

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #233

lifestyle & art subculture magazine

+18

EL ORIGEN INFINITO DE TODAS LAS COSAS

RAMIRO CALLE: UNO MISMO ES SU PROPIO CASTIGO

SALUSTIANO, IMPACTO VISUAL QUE ROMPE TÓPICOS

VINUM PRO NOBIS, VINOS CON ADN MALLORQUÍN

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



459

El Codorniu Ars Collecta 459 2010 debe su nombre al número total de cosechas realizadas a lo largo de la historia de la bodega hasta esa añada, y posee un coupage exclusivo procedente de las tres fincas de Parajes Calificados de Codorniu (pinot noir, xarel·lo y chardonnay). Criado durante más de noventa meses en botella, este cava sublime despliega una elegancia serena y una profundidad extraordinaria, según el jurado del premio. Su burbuja fina y persistente envuelve un perfil aromático de panadería, fruta blanca madura, almendras y flores secas, que refleja la precisión técnica y la sensibilidad enológica de la casa. En boca, la sobriedad de su nariz se traduce en textura cremosa, equilibrada mineralidad y una acidez prolongada que conduce a un final persistente, amable y memorable, consideran los expertos de la Guía 365 Vinos

raventoscodorniu.com

El mejor espumoso del Año en la Guía 365 Vinos al Año





'Within' by Salustiano

CONTENIDOS

ISSUE #233

TOMA NOTA

- 10. El origen infinito de todas las cosas.
- 12. La regla crítica: Lolo Gramos.
- 14. Ramiro Calle: uno mismo es su propio castigo.

ARTISTAS

- 18. Van Meerhaeghe: donde la identidad se negocia.
- 22. Pepa Slas Vilar, un umbral entre lo real y lo evocador.
- 26. Meghan Murray: ¿qué se siente al ser estadounidense?
- 30. El mundo interior oculto en las obras de Julia Soboleva.
- 34. Salustiano, impacto visual que rompe estereotipos.

DRESSCODE & DESIGN

- 46/47. A must have.
- 48. Red Wing, el líder en la fabricación de botas americanas.

FOODIES & TRAVELLERS

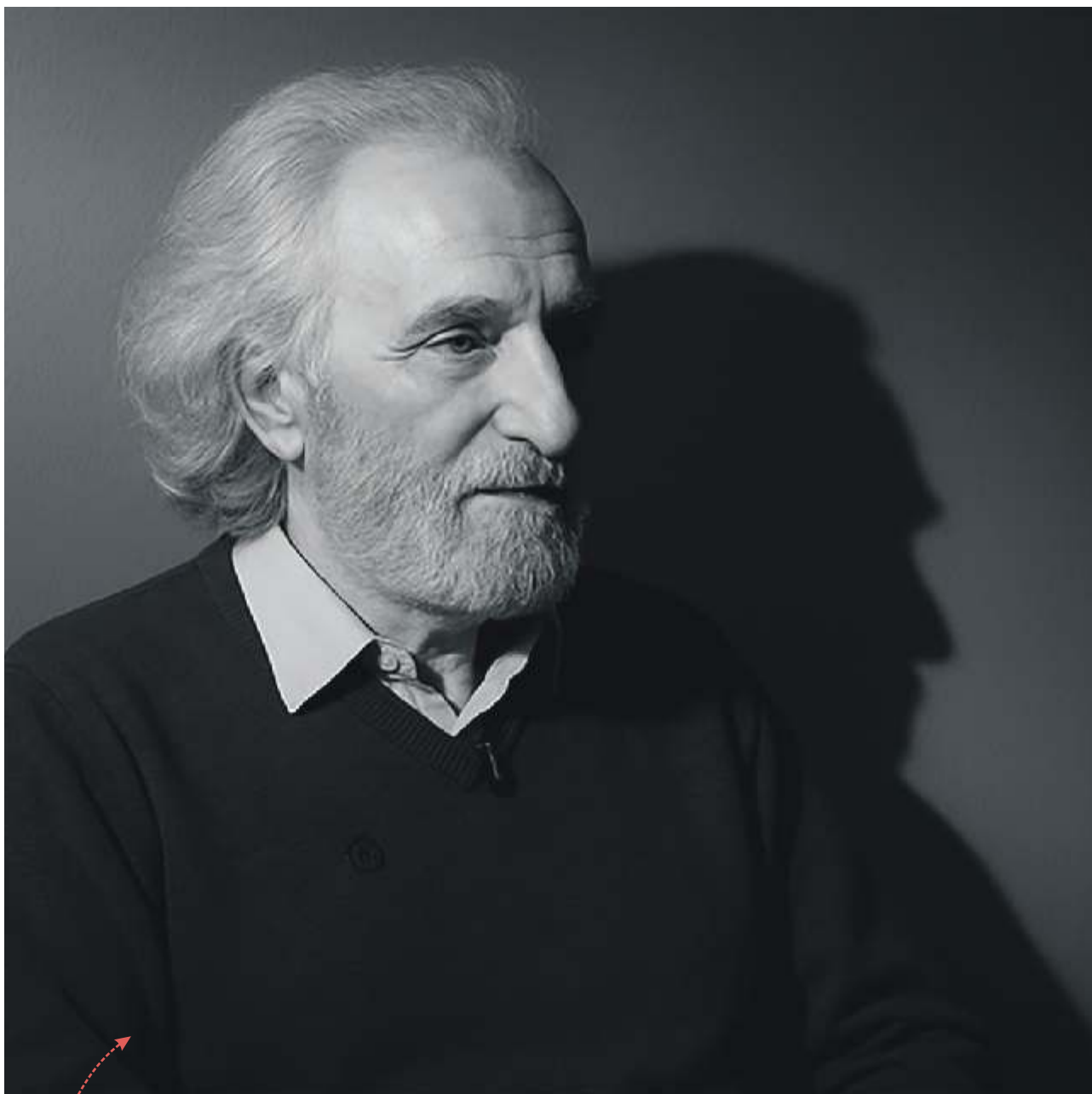
- 50. Son Sant Jordi, inmerso en una poética orgánica.
- 52. Acros Bar, con la esencia de toda la vida.
- 54. Vinum Pro Nobis, vinos con ADN mallorquín.
- 56. Mandragora Hidromel, la microbodega isleña que conquista el mundo.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



RAMIRO CALLE: UNO MISMO ES SU PROPIO CASTIGO

Pág. 14. Esta sociedad conspira contra el individuo y por eso la libertad hay que ganarla dentro de uno mismo....

ENG: This society conspires against the individual, and that is why freedom must be won within oneself..

EL ORIGEN INFINITO DE TODAS LAS COSAS

Pág. 10. Para los griegos, el ápeiron no era un simple vacío, ni un espacio sin bordes. Era la sustancia primordial de la que brota y a la que regresa todo lo que existe..

ENG: For the Greeks, the apeiron was not a simple void nor a borderless space. It was the primordial substance..

LA REGLA CRÍTICA: LOLO GRAMOS

Pág. 12. Hamás me he creído eso de que un teniente coronel fuese el responsable de aquellas veintitrés fatídicas conmociones de febrero, perdón, jamás...

ENG: I have never believed that a lieutenant colonel was responsible for those twenty-three fateful shocks of February—sorry, never...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



CODORNIU

MONT-FERRANT

BODEGAS BILBAINAS
HARO • RÍOJA, ESPAÑA

RAIMAT

PARXET

SCALA DEI

ABADIA DE POSLET

Bodegas Tironio
RIBERA DEL DUERO

Bodega SEPTIMA
ASHTOZA • ARGENTINA

ARTESA BACH

RAVENTÓS D'ALELLA

TATIANA

PORTAL del MONTSANT

DEGARTIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



SALUSTIANO, IMPACTO VISUAL QUE ROMPE ESTEREOTIPOS

Pág. 34. Un maestro del ámbito figurativo con merecido reconocimiento internacional que mezcla influencias diversas..

ENG: A master of the figurative field with well-deserved international recognition who blends diverse influences....

EL MUNDO INTERIOR OCULTO EN LAS OBRAS DE JULIA SOBOLEVA

Pág. 30. Soboleva no ofrece respuestas, sino puertas abiertas a las zonas más oscuras de la experiencia humana, donde la belleza...

ENG: Soboleva offers no answers, but rather open doors to the darkest areas of human experience, where beauty and fear coexist.....

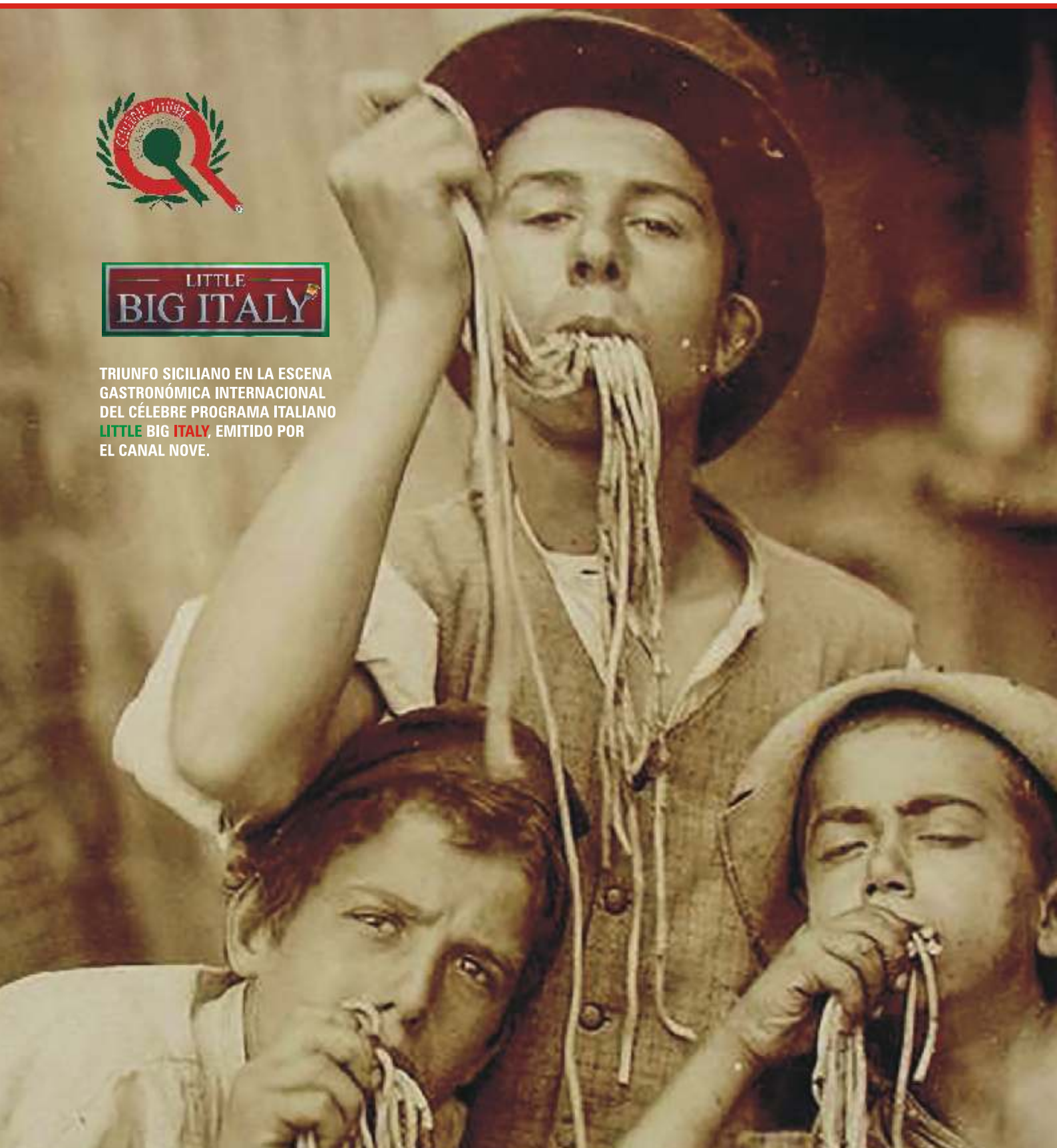
MEGHAN MURRAY: ¿QUÉ SE SIENTE AL SER ESTADOUNIDENSE?

Pág. 26. Con una recolorización de la fotografía de color que aparece con el paso del tiempo, Meghan fomenta la mirada crítica..

ENG: Through a recolorization of color photography that emerges over time, Meghan seeks to encourage a critical gaze...



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




LA BUFALA
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE



SUMARIO



VINUM PRO NOBIS, VINOS CON ADN MALLORQUÍN

Pág. 54. Una historia recuperada, un sabor redescubierto, una pieza del alma isleña restaurada...

ENG: A recovered story, a rediscovered flavor, a restored piece of the island's soul..

DE MANDRAGORA HIDROMEL INCA AL MUNDO

Pág. 56. Después de un noviembre especialmente intenso, llega el momento de reflexionar sobre lo vivido y lo recibido... ..

ENG: After an especially intense November, the time has come to reflect on what we've lived and what we've received...

SON SANT JORDI, INMERSO EN UNA POÉTICA ORGÁNICA

Pág. 50. Relájate y déjate envolver por la wellness área del hotel y celebra las fiestas inmerso en la calma que se respira en Pollença..

ENG: Relax and let yourself be enveloped by the hotel's wellness area, and celebrate the holidays immersed in the calm that..



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



EL ORIGEN INFINITO DE TODAS LAS COSAS

Para los griegos, el ápeiron no era un simple vacío, ni un espacio sin bordes. Era la sustancia primordial de la que brota y a la que regresa todo lo que existe.

THE INFINITE ORIGIN OF ALL THINGS

For the Greeks, the ápeiron was neither a simple Void nor a boundless space. It was the primordial substance from which everything that exists emerges and to which it eventually returns.

Por John Headhunter

Cuando Anaximandro de Mileto la usó por primera vez, hace más de 2.500 años, inventó un concepto que todavía hoy nos deja pensando: ¿y si el principio de todo de la materia, del tiempo, del ser mismo no tuviera límites, ni forma, ni un comienzo claro, ni un fin posible? El Ápeiron es, literalmente, lo infinito, lo indefinido. Pero traducirlo así es empobrecerlo. Para los griegos, no era un simple vacío, ni un espacio sin bordes. Era la sustancia primordial de la que brota y a la que regresa todo lo que existe, un fondo eterno y sin cualidades que, al agitarse, da lugar al mundo visible. No se le imaginaba como una divinidad en sentido religioso, sino como una realidad cósmica y racional: el principio (arkhé) del universo. La creación no es un acto único, sino un proceso cíclico. No hay una ley divina, hay una ley natural.

Anaximandro vivió en Mileto, una ciudad jónica de Asia Menor, en el siglo VI a. C. Fue discípulo o quizás compañero de Tales, el sabio que había afirmado que el agua era el principio de todas las cosas. Tales había dado un paso audaz: buscar una sustancia natural, y no un dios, como origen del mundo. Pero Anaximandro fue aún más lejos. Miró a su alrededor, vio la diversidad de la naturaleza el fuego, el aire, el agua, la tierra y se preguntó: ¿cómo puede una sola sustancia concreta dar lugar a todas las demás? Si el mundo está hecho de contrarios frío y calor, seco y húmedo, luz y oscuridad, ¿cómo podrían surgir todos ellos de algo tan limitado como el agua?

Su respuesta fue tan innovadora como radical: el origen de todo no puede ser algo finito, ni uno de los elementos visibles, sino algo indefinido, eterno e

inagotable: el Ápeiron.

Sugiere que el universo es un ciclo continuo de nacimientos y desapariciones, un equilibrio que se recompone eternamente gracias a una justicia que todo lo equilibra: el día sucede a la noche, el calor al frío, la vida a la muerte. En ese juego perpetuo de contrarios, el Ápeiron es el fondo que los contiene todos.

El filósofo alemán Karl Popper lo llamaba «la primera gran idea cosmológica de la humanidad». Y es que Anaximandro fue quizás el primer pensador en intuir que el origen del mundo no está en algo tangible, sino en lo que no tiene forma ni medida. En cierto modo, inventó la idea de lo infinito en filosofía. Nada se pierde del todo, nada se crea de la nada: solo hay transformación.

ENG: When Anaximander of Miletus used the term for the first time, more than 2,500 years ago, he created a concept that still makes us pause and think: What if the principle of all things—of matter, of time, of being itself—had no limits, no form, no clear beginning, and no possible end? The Ápeiron is, literally, the infinite, the indefinite. But translating it that way alone diminishes its meaning. For the Greeks, it was not an empty void, nor a boundaryless expanse. It was the primordial stuff from which all things spring forth and to which they return—an eternal, qualityless background that, when stirred, gives rise to the visible world. It was not imagined as a deity in the religious sense, but as a cosmic and rational reality: the arkhé, the principle of the universe. Creation is not a single act, but a cyclical process. There is no divine

law—there is a natural one. Anaximander lived in Miletus, an Ionian city in Asia Minor, in the 6th century BCE. He was a disciple, or perhaps a companion, of Thales, the sage who had claimed that water was the principle of all things. Thales had taken an audacious step: seeking a natural substance, rather than a god, as the origin of the world. But Anaximander went even further. He looked around, saw the diversity of nature—fire, air, water, earth—and asked himself: How can a single concrete substance give rise to all the others? If the world is made of opposites—cold and hot, dry and wet, light and darkness—how could they all emerge from something as limited as water? His answer was as innovative as it was radical: the origin of everything cannot be something finite, nor one of the visible elements, but something indefinite, eternal, and inexhaustible: the Ápeiron. It suggests that the universe is a continuous cycle of birth and disappearance, an equilibrium eternally restored by a justice that balances all things: day follows night, heat follows cold, life follows death. In this perpetual play of opposites, the Ápeiron is the underlying ground that contains them all. The German philosopher Karl Popper called it “the first great cosmological idea of humanity.” And indeed, Anaximander may have been the first thinker to intuit that the origin of the world is not found in something tangible, but in something without form or measure. In a certain way, he invented the idea of the infinite within philosophy. Nothing is ever entirely lost, nothing is created from nothing: there is only transformation.



VINUM PRO NOBIS

PETIT CELLER

PRESERVANDO EL PATRIMONIO VITÍCOLA DE MALLORCA EN UNA BOTELLA



 
@vinumpronobis

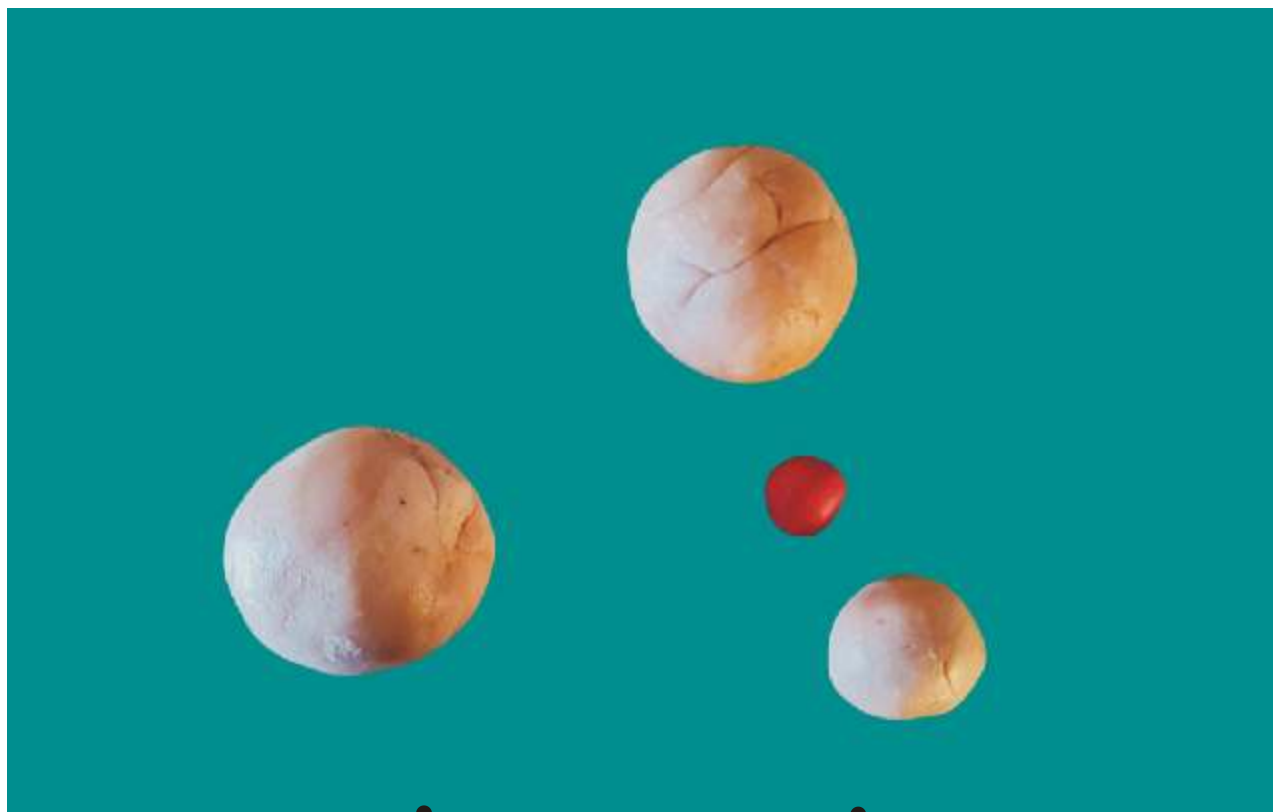
VINUM PRO NOBIS

Colomer, 18. Mancor de la Vall. Mallorca. Tel. 640 83 87 08

vinumpronobis.com

LOLO GRAMOS

Por Carlos Penas



Hamás me he creído eso de que un teniente coronel fuese el responsable de aquellas veintitrés fatídicas conmociones de febrero, perdón, jamás, a no ser que hubiesen participado en esa conspiración a domicilio personajes como Pepe Gotera y Otilio, entre otros. Lo más grosero es que el tiempo se llevará por delante la verdad y la identidad de los implicados, para que perdure dura la certeza oficial. A lo mejor es para dar continuidad a esas frases chapuceras que permanecen en nuestras memorias y para redimirse de sus chapuzas: ¡Al suelo, al suelo, silencio todo el mundo! ¡No piensen, coño! Y ahora que estamos de vuelta al país de Peter Pan, señor Gramos, son las sentencias de noviembre las que disparan al hemisiclo de nuestras cabezas, las que nos apuntalan y crucifican con un

acuerdo de mierda en nuestros pechos y las que estrangulan la democracia hasta que pierda su conocimiento. Después de ese periodo de inconciencia sólo tendrán que seguir presionando para asesinarla por asfixia, dejándola sin sangre, sin oxígeno y en silencio ¡Coño! Puedes tutearme, me llamo Manolo, pero todo el mundo me llama Lolo. Gracias, Lolo. Aquí ya quedan pocos niños que se diviertan y jueguen con el polvo de estrellas porque se está convirtiendo en un gigantesco contenedor de basura donde nadie recicla nada: A la mierda eso de que todos somos iguales ante la ley, a la mierda la separación de poderes, a la mierda la dignidad, a la mierda el estado de derecho, ¿Y la justicia? A la mierda también, ¿Y la Constitución? Pues que se joda y a la mierda también, ¿Y el bienestar social? A la mierda, joder. A

la mierda el funcionamiento institucional, a la mierda la sensatez y la cordura, a la mierda la independencia judicial, a la mierda la razón, ¿Y la lógica? A la mierda todo ¡Coño! La verdad es que sí, Andrés, que por el interés te quiero y que sólo interesa gritar eso de ¡Lo logramos!, caiga quien caiga y al precio que sea ¿Qué podemos esperar de un mundo en el que hay truhanes y rufianes que llevan la maldad escrita en sus propios nombres? No olvides que la necedad de no darte cuenta de que eres un necio, sumado a una desmedida ansia de poder y a una nariz permanentemente larga, hace que te conviertas en un auténtico peligro social, en un depredador que arranca a mordiscos la zanahoria de los muñecos de nieve, mastica sin piedad la nariz de Cleopatra y opera con cuchillo panero la de Cyrano de Bergerac.

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



RAMIRO CALLE: UNO MISMO ES SU PROPIO CASTIGO



RAMIRO CALLE: ONE IS ONE'S OWN PUNISHMENT



Ponemos toda la atención en lo banal, lo superficial y nunca vamos a lo esencial, que es la paz interior. Esta sociedad conspira contra el individuo y por eso la libertad hay que ganarla dentro de uno mismo.

We put all our attention on the trivial, the superficial, and we never go to what is essential, which is inner peace. This society conspires against the individual, and that is why freedom must be won within oneself.

Por Fernando Olmos · Fotografía: Archivo

Ramiro Calle es pionero de la enseñanza del yoga en España, disciplina que imparte desde hace más de 30 años en el centro de Yoga Y Orientalismo "Shadak". Es el más importante escritor orientalista de este país y uno de los más importantes de toda Europa. Autor de numerosas obras, ha estudiado en profundidad los efectos terapéuticos de las psicologías orientales y de los aportes de la meditación al psicoanálisis, la psicoterapia y la neurociencia.

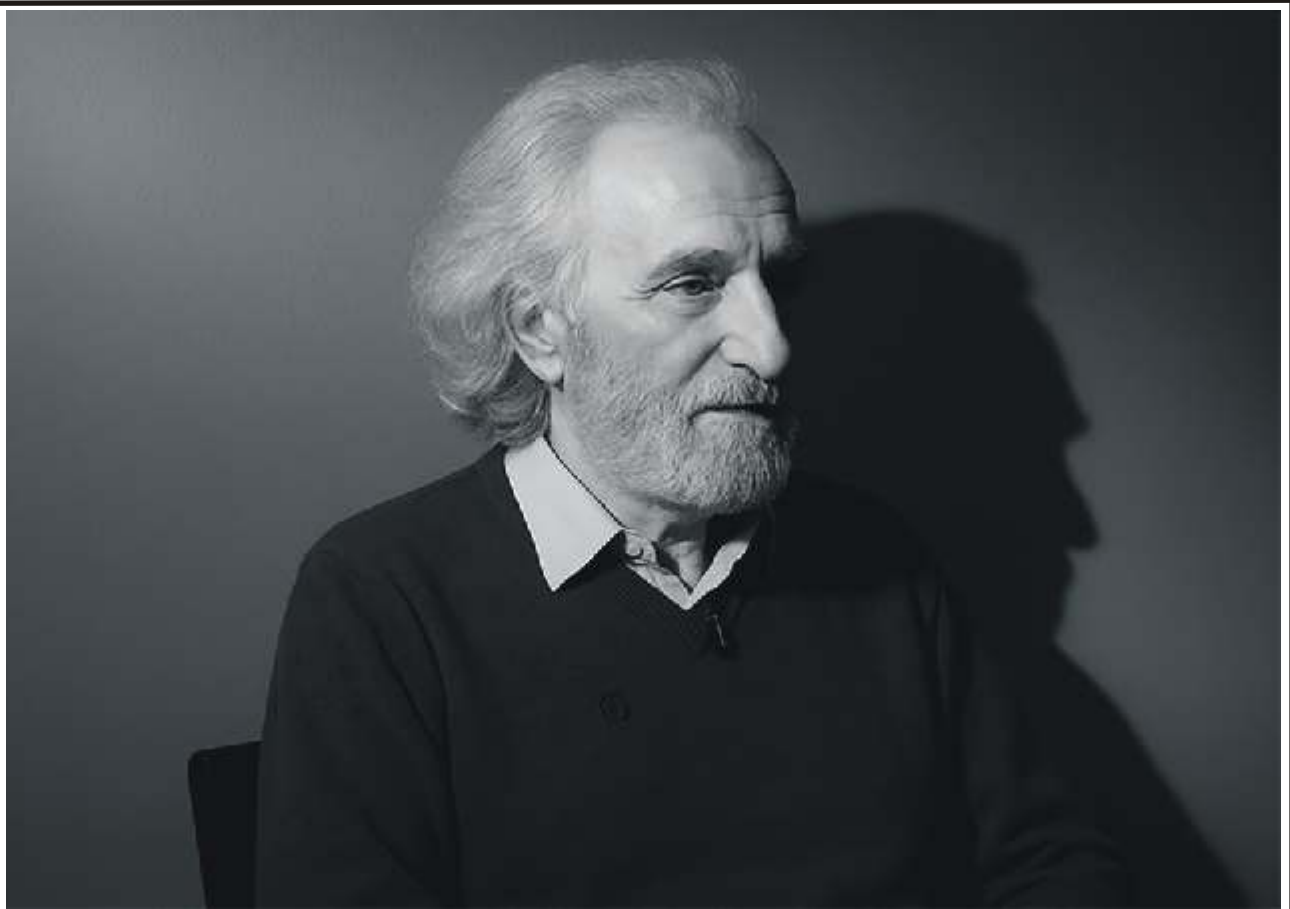
Hay científicos que aseguran que la mente humana está discapacitada. Si cuesta lo mismo sembrar concordia que discordia con la palabra, ¿por qué se siembra tanta discordia con la palabra? ¿Por qué juzgamos, descalificamos, ofendemos, calumniamos y difamamos? Si cuesta lo mismo ser amoroso que despiadado, ¿por qué somos despiadados? Tenemos que cambiar lo que se llaman los engramas

cerebrales. Son como bucles donde nos hemos metido un surco repetitivo de conciencia del que no podemos salir. Estamos siempre en la negatividad. Pero si, aparentemente, cuesta lo mismo cultivar hábitos positivos que negativos, ¿por qué esa tendencia a lo negativo? Es por autodefensa, por miedo. Algo similar pasa si tú desarrollas mucha concentración y control mental, ya que esta habilidad la puedes usar de manera negativa. Es como la electricidad: nos da luz, nos da calor, pero también nos puede electrocutar.

No se puede llegar a la luz sin pasar por la propia sombra, sin atravesar el lado oscuro de sí mismo, para poder conocerlo, reconocerlo y transformarlo. Transformar no es eliminar o aniquilar, sino cambiar, entendiendo como dice el antiguo adagio que "el mismo suelo que nos hace caer es en el que tiene uno que

apoyarse para incorporarse". Podemos ocultar a los demás nuestras sombras y ser unos hábiles cínicos e hipócritas al respecto, pero eso alarga la sombra y abre aún más nuestros agujeros psíquicos. Como decía el místico sufí a sus discípulos, "porque soy débil, comprendo vuestra debilidad". Quizá podamos engañar a muchas personas, pero no a nosotros mismos. Y nos hacemos un flaco favor cuando engañamos a los demás y estamos en el intento de engañarnos a nosotros mismos, entrando en ese prepotente juego del ego de velar obsesivamente por nuestra reputación y presentar como santidad nuestra propia vileza. Lo que nos permite evolucionar conscientemente no es fingir y ocultar nuestro lado oscuro, sino desenmascarnos e iluminar nuestra propia sombra, no aparentando o simulando, sino realmente mutando nuestra psique.





De ahí que es provechoso poner bajo sospecha a esos falsos profetas, gurús y salvadores de almas que se hacen pasar por iluminados y detentores de la más alta sabiduría. Beso los pies de ese maestro honesto que cuando iba a morir y sus discípulos le pidieron que resumiese su vida, musitó: "Error, tras error, tras error". Y estoy seguro de que en ese momento de intrépida sinceridad, él fue más allá de su sombra.

Ramiro ya ha reflexionado casi todo lo reflexionable, aunque él jamás dirá eso de sí mismo. Él sigue investigando, buscando realidades y plasmándolas en el papel.

"Ese es el leit motiv de mi vida: la difusión".

Se considera a sí mismo un "sabueso" en busca de la paz mental, aunque siempre ha defendido que un yogui no es un salva almas. "Muchas veces cuando voy a dar una conferencia digo: disculpadme que me defina un poco. Soy descreído, soy incrédulo y soy un ácrata sin acrimonia". Su pensamiento es como el de "un buen gourmet" que coge de todas las cocinas.

"Yo voy cogiendo del sufismo, del yoga, del budismo, del tantra, del taoísmo, del zen, de la mística cristiana... voy cogiendo lo que creo más necesario para las personas en este mundo convulso, totalmente despiadado y caótico en el que vivimos. Porque, lamentablemente, esta sociedad no se preocupa para nada del bienestar espiritual, ni psíquico, ni mental del individuo".

Con la serenidad de una calma tropical, el yogui suelta latigazos verbales contra nuestra sociedad. Pero lo hace siempre en plural. Ramiro Calle se considera parte del problema. Nos ve y se ve a sí mismo ofuscados, ególatras, superficiales y con mala salud mental. Hay herramientas para poder desconectar de esta corriente de existencia impuesta y una de ellas es de meditar e invita a meditar.

"La meditación es el arte de parar, de desconectar para conectar con uno mismo de dejar de lado un momento este maldito impostor que es el ego, para experimentar paz interior. Cuando el pensamiento cesa, se despierta o surge la

luz del ser. Nos ayuda a ser más humanos. Esta sociedad neurótica hace individuos neuróticos. Emerson decía que la sociedad confabula contra el individuo. Tenemos que hacer un gran esfuerzo para ser mentalmente independientes y recuperar nuestra libertad interior".

Él la vivió de cerca la muerte, vio la luz al final del túnel y contra todo pronóstico volvió para contarla. Fue en el año 2010, cuando volvió de un viaje de Sri Lanka con listeria, una bacteria que mata a unas 250 personas al año. Cuando descubrieron lo que tenía, le daban horas de vida. Finalmente, estuvo tres semanas en coma.

"Yo mismo, dentro del coma, yo sabía que me estaba muriendo", recuerda. Estando inconsciente, escribía de su puño y letra: "Desconectadme, matadme, esto es un infierno". A día de hoy, conserva todavía esos escritos, que le sirven de brújula. Son "un despertador" para cuando se cree más que alguien. "Cuando me dejo llevar por lo banal, lo superficial y el ego, saco esos escritos míos y los leo".



ENG: Ramiro Calle is a pioneer of yoga teaching in Spain, a discipline he has taught for more than 30 years at the Yoga and Orientalism center Shadak. He is the most important orientalist writer in this country and one of the most important in all of Europe. Author of numerous works, he has deeply studied the therapeutic effects of psychologies and the contributions of meditation to psychoanalysis, psychotherapy, and neuroscience.

There are scientists who claim that the human mind is impaired. If it takes the same effort to sow harmony as discord with words, why is so much discord sown with words? Why do we judge, disqualify, offend, slander, and defame? If it costs the same to be loving as to be ruthless, why are we ruthless? We have to change what are called brain engrams. They are like loops where we have carved a repetitive groove of consciousness from which we cannot escape. We are always in negativity. But if, apparently, it takes the same effort to cultivate positive habits as negative ones, why this tendency toward the negative? It is because of self-defense, because of fear.

Something similar happens if you develop great concentration and mental control, since this ability can be used negatively. It is like electricity: it gives us light, it gives us heat, but it can also electrocute us.

You cannot reach the light without going through your own shadow, without crossing the dark side of yourself in order to know it, recognize it, and transform it. To transform is not to eliminate or annihilate, but to change, understanding, as the ancient adage says, that "the same ground that makes us fall is the one we must lean on to stand up again." We can hide our shadow from others and be skillful cynics and hypocrites about it, but that only lengthens the shadow and opens our psychic holes even more.

As the Sufi mystic said to his disciples, "Because I am weak, I understand your weakness." We may deceive many people, but not ourselves. And we do ourselves a disservice when we deceive others and attempt to deceive ourselves, entering into that arrogant ego-game of obsessively

guarding our reputation and presenting our own vileness as saintliness. What allows us to consciously evolve is not pretending and hiding our dark side, but unmasking ourselves and illuminating our own shadow — not by appearing or pretending, but by truly transforming our psyche.

That is why it is useful to be wary of those false prophets, gurus, and soul-saviors who present themselves as enlightened and possessors of the highest wisdom.

I kiss the feet of that honest master who, when he was about to die and his disciples asked him to summarize his life, whispered: "Error, after error, after error." And I am sure that in that moment of fearless sincerity, he went beyond his shadow.

Ramiro has already reflected on almost everything one can reflect about, although he would never say that about himself. He continues investigating, searching for realities, and putting them on paper. "That is the leitmotif of my life: dissemination."

He considers himself a "bloodhound" in search of mental peace, although he has always maintained that a yogi is not a savior of souls. "Many times, when I go to give a lecture, I say: forgive me for defining myself a bit. I am a skeptic, I am incredulous, and I am an anarchist without acrimony." His thinking is like that of "a good gourmet" who takes from all cuisines.

"I take from Sufism, from Yoga, from Buddhism, from Tantra, from Taoism, from Zen, from Christian mysticism... I take what I believe is most necessary for people in this turbulent, utterly ruthless and chaotic world we live in. Because, unfortunately, this society does not care at all about the spiritual, psychic, or mental well-being of the individual."

With the serenity of tropical calm, the yogi lashes out verbally against our society. But he always does so in the plural. Ramiro Calle considers himself part of the problem. He sees us, and sees himself, as clouded, egotistical, superficial, and mentally unhealthy. There are tools we can use to disconnect from this imposed

current of existence, and one of them is meditation, and he invites us to meditate. "Meditation is the art of stopping, of disconnecting in order to connect with oneself, of setting aside for a moment this damn impostor that is the ego, to experience inner peace. When thought ceases, the light of being awakens or arises. It helps us to be more human. This neurotic society creates neurotic individuals. Emerson said that society conspires against the individual. "We must make a great effort to be mentally independent and recover our inner freedom."

He experienced death up close; he saw the light at the end of the tunnel and, against all odds, came back to tell the tale. It was in 2010, when he returned from a trip to Sri Lanka with listeria, a bacteria that kills about 250 people a year. When they discovered what he had, they gave him hours to live. He ultimately spent three weeks in a coma.

"I myself, inside the coma, knew I was dying," he recalls. While unconscious, he wrote in his own handwriting: "Disconnect me, kill me, this is hell." To this day, he still keeps those writings, which serve as a compass. They are "an alarm clock" for when he thinks he is better than someone else. "When I let myself get carried away by the trivial, the superficial, and the ego, I take out those writings of mine and read them."

"I have never had excessive attachment to life," Ramiro states. For him, life is a journey, a drama. We pass through, we are on this stage for a few days, and then we leave. It is important to acknowledge each day that everything is impermanent, everything is transitory, that everything is constantly changing, and that we come and we go. His great friend Babaji Shibananda of Benares used to tell him: "Dear Ramiro. We come, we have our photograph taken, and we leave. This is not our home."

A well-guided agnostic is magnificent, just like the eclectic, just like the skeptic... One must doubt! Not in a systematic way, but in order to keep investigating and to understand that, in the end, one is one's own refuge and that the teacher is not outside — it is us.



acros

SABOR LOCAL, RITMO PROPIO Y NOCHES QUE SE RECUERDAN

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

VAN MEERHAEGHE: DONDE LA IDENTIDAD SE NEGOCIA

VAN MEERHAEGHE: WHERE IDENTITY IS NEGOTIATED



La artista belga transforma su experiencia en la moda en composiciones vibrantes donde la figura femenina y el detalle generan narrativas abiertas sobre la autoimagen contemporánea.

The Belgian artist transforms her experience in fashion into vibrant compositions where the female figure, texture, and detail generate open narratives about contemporary self-image.

Por Marco Mickey

Vanessa Van Meerhaeghe es una artista visual radicada en Bélgica, reconocida por su capacidad para convertir la narrativa personal en una experiencia pictórica cargada de color y sensibilidad.

Su trayectoria comenzó en el mundo del diseño de moda, donde durante veinte años desarrolló colecciones, seleccionó paletas cromáticas y articuló conceptos estéticos para la moda femenina. Esa etapa no quedó atrás: se transformó en la base conceptual de sus pinturas actuales. En ellas, el color funciona como un lenguaje emocional, el patrón opera como ritmo visual y la figura humana se convierte en protagonista silenciosa de historias fragmentadas.

Los cuadros de Van Meerhaeghe combinan elegancia y humor, dos fuerzas que conviven con naturalidad en su obra. La artista construye escenas íntimas donde mujeres contemporáneas habitan espacios casi teatrales y utilizan el gesto como un idioma sutil. Un cruce de miradas, una postura incompleta o un objeto cotidiano pueden activar interpretaciones abiertas, evocando la complejidad de la autoimagen y el peso de las expectativas sociales.

Su mirada invita a la reflexión sin dictar conclusiones, permitiendo que

el espectador participe en la construcción del relato.

El trasfondo de la moda permanece latente en los tonos vibrantes, en la insistencia de los patrones y en la forma en que el cuerpo se convierte en superficie expresiva. Sin embargo, sus pinturas no son ejercicios decorativos, sino escenarios donde la identidad se negocia, se oculta y se exhibe.

La artista recoge fragmentos de experiencias propias, imágenes de sus rutas de running y observaciones cotidianas, transformándolos en metáforas visuales teñidas de ironía.

ENG: Vanessa Van Meerhaeghe is a visual artist based in Belgium, recognized for her ability to turn personal narrative into a pictorial experience filled with color, sensitivity, and irony. Her career began in the world of fashion design, where for twenty years she developed collections, selected color palettes, and articulated aesthetic concepts for women's fashion.

That stage was not left behind—it became the conceptual foundation of her current paintings. In them, color functions as an emotional language, pattern operates as a visual rhythm, and the human figure

becomes the silent protagonist of fragmented stories.

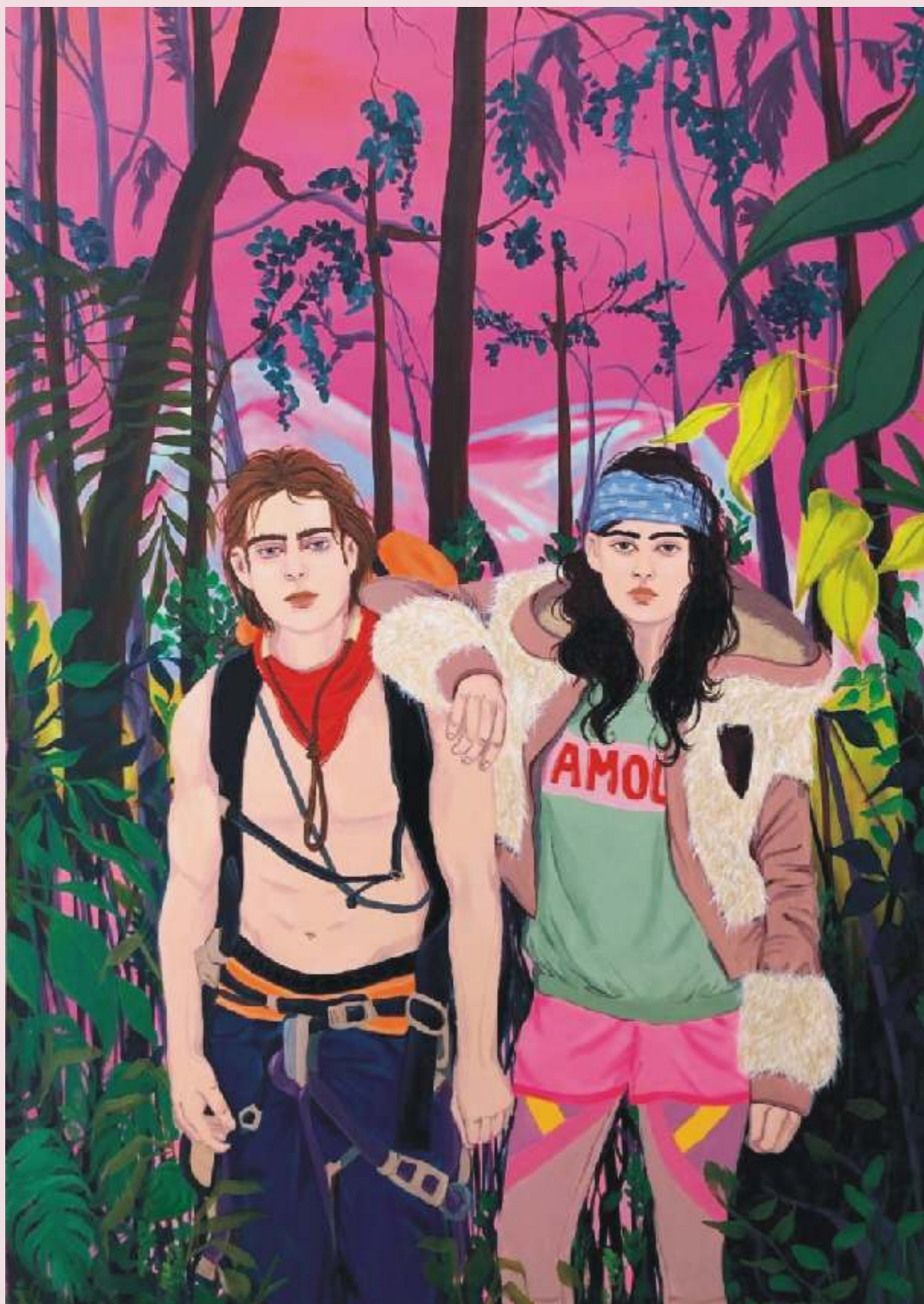
Van Meerhaeghe's paintings combine elegance and humor, two forces that coexist naturally in her work. The artist constructs intimate scenes where contemporary women inhabit almost theatrical spaces and use gesture as a subtle language.

A glance, an incomplete pose, or an everyday object can trigger open interpretations, evoking the complexity of self-image and the weight of social expectations. Her gaze invites reflection without dictating conclusions, allowing the viewer to participate in constructing the narrative.

The background of fashion remains present in the vibrant tones, the insistence on patterns, and the way the body becomes an expressive surface. However, her paintings are not decorative exercises but rather stages where identity is negotiated, concealed, and displayed.

The artist gathers fragments of personal experiences, images from her running routes, and everyday observations, transforming them into visual metaphors tinged with irony.







PEPA SLAS VILAR, UN UMBRAL ENTRE LO REAL Y LO EVOCADOR

PEPA SLAS: A THRESHOLD BETWEEN THE REAL AND THE EVOCATIVE



Un territorio íntimo y lleno de matices, donde la memoria, la imaginación y la observación cotidiana se combinan con una sensibilidad muy personal.

An intimate, nuanced territory where memory, imagination, and everyday observation Blend with a deeply personal sensitivity.

Por Morgana Noctis Ravenshadow

Sus pinturas construyen un mundo reconocible por su apariencia figurativa, pero también cargado de sugerencias y silencios. La artista suele partir de narraciones, recuerdos familiares o fotografías antiguas encontradas en mercados, álbumes de amigos y escenas procedentes del cine clásico. Cada imagen funciona como un umbral entre lo real y lo evocador, como un puente que conecta la experiencia propia con una dimensión simbólica. En sus cuadros aparecen retratos de desconocidos, autorretratos, animales que parecen salir de un sueño, escenas de su taller o composiciones que recuerdan a un fotograma detenido. Todo está teñido de una mirada poética que invita a completar lo no dicho. Aunque la pintura se mantiene en el terreno de lo figurativo, la atmósfera sugiere emociones y narrativas que van más allá del gesto o del objeto representado. Al contemplar su producción, es posible identificar elementos recurrentes que se transforman en símbolos personales: niños de ojos enormes y expresivos, un nido que remite al hogar o al origen, y la presencia de la ballena, que alude a lo desconocido, al viaje interior o al impulso de avanzar. Estos motivos,

lejos de ser meros adornos, aparecen como piezas esenciales de las reflexiones que estructuran su obra.

El resultado es un conjunto pictórico que invita a detenerse, a mirar varias veces y a dejar que los detalles se revelen con lentitud. Pepa Slas Vilar construye así una poética visual en la que conviven la ternura, la nostalgia y la inquietud, logrando que cada cuadro sea el fragmento de una historia mayor. Su mundo se expande cuadro a cuadro, hasta formar un relato abierto donde el espectador participa con su propia memoria y su propia imaginación.

ENG: Her paintings build a world that is recognizable for its figurative appearance, yet charged with suggestion and silence. The artist often begins with narratives, family memories, or old photographs found in markets, friends' albums, and scenes from classic cinema. Each image functions as a threshold between the real and the evocative, as a bridge connecting personal experience with a symbolic dimension. In her paintings appear self-portraits, portraits of strangers, animals that seem to emerge from a dream, scenes from her studio, or compositions that resemble a

paused film frame. Everything is imbued with a poetic gaze that invites the viewer to complete what remains unsaid.

Although her painting remains within the figurative realm, the atmosphere evokes emotions and narratives that extend beyond the gesture or the represented object. When contemplating her work, one can identify recurring elements that transform into personal symbols: children with large, expressive eyes; a nest that evokes home or origin; and the presence of the whale, which alludes to the unknown, the inner journey, or the impulse to move forward.

These motifs, far from being mere adornments, appear as essential pieces in the reflections that structure her work. The result is a pictorial ensemble that invites stillness, repeated looking, and a slow revelation of details. Pepa Slas Vilar thus constructs a visual poetics where tenderness, nostalgia, and unease coexist, making each painting a fragment of a larger story. Her world expands canvas by canvas, forming an open narrative in which the viewer participates with their own memory and imagination.







MEGHAN MURRAY: ¿QUÉ SE SIENTE AL SER ESTADOUNIDENSE?

MEGHAN MURRAY: WHAT DOES IT FEEL LIKE TO BE AMERICAN?



Con una recolorización de la fotografía en tonos inspirados en la pátina de color que aparece con el paso del tiempo, Meghan busca fomentar la mirada crítica.

Through the recolorization of photographs in tones inspired by the patina that time leaves on old images, Meghan seeks to encourage a critical gaze.

Por Miguel Ángel Artigas

Esta línea, tomada de un poema de Jonathan Holden, comienza a reconocer la amplitud que la artista asocia con las imágenes que elige. En su práctica de recopilar fotografías espontáneas de mediados del siglo XX, observó que un cliché estadounidense aparecía una y otra vez: niños, en su mayoría varones, vestidos con atuendos de vaquero y empuñando pistolas de juguete, posando en los patios de sus casas suburbanas o frente a un árbol de Navidad. A primera vista, esas imágenes parecen representar la inocencia y el juego propios de la infancia; sin embargo, bajo una mirada crítica, el espectador puede percibir una inquietud persistente. Estos personajes no pertenecen exclusivamente a los estados del oeste, donde la ganadería constituye una parte influyente de la economía: el vaquero se ha convertido en un símbolo nacional. A Meghan Murray le interesa la romantización de los mitos estadounidenses y la manera en que todos contribuimos a perpetuarlos dentro de una identidad nacional compartida. Existe, además, un código de conducta para los vaqueros, incluso en las populares series del oeste de las décadas de 1950 y 1960. Estos héroes de imitación deben ser trabajadores incansables, honestos y justos;

estoicos, pero amables. Representan el individualismo estadounidense en su forma más pura. Los vaqueros, según este imaginario, deben ser patriotas. Y, sin embargo, muchos de esos personajes ejercen una justicia por mano propia, actuando bajo su propio código moral, incluso en contra de la ley. La artista se pregunta cómo esa narrativa romántica y blanqueada de la frontera americana ha llegado a incrustarse tan profundamente bajo la piel colectiva, hasta el punto de que aún hoy se sigue identificando con esos ideales falsos; hasta el punto de que algunos no logran distinguir entre ficción y fantasía, y actúan con violencia bajo el disfraz del vigilantismo.

ENG: This line, taken from a poem by Jonathan Holden, begins to acknowledge the expansiveness the artist associates with the images she selects. In her practice of collecting spontaneous photographs from the mid-twentieth century, she noticed an American cliché appearing again and again: children -mostly boys- dressed as cowboys and wielding toy guns, posing in suburban yards or in front of Christmas trees. At first glance, these images seem to represent the innocence and playfulness of childhood; yet under a critical eye, the viewer may sense a

lingering unease. These figures do not belong exclusively to the western states, where ranching is an influential part of the economy, the cowboy has become a national symbol.

Meghan Murray is interested in the romanticization of American myths and in how we all contribute to perpetuating them within a shared national identity. There also exists a code of conduct for cowboys, even in the popular Western television series of the 1950s and 1960s.

These imitation heroes must be tireless workers, honest and fair; stoic, yet kind. They embody American individualism in its purest form. Cowboys, according to this mythology, must be patriotic.

And yet, many of these characters take justice into their own hands, acting according to their own moral code—even when it goes against the law.

The artist wonders how this romanticized and whitewashed narrative of the American frontier has become so deeply embedded beneath our collective skin—so much so that people still identify with those false ideals; so much so that some can no longer distinguish between fiction and fantasy, and act violently under the guise of vigilantism.







EL MUNDO INTERIOR OCULTO EN LAS OBRAS DE JULIA SOBOLEVA

THE HIDDEN INNER WORLD IN JULIA SOBOLEVA'S WORKS



Aquí conviven fragmentos de memoria, identidad y sueño, Soboleva no ofrece respuestas, sino puertas abiertas a las zonas más oscuras de la experiencia humana, donde la belleza y el miedo conviven, como dos verdades inseparables.

In the work of Julia Soboleva, fragments of memory, identity, and dream coexist, the artist offers no answers, only open doors to the darkest zones of human experience, where beauty and fear live side by side, like two inseparable truths.

Por John Headhunter

La artista letona-británica construye mundos suspendidos entre la pintura, el collage y la fotografía de archivo, donde cada imagen parece surgir de un ritual de evocación y no de un simple gesto artístico. Su imaginaria es densa, estratificada y cargada de símbolos y atmósferas góticas que hablan de pertenencia, pérdida y renacimiento. Ha crecido en Letonia durante los años noventa y después se traslada al Reino Unido para estudiar,

Soboleva experimentó de primera mano el sentimiento de desarraigo que acompaña a quienes navegan entre lenguas y culturas. Esta sensación de desplazamiento se convierte en la clave de su obra: en sus collages pictóricos reconocemos rostros que no encuentran lugar, figuras fragmentadas e imágenes de archivo que parecen surgir de un pasado incierto tanto colectivo como personal. Cada pieza se convierte en un pequeño ritual, un intento de dar forma visual a lo que permanece cuando la memoria se desvanece.

Su proceso es instintivo y casi arqueológico: Soboleva parte de materiales encontrados fotografías antiguas, recortes anónimos,

papeles olvidados que transforma en superficies narrativas, mezclando pintura con intervenciones manuales. Como un descubrimiento lento, capa tras capa, saca a la luz una realidad interior hecha de recuerdos y presencias, de cuerpos suspendidos entre lo visible y lo inconsciente.

En sus obras, la dimensión espiritual se entrelaza con la psicológica. Un universo íntimo e inquietante, donde la fragilidad se convierte en lenguaje de una búsqueda que no teme la sombra, que abraza la imperfección y la distancia como materia poética. Mirar sus obras es aceptar perderse por un instante en un "otro lugar" que habla (también) de nosotros.

ENG: The Latvian-British artist builds worlds suspended between painting, collage, and archival photography, where each image seems to emerge from a ritual of evocation rather than from a simple artistic gesture. Her imagery is dense, layered, and charged with symbols and gothic atmospheres that speak of belonging, loss, and rebirth.

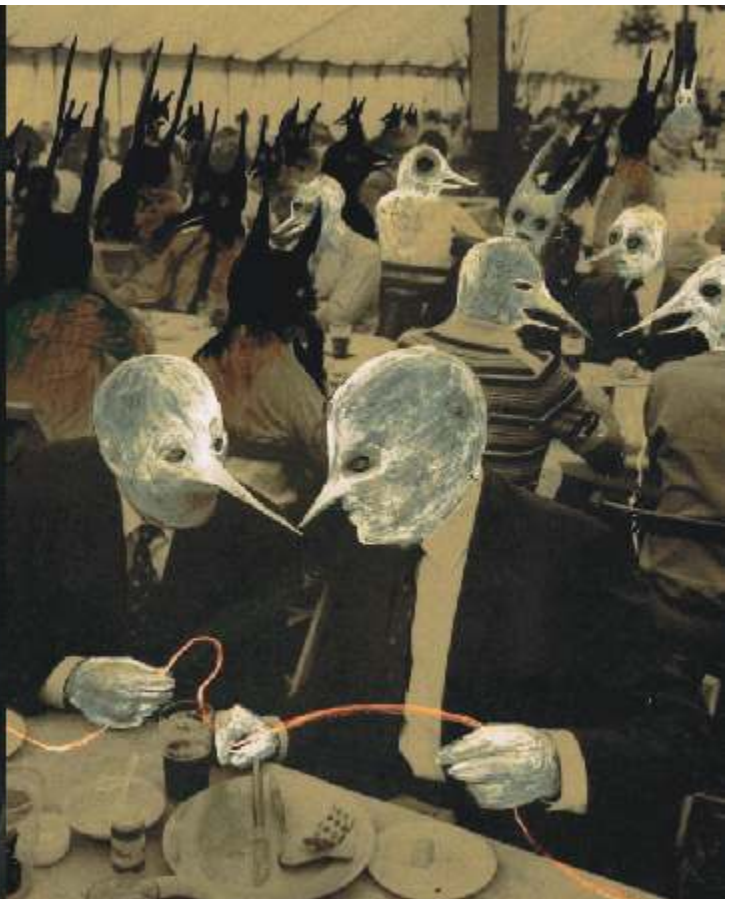
Having grown up in Latvia during the nineties and later moved to the United Kingdom to study, Soboleva experienced firsthand the sense of

rootlessness that accompanies those who navigate between languages and cultures. This feeling of displacement becomes the key to her work: in her pictorial collages we recognize faces that find no place, fragmented figures, and archival images that seem to emerge from an uncertain past, both collective and personal. Each piece becomes a small ritual, an attempt to give visual form to what remains when memory fades.

Her process is instinctive and almost archaeological: Soboleva begins with found materials, old photographs, anonymous clippings, forgotten papers, that she transforms into narrative surfaces, mixing paint with manual interventions. Like a slow discovery, layer by layer, she brings to light an inner reality made of memories and presences, of bodies suspended between the visible and the unconscious. In her works, the spiritual dimension intertwines with the psychological. An intimate and unsettling universe, where fragility becomes the language of a quest unafraid of shadow, embracing imperfection and distance as poetic material. To look at her works is to accept getting lost for a moment in an "other place" that also speaks of us.







SALUSTIANO, IMPACTO VISUAL QUE ROMPE ESTEREOTIPOS

SALUSTIANO, VISUAL IMPACT THAT BREAKS STEREOTYPES



Un maestro del ámbito figurativo con merecido reconocimiento internacional que mezcla influencias diversas como la reminiscencia renacentista, el arte oriental y los carteles publicitarios.	A master of the figurative field with well-deserved international recognition, he blends diverse influences such as Renaissance reminiscence, Eastern art, and advertising posters.
---	---

Entrevista a Salustiano

¿Cómo surgió la idea de combinar tradición y modernidad en sus retratos rompiendo estereotipos dentro del arte figurativo?

La idea de combinar tradición y modernidad en mis obras nace como una consecuencia natural de mi relación con la pintura, con la tradición y la contemporaneidad. Para mí la tradición no es un lastre, sino una herencia. Ortega y Gasset decía que “la modernidad es la conciencia de la historia”; por eso, solo asumiendo el peso del pasado podemos transformarlo en algo nuevo.

Pienso que mi estilo nace, precisamente, de no traicionar la tradición ni darle la espalda a lo contemporáneo.

El humor y la crítica son elementos presentes en su obra: ¿de qué manera los integra sin perder la elegancia visual de sus retratos?

Siempre he creído que la belleza es la vía más eficaz para comunicar una idea o una emoción. Desde muy pronto entendí que la única manera de convencer debía ser a través de la elegancia y de la armonía. La belleza es el vehículo más amable, pero también el más poderoso; permite introducir la reflexión o la crítica sin necesidad de imponerlas.

Un mensaje “panfletario” puede

sugestionarnos por un instante, pero raramente convence. La crítica directa suele generar rechazo; la belleza, en cambio, desarma. Cuando la forma es bella, el espectador baja la guardia, se deja conquistar por lo que ve, y en ese momento es posible sembrar la duda o la reflexión.

La religión lo comprendió hace siglos, y hoy la publicidad también: para llegar al alma o al deseo hay que hacerlo con emoción, pero sobre todo a través de la belleza.

¿Por qué apuesta por la monocromía de los fondos y la estética pop e hiperrealismo resignificando la solemnidad del arte clásico?

Con respecto a la monocromía, me gusta lo absoluto, sin medias tintas: luz cegadora o noche profunda. Nada que pueda distraer de la verdadera emoción que de la figura pueda emanar.

En cuanto a lo pop, es una consecuencia inevitable de la época que nos ha tocado vivir. Lo pop habla de nuestro tiempo: brillante, superficial, profundo y, sobre todo, contradictorio.

Me fascinan las superficies esmaltadas de los restaurantes americanos con neones, las estaciones de servicio de la Ruta 66, las máquinas expendedoras que

Aparecen en los caminos rurales de Japón como naves espaciales voluptuosas dispuestas a satisfacer cualquier deseo... Ese universo visual, pulido, hiperluminoso, aparentemente banal, me resulta poético, casi religioso en su promesa de inmediatez y plenitud.

Sus modelos, a menudo jóvenes, posan con serenidad y cierto aire intemporal: ¿qué significado tiene esta estética de belleza idealizada en un mundo saturado de imágenes fugaces?

Las leyes que rigen la belleza se descubren, no se inventan. No son una creación humana, sino el hallazgo de un orden ya inscrito en la naturaleza. Están, como decía Plotino, “en las proporciones de una forma, en la claridad de un alma y en la medida de su armonía”.

Nuestro concepto de lo bello nace con la cultura griega. Y desde entonces, el arte juega al “cucú-tras” con la belleza.

Yo abrazo esa belleza idealizada - irreal pero posible- de manera casi militante. Mis modelos encarnan esa serenidad que no pertenece a un tiempo concreto. Son jóvenes no por una cuestión estética superficial, sino porque en la juventud aún habita una pureza, una promesa de eternidad que se va perdiendo con el paso de los años.



PRESENTE PLUSCUAMPERFECTO (IRIDE BALA)
Oil, natural pigments and acrylic resin on canvas
80 cm

Salustiano habla de la internacionalización como un proceso estético, económico y cultural: ¿cómo ha influido este recorrido global en la identidad de su obra?

Creo que viajar y conocer otras culturas nos enriquece profundamente, seamos artistas o no. Viajar abre la mente, desmonta certezas y amplía la mirada. Para un artista contemporáneo, este contacto con lo diverso es esencial. La identidad de hoy en día surge de la pluralidad. Cada país, cada cultura, cada rostro encontrado deja una huella y ofrece otra manera de entender incluso aquello que parecía inmutable: la luz, el silencio o la emoción.

Háblanos sobre la obra Diego con pistola de agua de la serie Love is pop (2025) ¿De qué manera la inclusión de pistola de agua en la obra desactiva o ironiza la carga violenta asociada a las armas, y cómo esto dialoga con el erotismo del desnudo?

Sí, en esta obra hay cierta ironía y sentido del humor, pero también ternura. Podemos encontrar en esta pintura una interesante tensión entre los distintos elementos que la componen, una tensión que nace del diálogo entre la mirada, el gesto y la composición. Diego apunta fuera del cuadro hacia algo o alguien que no vemos, y ese fuera de campo nos incluye. Su mirada nos hace cómplices de su gesto, de su desnudez y de su intención. Aunque no sabemos qué está ocurriendo exactamente, su serenidad nos invita a compartir ese instante de inquietante ambigüedad. Este triángulo de miradas y direcciones, tan aparentemente barroco, queda matizado por la belleza que impregna toda la pieza. Una belleza elegante y liviana, como en las composiciones de Tiepolo, donde los cuerpos parecen más cercanos al cielo que a la tierra. En Love is Pop hay una intención constante de reconciliar opuestos: lo sensual y lo puro, la aparente violencia y la fragilidad, lo sagrado y lo profano. El cuerpo desnudo de

Diego no es erótico en un sentido literal, sino espiritual, y representa la vulnerabilidad del ser humano, la inocencia previa a la culpa bíblica.

¿Cómo influye el título “Love is pop” en la lectura de las obras de esta serie: plantea un amor superficial, mediático, o un amor democratizado y desdramatizado?

Hablo del amor que mantiene a Júpiter, Saturno y Plutón en sus órbitas; el amor que impide que todo se desintegre. Ese mismo amor es el que mueve el mundo y, por lo tanto, intento que forme parte de mi pintura.

Love is Pop no habla del amor romántico ni del sentimentalismo mediático, sino del amor como energía universal, como fuerza que sostiene todo. Es un amor democrático, accesible para todos y, al mismo tiempo, sublime.

¿Por qué se crea esta tensión en la obra entre inocencia y erotismo adulto?

Mi intención no fue hacer una obra con tintes eróticos. Cuando Adán y Eva estaban en el Paraíso, su desnudez no era erótica, sino inocente, natural y espiritual. Un caballo desnudo o una mariposa desnuda no son eróticos: simplemente son. Lo que ocurre es que, con el paso del tiempo, hemos perdido esa mirada limpia y hemos cargado el cuerpo de connotaciones y prohibiciones.

En mis pinturas intento recuperar esa forma de mirar previa a la manzana del Paraíso, cuando la piel era solo la frontera entre nosotros y el resto del universo, una frontera pura y frágil. Siempre he defendido que la materia prima de mi obra es la ternura. A través de ella busco un territorio donde podamos habitar sin miedo, donde el cuerpo sea una representación de lo que somos: vulnerables, efímeros y bellos.

En un contexto dominado por la incertidumbre, ¿qué papel juega la reinención personal y artística en su propuesta, y cómo la perciben los espectadores?

Creo que el término reinención está

sobrevalorado. Vivimos en una época que nos exige reinventarnos constantemente, como si lo anterior dejara de tener valor en cuanto pasa de moda. Pero el arte, y la vida, no funcionan así. Yo prefiero hablar de evolución y de madurez.

Madurar significa mirar las cosas desde otro lugar, con más conciencia, más calma y menos miedo. Nuestra obra cambia porque nosotros cambiamos; no por una estrategia, sino porque la mirada se transforma con la experiencia. Lo contrario de madurar no es quedarse igual, sino envejecer, en el sentido más feo de la palabra: repetir fórmulas, perder curiosidad, endurecerse, anquilosarse.

Una jirafa no se reinventa: evoluciona, se adapta y, en esa adaptación, crece y alcanza aquello que desea.

En tiempos de incertidumbre, quizá esa autenticidad sea la forma más profunda de renovación.

¿Qué significado tiene el color predominante en cada serie de retratos, el rojo Salustiano, el negro y, el blanco que predomina en los retratos dibujados?

El color es fundamental en mi trabajo. Yo lo uso de manera contenida y absoluta y, al mismo tiempo, de forma voluptuosa. Lo primero, porque mis obras son casi monocromáticas; y lo segundo, porque empleé los pigmentos más ricos y aterciopelados del mercado.

Trabajo esencialmente con tres colores: rojo, negro y blanco. Son tonos fundamentales, capaces de sostener por sí solos una obra completa.

El rojo es el color por excelencia: tiene el poder de trascender su propia condición de color. Es más que un color, es un emblema que provoca sentimientos de belleza, de tiempo ausente y de sosiego, y, al mismo tiempo, es la expresión de la fuerza. El blanco es la luz, es decir, la suma de todos los colores. El negro, la ausencia de luz. Ambos son el yin y el yang de los colores, los extremos contrapuestos: desde donde se parte y hasta donde se llega.



Y ¿qué significado tiene la vestimenta, los tocados por ejemplo o la desnudez camuflada cubriendo la piel con el color como si fuese tatuada?

Me gustaría empezar diciendo que ninguno de los elementos que aparecen en mi obra tiene un significado particular. Ninguno de ellos busca transmitir un simbolismo o una narrativa. Aunque pueda parecer que ciertos objetos representados están cargados de connotaciones, no hay en ellos un valor simbólico.

No me interesa que un elemento “represente” algo cerrado o predecible.

Prefiero que sugiera, que abra un espacio poético en lugar de acotarlo con una interpretación fija.

Los tocados, las telas o la piel cubierta de color se mueven en el ámbito de lo metafórico, del misterio y, hasta cierto punto, de la especulación. Exactamente igual que la poesía, que se alimenta de lo que no se dice.

Cuando cubro la piel con color, no es para ocultar el cuerpo, es para convertirlo en una superficie más espiritual que carnal, como si de un templo o un mapa emocional se tratara.

En definitiva, no hay en ellos una clave simbólica, sino una intención poética que deja espacio a la emoción y a la interpretación del espectador.

El hombre Cromañón representaba en las cuevas todo lo que deseaba que le fuera dado por la Naturaleza, estaba representando su Anhel. Como catalizador/canalizador de un mundo de diferencias ¿Qué anhelos tiene Salustiano?

Ser feliz, estar sereno, seguir estando sano y guapo y cuidar de la gente a la que quiero.

ENG: How did the idea of combining tradition and modernity in your portraits arise, breaking stereotypes within figurative art?

The idea of combining tradition and modernity in my works arises as a natural consequence of my relationship with painting, with tradition, and with contemporaneity. For me, tradition is not a burden but an inheritance. Ortega y Gasset said that “modernity is the consciousness of history”; therefore, only by assuming the weight of the past can we transform it into something new. I think my style is born precisely from neither betraying tradition nor turning my back on the contemporary.

Humor and critique are present elements in your work: how do you integrate them without losing the visual elegance of your portraits?

I have always believed that beauty is the most effective way to communicate an idea or an emotion. Early on, I understood that the only way to convince had to be through elegance and harmony. Beauty is the kindest yet the most powerful vehicle; it allows for the introduction of reflection or criticism without needing to impose them.

A “propagandistic” message may influence us for an instant, but it rarely convinces. Direct criticism usually generates rejection; beauty, on the other hand, disarms. When form is beautiful, the viewer lets down their guard, allows themselves to be conquered by what they see, and in that moment it becomes possible to plant a seed of doubt or reflection. Religion understood this centuries ago, and today so does advertising: to reach the soul or desire, one must do it through emotion, but above all through beauty.

Why do you opt for monochromatic backgrounds and a pop and hyperrealist aesthetic that re-signifies the solemnity of classical art? Regarding monochromy, I like the absolute, without half tones: blinding light or deep night. Nothing that might distract from the true

emotion the figure may emanate. As for pop, it is an inevitable consequence of the era we live in. Pop speaks of our time: bright, superficial, profound and, above all, contradictory. I am fascinated by the enameled surfaces of American diners with neon lights, the gas stations on Route 66, the vending machines that appear along rural Japanese roads like voluptuous spaceships ready to satisfy any desire... That visual universe—polished, hyper-luminous, seemingly banal—feels poetic to me, almost religious in its promise of immediacy and fulfillment.

Your models, often young, pose with serenity and a certain timeless air: what is the meaning of this idealized aesthetic of beauty in a world saturated with fleeting images?

The laws that govern beauty are discovered, not invented. They are not a human creation but the finding of an order already inscribed in nature. They lie, as Plotinus said, “in the proportions of a form, in the clarity of a soul, and in the measure of its harmony.” Our concept of beauty was born with Greek culture. And since then, art has been playing hide-and-seek with beauty. I embrace that idealized beauty—unreal yet possible—in an almost militant way. My models embody a serenity that does not belong to any specific time. They are young not for superficial aesthetic reasons, but because youth still harbors a purity, a promise of eternity that fades with the passing years.

Salustiano speaks of internationalization as an aesthetic, economic, and cultural process: how has this global journey influenced the identity of your work?

I believe that traveling and discovering other cultures enriches us deeply, whether we are artists or not. Travel opens the mind, dismantles certainties, and broadens our gaze. For a contemporary artist, this contact with diversity is essential. Today’s identity arises from

plurality. Each country, each culture, each face encountered leaves a mark and offers another way of understanding even what once seemed immutable: light, silence, or emotion.

Tell us about the work Diego with Water Gun from the series Love is Pop (2025). How does the inclusion of a water gun deactivate or ironize the violent charge associated with weapons, and how does this interact with the eroticism of the nude?

Yes, there is a certain irony and sense of humor in this work, but also tenderness. In this painting we find an interesting tension among the elements that compose it, a tension born from the dialogue between the gaze, the gesture, and the composition. Diego aims outside the frame toward something or someone we cannot see, and that off-screen space includes us. His gaze makes us accomplices to his gesture, his nakedness, and his intention.

Although we do not know exactly what is happening, his serenity invites us to share that moment of unsettling ambiguity. This triangle of gazes and directions, so apparently baroque, is tempered by the beauty that permeates the entire piece. An elegant, weightless beauty reminiscent of Tiepolo’s compositions, where bodies seem closer to the sky than to the earth. In **Love is Pop** there is a constant intention to reconcile opposites: the sensual and the pure, apparent violence and fragility, the sacred and the profane. Diego’s naked body is not erotic in a literal sense but spiritual, representing human vulnerability, the innocence prior to biblical guilt.

How does the title Love is Pop influence the reading of the works in this series? Does it suggest a superficial, media-driven love, or a democratized and de-dramatized kind of love? I speak of the love that keeps Jupiter, Saturn, and Pluto in their orbits; the love that prevents everything from disintegrating.



That same love moves the world and, therefore, I try to make it part of my painting. **Love is Pop** does not speak of romantic love or media-driven sentimentality, but of love as a universal energy, as the force that sustains everything. It is a democratic love, accessible to all and at the same time sublime.

Why is there tension in the work between innocence and adult eroticism? My intention was not to create a work with erotic undertones. When Adam and Eve were in Paradise, their nakedness was not erotic but innocent, natural, and spiritual. A naked horse or a naked butterfly are not erotic: they simply are. What happens is that, over time, we have lost that pure gaze and have burdened the body with connotations and prohibitions. In my paintings I try to recover that way of seeing prior to the apple in Paradise, when skin was merely the boundary between us and the rest of the universe, a pure and fragile boundary. I have always maintained that the raw material of my work is tenderness. Through it, I seek a territory where we can dwell without fear, where the body is a representation of what we are: vulnerable, ephemeral, and beautiful.

In a context dominated by uncertainty, what role does personal and artistic reinvention play in your work, and how do viewers perceive it? I think the term reinvention is overrated. We live in an era that demands constant reinvention, as if anything previous lost its value as soon as it fell out of fashion. But art, like life, does not work that way. I prefer to speak of evolution and maturity. To mature means to look at things from another place—with more awareness, more calm, and less fear. Our work changes because we change; not because of strategy, but because our gaze transforms with experience. The opposite of maturing is not staying the same, but aging, in the ugliest

sense of the word: repeating formulas, losing curiosity, hardening, becoming rigid. A giraffe does not reinvent itself: it evolves, adapts, and in that adaptation grows and reaches what it desires. In times of uncertainty, perhaps that authenticity is the deepest form of renewal.

What is the meaning of the predominant color in each portrait series—the Salustiano red, the black, and the white that predominates in the drawn portraits? Color is fundamental in my work. I use it in a contained and absolute way and, at the same time, in a voluptuous way. The former because my works are almost monochromatic; the latter because I use the richest, most velvety pigments on the market. I work essentially with three colors: red, black, and white. They are fundamental tones, capable of sustaining an entire work on their own. Red is the color par excellence: it has the power to transcend its condition as a color. It is more than a color; it is an emblem that evokes feelings of beauty, timelessness, and calm, and at the same time expresses strength. White is light—that is, the sum of all colors. Black is the absence of light. They are the yin and yang of colors, the opposing extremes: where one starts and where one arrives.

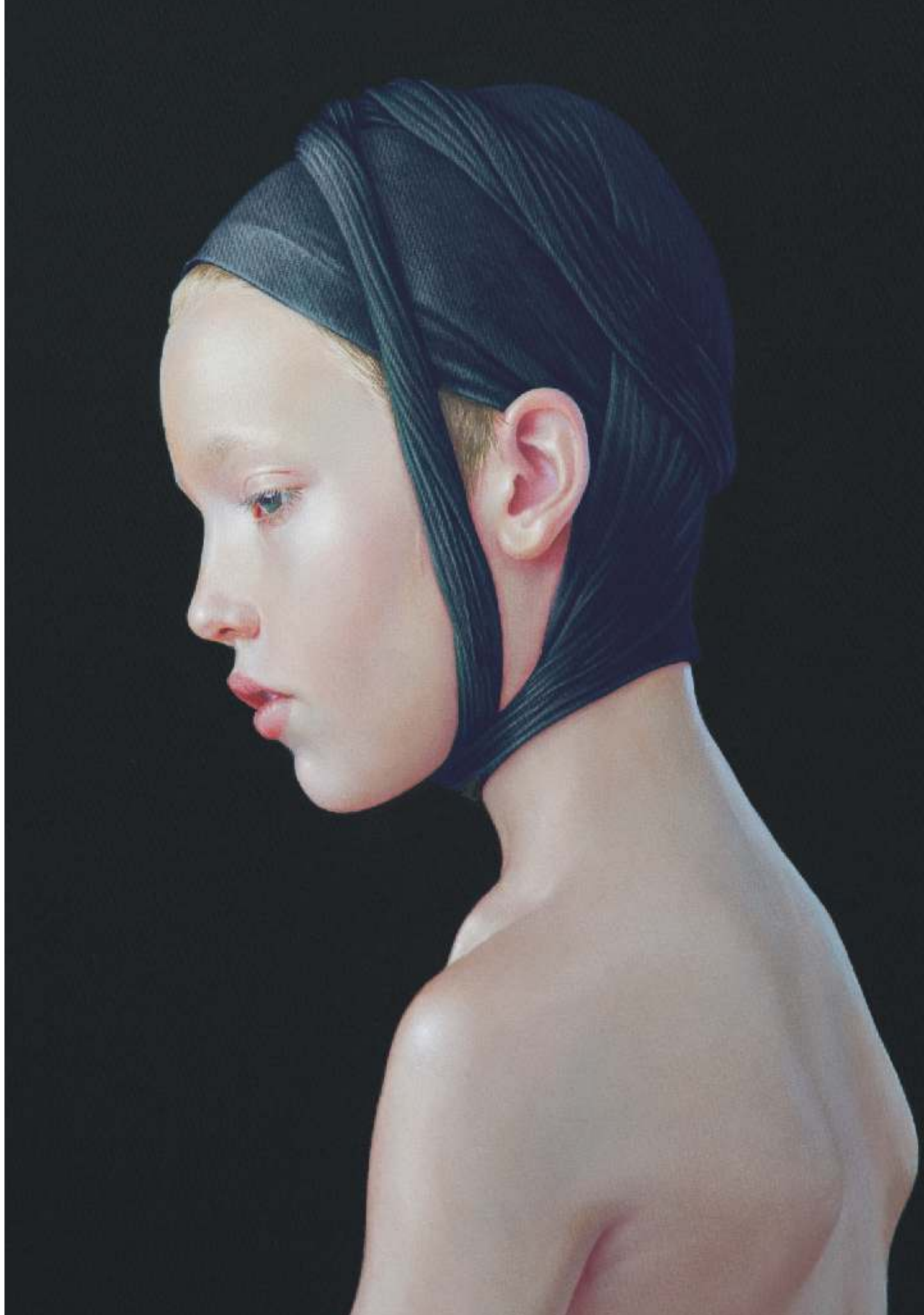
And what is the meaning of clothing, the headpieces for example, or the camouflaged nakedness with the skin covered in color as if it were tattooed?

I would like to begin by saying that none of the elements that appear in my work has a particular meaning. None of them seeks to convey symbolism or narrative. Although certain objects may seem loaded with connotations, they do not hold symbolic value. I am not interested in having an element “represent” something closed or predictable. I prefer it to suggest, to open a poetic space rather than constrain it with a

fixed interpretation. Headpieces, fabrics, or skin covered in color operate in the realm of the metaphorical, the mysterious, and, to a certain extent, the speculative—just like poetry, which feeds on what is left unsaid. When I cover the skin with color, it is not to conceal the body but to transform it into a surface more spiritual than carnal, as if it were a temple or an emotional map. In short, there is no symbolic key in these elements but a poetic intention that leaves room for emotion and for the viewer’s interpretation. Cro-Magnon man represented in caves everything he wished Nature would grant him—he was representing his Desire.

As a catalyst/channeler of a world of differences, what desires does Salustiano have? To be happy, to be serene, to remain healthy and handsome, and to take care of the people I love.





A MUST HAVE

RED WING SHOES & PASATIEMPOS STORE

The Red Wing x Engineered Garments





Red Wing Boots de venta en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. · www.pasatiempos.net



Red Wing Boots de venta en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. · www.pasatiempos.net

The Red Wing x Engineered Garments



A MUST HAVE



BLUE BANANA SHOP

Av. de Jaume III, 3. Palma.

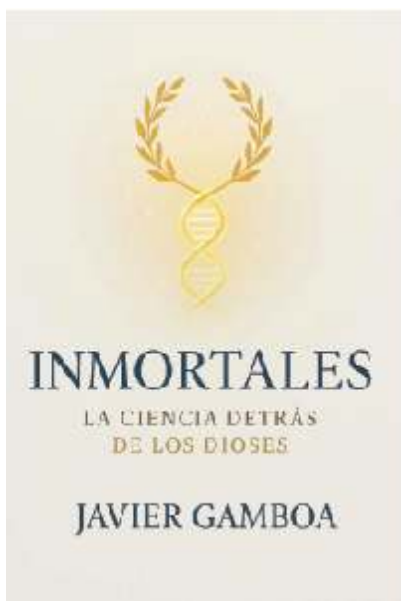
www.bluebananabrand.com



DR MARTENS 1460 BOOT BLACK SMOOTH: 219€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



INMORTALES: LA CIENCIA DETRÁS DE LOS DIOSES

Autor: **Javier Gamboa**

La obra definitiva sobre la biología del envejecimiento y sus límites evolutivos



RED WING LOGGER BRIAR OIL SLICK: 399€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



JACQUES MARIE MAGE SUNGLASSES
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma, Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



BLUNDSTONE CHELSEA BOOTS: 265€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



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



UGG W CLASSIC MINI II BOOT: 189,95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Red Wing, el líder en la fabricación de botas

Red Wing, the leader in boot manufacturing

Red Wing Boots de venta en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. · www.pasatiempos.net

Durante más de 120 años, Red Wing se ha consolidado como el referente indiscutible en la fabricación de botas americanas.

For more than 120 years, Red Wing has established itself as the undisputed benchmark in American boot making.



estadounidenses participan en cada etapa del proceso. Es este compromiso con la calidad, la autenticidad y la manufactura local lo que ha convertido a Red Wing en una marca legendaria, capaz de combinar su herencia centenaria con la innovación necesaria para seguir acompañando a las nuevas generaciones.

ENG: Originating in the town of Red Wing, Minnesota, the brand has combined traditional construction techniques with top-quality materials to create boots and footwear renowned worldwide for their durability, strength, and performance.

Its legacy has been built on a clear commitment: relying on local communities to produce footwear designed for professionals around the globe.

Red Wing stands by a firm principle: when it says a product is made in the United States, it truly is. From leather tanning to cutting, stitching, and final assembly, American hands are involved in every stage of the process.

It is this commitment to quality, authenticity, and local craftsmanship that has made Red Wing a legendary brand, capable of combining its century-old heritage with the innovation needed to continue serving new generations.

Desde su origen en la localidad, Minnesota, la marca ha combinado técnicas de construcción tradicionales con materiales de primera calidad para crear botas y calzado reconocidos mundialmente por su durabilidad, resistencia y rendimiento. Su legado se ha forjado sobre un compromiso claro: confiar en las

comunidades locales para producir calzado destinado a todo el mundo.

Red Wing mantiene una premisa firme cuando afirma que un producto está hecho en Estados Unidos, lo está.

Desde el curtido del cuero hasta el corte, el cosido y el ensamblaje final, manos

FOODIES & TRAVELLERS



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Son Sant Jordi, inmerso en una poètica orgànica

Relájate, desconecta y déjate envolver por la wellness área del hotel y celebra las fiestas inmerso en la calma que se respira en Pollença.

Son Sant Jordi, immersed in an organic poetry

Relax, disconnect and let yourself be enveloped by the hotel's wellness area, celebrating the festive season embraced by the calm that permeates Pollença.

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

Ni en la playa, ni en el bullicioso casco urbano de Palma, ni en una remota colina: lo que propone Son Sant Jordi es otra manera de vivir Mallorca. Ubicado en Pollença, una apacible localidad rural del norte de la isla, este hotel ocupa un encantador conjunto de casas del siglo XVII articuladas alrededor de un jardín tranquilo con una pequeña piscina.

Pollença, su Puerto, la península de Formentor y Cala Sant Vicenç forman un destino repleto de historia, naturaleza y tradiciones. Es uno de esos municipios que invitan a descubrir sus costumbres, sus rincones y su identidad única. Además, Pollença celebra fiestas casi todo el año, donde convergen cultura, celebración y tradición. Desde enero, con "els foguerons" en honor a Sant Antoni y Sant Sebastià, hasta la Feria del Vino en Semana Santa, las Fiestas de la Patrona y el Festival de Pollença en agosto, sin olvidar las celebraciones del Port de Pollença, Cala Sant Vicenç y la Fira de noviembre.

El carácter de Son Sant Jordi también se refleja en su interior. Las habitaciones, decoradas al estilo tradicional balear con toques

contemporáneos, transmiten cariño y respeto por la herencia local. Hospedarse aquí significa sumergirse en lo auténtico y descubrir detalles como las telas mallorquinas las conocidas "teles de llengües" y su historia. Su nombre proviene de los motivos que evocan lenguas de fuego; antiguamente se las llamaba "flámulas" por su parecido con las llamas de una hoguera.

Son Sant Jordi ofrece amplios espacios, interiores y al aire libre, para relajarse con calma mediterránea. Durante el mes de diciembre está en promoción el bono regalo para una estancia de fin de semana en habitación Doble Superior, con acceso a la zona wellness. Además, los domingos ofrecen brunch con copa de cava de 10 a 12:00 h.

ENG: Neither on the beach, nor in Palma's bustling old town, nor on a remote hillside: what Son Sant Jordi offers is a different way to experience Mallorca. Located in Pollença, a peaceful rural town in the north of the island, the hotel occupies a charming cluster of 17th-century houses arranged around a tranquil garden with a pool. Pollença, its Port, the Formentor peninsula and Cala Sant Vicenç form a destination rich in history,

nature and tradition. It is one of those places that invite visitors to discover its customs, hidden corners and unique identity.

Pollença also celebrates festivals almost all year long, where culture, celebration and tradition blend together. From January's "foguerons" in honour of Sant Antoni and Sant Sebastià, to the Wine Fair at Easter, the Patron Saint Festivities and the Pollença Festival in August, not to mention the festivities in Port de Pollença, Cala Sant Vicenç and the November "Fira".

The character of Son Sant Jordi is also reflected indoors. The rooms, decorated in traditional Balearic style with contemporary touches, convey warmth and respect for the local heritage. Staying here means immersing yourself in authenticity and discovering details such as Mallorcan textiles the well-known "teles de llengües" and their history.

Son Sant Jordi offers generous indoor and outdoor spaces to unwind with Mediterranean serenity. During December, the gift voucher for a weekend stay in a Superior Double room, including access to the wellness area, is on promotion. In addition, on Sundays they offer a brunch with a glass of cava from 10:00 a.m. to 12:00 p.m.



Acros, un café bar que pertenece a Alaró	Acros, a café bar that belongs to Alaró
Hay lugares que no necesitan alardes para dejar huella.	There are places that don't need showiness to leave a mark.
Carrer de la Verge del Refugi, 11, Alaró. Mallorca. · @acrosscafebar	
Acros es, ante todo, un bar que pertenece a Alaró, y eso se nota. No busca impresionar, sino acompañar. Es un lugar donde las conversaciones fluyen con la misma naturalidad que la luz que cae sobre la plaza. Un rincón en el que uno puede sentirse parte del pueblo, aunque sea solo por un rato. Y, precisamente por eso, sigue siendo uno de los bares más queridos y necesarios de Alaró. Situado junto a la plaza de la Vila, su terraza funciona como un punto de gravedad que atrae a vecinos, ciclistas, caminantes y curiosos que pasan por el centro buscando una pausa auténtica, sin filtros ni artificios. Lo primero que seduce de Acros es su ambiente despojado pero cálido, ese tipo de sencillez que solo pueden ofrecer los bares que no intentan demostrar nada. Su terraza, con vistas a la plaza, invita a quedarte, a conversar, a dejar pasar el reloj sin prisa, tomando un café o unas cañas mientras pasa la vida del pueblo. El bar ha sido y sigue siendo un punto de encuentro habitual, un espacio de ocio diario y nocturno que forma parte del latido cotidiano de Alaró. Aquí las mesas no compiten por protagonismo, la	decoración no exige atención, y la música, cuando la hay, acompaña sin perturbar. La escena la marca el paisaje humano: parejas que comentan el día, jubilados que mantienen viva la conversación del pueblo, grupos de amigos que se saludan de mesa en mesa, y visitantes que observan con curiosidad ese pequeño teatro de la vida local. EN EL CORAZÓN DE ALARÓ, UN PUEBLO MALLORQUÍN QUE AÚN SABE CONSERVAR LA CALMA ENTRE MONTAÑAS, EL ACROS CAFÉ BAR SE HA CONVERTIDO EN UNO DE ESOS REFUGIOS DONDE LA VIDA COTIDIANA RESPIRA CON NATURALIDAD. IN THE HEART OF ALARÓ, A MALLORCÁN TOWN THAT STILL KNOWS HOW TO PRESERVE CALM AMONG THE MOUNTAINS, ACROS CAFÉ BAR HAS BECOME ONE OF THOSE REFUGES WHERE EVERYDAY LIFE BREATHES NATURALLY. ENG: Acros is, above all, a bar that belongs to Alaró, and it shows. It doesn't aim to impress, but to accompany. It's a place where conversations flow as naturally as the light falling over the square. A corner where one can feel part of the town, even if only for a while. And precisely for that reason, it remains one of the most beloved and essential bars in Alaró. Located next to the Plaza de la Vila, its terrace functions as a point of gravity, attracting locals, cyclists, walkers, and curious passersby in the town center looking for an authentic pause, without filters or artifices. The first thing that captivates about Acros is its stripped-down yet warm atmosphere, that kind of simplicity only offered by bars that aren't trying to prove anything. Its terrace, overlooking the square, invites you to stay, to converse, to let time pass unhurriedly, sipping coffee or a beer while watching the town's life unfold. The bar has been and continues to be a regular meeting point, a space for daily and nightly leisure that forms part of the heartbeat of Alaró. Here, the tables don't compete for attention, the décor doesn't demand it, and the music, when present, accompanies without disturbing. The scene is set by the human landscape: couples discussing their day, retirees keeping the town's conversation alive, groups of friends greeting each other from table to table, and visitors observing with curiosity this small theater of local life.





Gaspar Amengual, Joan Moranta y Jeroni Reus



PEREMATEU

Variedades:
Moll
Giró Ros
Chardonnay



L'AMO

Variedades:
Mantonegro 100 %



Variedades:
Mantonegro
Callet

CUCAVEL·LA



Variedades:
Giró Ros 100 %

22 UNCES

TRAL·LAREL·LO

Variedades:
Escursac 100 %



PINYOL VERMELL

Variedades:
Esperó de Gall 100 %

Vinum Pro Nobis, vinos con ADN mallorquín	Vinum Pro Nobis, wines with Mallorcan DNA
Una historia recuperada, un sabor redescubierto, una pieza del alma isleña restaurada	A recovered story, a rediscovered flavor, a restored piece of the island's soul
Colomer, 18. Mancor de la Vall. Mallorca. Tel. 640 83 87 08 · info@vinumpronobis.com	
Su historia nace del vínculo entre tres amigos apasionados por la cultura vinícola, Jeroni Reus, el enólogo Gaspar Amengual y Joan Moranta que un buen día deciden emprender juntos y fundan Vinum Pro Nobis con un propósito inequívoco, rescatar el patrimonio vinícola de sus antepasados. Así comienza una nueva etapa destinada a dar voz y visibilidad a las variedades autóctonas mallorquinas, aquellas que estaban cayendo en el olvido y merecían ser devueltas a la vida. No son solo enólogos; se consideran custodios de la historia. Trabajan para devolver a la vida variedades de uva que casi desaparecieron, identificando vides antiguas supervivientes por toda la isla, analizando su ADN y replantándolas en parcelas seleccionadas. Cada variedad recuperada es una historia rescatada, un sabor redescubierto y una pieza del alma mallorquina restaurada. Vinum Pro Nobis es el eco de un sueño compartido, un vino hecho por nosotros, para todos. El ADN del proyecto es claro e inconfundible, hacer vino de Mallorca. La vendimia se lleva a cabo con una selección minuciosa,	permitiendo que Gaspar defina el estilo final según las características organolépticas de cada variedad. Su filosofía se fundamenta en crear vinos sinceros, desnudar la esencia de cada cepa y apostar decididamente por la sostenibilidad. Los nombres de los vinos se enlazan directamente con las variedades, mientras que las frases de sus etiquetas rescatan expresiones tradicionales mallorquinas, difundiendo así la evolución del lenguaje. Cada botella se convierte en un gesto de preservación que apoya la recuperación y replantación de variedades ancestrales, asegurando que el patrimonio agrícola de la isla perdure para las generaciones venideras. ENG: Their story was born from the bond between three friends passionate about wine culture: Jeroni Reus, winemaker Gaspar Amengual, and Joan Moranta, who one day decided to embark on a joint venture and founded Vinum Pro Nobis with a clear purpose, to rescue the wine heritage of their ancestors. This marks the beginning of a new chapter aimed at giving voice and visibility to Mallorca's native grape varieties, those that were falling into oblivion and deserved to be brought back to life. They are not just winemakers; they see themselves as custodians of history. They work to revive grape varieties that nearly disappeared, identifying ancient surviving vines across the island, analyzing their DNA, and replanting them in selected plots. Each recovered variety is a rescued story, a rediscovered flavor, and a restored piece of Mallorca's soul. Vinum Pro Nobis is the echo of a shared dream, a wine made by us, for everyone. The DNA of the project is clear and unmistakable: to make wine from Mallorca. The harvest is carried out with meticulous selection, allowing Gaspar to define the final style according to the organoleptic characteristics of each variety. Their philosophy is based on creating honest wines, stripping each vine down to its essence, and committing firmly to sustainability. The names of the wines are directly linked to the varieties, while the phrases on their labels revive traditional Mallorcan expressions, thus helping preserve the evolution of the language. Each bottle becomes an act of preservation that supports the recovery and replanting of ancestral varieties, ensuring that the island's agricultural heritage endures for generations to come.

Mandragora Hidromel, la microbodega mallorquina que conquista el mundo

Después de un noviembre especialmente intenso, llega el momento de reflexionar sobre lo vivido y lo recibido.

Mandragora Hidromel, the Mallorcan micro-meadery that is conquering the world

After an especially intense November, the time has come to reflect on what we've lived and what we've received.

Mandragora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com



Por ello, nos hemos reunido con Marina Artigues, actual presidenta de AESHI (Asociación Española de Hidromiel), propietaria de Mandragora Hidromel y, organizadora y coordinadora de la Copa Reina Hidromiel 2024 y 2025 en Mallorca, para conocer de primera mano sus impresiones. Del 20 al 22 de noviembre de 2025 tuvo lugar la Competición Internacional de Hidromiel VII Copa Reina Hidromiel Mallorca. ¿Podrías contarnos cuántos participantes hubo en total, de qué países proceden y qué fue lo que más te sorprendió de esta edición? En la VII edición Copa Reina Hidromiel participaron más de 18 países entre ellos España, Portugal,

Italia, Francia, Polonia, Alemania, U.S.A, Gales - U.K, México, Perú, Argentina...

Lo más sorprendente ha sido el aumento de entradas de Hidromiel y participación que habido este año, además de los jueces internacionales repetidores hemos tenido el placer de conocer más expertos igual que productores que han podido asistir y traer sus muestras para dar a degustar en la cata de "Hidromieles del Mundo", difíciles de conseguir aquí en la isla.

Este año Mandragora Hidromel ha vuelto a recibir nuevos premios. ¿Cuáles fueron los hidromieles galardonados y qué características destacadas tiene cada uno de ellos? -

Oro: Hidromel d'Hivern; Plata: Herbesmel; Plata: Melomel Cireres; Bronce: Figuesmel

Hidromel d'Hivern un hidromiel dulce con especias como la canela, clavo, anís estrellado y peladura de naranja ha sido por segundo año consecutivo galardón de ORO en su categoría de Metheglin Especies, hierbas o vegetales.

Herbesmel con botánicos de la isla, nuestro más estilo mallorquín orgullosos por su premiación donde el aroma y el balance de sus ingredientes te sumergen en los campos de nuestra tierra.

Melomel Cireres, la joya de la corona vuelve a ser premiada por su característico resultado de entremezclar la acidez de la cereza con el dulzor de la miel.

Figuesmel, hidromiel dulce con higos de Mallorca, una de las variedades más reclamadas -que con sus matices de fruta madurada en barrica francesa le aportan notas de cacao, vainilla, caramelo.

También tenemos una pregunta para Xisco Torres Stuch, el socio de Marina y reconocido especialista en hidromiel, que formó parte del prestigioso panel de expertos encargado de evaluar los mejores hidromieles del mundo en esta edición tan

especial. Tras participar en la VII Copa Reina Hidromiel, ¿cuáles son tus impresiones generales? Es sorprendente ver que en la categoría Amateur van cada año en aumento. Donde las elaboraciones son cada vez más afines a los resultados que se pretenden y que con mucha imaginación y atrevimiento son capaces de lograr nuevas recetas increíbles. Con las celebraciones a la vuelta de la esquina, muchos buscan bebidas únicas para brindar. ¿Nos recomendarías algún hidromiel de Mandrágora Hidromiel para estas fechas? ¿Qué variedad sugerís para acompañar una mesa navideña y por qué marida tan bien? Todos nuestros hidromieles sirven bien para hacer el aperitivo o de acompañamiento con las comidas o bien de digestivo. Una alternativa natural y diferente que de cada vez acompaña más en las mesas. "Aubercoc", nuestra variedad semidulce con albaricoques de Mallorca, es una elección muy acertada para dar entrada o maridar con tabla de quesos, mariscos, carnes blancas, platos salados con toques dulces, de postre con el gató de almendra o ensaimada y así brindar en estas fechas tan especiales con algo único. ENG: For this reason, we met with Marina Artigues, current president of AESHI (the Spanish Mead Association), owner of Mandrágora Hidromiel, and organizer and coordinator of the Queen's Mead Cup 2024 and 2025 in Mallorca, to hear her impressions firsthand. From November 20 to 22, 2025, the International Mead Competition – VII Queen's Mead Cup Mallorca took place. Could you tell us how many participants there were in total, which countries they came from, and	what surprised you most about this edition? In the seventh edition of the Queen's Mead Cup, more than 18 countries participated, among them Spain, Portugal, Italy, France, Poland, Germany, the U.S., Wales (U.K.), Mexico, Peru, Argentina... The most surprising thing has been the increase in mead entries and participation this year. In addition to returning international judges, we had the pleasure of welcoming more experts, as well as producers who were able to attend and bring their samples to share in the "Meads of the World" tasting, meads that are difficult to obtain here on the island.	fields of our homeland. Melomel Cireres, the jewel of the crown, has once again been awarded for its distinctive combination of the cherry's acidity with the sweetness of honey. Figuesmel, a sweet mead with Mallorcan figs, one of the most sought-after varieties — its nuances of fruit matured in French oak barrels lend it notes of cocoa, vanilla and caramel. We also have a question for Xisco Torres Stuch, Marina's partner and a renowned mead specialist, who was part of the prestigious panel of experts responsible for evaluating the
		
	This year, Mandragora Hidromiel once again received new awards. Which meads were honored, and what are the standout characteristics of each? Gold: Hidromel d'Hivern; Silver: Herbesmel; Silver: Melomel Cireres; Bronze: Figuesmel. Hidromel d'Hivern — a sweet mead with spices such as cinnamon, clove, star anise and orange peel, awarded GOLD for the second consecutive year in its category of Spiced Metheglin (spices, herbs, or vegetables). Herbesmel, made with botanicals from the island, our most Mallorcan-style mead — we are proud of its award, as its aroma and the balance of its ingredients immerse you in the	best meads in the world in this very special edition. After taking part in the VII Queen's Mead Cup, what are your overall impressions? It's surprising to see that the Amateur category grows every year. The creations are increasingly aligned with the intended results, and with great imagination and boldness, participants are able to achieve amazing new recipes. Which variety would you suggest for a Christmas table? All our meads work well as an aperitif, as a pairing with meals, or as a digestif. "Aubercoc", our semi-sweet variety made with Mallorcan apricots, is an excellent choice to start a meal.

elige tu vino

WINE SPOT



En Legaris los vinos se hacen con calma y nos gusta que los degustes de ese mismo modo, sin prisas. Legaris Crianza, tras sus 12 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y americano, es un vino tinto elaborado con tempranillo y cabernet sauvignon cuya elegancia y largo posgusto le hacen idóneo para acompañar platos de cuchara y guisos de carne. No en vano, el crítico de vinos James Suckling le ha concedido 91 puntos a las últimas dos añadas de este magnífico Ribera del Duero.

LEGARIS CRIANZA 2022

• raventoscodorniu.com



Vinos del Paseante, la colección de vinos singulares de diferentes denominaciones de origen españolas de Raventós Codorníu, presenta La Pelea, elaborado exclusivamente con tempranillo. Se trata de la primera referencia de esta gama que tiene su origen en la D.O. Ribera del Duero. Este tinto destaca por su frescura y vivacidad y, un grado alcohólico moderado. De color rojo púrpura de alta intensidad con tonos amaratados, en nariz predominan los aromas de fruta negra que reflejan la tipicidad de la uva...

LA PELEA

• raventoscodorniu.com



Una microvinificación de Giró Ros 100 % pensada para la alta gastronomía. Es un vino con personalidad, estructura y una complejidad aromática propia de los grandes blancos mediterráneos. En copa presenta un color pajizo dorado. En nariz ofrece notas de miel, cera, fruta tropical madura y suaves tostados. En boca es voluminoso, armónico y muy persistente, sostenido por una acidez que equilibra su potencia. Marida especialmente bien con platos de alta cocina: confit de pato, porcella rostida, foie, guisos y estofados.

22 UNCES

• vinumpronobis.com



Un tinto de gran delicadeza y elegancia, donde la sabiduría de casi ochenta años de cepas habla por sí sola. Es nuestro homenaje a la memoria vitícola de la isla y a quienes han cuidado estas viñas generación tras generación. Se elabora exclusivamente con uvas de Mantonegro procedentes de viñedos viejos, seleccionadas a mano en el campo y nuevamente en bodega. L'Amo se embotella sin filtrar ni estabilizar, preservando su textura original. En nariz aparecen notas de fruta roja, caramelo y matices florales que, recuerdos muy sutiles de cacao y tostados bien integrados.

L'AMO

• vinumpronobis.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #233

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



Weisser Rabbe II 2023. © Pepa Salas Vilar



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

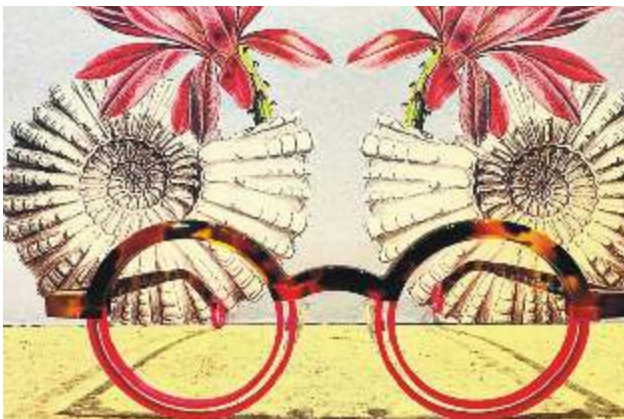
pasatiempos.net

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, Montuñiri. 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



RESTAURANTE L'ATIC

laticrestaurant.com

ESP: El chef Juan Pinel defiende una cocina en constante innovación sin perder la autenticidad. Una cocina viva que genera recuerdos esenciales y los graba en la memoria.

ENG: Chef Juan Pinel champions a cuisine in constant innovation without losing its authenticity, a living cuisine that creates essential memories and engraves them in our minds.

DEU: Chef Juan Pinel vertritt eine Küche, die sich ständig weiterentwickelt, ohne ihre Authentizität zu verlieren – eine lebendige Küche, die wesentliche Erinnerungen schafft...

7ª planta Hotel Saratoga.
Paseo Mallorca, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 72 40



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

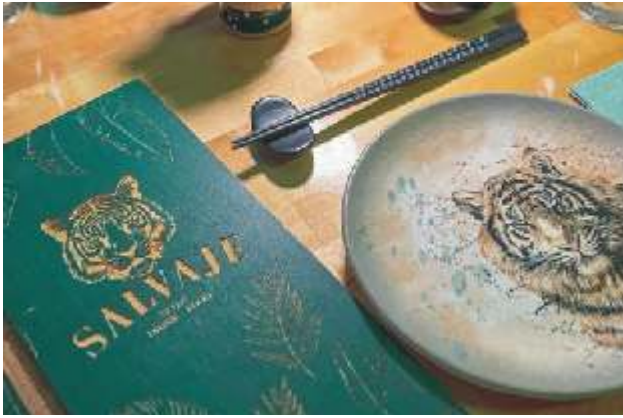
wineandfoodpalma.com

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.



BLUE JAZZ CLUB

hotelsaratoga.com

ESP: El Jazz Club vuelve a ser el punto de encuentro para los amantes del jazz, los cócteles y las emociones auténticas. La calidad y la magia de las noches en el Saratoga hotel ha vuelto.

ENG: The Jazz Club once again becomes the meeting point for lovers of jazz, cocktails, and authentic emotions. The quality and magic of nights at the Saratoga Hotel becomes again.

DEU: Der Jazz Club wird erneut zum Treffpunkt für Liebhaber von Jazz, Cocktails und echten Emotionen. Die Qualität und Magie der Nächte im Hotel Saratoga.

Paseo Mallorca, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 72 40



ACROS CAFÉ BAR

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

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

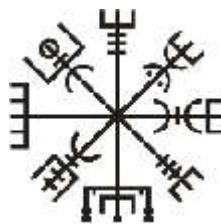
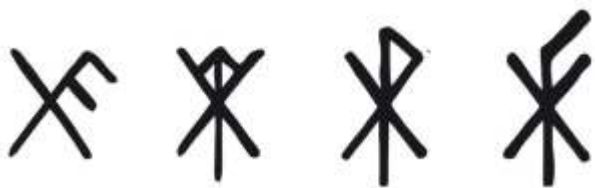
dondelpaisi.com

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 SALUSTIANO
ISSUE # 233

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

Arantza García, Carlos Penas, Ramiro Calle, Van Meerhaeghe, Pepa Slas Vilar, Meghan Murray, Julia Soboleva, Salustiano, Joan (Acros café bar Alaró), Jeroni Reus, Gaspar Amengual y Joan Moranta (Vinum Pro Nobis), 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



DÍA MUNDIAL
DE LA INFANCIA
20 DE NOVIEMBRE

unicef 

Enciéndete por los Derechos de la Infancia



Y ayúdanos a **apagar la desnutrición**
que amenaza a millones de niños y niñas
con una solución muy sencilla.

HAZTE SOCIO O SOCIA

