

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #235

lifestyle & art subculture magazine



EN MANOS DE PSICÓPATAS, REFLEXIÓN DE DE PRADA

VERDADES PENÚLTIMAS DE JAVIER GOMÁ Y VALLÍN

FRANCK SASTRE: CUARENTA AÑOS CREANDO ARTE

S'ÀNGEL, CUANDO LA EMOCIÓN SE SIRVE EN UN PLATO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



1851 1917

RAVENTÓS CODORNÍU

BODEGAS Y VIÑEDOS

· raventoscodorniu.com



Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Rose Gran Reserva

CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA

CELEBREMOS HOY LOS MOMENTO A LOS
QUE QUERAMOS VOLVER MAÑANA

CODORNÍU ARS COLLECTA VARÍA SIGNIFICATIVAMENTE
SEGÚN LA GAMA DE LAS VARIEDADES BLANC DE BLANCS,
BLANC DE NOIRS, GRAND ROSÉ, GRAN RESERVA



Rosa Amores ©



CONTENIDOS

ISSUE #235 ENSI

TOMA NOTA

- 10. En manos de psicópatas.
- 12. La regla crítica: Paressia.
- 14. "Verdades penúltimas" de Javier Gomá y Pedro Vallín.

ARTISTAS

- 18. Roger Haus irrumpe con "HAI", el proyecto que redefine el IA MANGA.
- 22. Iván Quesada, el maestro del error buscado.
- 26. Jenny Morgan: explorando la fragilidad, el deseo y la percepción.
- 30. Carmen Mansilla y la esencia de la creación artística en la figuración.
- 34. Matías Sánchez, construyendo arquetipos personalizados.
- 38. Franck Sastre: cumple cuatro décadas de libertad creativa.
- 44. El artista Carlos Penas irrumpe en el universo de Olivier Bernoux.

DRESSCODE & DESIGN

- 46/47. A must have.
- 48. Béhulah: diseñados para adaptarse a diferentes estilos de vida.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Restaurante S'Àngel, cuando la emoción se sirve en plato hondo.
- 52. El reto para los restaurantes este 2026.
- 54. Donde el Paisi y el arte extremeño del ibérico.
- 56. El encanto del Figuešmel de Mandragora Hidromel.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



VERDADES PENÚLTIMAS DE JAVIER GOMÁ Y VALLÍN

Pág. 14. Una de las tareas del ciudadano culto es reconciliarse con la imperfección del mundo...

ENG: One of the tasks of the cultured citizen is to come to terms with the world's imperfection...

EN MANOS DE PSICÓPATAS

Pág. 10. Nuestros gobernantes instauraron un reino del absurdo, una suerte de distopía grotesca; pero ellos no son absurdos ni..

ENG: Our rulers have established a realm of the absurd, a kind of grotesque dystopia; yet they themselves are neither absurd..

LA REGLA CRÍTICA: "PARRESIA" DE CARLOS PENAS

Pág. 12. Recuerdo perfectamente el día que las palabras empezaron a fascinarme. Paseaba evitando el simple desplazamiento...

ENG: I remember perfectly the day words began to fascinate me. I was walking, avoiding mere movement...

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

DEGUARIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



**FRANCK SASTRE:
CUARENTA AÑOS DE
LIBERTAD ARTÍSTICA**

Pág. 38. La creación ese lugar de encuentro donde emoción y reflexión conviven, donde lo visible se transforma en puente hacia lo esencia...

ENG: Art meeting place where emotion and reflection coexist, where the visible is transformed into a bridge toward the essential...

**CARMEN MANSILLA Y
LA ESENCIA DE LA
CREACIÓN ARTÍSTICA**

Pág. 30. Esta artista madrileña encarna una búsqueda constante de la esencia de la creación artística dentro de la figuración contemporánea..

ENG: This Madrid-based artist embodies a constant search for the essence of artistic creation...

**JENNY MORGAN:
EXPLORANDO LA
FRAGILIDAD, EL DESEO**

Pág. 26. Morgan construye escenarios eufóricos y extrañamente presentes, donde el tiempo parece suspendido...

ENG: Far from nostalgic quotation, Morgan constructs euphoric and strangely present-day scenarios, where time seems suspended...



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

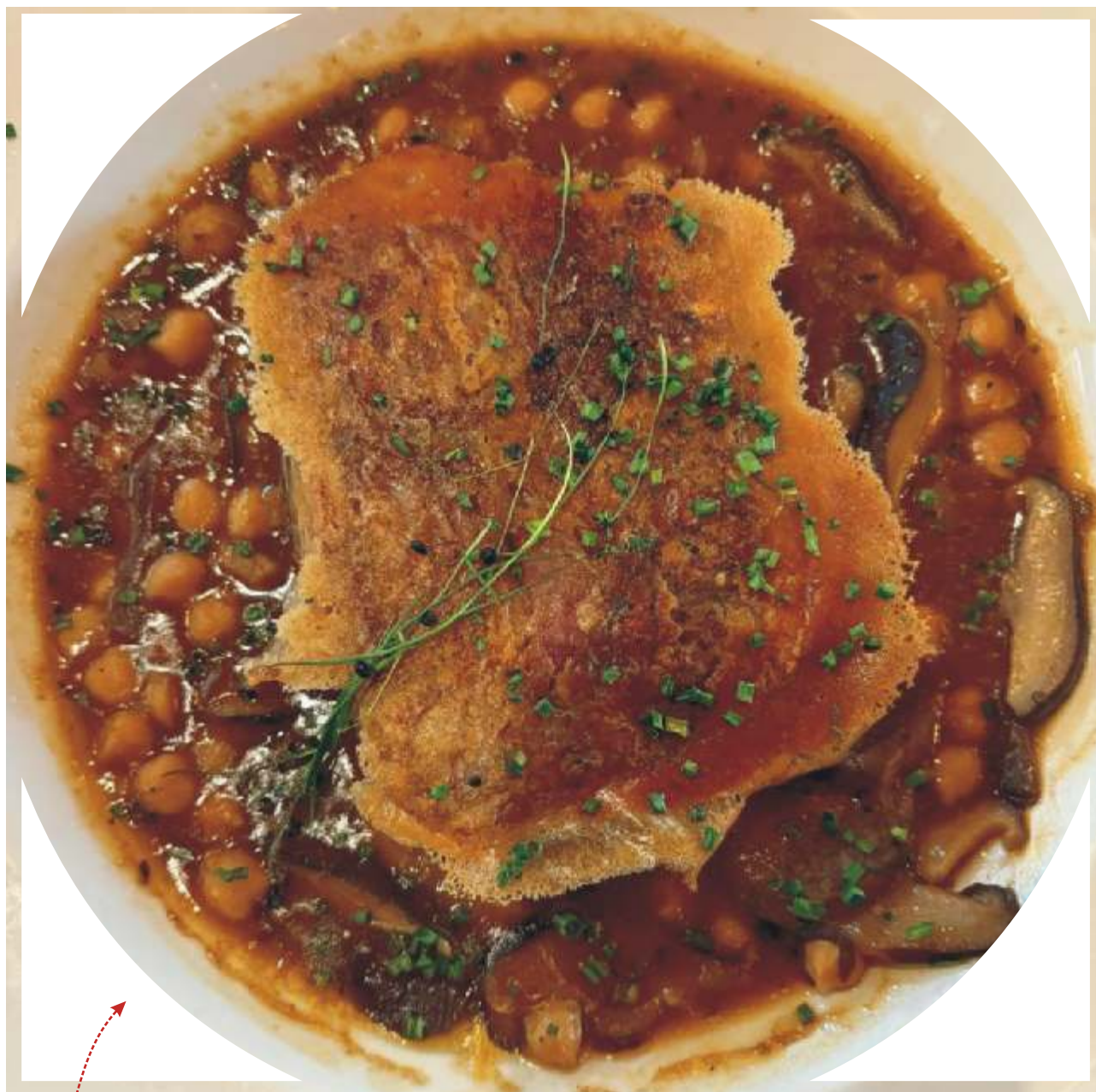
RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE



SUMARIO



S'ÀNGEL Y CUANDO LA EMOCIÓN SE SIRVE EN UN PLATO

Pág. 50. Hay pocos que logran con esa calidez humana, el trato cercano y unos platos caseros bien ejecutados como S'Àngel Restaurante...

ENG: Few manage to achieve such human warmth, attention, and well-executed home-style dishes as S'Àngel does..

EL RETO PARA LOS RESTAURANTES ESTE 2026

Pág. 52. El lema 'El cliente toma el mando' significa encontrar el equilibrio entre la libertad del comensal y la visión del cocinero....

ENG: The slogan "The customer takes the lead" means finding a balance between the diner's freedom and the chef's vision...

EL FIGUESMEL DE MANDRAGORA HIDROMEL

Pág. 56. Este dulce melomel no es solo una bebida, es un regreso al origen, una celebración del tiempo y de la tierra...

ENG: This sweet melomel is not just a drink; it is a return to the origin, a celebration of time and of the land.



COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



S'ANGEL
restaurante

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



EN MANOS DE PSICÓPATAS

Nuestros gobernantes instauraron un reino del absurdo, una suerte de distopía grotesca; pero ellos no son absurdos ni grotescos, son malignos.

IN THE HANDS OF PSYCHOPATHS

Our rulers established a reign of the absurd, a kind of grotesque dystopia; but they themselves are not absurd or grotesque—they are malignant.

Por Juan Manuel de Prada

Ahora que han pasado años de aquel atropello ya podemos decirlo sin ambages. Todas aquellas medidas alucinantemente vejatorias que nos impusieron durante la plaga coronavírica, con enloquecedores arrestos domiciliarios, toques de queda arbitrarios, utilización demente de mascarillas en espacios abiertos, distancias de seguridad arbitrarias, imposición de pasaportes para asegurar el rastreo de la población dócil y estigmatizar a la rebelde y demás prohibiciones desquiciadas fueron un experimento biopolítico. Todas aquellas consignas aberrantes que impusieron los gobiernos y propalaron los loritos sistémicos no tenían otro objeto sino convertirnos en papilla humana genuflexa y temblona.

Pero nada de esto hubiese sido posible sin un eclipse de la conciencia moral, sin un desvanecimiento del sentido común. El mal actúa siempre a impulsos de una oscura lógica. Con aquellas medidas anhelaban crear en nosotros un 'shock' que nos hiciera extraviar toda certidumbre y desactivara nuestro pensamiento racional. Los manipuladores sociales saben perfectamente que basta aislar al ser humano para convertirlo en un gurrúño de plastilina maleable. Estas técnicas de manipulación y aislamiento mental, tan típicas de las sectas, son las que entonces emplearon con nosotros. Y les funcionaron maravillosamente. Muchos ilusos piensan que estas técnicas de manipulación mental son propias de las antañonas ideologías totalitarias. Pero lo cierto es que ningún régimen político las ha implantado tan eficazmente como la democracia. Nuestra sensibilidad

cobarde se estremece ante las torturas físicas que molturan los cuerpos; pero es mucho más cruel y nefanda la tortura de los espíritus, que nos vuelve insensibles y rígidos (o sea, fanáticos). El miedo nos priva de toda capacidad de reacción racional, porque pensar se vuelve de repente peligroso. Y así, se logra ese estado de estupor o 'coma moral' en el que las personas se convierten en marionetas; un estado más contagioso que cualquier virus.

Aquel experimento fue un rotundo éxito, que se coronó con la aceptación gustosa de las terapias génicas, una nueva y aséptica versión del derecho de pernada, que permitía al señor invadir los orificios de sus siervas, desflorándolas. Entonces nos invadieron los genes, provocándonos ictus y trombosis, infartos y turbocánceres; de este modo el «pacto social» del malvado Rousseau se convirtió en plena donación corporal. Y así se alcanzó el último finisiterre de la biopolítica: la conversión del ciudadano en paciente, objetivo prioritario de los psicópatas, tal como intuyó genialmente Philip K. Dick: «No puede haber nada potencialmente más peligroso que una sociedad en la que los psicópatas dominan, definen los valores, controlan los medios de comunicación... Van a convertirnos otra vez en pacientes».

ENG: Our rulers established a reign of the absurd, a kind of grotesque dystopia; but they themselves are not absurd or grotesque, they are malignant. Now that years have passed since that outrage, we can say it without equivocation. All those hallucinatorily humiliating measures

imposed on us during the coronavirus plague, with maddening house arrests, arbitrary curfews, the demented use of masks in open spaces, arbitrary safety distances, the imposition of passports to ensure the tracking of the compliant population and to stigmatize the rebellious, and other deranged prohibitions, were a biopolitical experiment. All those aberrant slogans imposed by governments and parroted by systemic little parrots had no other aim than to turn us into kneeling, trembling human mush. But none of this would have been possible without an eclipse of moral consciousness, without a fading of common sense. The evil always acts according to a dark logic. With those measures they sought to create a "shock" in us that would make us lose all certainty and deactivate our rational thought. Social manipulators know perfectly well that it is enough to isolate the human being to turn them into a lump of malleable Plasticine. These techniques of manipulation and mental isolation, so typical of cults, were the ones they then used on us. And they worked wonderfully. Many naïve people think that these techniques of mental manipulation are exclusive to bygone totalitarian ideologies. But the truth is that no political regime has implemented them as effectively as democracy. Our cowardly sensibility shudders at the physical tortures that crush bodies; but far more cruel and unspeakable is the torture of spirits, which makes us insensitive and rigid (that is, fanatical). Fear deprives us of any capacity for rational reaction, because thinking suddenly becomes dangerous.



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

PARRESIA

Por Carlos Penas



Recuerdo perfectamente el día que las palabras empezaron a fascinarme. Paseaba evitando el simple desplazamiento porque sí y me detuve delante de una fachada que tenía la piedra escondida por culpa de las invasoras placas de profesionales. Cuando leí ortodoncia grabada en el latón apresuré el paso para llegar a casa y preguntarle a mi padre si el culo tenía dientes. Y ahora mismo me quedo con eso, sin venir a cuento cuál fue su respuesta y cómo reaccionó mi madre cuando se enteró de lo que había sucedido. Empecé a sufrir con la injusticia de castigar a una hermosa palabra con un

significado poco agraciado y viceversa. Me imaginaba entrar en una floristería a pedir un ramo de estiércoles para regalar un día de San Valentín y esquivar las garrapiñadas que los perros plantan por las aceras. Me llevaban los demonios cuando las mayúsculas sacrificaban las tildes, haciéndose las importantes y menospreciando las rayitas oblicuas. No lo entendía, de verdad, no lo entiendo, en serio, y no lo entenderé, os lo juro. Y, por si fuera poco, llegó el día en el que amputaron el santo palito al término que une las palabras, al que divide las sílabas y relaciona nuestros números, al que contiene diálogos, al que describe las

acciones de una futura película y que ahora escribo como libreto para evitar su ausencia. Es por eso y por mucho más que me gustan las siglas, por los siglos de los siglos, porque avalan la intimidad de mis sentimientos y la parresia de mis pensamientos. Me permiten leer silenciosamente 'Déjanos En Paz' en los funerales de los bribones y en las lápidas de los cabrones, o pensar callado eso de 'Inútil, Necio, Roñoso, Imbécil' ante la cruz de los bellacos, para no ser complaciente conmigo, para renunciar a la complacencia y despojarme de las máscaras de los hipócritas.



PACK DE ESCAPADAS
Bienestar + SPA
Golf y Ciclismo
10% dto de residentes
Código ILLES123
Pet friendly





"VERDADES PENÚLTIMAS" DE JAVIER GOMÁ Y PEDRO VALLÍN

PENULTIMATE TRUTHS BY JAVIER GOMÁ AND PEDRO VALLÍN

Una de las tareas del ciudadano culto es reconciliarse con la imperfección del mundo.

One of the tasks of the educated citizen is to come to terms with the imperfection of the world

Por **Fernando Olmos** · Fotografía: Archivo

La narración de "Verdades penúltimas" (Arpa, 2024), se construye desde una consciencia deliberadamente incompleta de la realidad. El propio título anticipa su tesis central: no existen verdades finales, cerradas o absolutas, sino formulaciones provisionales que solo adquieren sentido en un contexto histórico, emocional y ético determinado.

La inevitable imperfección del mundo, el malestar generalizado, la indignación, la crisis de la democracia, la teoría de la conspiración y la teoría de la chapuza, la importancia de la dignidad del individuo, la difícil gestión del fastidio de existir... Javier Gomá y Pedro Vallín, dos personas de tan diferentes formación y ocupación, que se desempeñan en dos ámbitos de la escritura tan distantes y que manejan estilos de comunicación pública tan dispares, decidieron un día mantener una serie de charlas sobre las aristas del presente.

Verdades penúltimas es la literaturización de sus encuentros reales, la comedia ligera de una conversación escrita a cuatro manos en la terraza de un bar, desayunando en un Café o tomando unas cervezas en un elegante salón. Las cinco partes de este breve volumen resumen su mirada, proyectada desde ámbitos muy distintos de la experiencia del mundo, pero convergente, sobre un tiempo y un estado de las cosas claramente percibidos como peores de lo que son.

"Si la democracia liberal es el mejor momento de la historia, ¿por qué la gente está tan enfadada?". Esa es la pregunta que plantea el diálogo recogido en 'Verdades penúltimas', donde el filósofo **Javier Gomá** y el periodista **Pedro Vallín** debaten sobre la democracia y sus imperfecciones y el descontento que parece haberse propagado en la sociedad de hoy.

¿Si estamos tan bien, por qué nos sentimos tan mal? Primero, que el malestar es inherente a la condición moderna. La modernidad ha sustituido el concepto de felicidad por el concepto de dignidad y la dignidad es lo más excelente que tenemos, pero al mismo tiempo está más expuesta a la cosificación que nunca. Siempre la modernidad está asociada a una cierta angustia, un cierto nihilismo. La segunda causa de malestar procede, paradójicamente, de que el aumento del reconocimiento de la dignidad produce mucho más escándalo que antes. La tercera es que el descontento es también propio de la actitud general ante la cultura.

Polarización, populismo y posverdad. Un hombre o una mujer educada es una persona que se reconcilia con la imperfección del mundo. El mundo es provisional, penúltimo, imperfecto.





JAVIER GOMÁ

PEDRO VALLÍN

Y una de las grandes tareas del ciudadano culto es aprender a reconciliarse con la imperfección del mundo. Sin embargo, el corazón no educado de la ciudadanía tiende a mezclar los dos planos, el de la escatología interior y el del mundo exterior, y hacer de las instituciones instrumentos de salvación personal. Aspiras a que te hagan feliz, que te salven, que te rediman, que te hagan sentir bien, que te proporcionen una identidad, que te integren en un grupo. Es decir, convierte el mundo de las verdades penúltimas en verdades últimas.

Los «relatos de consuelo», que no son tan distintos de las «verdades últimas», cuando los ciudadanos esperan de las instituciones políticas cosas como la felicidad, la identidad, la salvación. Si tú le prometes a un ciudadano una administración ordinaria, pues quizá le parezca bien. Pero si le prometes la felicidad, la utopía, la perfección, la realización del idealismo, la creación de una identidad colectiva y personal, eso evidentemente moviliza mucho más. Y crea una adhesión sentimental que para la política es muy importante. La política tiende a la dominación absoluta y la economía tiende al lucro infinito y que el momento ético tanto de la política como de la economía viene siempre de la ciudadanía ilustrada, que emite su voto y expresa su opinión en política y somete a las empresas a un referéndum cotidiano a través del mercado.

Las palabras tienen connotaciones. El optimismo tiene algo de declaración de la voluntad, de disposición interior ante la vida, y también tiene algo de pronóstico respecto al futuro. «Soy optimista» quiere decir que piensas que las cosas van a ir bien para ti o para la sociedad. La condición humana es frágil, mutable, caduca. No hay logro que no sea reversible. Todo puede ocurrir, incluso irnos por el desagüe. No hay una ley histórica que asegure el progreso. Pero si uno echa la vista atrás y ve los últimos 5.000 años, 1.500, 150, 25 años... se ha producido progreso moral y material, y eso te da cierta confianza en que hay una probabilidad de que la línea que se ha

observado durante milenios continúe, que hay una inteligencia colectiva, de la especie humana, que tiende a la supervivencia, que quiere vivir y seguir viviendo, aun cuando a veces toma decisiones de enorme peligro que hacen posible la destrucción.

ENG: "If liberal democracy is the best moment in history, why are people so angry?" That is the question raised by the dialogue collected in **Verdades penúltimas** (Penultimate Truths, Arpa, 2024), in which the **philosopher Javier Gomá** and the **journalist Pedro Vallín** debate democracy and its imperfections, and the discontent that seems to have spread through today's society.

IF WE ARE DOING SO WELL, WHY DO WE FEEL SO BAD? FIRST, BECAUSE UNEASE IS INHERENT TO THE MODERN CONDITION.

Modernity has replaced the concept of happiness with the concept of dignity, and dignity is the finest thing we possess, yet at the same time it is more exposed to objectification than ever before. Modernity is always associated with a certain anguish, a certain nihilism. The second cause of unease arises, paradoxically, from the fact that the increased recognition of dignity generates far more scandal than it once did.

Polarization, populism, and post-truth. An educated man or woman is someone who reconciles themselves with the imperfection of the world. The world is provisional, penultimate, imperfect. And one of the great tasks of the educated citizen is to learn to come to terms with the imperfection of the world. However, the uneducated heart of the citizenry tends to conflate two planes—the plane of inner eschatology and that of the external world—and to turn institutions into instruments of personal salvation.

You expect them to make you happy, to save you, to redeem you, to make you feel good, to provide you with an identity,

to integrate you into a group. In other words, you turn the world of penultimate truths into ultimate truths.

"Comforting narratives," which are not so different from "ultimate truths," arise when citizens expect from political institutions things such as happiness, identity, and salvation. If you promise a citizen ordinary administration, they may well find that acceptable. But if you promise happiness, utopia, perfection, the fulfillment of idealism, the creation of a collective and personal identity, that obviously mobilizes far more. And it creates an emotional attachment that is very important for politics.

Politics tends toward absolute domination, and the economy tends toward infinite profit; the ethical moment of both politics and the economy always comes from an enlightened citizenry, which casts its vote and expresses its opinion in politics, and subjects companies to a daily referendum through the market.

Words carry connotations. Optimism contains something of a declaration of will, an inner disposition toward life, and also something of a forecast about the future. "I am optimistic" means that you believe things will go well for you or for society. The human condition is fragile, mutable, and perishable. There is no achievement that is not reversible. Anything can happen, including everything going down the drain. There is no historical law that guarantees progress.

But if one looks back over the last 5,000 years—1,500, 150, 25 years—moral and material progress has taken place, and that gives a certain confidence that there is a probability that the line observed over millennia will continue: that there is a collective intelligence of the human species that tends toward survival, that wants to live and keep living, even though at times it makes decisions of enormous danger that make destruction possible.





LA IMPORTANCIA DE UN CENTIMETRO
EL ARTE DE DESATASCARTE CON ARTE
PINTURAS · ESCULTURAS · CARLOS PENAS

SEMANA DEL ARTE DE MADRID · SEMANA DEL ARTE DE MADRID · SEMANA DEL ARTE DE MADRID · SEMANA DEL ARTE DE MADRID

OPENING

miércoles
4 de marzo
año 2026
12 del mediodía
Fernando VI
número 2
centro
Madrid



ROGER HAUS IRRUMPE CON “HAI”, EL PROYECTO QUE REDEFINE EL IA MANGA

ROGER HAUS BURSTS ONTO THE SCENE WITH “HAI,” THE PROJECT THAT REDEFINES AI MANGA



Un artista contemporáneo que ha sabido explorar el cruce entre arte, tecnología e intuición creativa a través de la inteligencia artificial.

A contemporary artist who has successfully explored the intersection of art, technology, and creative intuition through AI.

Por Mickey Mouse

Su trayectoria con la IA comienza en 2015, cuando experimentó con Google Deep Dream, una herramienta primitiva pero reveladora que reinterpretaba imágenes de forma psicodélica. A partir de sus propias pinturas surgieron perros con ojos reptilianos y visiones casi mágicas, marcando el inicio de una relación profunda con estos sistemas.

Formado en la histórica Academia de arte y oficios (La Llotja de Barcelona), donde estudiaron Picasso y Miró, Haus desarrolló una sensibilidad basada en la interpretación libre, pasando por expresionismo hasta el surrealismo. Con el tiempo, su estilo digital se consolidó y colaboró con Universal Music, mientras su interés por el manga y la fusión de estilos crecía. En 2022 llegaron herramientas más avanzadas como Disco Diffusion, DALL·E 2 y Midjourney, que le permitieron un control creativo mayor. Ese mismo espíritu impulsa "HAI", su proyecto más reconocido, considerado pionero del AI Manga. El nombre significa "sí" en japonés y declara apoyo a la IA, integrándola como colaboradora artística. La colección, iniciada en 2023, ha vendido decenas de NFTs, ha sido premiada y exhibida globalmente, desde Times Square hasta museos y

entornos de realidad aumentada. "Animal Instinct" representa la culminación emocional y técnica de este viaje. Integrada en "HAI", explora la naturaleza salvaje de la IA mediante animales y figuras humanas cargadas de deseo, gesto y emoción. Cada obra refleja cómo la tecnología puede mirar al alma y generar arte profundamente humano. Además, su obra invita a reflexionar sobre la autoría, la colaboración entre humano y máquina, y el futuro del arte generativo, donde la emoción no se opone al algoritmo, sino que dialoga con él para expandir los límites de la imaginación contemporánea global y ética en constante transformación creativa tecnológica, cultural y profundamente humana.

ENG His journey with AI began in 2015, when he experimented with Google Deep Dream, a primitive yet revealing tool that reinterpreted images in a psychedelic way. From his own paintings emerged dogs with reptilian eyes and almost magical visions, marking the beginning of a deep relationship with these systems. Trained at the historic Academy of Arts and Crafts (La Llotja of Barcelona), where Picasso and Miró once studied, Haus developed a sensibility rooted in free

interpretation, moving through expressionism and into surrealism. Over time, his digital style became more defined, and he collaborated with Universal Music, while his interest in manga and the fusion of styles continued to grow. In 2022, more advanced tools such as Disco Diffusion, DALL·E 2, and Midjourney emerged, allowing him greater creative control. This same spirit drives "HAI," his most recognized project, considered a pioneer of AI Manga. The name means "yes" in Japanese and declares support for AI, integrating it as an artistic collaborator. Launched in 2023, the collection has sold dozens of NFTs, received awards, and been exhibited globally, from Times Square to museums and augmented reality environments. "Animal Instinct" represents the emotional and technical culmination of this journey. Integrated into "HAI," it explores the wild nature of AI through animals and human figures charged with desire, gesture, and emotion. Each work reflects how technology can look into the soul and generate deeply human art. Moreover, his work invites reflection on authorship, human-machine collaboration, and the future of generative art, where emotion does not oppose the algorithm but instead dialogues with







IVÁN QUESADA, EL MAESTRO DEL ERROR BUSCADO

IVÁN QUESADA, THE MASTER OF THE SOUGHT AFTER ERROR



Un artista maduro, anárquico y sorprendente que se esfuerza conscientemente por "hacerlo mal" para alcanzar una libertad pictórica cercana a la infancia.

A mature, anarchic, and surprising artist who consciously strives to "do it wrong" in order to achieve a pictorial freedom close to that of childhood.

Por Píluca Soriano

Iván Quesada (Oviedo, 1975) es un artista autodidacta uno de los retratistas que no se conforma con la destreza técnica, la pone en crisis para avanzar, buscando nuevos lenguajes desde el riesgo y la libertad. Con su pincelada suelta, su figuración simplificada y sus formas pretendidamente alteradas, construye el retrato para luego deconstruirlo. Lanzar al espectador hacia el mensaje más primario, el de que el contenido sobrevive a la forma y la expresividad es independiente a la fidelidad de lo mostrado.

Su obra actual se articula en tres vertientes complementarias. En los lienzos, la pintura parece deshacerse y entrar en tensión con el dibujo tradicional; las formas pugnan por escapar mientras las explosiones de color dominan la superficie. Los carbonillos, por su parte, fueron el cimiento de esta etapa más libre, con un trazo rápido, energético y desenfadado, poblado de escenas irónicas y personajes singulares cargados de humor. Los pasteles al óleo completan este tríptico creativo desde la admiración y el respeto, partiendo de un boceto fiel que va perdiendo realismo hasta alcanzar rostros deformados y atmósferas delicadas, ya inconfundibles.

Su biografía está ligada al descubrimiento temprano del arte en la tienda de marcos de sus padres, en Oviedo, y a una formación esencialmente autodidacta. Aunque ha estado alejado del circuito expositivo, su trabajo confirma a Iván Quesada como un creador incansable, siempre dibujando, incluso cuando no sostiene un lápiz. Para Quesada, pintar es una forma de pensamiento continuo, una actitud vital que trasciende el estudio y se instala en la mirada cotidiana. Su obra invita al espectador a aceptar el error, celebrar la imperfección y redescubrir la emoción primaria del acto creativo.

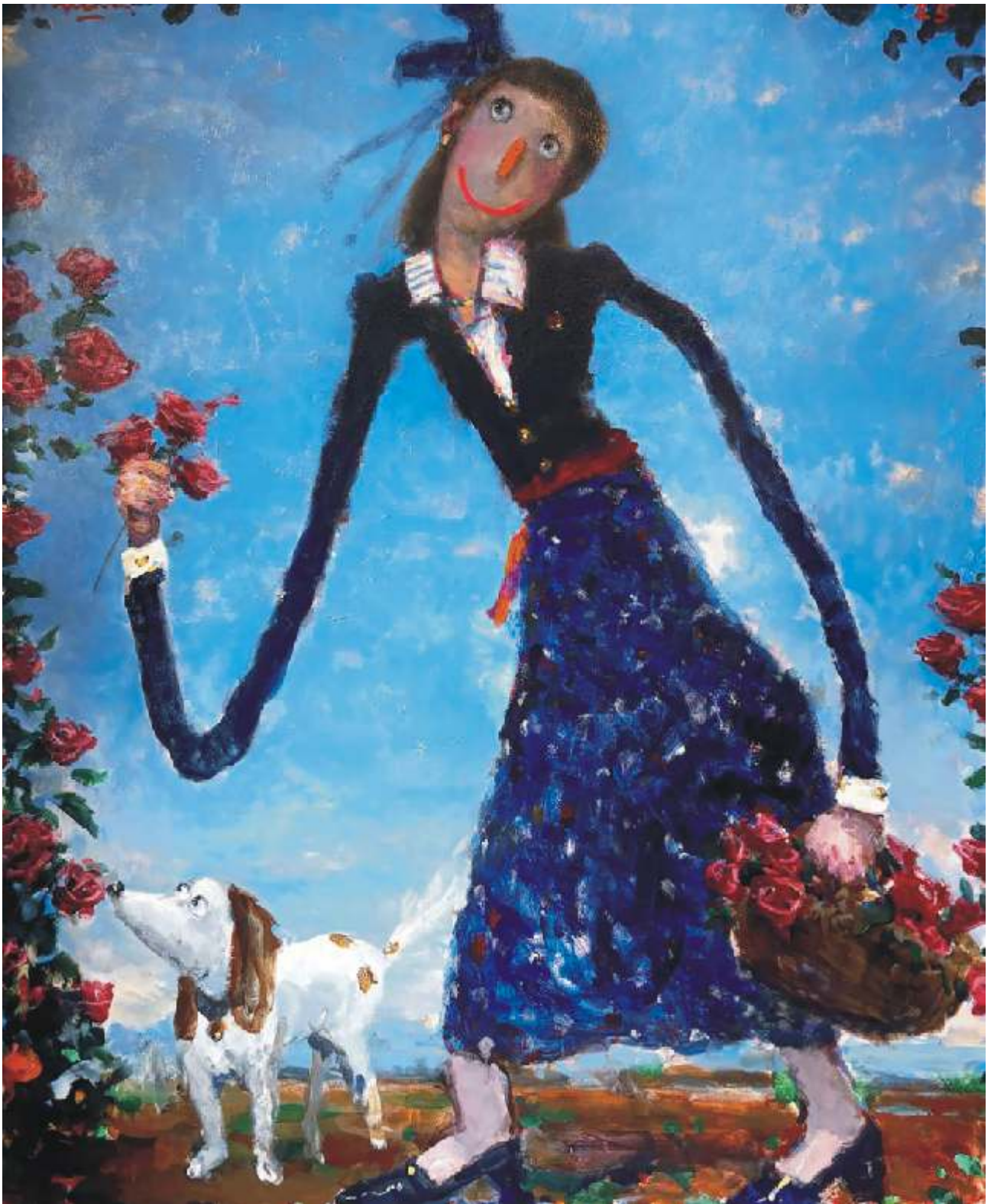
ENG: Iván Quesada (Oviedo, 1975) is a self-taught artist and one of the portraitists who refuses to settle for mere technical skill, instead putting it into question to move forward, seeking new languages through risk and freedom. With his loose brushwork, simplified figuration, and intentionally altered forms, he constructs the portrait only to deconstruct it, propelling the viewer toward the most primal message: that content survives form, and expressiveness is independent of faithful representation.

His current work unfolds across three complementary strands. On canvas, the paint seems to dissolve, entering into tension with traditional drawing; forms struggle to escape while bursts of color dominate the surface. Charcoals, meanwhile, laid the foundation for this freer phase, marked by quick, energetic, and playful strokes, populated by ironic scenes and singular, humor-laden characters. Oil pastels complete this creative triptych with admiration and respect, beginning from a faithful sketch that gradually loses realism, culminating in distorted faces and delicate, unmistakable atmospheres.

His biography is inseparable from his early discovery of art in his parents' frame shop in Oviedo and his essentially self-taught training. Although he has remained largely outside the exhibition circuit, his work confirms Iván Quesada as a tireless creator, always drawing, even when not holding a pencil. For Quesada, painting is a form of continuous thought, a vital attitude that transcends study and settles into everyday vision. His work invites the viewer to embrace error, celebrate imperfection, and rediscover the primal emotion of the creative act.







JENNY MORGAN: EXPLORANDO LA FRAGILIDAD, EL DESEO Y LA PERCEPCIÓN

JENNY MORGAN: EXPLORING FRAGILITY, DESIRE, AND PERCEPTION



Lejos de la cita nostálgica, Morgan construye escenarios eufóricos y extrañamente presentes, donde el tiempo parece suspendido y la piel se convierte en paisaje.

Far from nostalgic quotation, Morgan constructs euphoric and strangely present scenarios, where time seems suspended and skin becomes landscape.

Por Uné Colombé Blanché

Su obra dialoga abiertamente con la historia del arte. Se perciben ecos de los desnudos reclinados venecianos, la sensualidad lúdica del rococó y ciertas composiciones clásicas, reinterpretadas desde una mirada contemporánea.

La retratista contemporánea Jenny Morgan desarrolla una pintura figurativa etérea en la que los cuerpos parecen surgir y disolverse al mismo tiempo. Sus obras, de cualidad casi diáfana, están habitadas por figuras hiperrealistas que entran y salen de foco, se funden con el paisaje o se difuminan suavemente en una neblina pictórica. Esta ambigüedad visual genera una experiencia hipnótica, donde la presencia y la desaparición coexisten.

Existe en su pintura una tensión precisa, casi cortante, entre calma y riesgo. El trazo de Morgan puede ser rápido y expresivo o invisible y exacto, siempre controlado con una precisión deliberada. Esa dualidad técnica refuerza la sensación de inmediatez emocional y revela una profunda comprensión del cuerpo humano como territorio sensible y mutable.

Nacida en 1982 en Salt Lake City,

Utah, Jenny Morgan obtuvo una licenciatura en el Rocky Mountain College of art and design en Denver y un MFA en la School of visual arts de Nueva York. En 2017 presentó su primera exposición individual en un museo, Skin Deep, en el Museum of Contemporary Art Denver. Desde entonces ha realizado exposiciones individuales en ciudades como Nueva York, Londres...

Su pintura invita a una mirada lenta, atenta y corporal, donde el espectador no solo observa, sino que respira con la imagen y participa activamente de su silenciosa intensidad emocional contemporánea actual.

ENG: Her work openly dialogues with art history. Echoes of Venetian reclining nudes, the playful sensuality of Rococo, and certain classical compositions can be perceived, all reinterpreted through a contemporary gaze.

Contemporary portraitist Jenny Morgan develops an ethereal figurative painting in which bodies seem to emerge and dissolve at the same time. Her works, almost diaphanous in quality, are inhabited by hyperrealistic figures that drift in

and out of focus, merge with the landscape, or softly blur into a painterly mist. This visual ambiguity creates a hypnotic experience in which presence and disappearance coexist. There is a precise, almost cutting tension in her painting between calm and risk. Morgan's mark can be quick and expressive or invisible and exact, always controlled with deliberate precision. This technical duality reinforces a sense of emotional immediacy and reveals a deep understanding of the human body as a sensitive and mutable territory.

Born in 1982 in Salt Lake City, Utah, Jenny Morgan earned a BFA from Rocky Mountain College of Art and Design in Denver and an MFA from the School of Visual Arts in New York. In 2017, she presented her first solo museum exhibition, Skin Deep, at the Museum of Contemporary Art Denver. Since then, she has held solo exhibitions in cities such as New York and London. Her painting invites a slow, attentive, and embodied gaze, in which the viewer not only looks but breathes with the image and actively participates in its quiet, contemporary emotional intensity.







CARMEN MANSILLA Y LA ESENCIA DE LA CREACIÓN ARTÍSTICA EN LA FIGURACIÓN

CARMEN MANSILLA AND THE ESSENCE OF ARTISTIC CREATION IN FIGURATION



Esta artista madrileña encarna una búsqueda constante de la esencia de la creación artística dentro de la figuración contemporánea.

This Madrid-based artist embodies a constant search for the essence of artistic creation within contemporary figuration.

Por John Headhunter

Su trabajo nace de una autoexigencia profunda por encontrar un lenguaje propio, coherente y honesto, que la impulsa a transitar desde una pintura tradicional, fácilmente reconocible por el público, hacia una expresión más íntima, personal e individual. Este proceso no es cómodo ni complaciente, sino fruto de una investigación continua y valiente. En su obra, la geometría aparece de manera espontánea, casi inevitable, como un gesto sincero que ordena la emoción. El uso de colores planos, formas ligeras y composiciones sencillas genera una sensación de libertad y placer creativo. Para Mansilla, pintar es un acto de comunicación: el cuadro comienza como una intuición, pero pronto es la propia obra la que marca el camino, habla y exige ser escuchada. Ese instante de diálogo entre artista y pintura resulta único e indescriptible.

La artista cuestiona con firmeza la obsesión contemporánea por lo “bello” entendido como aquello que no incomoda. Frente a la sacralización del virtuosismo técnico y del hiperrealismo, Mansilla propone una reflexión sobre la verdadera esencia del arte. Desobedecer los binomios simplistas de bonito o feo, bueno o

malo, implica un acto de valentía creativa y un posicionamiento ético ante la pintura.

Nacida en Madrid, es diplomada en diseño e Ilustración por la escuela superior de diseño ESSED y estudió publicidad en la Universidad Complutense. Tras una etapa como diseñadora, ilustradora y profesora de dibujo en la Universidad Politécnica y diversas escuelas superiores, decidió abandonar todo para dedicarse plenamente al arte. En 2010 viajó a Florencia para profundizar en el estudio del natural y se formó posteriormente con destacados maestros internacionales.

ENG: Her work arises from a deep self-demand to find a personal, coherent, and honest visual language—one that drives her to move from a traditional form of painting, easily recognizable to the public, toward a more intimate, personal, and individual expression. This process is neither comfortable nor complacent, but rather the result of continuous and courageous research. In her work, geometry appears spontaneously, almost inevitably, as a sincere gesture that brings order to emotion. The use of flat colors, light forms, and simple compositions generates a sense of

freedom and creative pleasure. For Mansilla, painting is an act of communication: the canvas begins as an intuition, but soon it is the work itself that sets the course, speaks, and demands to be heard. That moment of dialogue between artist and painting is unique and indescribable. The artist firmly challenges the contemporary obsession with “beauty” understood as that which does not disturb. In contrast to the sacralization of technical virtuosity and hyperrealism, Mansilla proposes a reflection on the true essence of art. Disobeying simplistic binaries such as pretty or ugly, good or bad, implies an act of creative courage and an ethical stance toward painting. Born in Madrid, she holds a diploma in Design and Illustration from the ESSED School of Design and studied Advertising at the Complutense University of Madrid. After a period working as a designer, illustrator, and drawing professor at the Polytechnic University and various higher education institutions, she decided to leave everything behind to devote herself fully to art. In 2010 she traveled to Florence to deepen her study of drawing from life and later trained with distinguished international masters.







MATÍAS SÁNCHEZ, CONSTRUYENDO ARQUETIPOS PERSONALIZADOS

MATÍAS SÁNCHEZ: BUILDING PERSONALIZED ARCHETYPES



Con una intensidad material de pinceladas gruesas y empastes, así como la ironía mordaz que atraviesa personajes caricaturizados el artista construye otra realidad.

With the material intensity of thick brushstrokes and heavy impasto, along with the biting irony that runs through his caricatured figures, the artist constructs another perceived reality.

Por Walt Pluto

A través de este lenguaje pictórico, el artista reflexiona sobre su propio entorno y sobre la sociedad actual, invitando al espectador a adentrarse en un universo personal donde la pintura se reivindica como medio esencial.

Su obra se sitúa en un territorio híbrido donde la figuración y la abstracción se diluyen. Influido por artistas como Goya, Picasso, Philip Guston, George Grosz, Otto Dix, Toulouse-Lautrec o Jean-Michel Basquiat, así como por referentes contemporáneos como Cy Twombly y Willem de Kooning, Sánchez ha desarrollado un estilo expresionista, directo y profundamente personal. No busca narrar historias cerradas, sino construir arquitecturas visuales complejas donde la narrativa es solo una excusa.

La iconografía contemporánea, los textos, el color y las formas conviven en composiciones densas que remiten al bombardeo constante de imágenes procedentes de los medios de comunicación, la televisión o la cultura popular. En este sentido, su obra actúa como un altavoz crítico de la sociedad actual y de la

mediocridad institucional, defendiendo la pintura por encima de todo. A lo largo de su trayectoria, Matías Sánchez ha expuesto individualmente en instituciones como el CAC Málaga y ha participado en ferias internacionales como ARCO, Art Monaco, Art Moscow, Taipéi Dangdai o Zona MACO. Su obra forma parte de importantes colecciones públicas y privadas a nivel internacional. Con ello consolida una trayectoria coherente, crítica y vigente dentro del panorama artístico contemporáneo internacional actual diverso y plural.

ENG: Through this pictorial language, he reflects on his own surroundings and on contemporary society, inviting the viewer to enter a personal universe in which painting is reclaimed as an essential medium. His work occupies a hybrid territory where figuration and abstraction blur into one another. Influenced by artists such as Goya, Picasso, Philip Guston, George Grosz, Otto Dix, Toulouse-Lautrec, and Jean-Michel Basquiat, as well as by contemporary references like Cy Twombly and Willem de Kooning, Sánchez has

developed an expressionist style that is direct and deeply personal. He does not seek to tell closed narratives, but rather to construct complex visual architectures in which narrative serves only as a pretext.

Contemporary iconography, text, color, and form coexist in dense compositions that evoke the constant bombardment of images from the media, television, and popular culture. In this sense, his work functions as a critical loudspeaker of today's society and of institutional mediocrity, defending painting above all else.

Throughout his career, Matías Sánchez has held solo exhibitions at institutions such as CAC Málaga and has participated in international art fairs including ARCO, Art Monaco, Art Moscow, Taipei Dangdai, and Zona MACO. His work is part of major public and private collections worldwide, thereby consolidating a coherent, critical, and relevant career within today's diverse and plural international contemporary art scene.

EN LOS HUESOS







FRANCK SASTRE: CUMPLE CUATRO DÉCADAS DE LIBERTAD CREATIVA

FRANCK SASTRE: MARKS FOUR DECADES OF CREATIVE FREEDOM



Su pintura se convierte en un lugar de encuentro donde emoción y reflexión conviven, donde lo visible se transforma en puente hacia lo esencial.

His painting becomes a place of encounter where emotion and reflection coexist, where the visible is transformed into a bridge toward the essential.

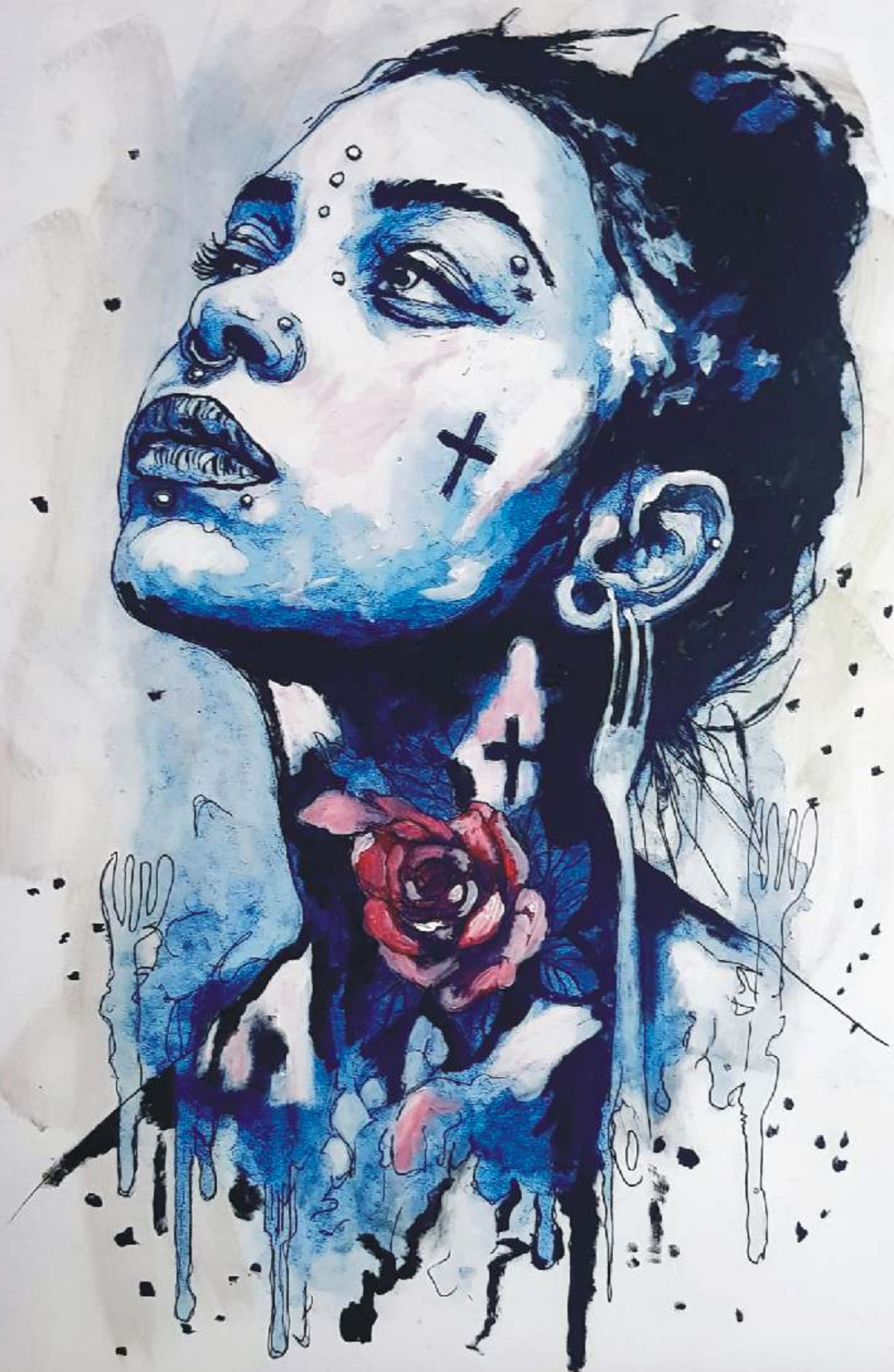
Por Rococó de la Mer

Durante más de cuatro décadas, la pintura de Franck Sastre ha sido un territorio de absoluta libertad e independencia. Un espacio íntimo desde el que crear sin concesiones, fiel a una ética profunda, el respeto hacia cada persona que, de una forma u otra, se ha ido encontrando con su obra. A través de exposiciones, redes, artículos o miradas silenciosas frente al lienzo, su pintura ha crecido en diálogo constante con quienes la descubren. Sastre concibe el arte como un acto compartido. Cada obra cobra sentido en el instante en que alguien se detiene ante ella, la observa y la hace suya. Sin esa mirada, explícita o silenciosa, la pintura quedaría incompleta. Porque el arte, para él, no es un monólogo, sino un diálogo vivo que se renueva con cada espectador. Su trabajo nace del deseo de hablar de lo humano. De las miradas cargadas de memoria, de los silencios densos de significado, de los gestos mínimos que revelan verdades profundas. Franck Sastre pinta detalles porque cree que es ahí donde habita lo esencial: una grieta en el rostro, una sombra sobre la piel, una caricia insinuada o una herida simbólica pueden contener más verdad que cualquier discurso grandilocuente. En un mundo donde el mal hace más ruido y lo negativo ocupa con facilidad el espacio

público, su pintura se posiciona con firmeza y con discreción del lado de la bondad. Una bondad silenciosa, cotidiana, poco espectacular, pero profundamente poderosa. La que se manifiesta en la empatía, en la escucha, en la capacidad de comprender y respetar al otro incluso desde la diferencia. Franck Sastre agradece, de corazón, a todas las personas que acompañan su camino artístico y vital. Cada gesto de apoyo, cada mirada atenta, da sentido a cada trazo y convierte cada obra en un diálogo vivo. Un diálogo que sigue creciendo, fiel a la libertad, a la búsqueda interior y a la profunda humanidad que atraviesa toda su pintura.

ENG: For more than four decades, Franck Sastre's painting has been a territory of absolute freedom and independence, an intimate space from which to create without concessions, faithful to a deep ethic: respect for every person who, in one way or another, has encountered his work. Through exhibitions, social media, articles, or silent gazes before the canvas, his painting has grown in constant dialogue with those who discover it. Sastre conceives art as a shared act. Each work finds its meaning at the moment someone stops before it, observes it, and makes it their own. Without that

gaze, explicit or silent, the painting would remain incomplete. For him, art is not a monologue, but a living dialogue that is renewed with each viewer. His work is born from the desire to speak about the human condition: gazes laden with memory, silences dense with meaning, minimal gestures that reveal profound truths. Franck Sastre paints details because he believes that this is where the essential resides: a crack in a face, a shadow on the skin, a suggested caress, or a symbolic wound can contain more truth than any grandiose discourse. In a world where evil makes more noise and negativity easily occupies the public space, his painting positions itself, firmly and discreetly, on the side of goodness. A silent, everyday goodness, unspectacular yet profoundly powerful. A goodness that manifests itself in empathy, in listening, in the ability to understand and respect the other even in difference. Franck Sastre offers his heartfelt thanks to all those who accompany his artistic and vital journey. Every gesture of support, every attentive gaze, gives meaning to each stroke and turns every work into a living dialogue one that continues to grow, faithful to freedom, to inner exploration, and to the profound humanity that runs through all of his painting.







Los últimos retratos de Franck Sastre, realizados para los coleccionistas Martin Franck y Daniella Hellmann, residentes en Paguera, forman parte de una colección más amplia compuesta por más de 110 obras creadas a lo largo de un periodo de ocho años.

ENG: The latest portraits by Franck Sastre, created for collectors Martin Franck and Daniella Hellmann, based in Paguera, are part of a larger collection comprising more than 110 paintings produced over a period of eight years.

francksastre.com





El artista Carlos Penas irrumpe en el universo de Olivier Bernoux

The artist Carlos Penas breaks into the Universe of Olivier Bernoux

olivier-bernoux.com

Una exposición en pleno pulso de las ferias de arte de Madrid donde las obras no ocupan el espacio, lo revelan.

An exhibition at the very heart of Madrid's art fair circuit, where the art-works do not occupy space they reveal it.

El artista gallego, afincado en Palma, presentará el próximo mes de marzo en la Maison Olivier Bernoux de Madrid una selección de obras que transitan entre la pintura y la escultura, pensadas no tanto para ocupar un espacio como para activarlo. El encuentro entre Penas y Bernoux nace del gesto cotidiano y acaba convirtiéndose en diálogo artístico. Un abanico, objeto histórico, fetiche contemporáneo, símbolo de elegancia y seducción, actúa como catalizador de una relación en la que el arte deja de ser complemento para convertirse en protagonista. Penas reconoce en Bernoux una forma de entender la creación donde la educación, la precisión y la osadía conviven con naturalidad, donde el arte y la provocación se abanican mutuamente sin perder compostura.

Para esta exposición, Carlos Penas presenta dos proyectos que dialogan con la esencia de la Maison. Por una parte **la importancia de un centímetro** reúne una serie de óleos sobre lienzo de apenas 1 cm², concebidos como pequeñas joyas portátiles. Obras íntimas, casi secretas, pensadas para viajar con quien las posee: junto a un bolígrafo, unas llaves, un abanico o cualquier objeto cotidiano. Penas reivindica así una pintura

que se libera del muro y se integra en la vida, reduciendo el formato para ampliar la experiencia. Junto a ellas, **el arte de desatascarte con arte**, una colección de esculturas que huye deliberadamente de etiquetas y tendencias. Piezas que no buscan resolver nada, sino plantear preguntas. Porque, como afirma el propio artista, el arte no está para ofrecer soluciones rápidas, su función es incomodar, sugerir, abrir grietas en el pensamiento. Lejos de la solemnidad impostada y del discurso complaciente, Carlos Penas se mueve con ironía lúcida frente al mercado. Su obra, como su discurso, esquivo el atasco cultural para fluir con naturalidad, sin pedir permiso.

ENG: The Galician artist, based in Palma, will present next March at Maison Olivier Bernoux in Madrid a selection of works that move between painting and sculpture, conceived not so much to occupy a space as to activate it. The encounter between Penas and Bernoux arises from an everyday gesture and evolves into an artistic dialogue. A fan, an historical object, contemporary fetish, symbol of elegance and seduction, acts as a catalyst in a relationship where art ceases to be a complement and becomes the protagonist. Penas recognizes in Bernoux a way of

understanding creation in which education, precision, and audacity coexist naturally, where art and provocation fan each other without losing composure. For this exhibition, Carlos Penas presents two projects that engage with the essence of the Maison. On one hand, **The Importance of a Centimeter** brings together a series of oil paintings on canvases barely 1 cm² in size, conceived as small, portable jewels. Intimate, almost secret works, designed to travel with their owner: alongside a pen, keys, a fan, or any everyday object. In this way, Penas champions a form of painting freed from the wall and integrated into life, reducing scale to expand the experience. Alongside these, **The Art of Unblocking Yourself with Art** is a collection of sculptures that deliberately avoids labels and trends. Pieces that do not seek to resolve anything, but to pose questions. Because, as the artist himself states, art is not there to provide quick solutions: its function is to unsettle, suggest, and open cracks in thought. Far from feigned solemnity or self-congratulatory discourse, Penas navigates the market with lucid irony. His work, like his discourse, avoids cultural gridlock to flow naturally, without asking for permission.



A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA
Av. de Jaume III, 5. Palma.
www.bluebananabrand.com

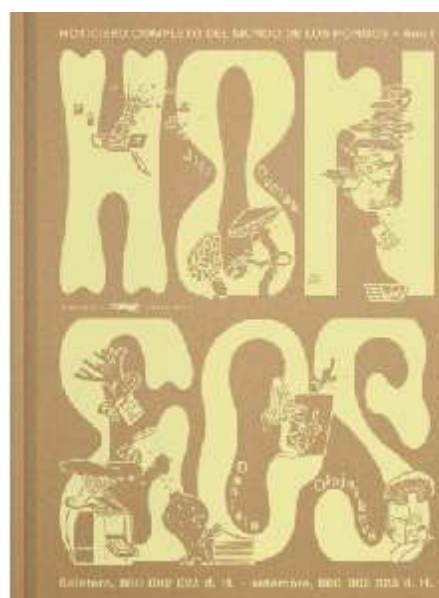


RADIOHEAD T-SHIRT: 29,95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LIBRO: ¡PAREN EL MUNDO, QUE ME BAJÓ!
AUTOR: PEDRO RUIZ

¿Te parece que el mundo se ha vuelto gilipollas? Tranquilo, no estás solo. Este libro no es una novela, ni un panfleto, ni un tratado de autoayuda con mandalas. Es un pataleo con gracia.



TÍTULO: HONGOS
AUTOR: JIRÍ DVORÁK
ILUSTRACIÓN: DANIELA OLEJNÍKOVÁ

Están en todas partes: en los bosques y en el pan, en los recetarios de cocina de otoño y en el aire que respiramos, en la corteza de un limón que se pudre, en los cuentos folklóricos y en el queso, en las aceras, en el excremento de los herbívoros y en el fondo del mar.

A MUST HAVE



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



MODELO UTTI LACE ANTE DE BIRKENSTOCK: 160€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



JAQUETA ADIDAS & KANGOL SEAMLESS WOOL
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma, Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



NEW BALANCE ALLERDALE: 250€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Béhulah: diseñados para adaptarse a diferentes estilos de vida

Béhulah: designed to adapt to different lifestyles

[@béhulah](#)

Marca de ropa femenina creada en Barcelona, que apuesta por la producción local y de calidad.

A women's clothing brand created in Barcelona, committed to local, high-quality production.



La marca nació gracias a las ideas creativas y al espíritu emprendedor de Raquel Bárcena, cuando en 2008 comenzó a diseñar prendas de ropa de mujer muy básicas, que han ido evolucionando hasta día de hoy. Cada temporada modifica los clásicos cortes Béhulah y aporta ideas nuevas en cada colección.

Controlamos todo el proceso de diseño, producción y distribución de las prendas para conseguir un producto único. Nos consideramos una marca de moda Slowfashion, ya que ofrecemos dos colecciones al año, no hacemos grandes tiradas y los talleres donde confeccionamos las prendas

están a menos de 10km de Barcelona.

ENG: The brand was born from the creative ideas and entrepreneurial spirit of Raquel Bárcena, who in 2008 began designing very basic women's garments.

These designs have evolved over time to become what they are today. Each season, Béhulah updates its classic cuts and introduces new ideas in every collection. We oversee the entire design, production, and distribution process to achieve a unique product.

We consider ourselves a slow fashion brand, as we offer two collections per year, avoid large production runs, and work with workshops located less than 10 km from Barcelona.

Béhulah está disponible en Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3 de Palma.



FOODIES & TRAVELLERS



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Restaurante S'Àngel, cuando la emoción se sirve en plato hondo	Restaurant S'Àngel, when emotion is served in a deep bowl
En este restaurante la cocina mira al mundo con la memoria encendida y el coraje de quien no teme explorar lo nuevo.	In this restaurant, cuisine looks out at the world with memory fully awake and the courage of those who are not afraid to explore the new.
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Mallorca. Tel. 971 77 36 61 · restaurantesangel.es	
Hay lugares que despiertan recuerdos. Lugares que te hacen sentir en casa sin anunciarlo. Son pocos pero el Restaurante S'Àngel es uno de ellos. Tiene esa calidez que no se finge, el trato que nace de mirar a los ojos y unos platos hechos con manos que conocen el oficio. La memoria sávida es un territorio extraño, un sabor que vuelve, un gesto que se repite, un menú que gira sobre sí mismo como un círculo perfecto. En este restaurante la cocina no solo alimenta, funda recuerdos y despierta emociones. Se convierte en un lenguaje que todos entienden, incluso sin palabras. En la mesa, todo importa. El aroma que llega antes del plato. El color que promete. El sabor que confirma. La textura que se queda en el paladar. El murmullo del comedor. La compañía que hace que todo tenga sentido. Las raciones son generosas. Las guarniciones acompañan con precisión: Parmentier suaves, chucrut con setas, chirivías, pak choi, un perfume leve de trufa que aparece y desaparece como una idea. Carne, pescado y platos de cuchara con carácter para paladares que no aceptan límites.	La carne es un territorio amplio y firme: entrecot y solomillo de vaca vieja, carrilleras que se rinden al calor, secreto jugoso, paletilla de cordero, rabo de toro, magret de pato. Y el pollo, siempre fiel. Los pescados mantienen su sitio con dignidad: bacalao con costra, atún a la parrilla, el salmón con queso de cabra y el calamar con arroz negro. Y cuando el cuerpo lo pide, llegan los platos de cuchara, hondos y sinceros como los garbanzos con crujiente de manitas de cerdo, y los huevos a 63 °C sobre lomo de bacalao, lentejas beluga y espuma de patata son platos que abrigan, para días lentos, para saborear sin prisa. ENG: There are places that awaken memories. Places that make you feel at home without saying so. There are few of them, but Restaurant S'Àngel is one of them. It has a warmth that cannot be faked, a way of treating people that comes from looking them in the eye, and dishes made by hands that truly know the craft. Savory memory is a strange territory, a flavor that returns, a gesture that repeats itself, a menu that turns in on itself like a perfect circle. In this restaurant, cooking does not merely nourish; it creates memories and stirs emotions. It becomes a language everyone understands, even without words. At the table, everything matters. The aroma that arrives before the plate. The color that makes a promise. The flavor that confirms it. The texture that lingers on the palate. The murmur of the dining room. The company that gives everything meaning. Portions are generous. Side dishes are chosen with precision: silky parmentier, sauerkraut with mushrooms, parsnips, pak choi, a light hint of truffle that appears and disappears like an idea. Meat, fish, and hearty spoon dishes with character, for palates that accept no limits. Meat is a broad, solid territory: ribeye and tenderloin from aged beef, cheeks that surrender to the heat, juicy secreto, lamb shoulder, oxtail, duck magret. And chicken, always faithful. Fish holds its place with dignity: cod with a crust, grilled tuna, salmon with goat cheese, and squid with black rice. And when the body calls for comfort, the spoon dishes arrive, deep and sincere, such as chickpeas with crispy pig's trotters, and 63 °C eggs over cod loin, beluga lentils, and potato foam. Dishes that warm you, for slow days, for savoring without haste.



El reto para los restaurantes este 2026	The challenge for restaurants in 2026
El lema "El cliente toma el mando" significa encontrar el equilibrio entre la libertad del comensal y la visión del cocinero, sin perder identidad y ganando complicidad.	The slogan "The customer takes the lead" means to find the balance between the diner's freedom and the chef's vision, without losing identity and building complicity.
La gran cumbre gastronómica mundial abordó los nuevos retos a los que se enfrenta la gastronomía con la transformación del comensal pasivo en un cliente más informado, más exigente y con más criterio. El lema "El cliente toma el mando" no anticipa una rebelión contra la alta cocina, sino su evolución natural. El nuevo lujo no es dejarse llevar: es ser parte activa del relato. El reto para los restaurantes será encontrar el equilibrio entre la libertad del comensal y la	visión del cocinero, sin perder identidad y ganando complicidad. En este nuevo escenario, los grandes chefs no solo cocinan: escuchan. Al territorio, al productor, al planeta y, sobre todo, al cliente. Adaptan, reinterpretan y cuestionan. El comensal demanda diversidad, regeneración, historias reales, ingredientes con identidad y experiencias que conecten con el territorio o la memoria personal. Por eso desde Europa, Asia y América desembarcaron en Madrid Fusión 2026 cocineros internacionales que han reformulado sus menús para adaptarse a ese nuevo tipo de comensal curioso, crítico, informado y emocional. Juan Viu, el cocinero de Barbate que logró la primera estrella Michelin para su restaurante Mare * (Cádiz), con su 'Alta cocina de barrio'. La cocina de Barbate, de Zahara de los Atunes, del mar, la cocina de su madre, la de la familia...de lo que ha mamao. Defensor de la alta cocina tradicional gaditana y marinera, que tan presente está en Mare. Los platos que reflejan ese estilo marinero irrenunciable del barbateño: Boquerón e hinojo; toffe calamar; ostra y puchero; gallineta en sobrehusa de conejo, y la elaboración icónica de Viu, el sofrito de su abuela Trini. El neerlandés Bas van Kranen se ha convertido en una figura clave de la gastronomía contemporánea gracias a su concepto de "alta cocina consciente". En Flore**, fundado en 2021, van Kranen desarrolla una cocina basada en la microestacionalidad holandesa, eliminando los
Un plato muy emotivo para Juan Viu (Mare - Cádiz): el sofrito tradicional de tomate, homenaje a mi abuela Trini, con ventresca de atún confitada en manteca de cerdo, vinagre de jerez y especias. 	



"Alta cocina consciente" del neerlandés **Bas van Kranen** del **restaurant Flore**

ingredientes tradicionales de lujo en favor de productos locales y sostenibles. Su propuesta se centra en interpretar los cambios semanales del paisaje neerlandés, trabajando estrechamente con agricultores biodinámicos, recolectores y pescadores sostenibles.

Pabú *, del chef **Coco Montes** ha traído a Madrid el ejemplo de L'Arpège, el famoso restaurante de Alain Passard en París dedicado al mundo vegetal; o El Huerto, de Floren Domezain. El objetivo de Pabú es poner en valor el mundo vegetal de una forma fresca, sabrosa y honesta. Su reto diario es capturar el instante perfecto de cada ingrediente antes de que desaparezca, permitiendo que su estado su aroma, textura, madurez y energía determine sus decisiones culinarias.

Desde París llega la figura magnética de **Bruno Verjus** (**Table Bruno Verjus****, París), octavo del mundo en la lista The50Best, un

autodidacta culto, hedonista y libre. No sigue reglas, no repite fórmulas: recibe cada mañana lo que sus productores le envían, a menudo sin pedirlo, y con esa despena imprevisible construye una cocina esencial que huye del artificio. Verjús es un narrador que cocina, un filósofo del gusto que reivindica la sencillez como camino hacia la intensidad.

Mauro Uliassi (Uliassi***, Senigallia, Italia), cuya cocina es una expresión contemporánea del litoral adriático: una cocina marinera pura y elegante, donde el producto se trabaja con sensibilidad absoluta.

Reinterpreta la tradición desde la emoción -"la abuela es una emoción, no una receta"- decía..

La **cocina china** sin fronteras de **Vicky Cheng** con el paladar de un chef asiático-chino formado originalmente en Francia, este chef comparte la filosofía que hay detrás de su propuesta culinaria. En homenaje a la estacionalidad y al aroma natural de los ingredientes, cada componente se prepara de la forma más sencilla para capturar a la perfección su esencia y lograr un equilibrio óptimo entre sabor, textura y temperatura.



Pabú restaurante con chef **Coco Montes**

Donde el Paisi y el arte extremeño del ibérico	Donde el Paisi: the art of Iberian charcuterie meet
Embutidos de la dehesa, corte a cuchillo y sabor sin prisas.	Cured meats from the dehesa, hand-sliced, and flavor without haste.
Carrer de la Indústria, 13. Palma. Mallorca. Tel. 722 239 380	
Un local que se ha ganado un lugar propio entre quienes buscan autenticidad sin adornos. Su propuesta es directa y honesta, reivindicar el lujo más antiguo, comer bien, juntos y sin reloj a través de los sabores más profundos de Extremadura. La carta se sostiene sobre una selección impecable de embutidos extremeños y un jamón ibérico cortado a cuchillo que marca la diferencia. El jamón, mayoritariamente ibérico de bellota con DOP Dehesa de Extremadura, llega en lonchas finísimas, casi transparentes, que liberan aromas de dehesa y una textura sedosa. Es un corte preciso, respetuoso, que revela oficio y paciencia. Los embutidos mantienen el nivel: chorizos y salchichones de pimentón ahumado, curados lentamente, con ese equilibrio entre grasa, especias y memoria rural que define a la región. La patatera, humilde y deliciosa, pide pan y conversación, mientras que la Torta del Casar se abre en el centro de la mesa como un gesto de hospitalidad que invita a compartir. Donde el Paisi es una parada imprescindible para quienes buscan una experiencia sincera, basada en producto,	tradición y sabor. Un lugar perfecto para compartir, celebrar la tierra y recordar que la gastronomía también es una forma de sabiduría compartida.  JAMÓN DE DEHESA, PAN EN LA MESA Y TIEMPO QUE NO PESA ENG: A place that has earned its own standing among those who seek authenticity without embellishment. Its approach is direct and honest: to reclaim the oldest form of luxury, eating well, together, and without watching the clock, through the deepest flavors of Extremadura. The menu rests on an impeccable selection of Extremaduran cured meats and hand-sliced Iberian ham that truly makes the difference. The ham, mostly acorn-fed Iberian with the DOP Dehesa de Extremadura designation, is served in ultra-thin, almost translucent slices that release aromas of the dehesa and a silky texture. It is a precise, respectful cut that reveals skill and patience. The cured meats live up to the same standard: chorizos and salchichones with smoked paprika, slowly cured, with that balance of fat, spice, and rural memory that defines the region. The patatera, humble and delicious, calls for bread and conversation, while Torta del Casar is opened at the center of the table as a gesture of hospitality that invites sharing. Donde el Paisi is an essential stop for those seeking a sincere experience rooted in product, tradition, and flavor. A perfect place to share, to celebrate the land, and to remember that gastronomy is also a form of shared wisdom.



DONDE EL PAISI
PALMA



El encanto de Figuesmel de Mandragora Hidromel	The Charm of Figuesmel by Mandragora Hidromel
Este dulce melomel no es solo una bebida, es un regreso al origen, una celebración del tiempo y de la tierra.	This sweet melomel is not just a drink; it is a return to origins, a celebration of time and of the land.
Madradora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com	
Nacido en el corazón de Mallorca, en Inca, este hidromiel encarna el espíritu pionero de Mandragora Hidromel, la primera microbodega familiar especializada en hidromiel de las Islas Baleares, que desde 2012 ha asumido la misión de rescatar la bebida fermentada más antigua de la humanidad y proyectarla hacia el futuro. Elaborado de forma artesanal, Figuesmel es un melomel dulce de edición limitada, fruto de una alquimia paciente entre miel de floración otoñal y higos mallorquines en su punto justo de madurez. Cada botella refleja una filosofía profundamente arraigada en el respeto por la naturaleza: apicultura ecosostenible, rescate de abejas en zonas de riesgo, ausencia total de químicos y el uso de materiales responsables. Aquí, la innovación no rompe con la tradición, la escucha. Su maduración en barrica de roble francés aporta profundidad y elegancia a un hidromiel de color ámbar oscuro, intenso y envolvente. En nariz se despliega un abanico aromático cálido y seductor: higos secos, almendras tostadas, miel cruda y sutiles notas de cacao. En boca, el equilibrio es absoluto. La dulzura natural se funde con la madera, dando paso a una textura rica y untuosa, donde el sabor del higo se prolonga y	evoluciona hacia recuerdos de cacao amargo y almendra, dejando un final largo, amable y persistente. Con 15% de graduación alcohólica, Figuesmel se muestra potente sin perder armonía, pensado para paladares curiosos y exigentes, para quienes buscan experiencias líquidas con relato, identidad y emoción. No es casualidad que haya sido reconocida en algunos de los más prestigiosos concursos internacionales de hidromiel, acumulando medallas de oro, plata y bronce en España y Polonia. Figuesmel es, en definitiva, una obra maestra del hidromiel contemporáneo: una bebida que habla de Mallorca, de abejas, de tiempo lento y de manos que saben esperar. ENG: Born in the heart of Mallorca, in Inca, this mead embodies the pioneering spirit of Mandragora Hidromel, the first family-run micro-winery specializing in mead in the Balearic Islands. Since 2012, it has embraced the mission of reviving the oldest fermented beverage known to humankind and projecting it into the future. Crafted artisanally, Figuesmel is a limited-edition sweet melomel, the result of a patient alchemy between autumn-blossom honey and Mallorcan figs harvested at their perfect point of ripeness. Each bottle reflects a philosophy deeply rooted in respect for nature: eco-sustainable beekeeping, the rescue of bees from high-risk areas, a complete absence of chemicals, and the use of responsible materials. Here, innovation does not break with tradition, it listens to it. Aged in French oak barrels, Figuesmel gains depth and elegance, revealing a dark amber color that is intense and enveloping. On the nose, it opens with a warm, seductive aromatic palette: dried figs, toasted almonds, raw honey, and subtle notes of cocoa. On the palate, the balance is absolute. Natural sweetness melds seamlessly with the wood, giving way to a rich, velvety texture where fig flavors linger and evolve into hints of bitter cocoa and almond, leaving a long, gentle, and persistent finish. With an alcohol content of 15% ABV, Figuesmel shows power without sacrificing harmony. It is designed for curious and discerning palates, for those seeking liquid experiences with storytelling, identity, and emotion. It is no coincidence that it has been recognized at some of the most prestigious international mead competitions, earning gold, silver, and bronze medals in Spain and Poland. Figuesmel is, ultimately, a masterpiece of contemporary mead.

MANBRAGORDA
— HIDROMEL —

250ml
LIMITED EDITION



elige tu vino

WINE SPOT



Vino blanco seco D.O.Abona está elaborado con la variedad Malvasía Aromática, varietal que proporciona una calidad única, aunque de escasa producción. Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fina de frutas tropicales. En boca es amplio y denso, con un retrogusto que nos recuerda a la variedad sobre un fondo dulce de roble francés y la fuerte personalidad del roble americano.

TESTAMENTO MALVASÍA AROMÁTICA BARRICA
• cumbresdeabona.com



Vino ecológico que representa un compromiso con la sostenibilidad y la calidad. Elaborado con las variedades Albillo Criollo y Listán Blanco de Canarias, cultivadas en el municipio de Vilaflor (Tenerife) a 1.400 metros de altura sobre el nivel del mar. Presenta color amarillo pálido, limpio con olfato a albaricoque y plátano. Estructura y acidez persistencia en boca. Perfecto para acompañar mariscos, pescados de todo tipo, quesos frescos, quesos semicurados y pasta.

VINO BLANCO SECO - BODEGAS FERRERA
• bodegasferrera.com



Vino blanco seco 100% de la variedad de uva Marmajuelo, también conocida como Bermejuela. Una antigua variedad autóctona redescubierta por nuestros viticultores con la que se obtienen vinos de excelentes resultados organolépticos. Se cultiva en terrenos volcánicos de las medianías y costas de nuestro valle. Temperatura de servicio 8° C. Presenta aromas florales y frutales, con recuerdos minerales debido a su origen volcánico. De acidez equilibrada y alcohol integrado, amplio, persistente y sabroso.

BRUMAS DE AYOSA 100% MARMAJUELO
• bodegavalledeguimar.com



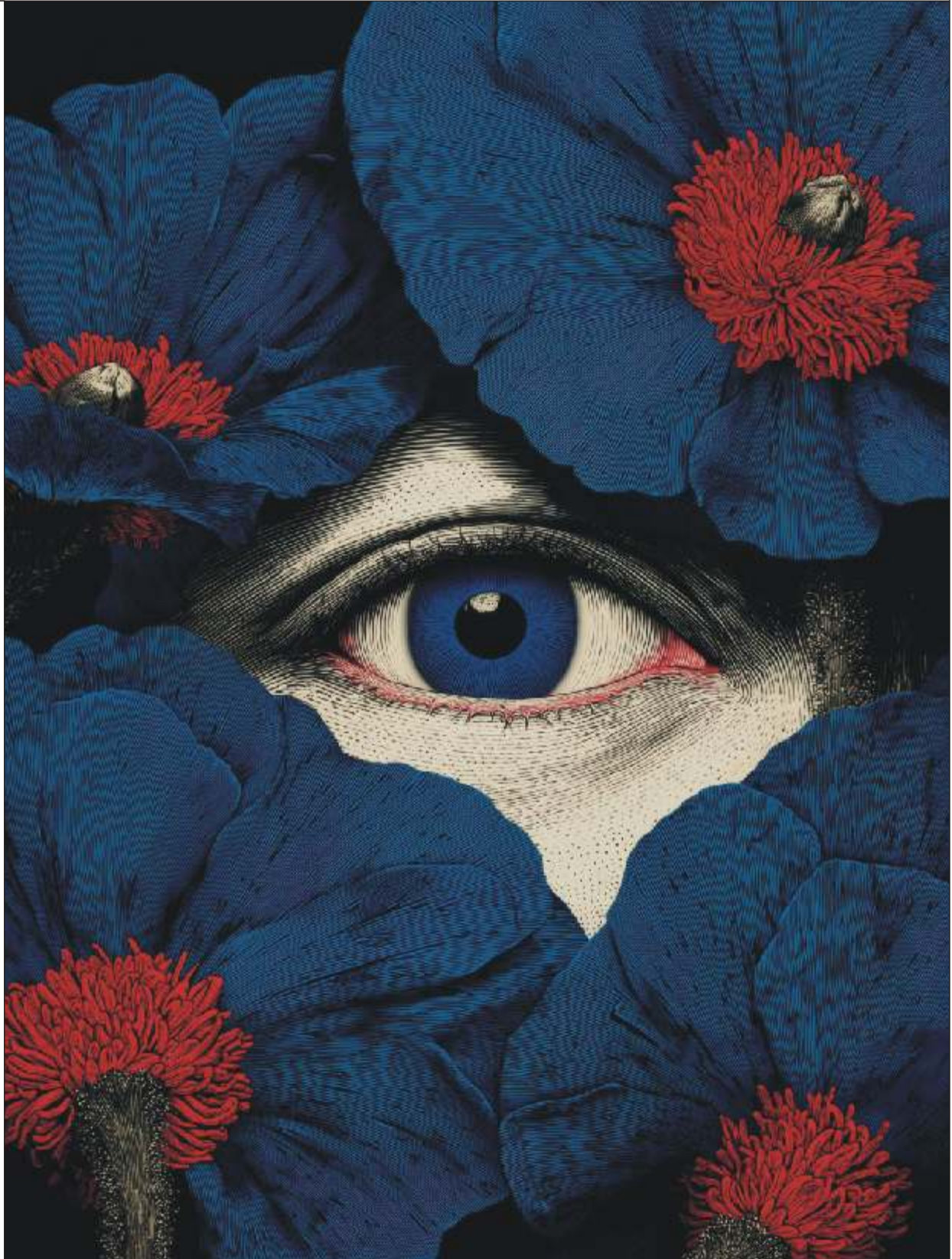
Bodegas El Sitio, creada por la familia González Yanes en 2016, es la única bodega canaria con autosuficiencia energética. De uvas de la finca Las Lapas (El Pinar), plantadas en suelo volcánico, el vino De Yanes se elabora con la variedad baboso negro, fermentada en barricas de roble francés, con posterior crianza sobre lías en de roble francés durante 10 meses. Aroma intenso a frutillos negros con la impronta de las notas ahumadas, sobre un fondo elegante de tostados y especias. Muy sabroso, a fruta licorosa, y persistente.

DE YANES
• bodegaselsitio.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #235

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Edgedreams by Martin Bonnevier

INFOMAG TRAVEL GUIDE

Guías para viajeros con criterio.

MALLORCA
MENORCA
IBIZA
FORMENTERA

Islas para mirar,
comer y vivir.



- Rutas
- Agenda cultural
- Bodegas
- Hoteles
- Restaurantes
- Bares & cafés



Descúbrelas en infomagmagazine.es

INFOMAG GROUP
COMUNICACIÓN



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

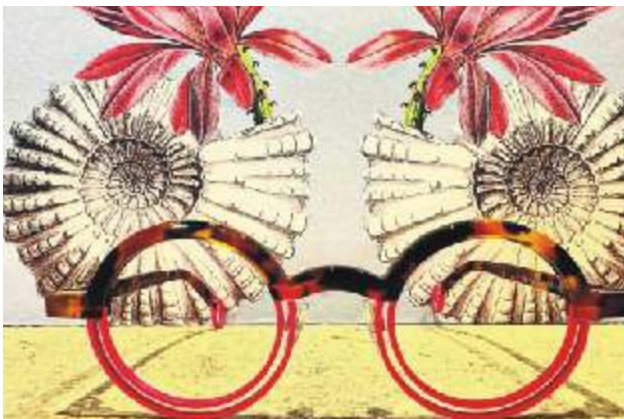
pasatiempos.net

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



HOFF

thehoffbrand.com

ESP: Más que una marca de sneakers, HOFF representa una fusión entre diseño atemporal y versatilidad audaz. Su estética equilibra modernidad y sofisticación, entre casual y lo refinado.

ENG: More than a sneaker brand, HOFF represents a fusion of timeless design and bold versatility. Its aesthetic balances modernity and sophistication, blending the casual with the refined.

DEU: Mehr als nur eine Sneaker-Marke steht HOFF für eine Verbindung aus zeitlosem Design und mutiger Vielseitigkeit. Ihre Ästhetik balanciert Moderne und Raffinesse.

Av. de Jaume III, 5. Palma, Mallorca.
Tel. 640 696 095



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: Bienvenidos 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, Montuiri. 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



LA PLACETA RESTAURANT

sonsantjordi.com

ESP: Un lugar donde el tiempo baja el ritmo y la autenticidad sigue teniendo valor. Cocina: lechona, chuletas de cordero de la cooperativa de Pollença, lubina a la sal y crêpes flambeadas...

ENG: A place where time slows down and authenticity still has value. Cuisine: suckling pig, lamb chops from the Pollença cooperative, salt-baked sea bass, and flambéed crêpes.

DEU: Ein Ort, an dem die Zeit langsamer vergeht und Authentizität noch einen Wert hat. Spanferkel, Lammkoteletts aus der Kooperative von Pollença, in Salz gebackener Wolfsbarsch...

Hotel Son Sant Jordi. Plaça Sant Jordi, 29. Pollença
WhatsApp: 639 138 060 / 680 19 85 64



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



KANSŌ TABERNA JAPONESA

kansotabernajaponesa.com

ESP: La cocina se basa en el robatayaki, una técnica ancestral que utiliza brasas de carbón para asar lentamente los ingredientes. Sabores genuinos y puros, nacidos del respeto.

ENG: The cuisine is inspired by robatayaki, an ancestral technique that uses charcoal embers to slowly grill the ingredients. Genuine, pure flavors born from respect for high-quality produce.

DEU: Die Küche ist vom Robatayaki inspiriert, einer traditionellen Technik, bei der Zutaten langsam über Holzkohle gegart werden. Authentische, pure Aromen, entstanden aus dem Respekt.

Francesc de Borja Moll, 24. Palma. Mallorca.
Tel. 971 96 87 14



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

labufaladealaro.com

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



HOSTAL TÉRMINUS

cafetería

ESP: El emblemático edificio se convierte en la sede de Servicios Ferroviarios de Mallorca (SFM), contando también con una cafetería remodelada abierta al público y una sala polivalente.

ENG: The emblematic building becomes the headquarters of Serveis Ferroviaris de Mallorca (SFM) and also includes a renovated café open to the public, as well as a multipurpose room.

DEU: Das emblematische Gebäude wird zum Sitz der Serveis Ferroviaris de Mallorca und verfügt zudem über ein renoviertes, öffentlich zugängliches Café sowie einen Mehrzweckraum.

Pl. d'Espanya, 5. (Llevant) Palma
Tel. 971 75 00 14



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

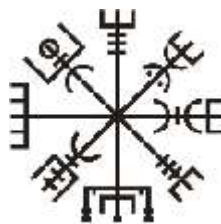
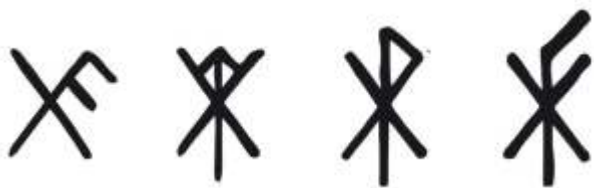
dondeelpaisi.com

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

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

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

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



COVER BY FRANCK SASTRE
ISSUE # 235

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

Juan Manuel de Prada, Carlos Penas, Javier Gomá, Pedro Vallín, Roger Haus, Iván Quesada, Jenny Morgan, Carmen Mansilla, Matías Sánchez, Franck Sastre, Luis Suárez (S'Àngel), Carlos (Donde el Paisi), 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 Impujadas. 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

