

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #236

lifestyle & art subculture magazine



EL FRACASO DE LA FELICIDAD POR JESÚS G. MAESTRO

EL MITO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL DE E. LARSON

PAULINA OLOWSKA Y LAS MUSAS ACTIVAS

UNA RUTA DE LOCALES QUE MARCAN EL PULSO DE INCA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



RAVENTÓS CODORNÍU

BODEGAS Y VIÑEDOS

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



© Daniella Krtsch



CONTENIDOS

ISSUE #236

TOMA NOTA

- 10. "El fracaso de la felicidad" por Jesús G. Maestro
- 12. La regla crítica:
- 14. El mito de la inteligencia artificial de Erik J. Larson.

ARTISTAS

- 18. El nuevo realismo colorido de Alex de Marcos.
- 22. Gundi Dietz, esculturas de cerámica contra la complacencia.
- 26. Ricardo Passaporte: lenguaje pop desde un lugar de ironía brillante.
- 30. Caroline Wong, pintar como quien se abandona a una fiesta interminable.
- 34. Brenda Cabrera y sus entidades híbridas y, formas de existencia.
- 38. Paulina Olowska y las musas activas.

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Acne Studios Lookbook 2026.
- 48. Rako Joies Artesanals dando visibilidad al talento artístico local.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Mallorca Restaurant Week 2026: la celebración del sabor.
- 52. Nuevas aperturas, nuevas historias que nacen con voz propia en Inca.
- 56. Mandragora Hidromel abre tienda y reivindica el hidromiel local.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



EL MITO DE LA IA DE ERIK J. LARSON

Pág. 14. Los mesías del futuro insisten en afirmar que la Inteligencia Artificial pronto eclipsará las capacidades de las mentes humanas...

ENG: The messiahs of the future insist on claiming that Artificial Intelligence will soon eclipse the abilities of the..

..

"EL FRACASO DE LA FELICIDAD" POR JESÚS G. MAESTRO

Pág. 10. ¿Es la felicidad el destino final del ser humano o la mentira mejor contada de nuestro tiempo?.

ENG: Is happiness the ultimate destiny of human beings, or the best-told lie of our time?

LA REGLA CRÍTICA: CARETAS CARITAS CAROTAS

Pág. 12. A veces, sin catalepsia posible, me imagino a Van Gogh escribiendo a su querido Theo..

ENG: Sometimes, with no possible catalepsy, I imagine Van Gogh writing to his...

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

DEGARTS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



PAULINA OŁOWSKA Y LAS MUSAS ACTIVAS

Pág. 38. Retratos de mujeres tomados de revistas de jardinería con elementos de la mitología y el folclore eslavos..

ENG: Portraits of women taken from gardening magazines, combined with elements of Slavic mythology and folklore..

GUNDI DIETZ, ESCULTURAS DE CERÁMICA

Pág. 22. Cada pieza parece respirar, vivir y contener en su interior una idea o un concepto inscrito en su forma...

ENG: Each piece seems to breathe, to live, and to hold within it an idea or a concept inscribed in its form....

RICARDO PASSAPORTE: LENGUAJE POP DESDE UN LUGAR DE IRONÍA

Pág. 26. El artista observa el ruido cotidiano y lo traduce en signos simples, cargados de emoción...

ENG: The artist observes everyday noise and translates it into simple signs, charged with emotion...



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




ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE



SUMARIO



MALLORCA REST. WEEK: CELEBRACIÓN DEL SABOR LOCAL

Pág. 50. Un movimiento que impulsa la economía local, fomenta la sostenibilidad y celebra la esencia mediterránea..

ENG: A movement that boosts the local economy, promotes sustainability, and celebrates the Mediterranean essence...

¿QUÉ SE CUECE EN INCA EN TÉRMINOS GASTRONÓMICOS?

Pág. 52. Un día cualquiera de paseo por Inca basta para descubrir que la ciudad está más viva que nunca en lo gastronómico.....

ENG: An ordinary day strolling through Inca is enough to discover that the city is more alive than ever when it comes to..

MANDRAGORA ABRE TIENDA Y REIVINDICA EL HIDROMIEL LOCAL

Pág. 56. El hidromiel que huele a bosque ya tiene su propio templo en Inca y la noticia llega como una ráfaga que anuncia algo...

ENG: The mead that smells like the forest now has its own temple in Inca, and the news arrives like a clean gust of wind announcing ...



COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



S'ANGEL
restaurante

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



EL FRACASO DE LA FELICIDAD

¿Es la felicidad el destino final del ser humano o la mentira mejor contada de nuestro tiempo?

THE FAILURE OF HAPPINESS

Is happiness the ultimate destiny of the human being—or the best-told lie of our time?

Por Jesús G. Maestro

Yo no vendo humo y usted no debería creer todo lo que lee. Harper Collins
-Nos han educado para sentir, no para pensar.
-Nos han domesticado para ser felices, no para ser libres.

-Pero, ¿qué queda de la prometida felicidad cuando tienes que vivir en la realidad?

-¿Qué harás tú cuando la realidad destruya tus sueños?

Sólo los tontos son felices sin libertad, porque explicar el fracaso de la felicidad es denunciar el fracaso de la libertad. Basándose en los conocimientos de filosofía, psicología, filología, política y mercado, Jesús G. Maestro, catedrático de Universidad, ha hecho de la literatura un arma de interpretación masiva, desmontando el sistema que nos acuna hoy en día bajo el mantra de "El trabajo os hará felices", análogo al que se podía contemplar en algunos campos de concentración del Holocausto nazi: "El trabajo os hará libres".

Con un lenguaje mordaz y una visión crítica, este título, "El fracaso de la felicidad", propone una rebelión de autenticidad a la ciudadanía, a través del pensamiento crítico, el empoderamiento intelectual y la incredulidad ante las verdaderas intenciones de este sistema (político y mercantil) en el que se nos ve cada vez más como consumidores en vez de ciudadanos, tal y como ya se avanzara en obras distópicas archiconocidas anteriores a nuestro tiempo, como "1984", de George Orwell, o "Un mundo feliz", de Aldous Huxley.

Este libro no es un consolador, sino un dispositivo para pensar de forma diferente y original. No alivia: analiza. Es una ortiga

en tu cerebro. No predica resiliencias ni dopajes afectivos. Su método es el bisturí y su marco la dialéctica. ¿El objetivo? La demolición de la felicidad como timo y como instrumento del totalitarismo emocional contemporáneo. De la felicidad y de todo lo que la precede y consensúa. Lo que aquí te contamos no te lo cuentan otros autores.

En un mundo donde la felicidad es un producto más y los dioses son sustituidos por algoritmos, este libro desmonta muchos de los mitos que nos han vendido, como la farsa de que el trabajo nos hará libres, la ilusión de que consumir sube nuestra autoestima o la mentira de que un like es un refugio contra la soledad.

Una obra destinada a quienes rechazan respuestas fáciles, prefieren enfrentar incómodas verdades y desean redescubrir la libertad más allá de las promesas vacías de una felicidad prefabricada.

ENG: I don't sell smoke, and you shouldn't believe everything you read. — HarperCollins We have been educated to feel, not to think. We have been domesticated to be happy, not to be free. But what remains of the promised happiness when you have to live in reality? What will you do when reality destroys your dreams? Only fools are happy without freedom, because explaining the failure of happiness is exposing the failure of freedom. Drawing on philosophy, psychology, philology, politics, and market theory, Jesús G. Maestro, a university professor, has turned literature into a weapon of mass interpretation, dismantling the system that cradles us today under the mantra

"Work will make you happy," analogous to the slogan displayed at some Nazi Holocaust concentration camps: "Work will set you free." With biting language and a critical vision, *The Failure of Happiness* proposes a rebellion of authenticity for citizens through critical thinking, intellectual empowerment, and skepticism toward the true intentions of the political and commercial system in which we are increasingly regarded as consumers rather than citizens—just as foreseen in well-known dystopian works that predate our time, such as *1984* by George Orwell and *Brave New World* by Aldous Huxley. This book is not a comforter but a device for thinking differently and originally. It does not soothe: it analyzes. It is a nettle in your brain. It does not preach resilience or emotional doping. Its method is the scalpel and its framework is dialectics. The objective? The demolition of happiness as a scam and as an instrument of contemporary emotional totalitarianism, of happiness and of everything that precedes and legitimizes it. What is told here is not told by other authors. In a world where happiness is just another product and gods are replaced by algorithms, this book dismantles many of the myths we have been sold: the farce that work will set us free, the illusion that consumption raises our self-esteem, or the lie that a "like" is a refuge against loneliness.

A work intended for those who reject easy answers, prefer to confront uncomfortable truths, and wish to rediscover freedom beyond the empty promises of prefabricated happiness.

MANDRAGORA HIDROMEL. LA PRIMERA MICROBODEGA FAMILIAR ESPECIALIZADA EN HIDROMIEL EN LAS ISLAS BALEARES. // THE FIRST FAMILY-RUN MICROBREWERY SPECIALISING IN MEAD IN THE BALEARIC ISLANDS

Déjate sorprender por esta minuciosa selección de hidromiel elaborados con mucha pasión. // Let yourself be surprised by this meticulous selection of meads made with a lot of passion.



HIDROMEL

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Illes Balears. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com



ORIGEN IX	ORIGEN XIII	MELOMEL CIRERES	FIGUESMEL	HERBESMEL	AUBERCOC	SA MESQUIDA DE DALT	MULSUM SA FONERA
Un hidromiel semidulce de sabor, fresco y equilibrado, combina notas de miel y cítricos con toques de almendra y manzana. Ideal para tablas de quesos y postres.	Elaborado con más del 50% de miel de verano, su sabor intenso y puro te transportará directamente a un campo de flores. Perfecto para carnes rojas, sobrasada, quesos, frutos secos y paella.	Este melomel semidulce destaca por sus aromas a cereza y miel, y sus taninos suaves. Multipremiado a nivel internacional, Pruébalo con un trozo de chocolate negro puro.	Esta edición limitada, elaborada con higos mallorquines y madurada en barrica de roble francés, te sorprenderá con su sabor intenso y complejo. Es ideal para acompañar postres o como aperitivo.	Un homenaje a Mallorca al reinterpretar la receta tradicional de 'ses herbes mallorquines' y fusionar sus sabores auténticos con hidromiel, la bebida fermentada más antigua de la Humanidad. Perfecto como digestivo.	Un melomel complejo y elegante elaborado con albaricoques mallorquines de la Cooperativa de Porreres y miel. Con notas de canela y vainilla. Ideal para aperitivos y repostería salada.	Captura la esencia de la miel de otoño. Su sabor intenso y complejo, con notas de vainilla y madera, la convierte en una bebida única y sofisticada.	Un hidromiel pyment con uva merlot de la finca mallorquina @sonperejaia . Mulsum es la antigua bebida fermentada que data de la época romana donde el mosto de la uva y la miel fermentan conjuntamente

CRAFT MEAD

Cada botella de Mandragora Hidromel se elabora con pasión y cuidado. Desde la selección de las mejores mieles locales hasta el embotellado, cada paso del proceso se realiza a mano, garantizando un producto auténtico y de la más alta calidad. // Each bottle of Mandragora Hidromel is made with passion and care. From the selection of the best local honeys to bottling, every step of the process is done by hand, guaranteeing an authentic product of the highest quality. compras@mandragorahidromel.com

CARETAS CARITAS CAROTAS

Por Carlos Penas

A veces, sin catalepsia posible, me imagino a Van Gogh escribiendo a su  Théo: Te  un  croquis para darte una  aproximada del  que toma el trabajo. Tengo los  fatigados todavía; pero, en fin, tenía una  en la cabeza y éste es el croquis. Siempre tela de 30. Esta vez es simplemente mi : sólo que el color debe predominar aquí, dando con su simplificación un estilo más grande a las cosas para llegar a sugerir el reposo o el  en general. En fin, con la vista del cuadro debe descansar la cabeza o más bien la imaginación.

Las paredes son de un violeta . El suelo es a  .

La  del lecho y las  son de un amarillo de  fresca; la sábana y las almohadas,  verde muy claro.

La colcha, rojo escarlata. La  verde. El  anaranjado; la cubeta, azul. Las  .llas

Y eso es todo -nada más en ese  con los postigos cerrados. Lo  de los muebles debe insistir en la expresión del reposo inquebrantable.

Los  en la pared, un , una  y algunos .

El marco -como no hay blanco en el  -será blanco. Esta, para tomarme el desquite del  forzado a que me he visto obligado.

No te  más porque voy a comenzar mañana muy temprano, con la  fresca del amanecer, para acabar mi tela.

No te olvides de darme noticias de cómo van los .

Espero que me  uno de estos días.

La próxima vez te haré un croquis de otras piezas.

Un  y un .

Puede que haya llegado el momento de actualizar a Bécquer editando los wasaps que escribió desde su celda, para enterrar definitivamente la vida de las palabras por culpa de los putos emoticonos, de los aplausitos, de las caritas con besitos de corazón y de las manitas con el pulgar extendido.



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





EL MITO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL DE ERIK J. LARSON

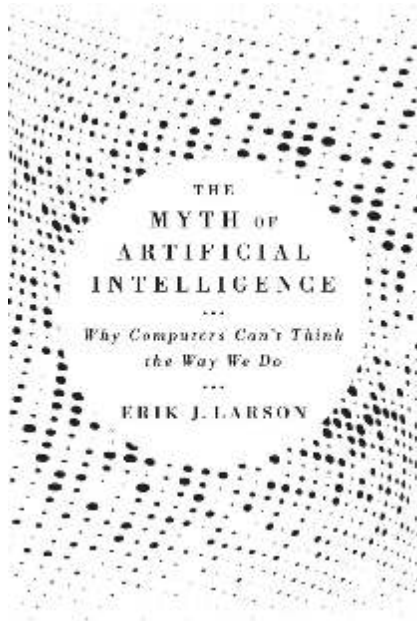
THE MYTH OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE BY ERIK J. LARSON

Por qué las máquinas no pueden
pensar como nosotros lo hacemos.

Why machines cannot think the way
we do.

Por **Fernando Olmos** · Fotografía: Archivo

Un libro contracorriente que desmonta los mitos que envuelven a la Inteligencia Artificial, unos mitos que anuncian logros excepcionales con los que superará en breve a la inteligencia humana. Los mesías del futuro insisten en afirmar que la Inteligencia Artificial pronto eclipsará las capacidades de las mentes humanas con más talento. Según ellos, no queda ninguna esperanza, pues el avance de las máquinas superinteligentes es imparable. Pero la realidad es que ni estamos en el camino hacia el desarrollo de máquinas inteligentes ni sabemos siquiera dónde podría hallarse ese camino. Erik Larson es un científico e investigador pionero en el procesamiento del lenguaje natural, además de empresario tecnológico que trabaja a la vanguardia de la IA. En este libro nos acompaña en un recorrido por el panorama actual de este ámbito para demostrar lo lejos que estamos realmente de la superinteligencia y qué sería necesario para llegar a ella.



Desde Alan Turing, los entusiastas de la inteligencia artificial han caído en el profundo error de equipararla con la inteligencia humana. Pero la IA trabaja con el razonamiento inductivo, procesando conjuntos de datos para predecir resultados, mientras que los humanos no correlacionamos conjuntos de datos: hacemos conjeturas a partir de la información del contexto y de la experiencia. No tenemos ni idea de cómo programar este tipo de razonamiento basado en la intuición, conocido como razonamiento abductivo. El mundo se vuelve simplificado ya que la cultura de la IA nos ha llevado a simplificar nuestras ideas sobre la gente a la vez que expandía nuestro conocimiento acerca de la tecnología. Esto comenzó con el fundador de la IA, Alan Turing, e incluye una serie de simplificaciones comprensibles pero desafortunadas que yo denomino «errores de inteligencia».





Esos errores iniciales fueron magnificados hasta acabar conformando una ideología por parte de un amigo de Turing, el estadístico I. J. Good, quien introdujo la idea de «ultrainteligencia» como resultado predecible tras la consecución de una IA de nivel humano. Entre Turing y Good vemos cobrar forma al mito moderno de la IA. Su desarrollo nos ha conducido a una época de «tecnología kitsch», imitaciones baratas de ideas más profundas que anulan el compromiso inteligente y debilitan nuestra cultura. Lo kitsch nos indica lo que hemos de pensar y lo que hemos de sentir. Los proveedores del kitsch sacan rédito de él, mientras que los consumidores de ese kitsch experimentan una pérdida; acaban acabamos metidos en un mundo de frivolidad.

El verdadero problema es que la exageración alrededor de la IA no solo es mala ciencia, sino que también es mala para la ciencia. La cultura de la innovación florece cuando explora lo desconocido, no cuando exagera las virtudes de las tecnologías existentes. La IA inductiva seguirá mejorando en la realización de tareas específicas, pero si queremos lograr un progreso real, debemos comenzar por apreciar plenamente la única inteligencia verdadera que conocemos: la nuestra.

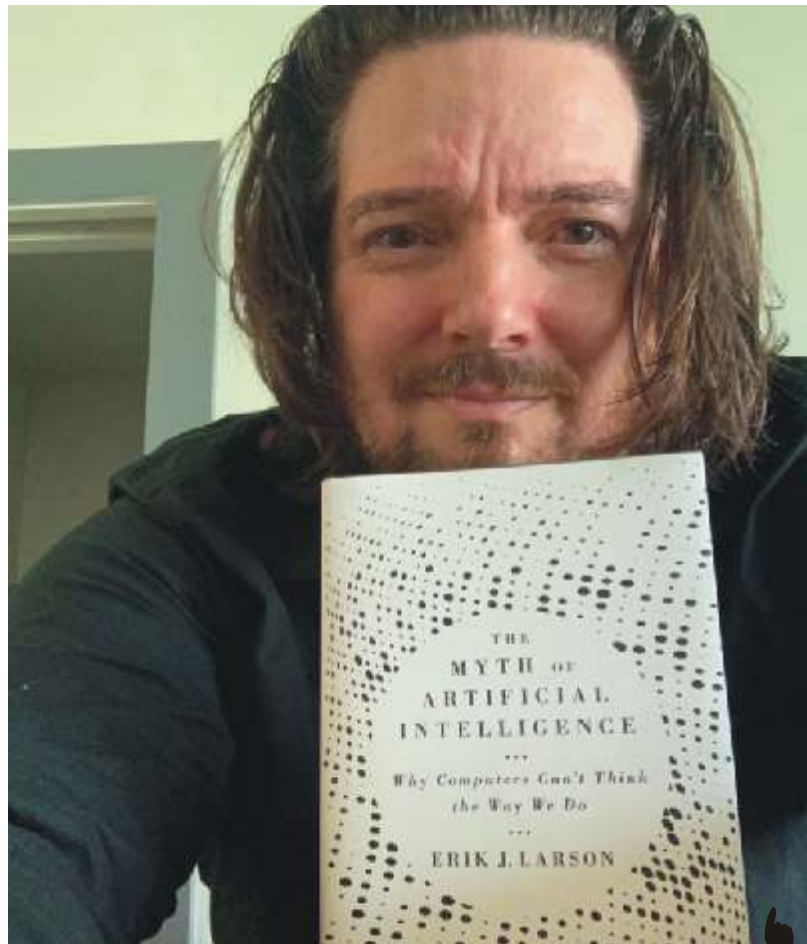
ENG: A contrarian book that dismantles the myths surrounding Artificial Intelligence myths that proclaim exceptional achievements through which it will soon surpass human intelligence. The prophets of the future insist that Artificial Intelligence will soon eclipse the capabilities of even the most gifted human minds. According to them, there is no hope of resisting it, since the advance of superintelligent machines is unstoppable. But the reality is that we are neither on the path toward developing intelligent machines nor do we even know where such a path might lie. Erik Larson is a scientist and pioneering researcher in natural language processing, as well as a technology entrepreneur working at the forefront of AI.

In this book, he guides us through the current landscape of the field to demonstrate how far we truly are from superintelligence—and what would be

required to achieve it. Since Alan Turing, enthusiasts of artificial intelligence have made the profound mistake of equating it with human intelligence. Yet AI operates through inductive reasoning, processing datasets to predict outcomes, whereas humans do not correlate datasets, we form hypotheses based on contextual information and lived experience. We have no idea how to program this kind of intuition-based reasoning, known as abductive reasoning. The world has become simplified because AI culture has led us to simplify our ideas about people while expanding our knowledge of technology. This began with the founder of AI, Alan Turing, and includes a series of understandable yet unfortunate simplifications that I call “intelligence errors.” These early mistakes were magnified into a full-fledged ideology by a friend of Turing’s, the statistician I. J. Good, who introduced the idea of “ultraintelligence” as the predictable

outcome once human-level AI was achieved. Between Turing and Good, we see the modern myth of AI take shape. Its development has led us into an era of “kitsch technology,” cheap imitations of deeper ideas that undermine intelligent engagement and weaken our culture. Kitsch tells us what to think and what to feel. Its purveyors profit from it, while its consumers experience a loss; they, indeed, we, end up immersed in a world of frivolity.

The real problem is that the hype surrounding AI is not only bad science; it is also bad for science. A culture of innovation flourishes when it explores the unknown, not when it exaggerates the virtues of existing technologies. Inductive AI will continue to improve at performing specific tasks, but if we want genuine progress, we must begin by fully appreciating the only true intelligence we know: our own.





Descubre los **RESTAURANTES** que definen Mallorca

en su momento más accesible del año

21 FEB - 31 MAR

RESERVA AHORA
restaurant-week.es
Plazas limitadas



EL NUEVO REALISMO COLORIDO DE ALEX DE MARCOS

THE NEW COLORFUL REALISM OF ALEX DE MARCOS



El retrato no es solo una corriente estética, sino una forma de registrar la vida donde lo mundano se vuelve extraordinario bajo la mirada del artista.

Portraiture is not merely an aesthetic movement, but a way of recording life in which the mundane becomes extraordinary under the artist's gaze.

Por Mickey Mouse

En sus ilustraciones, los rostros reales o imaginarios parecen estar iluminados por una verdad íntima que trasciende el trazo. Hay en ellos una vibración secreta, como si cada personaje guardara una canción apenas audible que el artista logra traducir en luz y pigmento.

Nacido en Madrid en 1985, Alex afirma que desde niño “escribía dibujos”. En los márgenes de las cartillas escolares crecían más garabatos que tareas, pequeñas rebeliones de tinta que anticipaban una vocación inevitable. Aquella pulsión temprana encontró más tarde su eco en el rap y el graffiti de los barrios periféricos, donde el color se convirtió en identidad y la pared en manifiesto.

Ese espíritu urbano, latente y eléctrico, aún palpita en su obra, aunque ahora dialogue con la elegancia del pop y la precisión de la ilustración contemporánea.

Su maestría radica en la alquimia: combinar la pintura tradicional con herramientas digitales hasta borrar la frontera entre lo manual y lo tecnológico. Cada obra es un territorio híbrido donde el detalle minucioso convive con una energía casi improvisada. Arquitectura,

moda y tendencias se filtran en sus composiciones como escenarios de lo cotidiano, transformados en épica visual.

Ilustrador solicitado en el panorama internacional, ha publicado libros como *Hipster de Extrarradio*, *Kurt Cobain: About a Boy* y *Bolita de Nube*, mientras colabora con marcas globales que buscan su sello inconfundible. Pero más allá de encargos y reconocimientos, en su trabajo persiste el niño que dibujaba sin permiso, convencido de que cada línea es una palabra y cada color, una emoción. Alex de Marcos no pinta rostros: los revela.

ENG In his illustrations, faces — real or imagined — seem illuminated by an intimate truth that transcends the line itself. There is a secret vibration within them, as if each character held a barely audible song that the artist manages to translate into light and pigment.

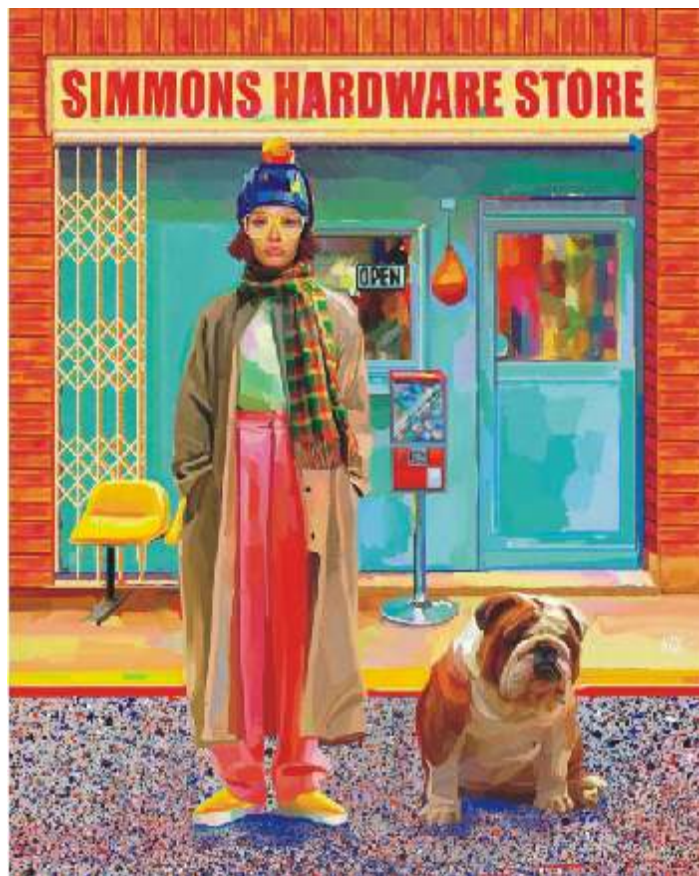
Born in Madrid in 1985, Alex says that as a child he “wrote drawings.” In the margins of his school notebooks, more doodles than homework would grow — small rebellions of ink that foreshadowed an inevitable vocation. That early impulse later found its echo in rap

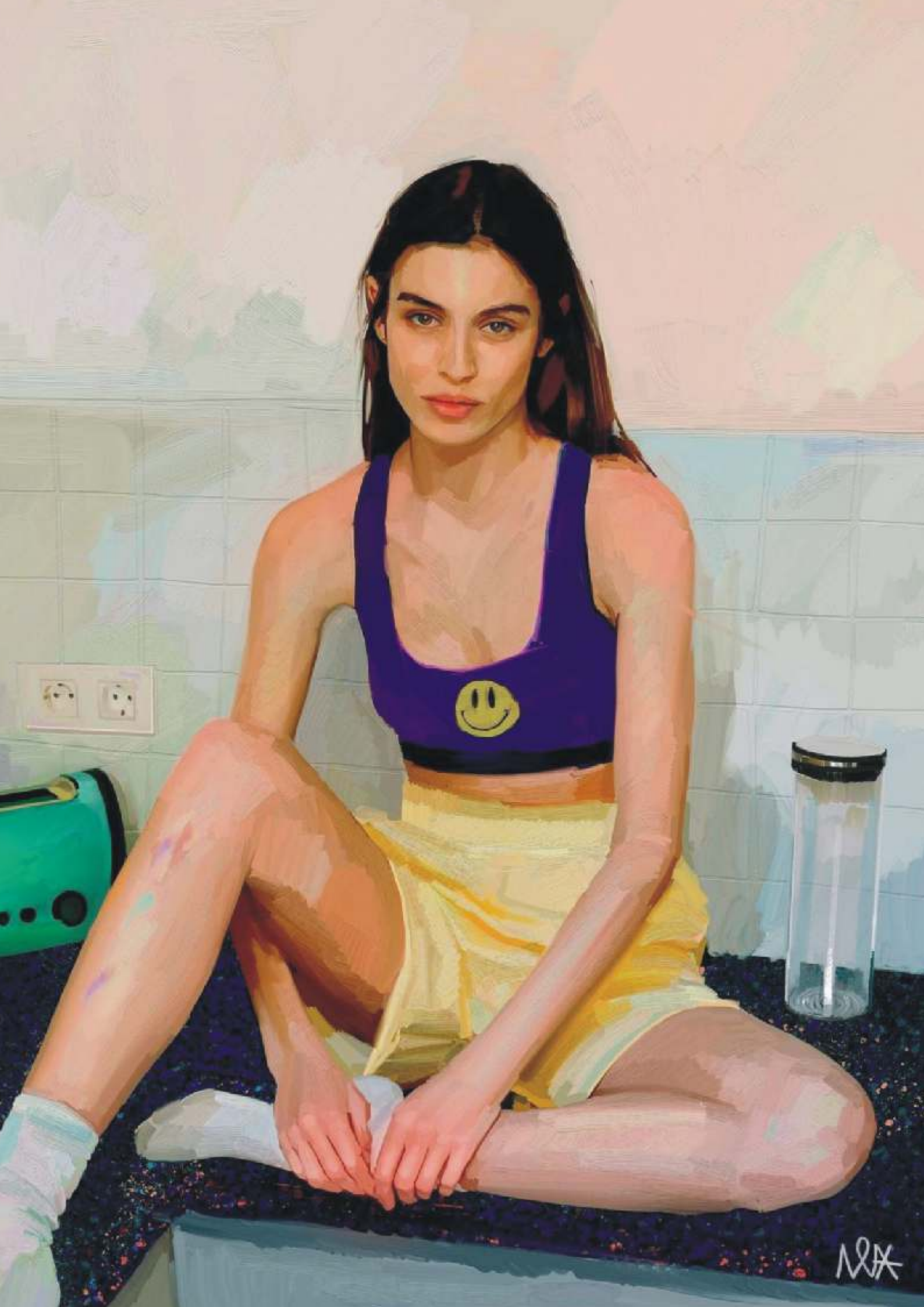
and graffiti from the outskirts of the city, where color became identity and the wall a manifesto.

That urban spirit, latent and electric, still pulses through his work, though it now dialogues with the elegance of pop and the precision of contemporary illustration. His mastery lies in alchemy: combining traditional painting with digital tools until the boundary between the handmade and the technological disappears. Each work is a hybrid territory where meticulous detail coexists with an almost improvised energy. Architecture, fashion, and trends filter into his compositions as everyday settings transformed into visual epics.

An illustrator in demand on the international scene, he has published books such as *Hipster de Extrarradio*, *Kurt Cobain: About a Boy*, and *Bolita de Nube*, while collaborating with global brands seeking his unmistakable signature. Yet beyond commissions and recognition, the child who once drew without permission persists in his work, convinced that every line is a word and every color an emotion. Alex de Marcos does not paint faces: he reveals them.







12/11

GUNDI DIETZ, ESCULTURAS DE CERÁMICA CONTRA LA COMPLACENCIA

GUNDI DIETZ, CERAMIC SCULPTURES AGAINST COMPLACENCY

Cada pieza parece respirar, vivir y contener en su interior una idea o un concepto inscrito en su forma.

Each piece seems to breathe, to live, and to contain within itself an idea or concept inscribed in its very form.

Por Piluca Soriano

Sus figuras, a menudo femeninas, pero a veces asexuales o del mundo animal, pueden presentarse de pie o lánguidamente tumbadas, pero, en cualquiera que sea su postura, su mirada está oculta, sumidas en una profunda introspección.

La porcelana, y en particular la distintiva finura y blancura de la porcelana vienesa “Augarten”, es el material preferido de la ceramista. La porcelana primero la trabaja mediante colada en moldes de escayola, para después dar “reanimar” las formas, darles vida mediante la adición, aquí y allá, de fragmentos de ropa, marcas inscritas en la piel, líneas de expresión, toques de esmalte e incluso de oro.

Cabezas, bustos o figuras de cuerpo entero, de pie o con una lánguida indiferencia. Las esculturas de Gundi Dietz desafían la estética femenina (es decir: o eres joven, delgada y hermosa, ¡o no cuentas!), aunque sin perder capacidad de seducción.

La ropa interior de encaje, los sombreros y peinados y los reflejos dorados son reveladores. La desnudez nunca es poco apropiada, sino que da acceso a la intimidad. Aunque la gran mayoría de las figuras son femeninas, no se puede considerar a Gundi Dietz como una artista de la feminidad o, peor aún, como un “artista feminista”, sería

demasiado limitado. Porque, de hecho, son los seres humanos en toda su diversidad, ya sean hombres, mujeres o asexuales, así como animales e híbridos, los que inspiran su imaginación y sensibilidad. El ámbito de actividad de la artista es la vida misma.

Gundi Dietz va más allá del ámbito de la porcelana para abrazar el barro rojo, el bronce, aluminio, mármol o polímeros, sin abandonar la senda elegida.

A través de su compromiso como mujer y como artista, explora cada vez más profundamente lo que significa ser humano, eliminando en este proceso cualquier elemento superfluo o anecdótico.

ENG Her figures—often female, though sometimes asexual or drawn from the animal world—may appear standing or languidly reclining. Yet whatever their posture, their gaze remains hidden, immersed in deep introspection.

Porcelain—especially the distinctive fineness and whiteness of Viennese “Augarten” porcelain—is the ceramist’s preferred material. She first shapes it through slip casting in plaster molds, then “reanimates” the forms, bringing them to life by adding fragments of clothing here and there, marks inscribed on the skin, expression lines, touches of

glaze, and even hints of gold. Heads, busts, or full-body figures, upright or marked by a languid indifference—Gundi Dietz’s sculptures challenge conventional female aesthetics (that is: either you are young, slim, and beautiful—or you do not count!), yet without losing their power of seduction.

Lace underwear, hats and hairstyles, and golden reflections are revealing. Nudity is never inappropriate; rather, it offers access to intimacy. Although the vast majority of her figures are female, Gundi Dietz cannot be considered merely an artist of femininity—or worse, a “feminist artist.”

That would be far too limiting. In truth, it is human beings in all their diversity—men, women, asexual figures—as well as animals and hybrids, who inspire her imagination and sensibility. The artist’s true field of activity is life itself.

Gundi Dietz moves beyond porcelain to embrace red clay, bronze, aluminum, marble, and polymers, without abandoning her chosen path.

Through her commitment as a woman and as an artist, she delves ever more deeply into what it means to be human, stripping away in the process anything superfluous or merely anecdotal.







RICARDO PASSAPORTE: LENGUAJE POP DESDE UN LUGAR DE IRONÍA BRILLANTE

RICARDO PASSAPORTE: POP LANGUAGE FROM A PLACE OF BRILLIANT IRONY



El artista observa el ruido cotidiano y lo traduce en signos simples, cargados de emoción.

The artist observes everyday noise and translates it into simple signs charged with emotion.

Por Uné Colombé Blanche

En la obra de Ricardo Passaporte hay una pulsión primaria que se resiste a ser domesticada. Sus formas parecen surgir antes del lenguaje, como si fueran pensamientos dibujados a la velocidad del instinto. No buscan explicar el mundo, sino habitarlo con una franqueza casi infantil, pero nunca ingenua. Cada línea torpe es una decisión, cada error una puerta abierta a la sorpresa.

Su estilo bebe de la calle, del grafiti vivo como experiencia vital más que como estética, y dialoga con el pop desde un lugar despojado de ironía brillante. Marcas comerciales, figuras humanas deformadas y palabras sueltas conviven como lo hacen en la mente contemporánea: sin jerarquías claras, sin promesas de sentido cerrado.

Las influencias que atraviesan su trabajo no responden a un canon académico, sino a una sensibilidad atenta a lo no pretencioso. Un dibujo infantil, un mensaje de amor anónimo, una obra de Bill Traylor o una silla gastada por los años poseen para él la misma potencia poética. En todos esos gestos reconoce una libertad radical, la de crear sin miedo al juicio.

Su arte habla de vulnerabilidad, de deseo, de consumo, de identidad, pero lo hace desde la duda y no

desde la consigna. Passaporte no ofrece respuestas, ofrece estados. En un tiempo obsesionado con la perfección técnica y la visibilidad constante, su práctica reivindica la lentitud interior y el valor del error. Crear, para él, no es producir resultados, sino mantenerse abierto.

Su arte es un ejercicio de honestidad emocional, un recordatorio de que, a veces, lo más verdadero aparece cuando dejamos de controlar lo que queremos decir. Así, su trabajo respira fragilidad, juego y resistencia, invitando a mirar con menos certezas, aceptar la contradicción, y entender el arte como un gesto humano, imperfecto, profundamente vivo en el presente compartido colectivo.

ENG: In Ricardo Passaporte's work there is a primal impulse that resists domestication. His forms seem to emerge before language, as if they were thoughts drawn at the speed of instinct. They do not seek to explain the world, but to inhabit it with an almost childlike frankness—never naïve. Every clumsy line is a decision; every mistake, a door left open to surprise. His style draws from the street, from graffiti lived as a vital experience rather than as an aesthetic, and it engages with pop from a place stripped bare yet

marked by a brilliant irony.

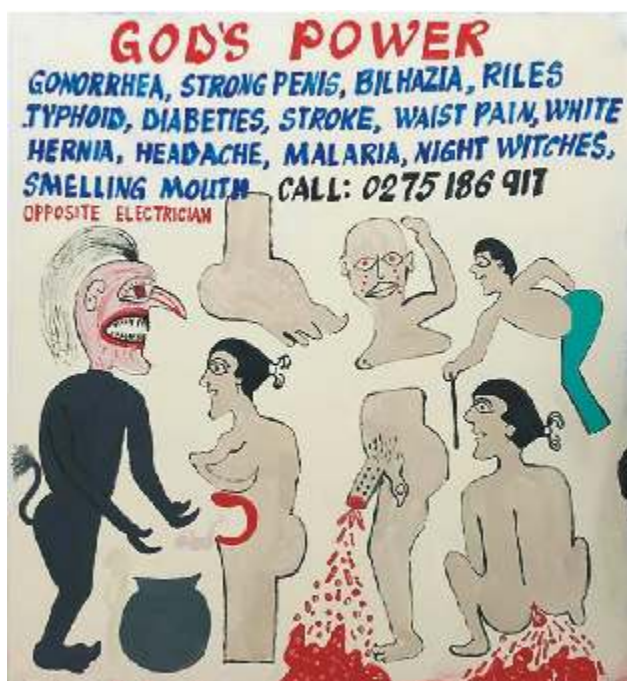
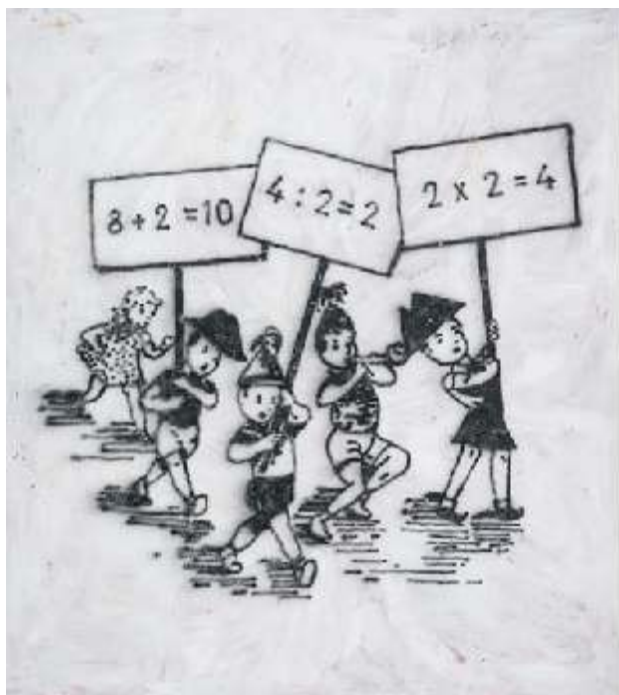
Commercial brands, deformed human figures, and isolated words coexist as they do in the contemporary mind: without clear hierarchies, without promises of closed meaning.

The influences that run through his work do not respond to an academic canon, but to a sensibility attuned to the unpretentious. A child's drawing, an anonymous love message, a work by Bill Traylor, or a chair worn down by years all possess the same poetic power for him.

The message of his work does not impose itself; it seeps through. It speaks of vulnerability, desire, consumption, identity—but from a place of doubt rather than proclamation.

In a time obsessed with technical perfection and constant visibility, his practice reclaims inner slowness and the value of error. His art is an exercise in emotional honesty: a reminder that what is most truthful often appears when we stop trying to control what we want to say. His work thus breathes fragility, playfulness, and resistance, inviting us to look with fewer certainties, to accept contradiction, and to understand art as a human gesture—imperfect, deeply alive within the shared present.







CAROLINE WONG, PINTAR COMO QUIEN SE ABANDONA A UNA FIESTA INTERMINABLE

CAROLINE WONG PAINTS AS ONE MIGHT SURRENDER TO AN ENDLESS PARTY



Sus lienzos son escenarios de consumo y embriaguez donde el placer no se disculpa.

Her canvases are stages of consumption and intoxication where pleasure offers no apology.

Por John Headhunter

En la serie **Parties and Picnics**, el paraíso no es natural ni inocente: es artificial, eléctrico, saturado de alcohol, cigarrillos y comida compartida. Los estampados chocan, los colores se tornan chillones, irisados, casi tóxicos. Lo decorativo se emborracha; el ornamento se disuelve en brochazos frenéticos. Wong trabaja durante meses superponiendo óleo, pastel graso y pigmentos fluorescentes, a veces con pinceles, a veces con las manos, como si necesitara tocar la pintura para “recuperar el sabor de las cosas”, en un gesto cercano a Bonnard. Frente a la eficacia contemporánea, ella elige la lentitud voluptuosa, el exceso como método.

En **Artificial Paradises**, sus mujeres ocupan el espacio con una presencia indómita. Son lánguidas, sí, pero también voraces; voluptuosas, intoxicadas, cubiertas de plumas y lentejuelas. Fuman, beben, comen. Lejos de la contención histórica asignada a lo femenino, llenan el cuadro como titanes seductoras. El título tensiona la idea de paraíso: no hay naturaleza pura, sino neón, plástico y brillo. Wong, marcada por la noche de ciudades como Hong Kong o Bangkok, convierte escaparates, mercados y carteles luminosos en atmósferas pictóricas. Entre envoltorios, cosméticos y baratijas

relucientes, sus protagonistas celebran el artificio en vez de negarlo. Sus telas son románticas y vulgares a la vez, bellas y trash, cosméticas y caóticas.

En la serie **Hungry Women**, la artista dibuja mujeres asiáticas entregadas a una glotonería exuberante. Aquí la creación se confunde con el consumo: colores cálidos y azucarados evocan supermercados brillantes y pasteles alineados; el pastel al óleo, graso y cremoso, permite un trazo táctil, casi comestible. El placer es visual y visceral. Inspirada por Axell, Chytilová o Natalia LL, Wong subvierte la decencia impuesta y sitúa el deseo femenino en el centro, entre empoderamiento y exceso.

ENG: **Picnics, paradise** is neither natural nor innocent: it is artificial, electric, saturated with alcohol, cigarettes, and shared food. Patterns clash, colours turn shrill, iridescent, almost toxic. The decorative becomes drunk; ornament dissolves into frenetic brushstrokes. Wong works for months layering oil paint, oil pastel, and fluorescent pigments sometimes with brushes, sometimes with her hands as if she needed to touch the paint in order to “recover the savour of things,” in a gesture akin to Bonnard. Against contemporary efficiency,

she chooses voluptuous slowness, excess as method.

In **Artificial Paradises**, her women occupy space with untamed presence. They are languid, yes, but also voracious; voluptuous, intoxicated, covered in feathers and sequins. They smoke, drink, eat. Far from the historical restraint assigned to femininity, they fill the canvas like seductive titans. The title strains the idea of paradise: there is no pure nature here, only neon, plastic, and glitter. Marked by nights in cities such as Hong Kong or Bangkok, Wong transforms shopfronts, markets, and luminous billboards into painterly atmospheres. Amid wrappers, cosmetics, and gleaming trinkets, her protagonists celebrate artifice rather than reject it. Her canvases are at once romantic and vulgar, beautiful and trashy, cosmetic and chaotic.

In the series **Hungry Women**, the artist draws Asian women given over to exuberant gluttony. Here creation merges with consumption: warm, sugary colours evoke brightly lit supermarkets and neatly lined cakes; oil pastel, greasy and creamy, allows for a tactile, almost edible mark. Pleasure is both visual and visceral. Inspired by Axell, Chytilová, and Natalia LL, Wong subverts imposed decorum and places female desire at the centre, between empowerment and excess.







BRENDA CABRERA Y SUS ENTIDADES HÍBRIDAS Y, FORMAS DE EXISTENCIA

BRENDA CABRERA AND HER HYBRID ENTITIES: ALTERNATIVE FORMS OF EXISTENCE



Lo que verdaderamente la distingue es la invención de un territorio simbólico propio: el universo de los Prototipos.

What truly distinguishes her is the invention of a symbolic territory of her own: the universe of the Prototypes.

Por Walt Pluto

En la obra de Brenda Cabrera (La Habana, 1997) late la voluntad de fundar un mundo. Los Prototipos no son simples personajes; son entidades híbridas que ensayan formas alternativas de existencia. En su ecosistema autónomo diseñan políticas de convivencia, establecen pactos, tensiones y afectos que reformulan los roles de género, las dinámicas domésticas y las narrativas contemporáneas de identidad. No obedecen a un orden impuesto: lo construyen. En ese gesto, Cabrera convierte la ficción en laboratorio social, donde lo individual y lo colectivo se entrelazan sin jerarquías rígidas.

Su imaginario se alimenta de la memoria. La infancia en Cuba, atravesada por los vestigios visuales y materiales de la antigua Unión Soviética, deja una huella persistente: tipografías, juguetes, muebles, textiles, objetos domésticos que sobreviven como fósiles cotidianos. Esos restos no aparecen como citas nostálgicas, sino como materia viva que se reconfigura en escenarios ambiguos, a medio camino entre lo íntimo y lo político. Cada detalle parece contener una historia heredada, una ideología silenciosa, una pedagogía involuntaria.

En sus composiciones conviven la ternura y la extrañeza. Las figuras, a veces suaves y casi infantiles, portan

una densidad conceptual que cuestiona la normalidad aprendida. ¿Quién define el género? ¿Qué significa pertenecer? ¿Cómo se negocia la convivencia cuando el hogar es también territorio ideológico? Cabrera no ofrece respuestas cerradas; propone espacios de fricción. Hay en su obra una sensibilidad generacional que dialoga con lo digital sin abandonar la fisicidad del trazo. El salto al NFT no implica evasión, sino expansión del ecosistema. Así, Brenda Cabrera construye una mitología contemporánea donde memoria, política y fantasía se entrelazan, y donde imaginar otros mundos se vuelve una forma radical de habitar el presente.

ENG: In the work of Brenda Cabrera (Havana, 1997) pulses a desire to found a world. The Prototypes are not simple characters; they are hybrid entities experimenting with alternative forms of existence. Within their autonomous ecosystem, they design coexistence policies, establish pacts, tensions, and affective bonds that reshape gender roles, domestic dynamics, and contemporary narratives of identity. They do not obey an imposed order: they construct it. In this gesture, Cabrera transforms fiction into a social laboratory, where the individual and the collective intertwine without rigid

hierarchies. Her imaginary world is nourished by memory. Childhood in Cuba, marked by the visual and material remnants of the former Soviet Union, leaves a persistent trace: typography, toys, furniture, textiles, and household objects that survive as everyday fossils. These remnants do not appear as nostalgic citations but as living material reconfigured into ambiguous scenarios, halfway between the intimate and the political. Every detail seems to contain an inherited story, a silent ideology, an involuntary pedagogy. Tenderness and strangeness coexist in her compositions. The figures, sometimes soft and almost childlike, carry a conceptual density that questions learned norms. Who defines gender? What does it mean to belong? How is coexistence negotiated when the home is also an ideological territory? Cabrera offers no closed answers; she proposes spaces of friction. There is a generational sensibility in her work that dialogues with the digital without abandoning the physicality of the mark. The leap into NFTs does not imply evasion, but expansion of the ecosystem. In this way, Brenda Cabrera constructs a contemporary mythology where memory, politics, and fantasy intertwine, and where imagining other worlds becomes a radical way of inhabiting the present.







PAULINA OLOWSKA Y LAS MUSAS ACTIVAS

PAULINA OLOWSKA AND THE ACTIVE MUSES



Retratos de mujeres tomados de revistas de jardinería con elementos de la mitología y el folclore eslavos, así como técnicas de Les Nabis, artistas que abandonaron París en la década de 1890 en favor del campo.

Portraits of women taken from gardening magazines intertwine with elements of Slavic mythology and folklore, as well as techniques inspired by Les Nabis, the artists who left Paris in the 1890s in favor

Por Rococó de la Mer

La obra está profundamente vinculada a las historias políticas y sociales de Europa del Este, al consumismo estadounidense y la cultura pop, al feminismo y a la estética de los anuncios de moda.

Sus pinturas figurativas suelen presentar mujeres en una amplia variedad de entornos, desde oficinas y tiendas hasta granjas y selvas, desafiando tanto las convenciones de la historia del arte como las nociones tradicionales de feminidad en las culturas oriental y occidental.

Imbuje sus lienzos de efectos surrealistas y oníricos mediante su singular uso del color y la perspectiva. Su práctica multifacética abarca la pintura, el collage, la escultura, el video, la instalación y la performance.

A lo largo de más de 15 años de carrera, Paulina Olowka ha trabajado en performance, escultura, pintura, neón y moda para reevaluar la historia y dar reconocimiento a artistas infravalorados. Sus obras, de amplio alcance, son el resultado de su dedicada exploración de la vanguardia histórica, las artes tradicionales y el teatro experimental.

En "Wisteria, Mysteria, Hysteria", Olowka presenta su primera serie de pinturas concebidas y realizadas

íntegramente en el pequeño pueblo polaco de Rabka-Zdrój, donde vive y trabaja. Las pinturas incorporan referencias arcanas y detalles matizados procedentes de fuentes que aluden a lo pastoral.

Un grupo de pinturas en la exposición representa personajes con conocimientos especializados o, como los describe Olowka, sus "musas activas". Entre ellos se encuentran La Micóloga, experta en hongos, recogiendo setas; La Lepidopterista, coleccionista de mariposas que danza con un inmenso monarca detrás de ella; y La Jardinera, que se mantiene firme con unas tijeras de podar rojas colgando de una mano.

ENG: The work is deeply connected to the political and social histories of Eastern Europe, American consumerism and pop culture, feminism, and the aesthetic language of fashion advertising.

Her figurative paintings often depict women in a wide range of settings—from offices and shops to farms and jungles—challenging both the conventions of art history and traditional notions of femininity in Oriental and Occidental cultures.

She imbues her canvases with surreal and dreamlike effects through

her distinctive use of color and perspective. Her multifaceted practice encompasses painting, collage, sculpture, video, installation, and performance.

Over a career spanning more than fifteen years, Paulina Olowka has worked across performance, sculpture, painting, neon, and fashion to reassess history and bring recognition to undervalued artists.

Her wide-ranging works are the result of her dedicated exploration of the historical avant-garde, traditional arts, and experimental theater. In Wisteria, Mysteria, Hysteria, Olowka presents her first series of paintings conceived and executed entirely in the small Polish town of Rabka-Zdrój, where she lives and works. The paintings incorporate arcane references and nuanced details drawn from sources that evoke the pastoral.

A group of paintings in the exhibition portrays figures with specialized knowledge or, as Olowka describes them, her "active muses." Among them are The Mycologist, a mushroom expert gathering fungi; The Lepidopterist, a butterfly collector dancing with an immense monarch behind her; and The Gardener, standing firm with a pair of red pruning shears hanging from one hand.













Acne Studios







A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA

Av. de Jaume III, 5. Palma.

www.bluebananabrand.com



PASATIEMPOS LOOK

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LIBRO: EL FRACASO DE LA FELICIDAD

AUTOR: **JESÚS G. MAESTRO**

Con un lenguaje mordaz y una visión crítica, este título, "El fracaso de la felicidad", propone una rebelión de autenticidad a la ciudadanía, a través del pensamiento crítico, el empoderamiento intelectual



TÍTULO: REDIMIR Y ADOCTRINAR "EL PATRONATO DE PROTECCIÓN A LA MUJER (1941-1985)"

AUTOR: **CARMEN GUILLÉN**

Tras décadas de silencio, Carmen Guillén arroja luz al organismo franquista encargado del adoctrinamiento moral de las mujeres caídas.

A MUST HAVE



AUDE HEROUARD SUNGLASSES LDT. EDITION
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



DEDICATED BRAND & OBEY CLOTHING
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



RED WING 1907 CLASSIC: 389€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Rako Joies Artesanals dando visibilidad al talento artístico local

Rako Artisan Jewelry giving visibility to local artistic talent

Carrer d'en Rubí, 5, bajo derecha. Palma. Mallorca. Tel. 654 184 157 @rakojoies

Materia, textura, forma y libertad salvaje, celebra lo espontáneo y lo delicado de la naturaleza en forma de pieza única.

Matter, texture, form, and wild freedom this collection celebrates the spontaneous and delicate essence of nature in the shape of a unique piece.



Esta marca de joyería artesanal hecha a mano en Mallorca, fundada por Romeo Torres es un compromiso de artesanía pura y calidad que pone en valor el arte con acento mediterráneo. Sus piezas, elaboradas con plata, baño de oro, oro y gemas semipreciosas, son trabajadas a mano una a una, lo que las convierte en diseños únicos, ligeros y con mucha personalidad. Cada creación refleja un estilo propio y cuidado, apostando por la artesanía local y la expresión individual a través de joyas llenas de carácter. Las joyas dejan huellas, son de esas piezas que no se eligen por estética, sino por lo que significan. Aquí cada anillo y cada alianza nace de un proceso íntimo y lleva la huella de la mano que la crea.

Así, el resultado no es solo una joya, sino un recuerdo físico, donde los patrones geométricos como el círculo, el triángulo y el cuadrado se utilizan a menudo como símbolos del universo. El significado de estas formas varía según la cultura y la tradición, pero en general se asocian con la perfección, la armonía y el equilibrio. Hay piezas más finas, otras más anchas, pensadas como anillos para el día a día, no existen dos iguales. Es un trabajo lento, manual y muy cuidado, pensado para durar y para acompañarte siempre.

ENG: This handmade jewelry brand from Mallorca, founded by Romeo Torres, is a commitment to pure craftsmanship and quality that highlights art with a

Mediterranean accent. Each piece, crafted in silver, gold-plated silver, gold, and semi-precious stones, is made entirely by hand, one by one, making them unique, lightweight designs full of personality. Every creation reflects a distinctive and refined style, embracing local craftsmanship and individual expression through jewelry rich in character.

Jewelry here leaves a mark not chosen for aesthetics alone, but for what it signifies. Each ring and band is born from an intimate process and bears the imprint of the maker's hand.

Thus, the result is not merely a jewel, but a physical memory, where geometric patterns such as the circle, triangle, and square are often used as symbols of the universe. The meaning of these shapes varies across cultures and traditions but is generally associated with perfection, harmony, and balance.

Some pieces are finer, others wider designed as everyday rings, and no two are ever alike. It is slow, meticulous, hand-made work, created to last and to accompany you always.

RAKO
Joies Artesanals

FOODIES & TRAVELLERS



CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Mallorca Restaurant Week 2026: ya está en marcha	Mallorca Restaurant Week 2026: is underway
Más que una cita gastronómica es un movimiento que impulsa la economía local, fomenta la sostenibilidad y celebra la esencia mediterránea a través del sabor, la cultura y la comunidad.	More than a gastronomic event, is a movement that boosts the local economy, promotes sustainability, and celebrates Mediterranean identity through flavor, culture, and community.
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Mallorca. Tel. 971 77 36 61 · restaurantesangel.es	
La celebración del sabor local empieza en Mallorca con el pulso firme de las cosas que importan. Mallorca Restaurant Week abre sus puertas del 22 de febrero al 31 de marzo. y durante esas semanas, la isla ofrece algo sencillo y poderoso, menús creados por algunos de sus mejores cocineros, servidos a precios que acercan la alta cocina a cualquiera que tenga hambre de verdad. Es una invitación clara, sin adornos: sentarse a la mesa y descubrir por qué Mallorca se ha convertido en un faro gastronómico del Mediterráneo. Pero esto no es solo una cita culinaria es un movimiento que nace del territorio y vuelve a él. Un gesto que sostiene a agricultores, ganaderos y pescadores; que respeta la tierra y el mar que entiende que la cocina es memoria, trabajo y comunidad. Palma ya respira ese ambiente de antesala, como un puerto que se prepara para la llegada de barcos cargados de historias y sabores. Los nombres que participan hablan por sí solos: Voro con Álvaro Salazar, Aromata con Andreu Genestra, Urbà con Santi Taura, Adrián Quetglas, Yara con Simon	Petutschnig, Übeck con Javier Hoëbeeck, Marc Fosh... Todos ellos, distintos en estilo, unidos por una misma idea: cocinar Mallorca desde su origen. En los días previos, los chefs han recorrido campos, huertos y lonjas. Han estrechado manos curtidas por el sol y el trabajo. Han visto de dónde viene cada ingrediente que pondrán en sus platos. Ese gesto sencillo, mirar el origen a los ojos, da a cada menú una verdad que no se puede fingir. Joan Llabrés lo resume con la claridad de quien conoce la tierra: «Conocer el origen de los alimentos permite contar mejor la historia de Mallorca en cada plato». ENG: The celebration of local flavor begins in Mallorca with the steady pulse of the things that truly matter. Mallorca Restaurant Week opens its doors from February 22 to March 31, and during those weeks the island offers something both simple and powerful: menus created by some of its finest chefs, served at prices that bring haute cuisine within reach of anyone with a genuine appetite. It is a clear invitation, without embellishment: sit at the table and discover why Mallorca has become a gastronomic beacon of the Mediterranean. But this is more than a culinary event, it is a movement that rises from the land and returns to it. A gesture that supports farmers, livestock breeders, and fishermen; that respects the earth and the sea; that understands cuisine as memory, labor, and community. Palma is already breathing that sense of anticipation, like a port preparing for the arrival of ships laden with stories and flavors. The participating names speak for themselves: Voro with Álvaro Salazar, Aromata with Andreu Genestra, Urbà with Santi Taura, Adrián Quetglas, Yara with Simon Petutschnig, Übeck with Javier Hoëbeeck, Marc Fosh... Each distinct in style, yet united by a single idea: to cook Mallorca from its roots. In the days leading up to the event, the chefs have walked through fields, orchards, and fish markets. They have shaken hands weathered by sun and hard work. They have seen where every ingredient they will place on their plates truly comes from. Joan Llabrés sums it up with the clarity of someone who knows the land: "Knowing the origin of ingredients allows you to better tell the story of Mallorca on every plate."



Una ruta de locales que marcan el pulso de Inca

La capital del Raiger cambia sin hacer ruido, mesa a mesa, barra a barra. Los nuevos locales abren como quien enciende una luz en una habitación oscura, y los veteranos afianzan su carácter.

A route through the venues that set the pace of Inca

The capital of Raiguer changes without making a sound, table by table, bar by bar. New spots open as if someone were switching on a light in a dark room, while the veterans strengthen their character.



Bodega Salas

El mapa gastronómico crece y obliga a caminar despacio, a mirar bien, a saborear sin prisa. Hay cafés que sorprenden por su belleza limpia, bodegas que guardan historias en cada objeto y vermuterías donde el tiempo parece detenerse. En la capital del Raiguer, la curiosidad siempre encuentran un lugar donde plasmarse. La mañana puede empezar en **Buff**, en la Avinguda del Bisbe Llompart. Sirven Ensaïmada Buff, Alfajor, Focaccia de pastrami, empanadas y una de sus especialidades, el Café Buff, un café con pistacho que despierta el día sin estridencias. El local es blanco, casi irreal. Las paredes dibujadas crean la sensación

de caminar por una calle o entrar en una habitación que no existe. Los candelabros, pequeños Balloon Dogs, vigilan las mesas. Es un sitio luminoso, tranquilo, hecho para arrancar el día con alegría. A la hora del aperitivo, la ruta lleva a **Bodega Salas**, en la Plaça Sant Domingo. El lugar tiene alma viajera. Una caja registradora antigua, lámparas con historia, estatuillas, un piano, libros usados y hasta un confesionario. Es un espacio que invita a quedarse, a mirar despacio. Mientras uno bebe una Voll-Damm de grifo o un vino y acompaña el momento con unas banderillas de hígado, el local revela otra de sus caras, aquí

también se presentan libros, se juegan partidas largas de mesa y se proyectan películas o documentales que encajan con su espíritu inquieto. Cada objeto, cada actividad, cada gesto suma. En Bodega Salas, el continente y el contenido se entienden bien.

La **Pera Limonera** ubicada en Plaça d'Orient, 25, es otra parada obligada. Una vermutería pequeña, honesta. Vermut frío, pan crujiente, embutidos escogidos, aceitunas que cuentan de dónde vienen. Abre pocas horas, las justas para que la conversación se alargue sin esfuerzo.

En el carrer des Barco, **Master Ramen** ha abierto sus puertas. Su cocina gira en torno al plato que le da nombre. Los cuencos llegan humeantes, cuidados, tan atractivos que invitan a comer antes de probar. La intensidad del sabor confirma lo que promete la vista. En realidad Inca ofrece de todo, desde las smash burgers jugosas de **Sexto Sentido**, hasta la cocina mallorquina de los cellers **Can Ripoll** o **Sa Travessa**, sin olvidarnos de propuestas de KM 0 como la de **Joan Marc** y su cocina de autor o el renovado **Can Marron**, que vuelve de la mano de las hermanas Solivellas de Ca na Toneta.

Y ahora suma una parada distinta, casi inesperada: la nueva tienda y microceller de **Mandragorra Hidromel**. Marina y Xisco trabajan con la paciencia de los artesanos y la determinación de los pioneros. Recuperan la bebida fermentada más antigua del mundo y la llevan a un lugar nuevo. Mezclan ingredientes locales con técnicas antiguas y modernas, y cada botella guarda un equilibrio preciso. Su espacio invita a entrar, probar y entender una bebida que une pasado y vanguardia con naturalidad. La ciudad se mueve, crece, se afianza. Inca no solo se recorre, también se bebe, se come y se vive.

ENG: The gastronomic map keeps expanding, urging you to walk slowly, to look closely, to savor without haste. There are cafés that surprise with their clean beauty, bodegas that hold stories in every object, and vermouth bars where time seems to stand still. In the capital of Raiguer, hunger and curiosity always find a place to linger. The morning can begin at **Buff**, on Avinguda del Bisbe Llompart. They serve Ensaimada Buff, alfajor, pastrami focaccia, empanadas, and one of their specialties, Café Buff, a pistachio coffee that awakens the day without fanfare. The space is white, almost unreal. The illustrated walls create the feeling of walking down a street or entering a room that does not exist. The chandeliers, small Balloon Dogs, watch over the tables. It is a bright, calm place, made for easing into the day. At aperitif time, the route leads to **Bodega Salas**, in Plaça Sant Domingo. The place has a traveler's soul: an old cash register, lamps with a history,

figurines, a piano, used books, even a confessional. It is a space that invites you to stay and look around slowly. As you sip a draft Voll-Damm or a glass of wine and accompany the moment with banderillas of liver, the venue reveals another of its sides: here, books are presented, long board games are played, and films or documentaries that match its restless spirit are screened. Every object, every activity, every gesture adds up. At Bodega Salas, form and content understand each other perfectly. **La Pera Limonera** is another essential stop. A small, honest vermouth bar. Cold vermouth, crusty bread, carefully selected cured meats, olives that tell you where they come from. It opens for just a few hours just enough for conversation to unfold effortlessly. On Carrer des Barco, **Master Ramen** has opened its doors. Its kitchen revolves around the dish that gives it its name. The bowls arrive steaming, carefully prepared, so appealing that they tempt you before the first taste.

The intensity of the flavor confirms what the eyes have already promised. In fact, Inca offers it all, from the juicy smash burgers at **Sexto Sentido** to the Mallorcan cuisine of the cellers **Can Ripoll** and **Sa Travessa**, not forgetting KM 0 proposals such as **Joan Marc** signature cuisine or the renewed **Can Marron**, which returns under the guidance of the Solivellas sisters from Ca na Toneta. And now it adds a different, almost unexpected stop: the new shop and micro-winery of **Mandragorra Hidromel**. Marina and Xisco work with the patience of artisans and the determination of pioneers. They recover the world's oldest fermented drink and take it somewhere new. They blend local ingredients with ancient and modern techniques, and each bottle holds a precise balance. Their space invites you to step in, taste, and understand a drink that naturally brings together past and avant-garde. In short, inca is not just a place to stroll. It is a place to savor.



Mandragora Hidromel abre tienda y reivindica el hidromiel local	Mandragora Hidromel Opens a Store and Champions Local Mead
El hidromiel que huele a bosque ya tiene su propio templo.	The mead that smells of forest now has its own temple.
Mandragora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com	
La noticia llega como una ráfaga limpia que anuncia algo verdadero. No es solo una inauguración, es el nacimiento de un lugar que parece haber estado esperando su momento, como esas cosas que llegan tarde pero llegan para quedarse. Ahora, por fin, sus hidromieles pueden comprarse directamente. En la tienda, sin intermediarios, sin distancia. El local es pequeño y firme, construido con la honestidad de quienes trabajan sin prisa. Las paredes guardan un silencio cálido, como si supieran que aquí se elabora algo que merece respeto. En las estanterías, las botellas de hidromiel brillan con un dorado espeso, casi antiguo, como si dentro llevaran un elixir del bosque y de fuego. Atrapa la vista el Aubercoc, un melomel complejo y elegante que combina albaricoques mallorquines de la Cooperativa de Porreres y miel en esta hidromiel limitada. Su sabor intenso y complejo, con notas de canela y vainilla, la convierte en una bebida perfecta para los amantes de los sabores intensos y los maridajes originales. El hidromiel se bebe despacio. Primero llega el aroma, se percibe la miel con tonos cítricos que al trasladarlos en boca deja una sensación muy agradable, buqué refrescante y redondo con notas de almendra dulce,	manzana verde y cítricos que marca la nota de cata del hidromiel más versátil de Mandragora Hidromel, el Origen IX con una graduación de 9% vol.alc. Y al final queda la dulzura que acompaña, que hace pensar en hogueras, en noches largas, en la vida que abraza. Con la tienda recién abierta, Mandragora Hidromel se convierte en un refugio contra la prisa del mundo. Un lugar donde uno puede detenerse, mirar, elegir, llevarse a casa una historia embotellada. Y salir distinto, más lento, más atento, más humano. ENG: The news arrives like a clean gust of wind announcing something real. It's not just an opening; it's the birth of a place that feels as though it had been waiting for its moment—like those things that arrive late, but arrive to stay. Now, at last, their meads can be purchased directly in the store—without middlemen, without distance. The shop is small yet solid, built with the honesty of those who work without haste. The walls hold a warm silence, as if they know that something worthy of respect is crafted here. On the shelves, the bottles of mead glow with a thick, almost ancient gold, as though they carried within them an elixir of forest and fire. One that immediately catches the eye is Aubercoc, a complex and elegant melomel that combines Mallorcan apricots from the Porreres Cooperative with honey in this limited-edition mead. Its intense and layered flavor, with notes of cinnamon and vanilla, makes it perfect for lovers of bold tastes and original pairings. Ideal as an aperitif, alongside savory pastries such as cocarrois or Mallorcan coca de trampó, or in desserts like apricot tart. Mead is meant to be sipped slowly. First comes the aroma, the honey with citrus tones that, once on the palate, leaves a deeply pleasant sensation. A refreshing, rounded bouquet with notes of sweet almond, green apple, and citrus defines the tasting profile of Mandragora Hidromel's most versatile mead, Origen IX, with an alcohol content of 9% ABV. And in the end, what lingers is a gentle sweetness that stays with you, evoking bonfires, long nights, life when it is simple and enough. With its newly opened shop, Mandragora Hidromel becomes a refuge from the rush of the world. A place where one can pause, look around, choose, and take home a bottled story, and leave somehow changed: slower, more attentive, more human.





elige tu vino



WINE SPOT



Este vino tinto de la Denominación de origen Douro-Porto se elabora con castas variadas que tras 12 meses en barricas de roble francés dan origen a este vino con las siguientes características organolépticas: aspecto granate opaco, aromas a fruta madura como la ciruela negra y la mora, con notas florales propias de la variedad **Touriga Nacional**, en boca es encorpado, suave, con taninos finos y elegantes. Su final está lleno de fruta y es sorprendentemente largo.

HECTARES VINHAS VELHAS• 100hectares.com.pt

Una bodega y viñedo familiar en el corazón de Temecula. **Estate Three's Company 2022** es un auténtico camaleón: a medida que el vino se abre, sentirás como si estuvieras disfrutando de 10 vinos en una sola copa. Atractivos tonos rojo oscuro y violeta hasta aromas que evocan hierbas provenzales en pleno verano, este tinto de múltiples capas te transporta a climas soleados. En boca, cereza negra, cardamomo y vainilla de Madagascar culminan con notas de tabaco dulce y comino. Multivarietal: 50% Zinfandel, 33% Petite Sirah, 17% Cabernet Sauvignon.

2022 ESTATE THREE'S COMPANY• akashwinery.com

Es ya en 1920 cuando salen al mercado las primeras botellas de cava Parxet. Fueron elaboradas siguiendo el "méthode champenoise" en el Mas Parxet, con tradición vitivinícola desde el siglo XVIII. Parxet es un galicismo - "parchet" - que significa pequeño trozo de viñedo, un apelativo que le viene como anillo al dedo. Con una forma de hacer y ver las cosas muy propia, desde la honestidad y el compromiso. Un modo de hacer las cosas que deriva, seguramente, de haber nacido en una de las más pequeñas zonas vinícolas, Alella.

PARXET GRAN RESERVA MARIA CABANÉ• bodegavalledeguimar.com

Un tinto que seduce con su frescura inmediata: fruta roja ácida que se mezcla con sutiles notas ahumadas, mientras su carácter vinoso se mantiene claro y franco. En boca se muestra ligero y jugoso, con un paladar suave y armonioso, taninos casi imperceptibles y un equilibrio que deja sensación de madurez sin esfuerzo. Es un vino que invita a imaginar tardes luminosas, risas cómplices alrededor de la mesa y la ligereza de un sorbo que hace disfrutar sin complicaciones, perfecto para quienes se acercan a los tintos de la región de Vinho Verde.

VANSELMO MENDES PARDUSCO• anselmomendes.pt

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #236

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Daniela Krtisch

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artesanals

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

Pasatiempos

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

Óptica Toscana

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

Colmado La Búfala

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

Son Figuerola

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

Fika Farina

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces

Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

Nidus

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

Doblezero the agency

Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep

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

Palma Riad

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

Glòria de Sant Jaume

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

Llorenç Parc de la Mar

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

Hotel Cort

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

Posada Terra Santa

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

Concepció by Nobis

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

Hotel Artmadams

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

RESTAURANTES

pág./page 64

Emilio Innobar

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

The Wine Side

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

Aromata

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

Mediterranean

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

Guethary

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

S'Àngel Bistro

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

Quinta Avenida

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

Vandal

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

Sumaq

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

La Miranda

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

La Vieja de Jonay

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

Wine & Food

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

Cuina Vivant

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

A GoGò Pizzabar

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

Bianco e Rosso

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

La Búfala

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

La Mujer de Verde

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

Es Ginebró

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

The Store Deli & Bistro

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

La Rovina Vermutería

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

Mar y Paz

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

La Santa beach bar

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

Los Patos

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

BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery

Craft beer
Industria, 23. Palma.

Vianda

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

Toutatis Bar

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

Lórien

Craft Beer
Caputxines, 5A. Palma



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



RAKO JOIES

joyas artesanales

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

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

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

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



PASATIEMPOS

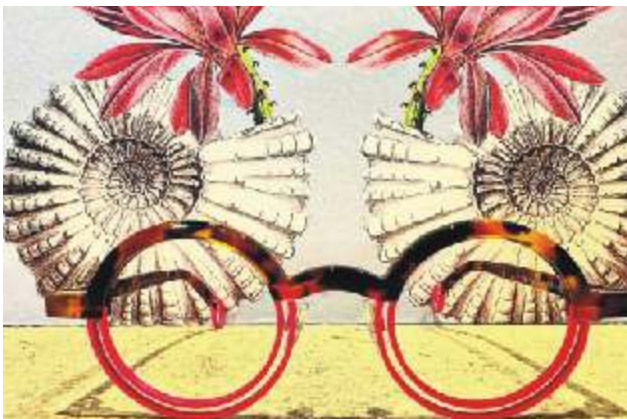
pasatiempos.net

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

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

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

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

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



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, Montuïri. Mallorca.

Tel. 971 181 758



GUETHARY

guethary.es

ESP: El chef Aitor Arregi y su equipo de Elcano conquistan Mallorca con la mejor parrilla de Guethary. El espíritu de Elcano al servicio del Mediterráneo. Ofrecen menús degustación.

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

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

Hotel Iberostar Selection Playa. Marbella, 36. Palma.

Tel. 671 709 729



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

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

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

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

Calle Ramón y Cajal, 12. Palma. Mallorca.

Tel. 871 71 91 38



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, nº3.

Palma. Mallorca.



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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



S'ÀNGEL

restaurantesangel.es

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

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

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

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



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, Chilisauzen 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

labufaladealoro.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



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

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

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

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

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



LA 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



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



BODEGA SALAS

espai pluricultural

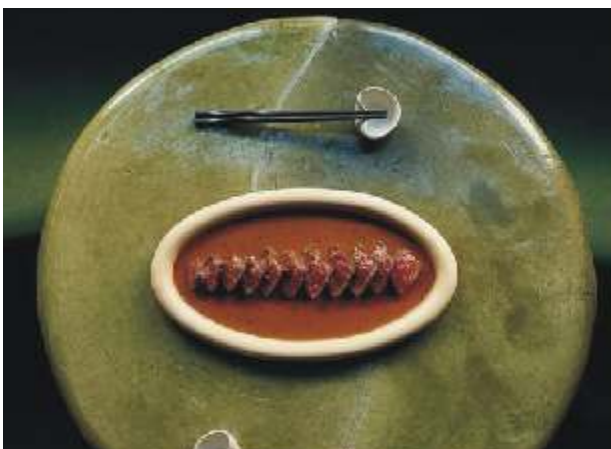
ESP: Un local bohemio con encanto vintage, a dos plantas con diferentes rincones atmosféricos, donde reunirse y sociabilizar o entretenerse viendo una proyección retro tomándote algo.

ENG: A bohemian venue with vintage charm, spread over two floors with different atmospheric corners, where people gather to socialize or enjoy a retro projection while having a drink.

DEU: Ein bohemies Lokal mit Vintage-Charme, auf zwei Etagen mit verschiedenen stimmungsvollen Ecken, wo man sich trifft, um zu plaudern oder bei einem Retrofilm etwas zu trinken.

Plaça Sant Domingo, 11. Inca. Mallorca.

@Bodegasalas



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



MASTER RAMEN

restaurante japones

ESP: Su propuesta, centrada en el plato que le da nombre, atrae tanto a conocedores como a nuevos paladares que buscan una experiencia gastronómica auténtica.

ENG: Its offering, centered around the signature dish that gives it its name, attracts both connoisseurs and newcomers seeking an authentic gastronomic experience.

DEU: Das Konzept, das sich auf das namensgebende Gericht konzentriert, zieht sowohl Kenner als auch neue Feinschmecker an, die ein authentisches kulinarisches Erlebnis suchen.

Carrer des Barco, 18. Inca. Mallorca.



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 flambéadas...

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



MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

ESP: Un espacio con aire "surfer" decorado con mucho arte con mobiliario de reciclaje. Ofrece cocina mediterránea viajera y deliciosos paellas. Terraza con vistas al mar.

ENG: A space with a "surfer" atmosphere decorated with lots of art and recycled furniture. It offers Mediterranean cuisine with a traveler's twist and delicious paellas. Terrace with sea views.

DEU: Ein Raum mit Surfer-Atmosphäre, dekoriert mit Kunst und recycelten Möbeln. Es bietet mediterrane Küche mit köstlichen Paellas. Terrasse mit Meerblick.

Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca.
Tel. 971 850 023



LA PERA LIMONERA

vermutería

ESP: Un local con encanto. Su carta apuesta por la sencillez bien entendida: vermut frío, pan crujiente, embutidos escogidos, aceitunas con historia.

ENG: A charming spot. Its menu embraces simplicity done right: cold vermouth, crusty bread, carefully selected cured meats, olives with a story to tell.

DEU: Ein Lokal mit Charme. Die Speisekarte setzt auf wohlverstandene Schlichtheit: kalter Wermut, knuspriges Brot, ausgewählte Wurstwaren, Oliven mit Geschichte.

Plaça d'Orient, 25. Inca. Mallorca.
Tel. 626 29 63 18



BUFF CAFETERÍA

@buffexperienciadesabores

ESP: En blanco y negro, con trazos simples, pero impregnados de amor irrumpe en Inca una cafetería de exquisiteces. Café especialidad, bagels con diferentes rellenos, y dulces.

ENG: In black and white, with simple lines yet imbued with love, a café of delicacies bursts onto the scene in Inca. Specialty coffee, bagels with various fillings, and sweets.

DEU: In Schwarzweiß, mit schlichten Linien, aber voller Liebe, eröffnet in Inca ein Feinkostcafé. Spezialitätenkaffee, Bagels mit verschiedenen Füllungen und Süßgebäck.

Avinguda del Bisbe Llopart, 98. Inca.



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

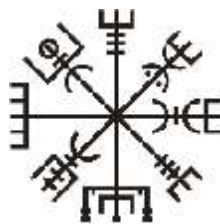
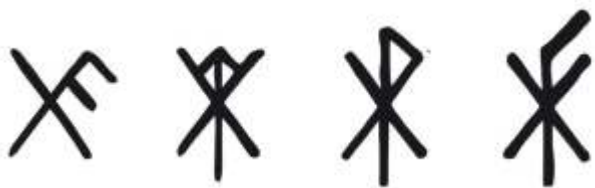
dondeelpaisi.com

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 PAULINA OLOWSKA
ISSUE # 236

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

Jesús G. Maestro, Carlos Penas, Erik J. Larson, Alex de Marcos, Gundi Dietz, Ricardo Passaporte, Caroline Wong, Brenda Cabrera, Paulina Olowaska, Jeroni Reus, Romeo Torres (Rako Joies Artesanals), Aina (Son Sant Jordi turismo interior), Marina y Xisco (Mandragora Hidromel), Mallorca Restaurant Week, Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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

infomag.es





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

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



Aprueba a la 1ª en la Nova, tu autoescuela y gestora en
Inca desde 1965

PERMISOS A, AM, A1, A2, CURSOS INTENSIVOS DE 12 DÍAS
CLASE PRÁCTICA DESDE 22,50 EUROS



DÍA MUNDIAL
DE LA INFANCIA
20 DE NOVIEMBRE

unicef 

Enciéndete por los Derechos de la Infancia



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

HAZTE SOCIO O SOCIA

