en torno a un concepto poderoso: "Compartir es vivir".

ENG: An everyday refuge where life unfolds among stone façades, offering a casual yet carefully crafted culinary experience built around a powerful concept: "Sharing is living."

DEU: Ein alltäglicher Zufluchtsort zwischen Steinfassaden, mit ungezwungener, aber sorgfältiger Küche – rund um ein starkes Konzept: "Teilen heißt leben."

Verge del Refugi, 11. Alaró. Mallorca.

Tel: 971 87 92 08



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

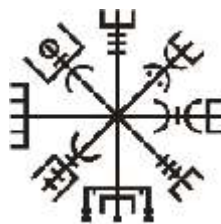
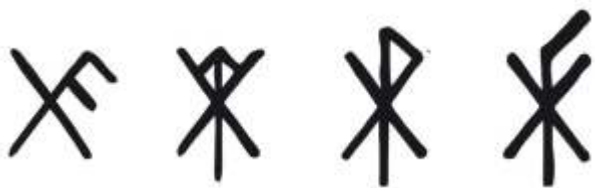
ESP: Ofrecen bocadillos, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón ibérico al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carne y tapas populares como las patatas bravas y otras.

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



COVER BY JVAN RVIZ
ISSUE # 232

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

Raisa Maudit, Carlos Penas, Camilo Carreño, Elizabeth Saskia Langley, Cane.Yo, Jvan Rviz, Tony Ann (pianist), Obey streetwear, Romeo Torres (Rako Joies, Luis Suárez (S'Àngel restaurant), Aina (Son Sant Jordi turismo interior), 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

