

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #237

lifestyle & art subculture magazine



IGUALDAD: UN CAMINO HACIA UN MAYOR BIENESTAR

MIERDIFICACIÓN, TÉRMINO QUE ACUÑÓ C. DOCTOROW

LA ICONOGRAFÍA DE NATASHA LELENCO

TERRAGUST Y EL VÍNCULO ENTRE CAMPO Y MESA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



RAVENTÓS CODORNÍU

BODEGAS Y VIÑEDOS

· raventoscodorniu.com



Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Rose Gran Reserva

CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA

CELEBREMOS HOY LOS MOMENTO A LOS
QUE QUERAMOS VOLVER MAÑANA

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



© Arturo Méndez



CONTENIDOS

ISSUE #237

TOMA NOTA

- 10. Igualdad: un camino hacia un mayor bienestar para todos
- 12. La biotecnología no se conforma con curar, aspira a rediseñar.
- 14. Mierdificación, el término que Cory Doctorow acuñó en 2022

ARTISTAS

- 18. Xue Ruozhe y el reencantamiento de la pintura figurativa.
- 22. Tiempos extraños, archivo fotográfico de Sergio Frutos.
- 26. Rebecca Storm y cuando el tiempo adquiere textura.
- 30. Gema Álvaro y el retrato reformulado.
- 34. Francisco Guzmán levanta una pequeña constelación de miradas.
- 38. La iconografía de Natasha Lelenco.

MUSIC & CLUBBING

- 44. La energía visceral de ĠENN llega a la sala Zero de es Gremi.

DRESSCODE & DESIGN

- 48. Rako Joies: de la idea al diseño

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Terragust Degusta y como reforzar el vínculo entre campo y mesa.
- 52. Nuevos Soletes en Mallorca para saborear la primavera.
- 56. La primavera despierta actividades diversas en Mandragora Hidromel.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



MIERDIFICACIÓN, EL TÉRMINO QUE CORY DOCTOROW ACUÑÓ

Pág. 14. Estamos viviendo el Enmierdoceno, la Gran Enmierdación: una época en la que los servicios que usamos cada día...

ENG: We are living in the "Enmierdocene," the Great Enshittening: an era in which the services we use every day..

IGUALDAD: UN CAMINO HACIA UN MAYOR BIENESTAR

Pág. 10. La desigualdad afecta tanto a las personas situadas en lo alto de la pirámide social como en la parte más baja...

ENG: Inequality affects both those at the top of the social pyramid and those at the very bottom..

LA BIOTECNOLOGÍA NO SE CONFORMA CON CURAR

Pág. 12. La biotecnología no se conforma con curar, aspira a rediseñar. Miré por la ventana de este cuarto mugriento.

ENG: Biotechnology does not settle for curing; it aspires to redesign. I looked out the window of this filthy room...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



CODORNIU

MONT-FERRANT

BODEGAS BILBAINAS
HARO • RÍOJA, ESPAÑA

RAIMAT

PARXET

SCALA DEI

ABADIA DE POSLET

Bodegas Tironio
RIBERA DEL DUERO

Bodega SEPTIMA
ASHTOZA • ARGENTINA

ARTESA BACH

RAVENTÓS D'ALELLA

TATIANA

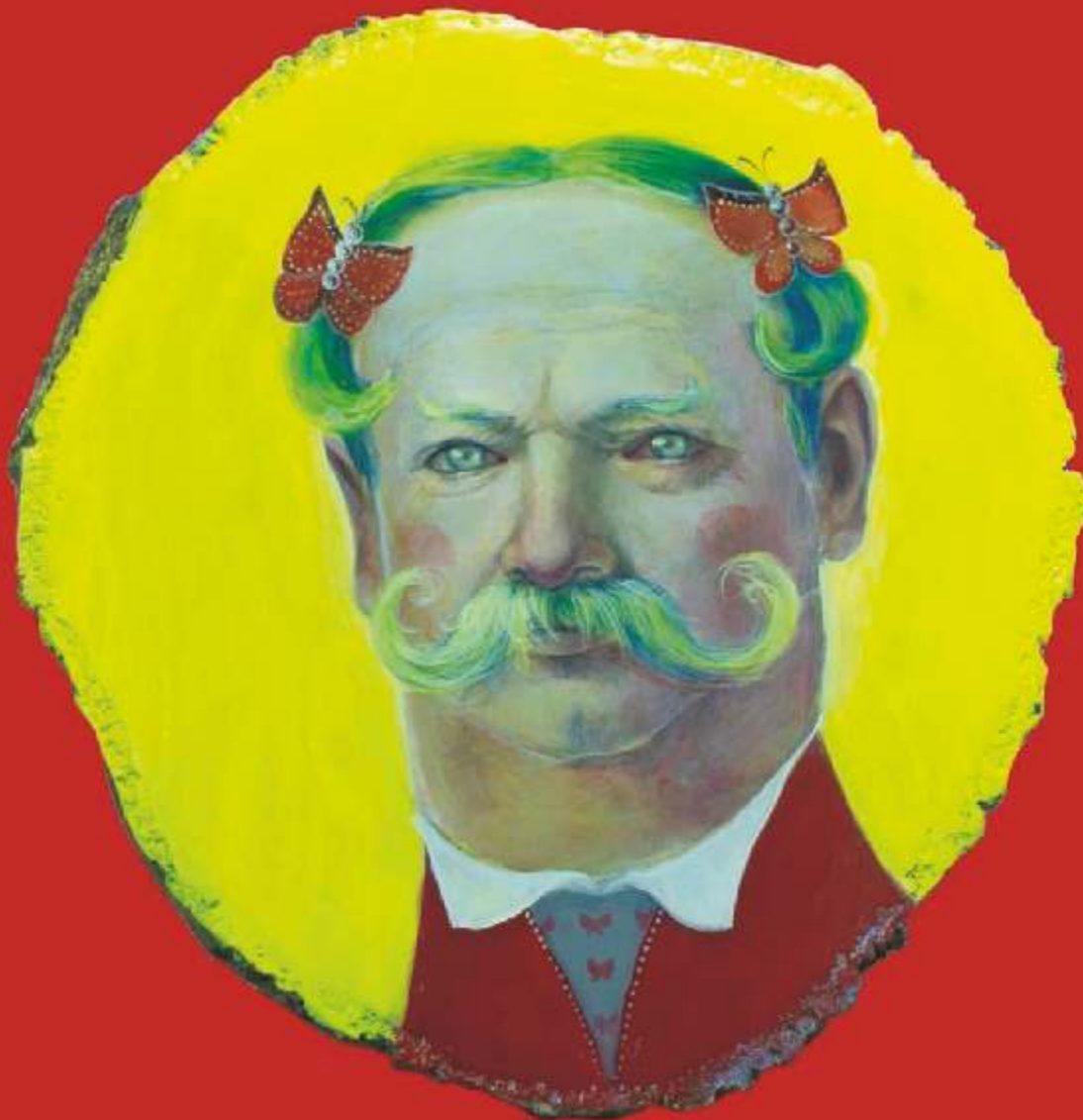
PORTAL del MONTSANT

DEGUARIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



LA ICONOGRAFÍA DE NATASHA LELENCO

Pág. 38. Los rostros, también nuestra propia máscara cotidiana, esa mezcla de fragilidad, ironía, deseo y representación que define la vida contemporánea..

ENG: Faces and also our own everyday mask, that blend of fragility, irony, desire, and performance that defines contemporary life...

TIEMPOS EXTRAÑOS, ARCHIVO FOTOGRÁFICO DE SERGIO FRUTOS

Pág. 22. La autoalienación de la humanidad ha alcanzado tal grado que puede experimentar su propia destrucción como un placer..

ENG: The self-alienation of humanity has reached such a degree that it can experience its own destruction as a form of pleasure..

GEMA ÁLVARO Y EL RETRATO REFORMULADO

Pág. 30. En sus piezas se despliega un universo onírico, elegante y fantástico, atravesado por sutiles reminiscencias historicistas y profundamente vinculado...

ENG: In her works, a dreamlike, elegant, and fantastical universe unfolds, marked by subtle historicist reminiscences and deeply..



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



**LA
BUFALA**
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE



SUMARIO



TERRAGUST Y COMO REFORZAR VÍNCULO CAMPO Y MESA

Pág. 50. Experiencias gastronómicas al aire libre con una propuesta que seduce a gourmets y amantes de lo rural..

ENG: Outdoor gastronomic experiences with a proposal that appeals to gourmets and lovers of the countryside...

NUEVOS SOLETES EN MALLORCA PARA SABOREAR

Pág. 52. La Guía Repsol ha aprovechado la cercanía de la Semana Santa para presentar su nuevo listado de Soletes Repsol...

ENG: The Repsol Guide has taken advantage of the proximity of Holy Week to present its new list of Repsol "Soletes"...

LAS ACTIVIDADES DE MANDRAGORA HIDROMEL

Pág. 56. Los tiempos de floración activan a Mandragora Hidromel, donde cada estación parece abrir un nuevo capítulo...

ENG: The flowering seasons energize Mandragora Hidromel with an effusive vitality, where each season seems to ...



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



IGUALDAD: UN CAMINO HACIA UN MAYOR BIENESTAR PARA TODOS

La desigualdad afecta tanto a las personas situadas en lo alto de la pirámide social como a aquellas situadas en la parte más baja.

EQUALITY: A PATH TOWARD GREATER WELL-BEING FOR ALL

Inequality affects both those at the top of the social pyramid and those at the bottom.

Por Jesús G. Maestro

Hace una década los epidemiólogos británicos Richard Wilkinson y Kate Pickett publicaron *Desigualdad* (Turner, 2009), un libro donde básicamente se planteaban esta pregunta: ser pobre en una sociedad rica es casi una garantía de infelicidad, pero, ¿es feliz el rico que vive en una sociedad rica? Con 30 años de investigación para respaldar su respuesta, concluyeron que la desigualdad afecta a la inmensa mayoría de la población, no solo a una minoría pobre, y es la causa fundamental de los males de todas las sociedades.

Más allá de que la pobreza relativa afecte las habilidades cognitivas, la percepción del estatus influye inconscientemente tanto en nuestro rendimiento como en la percepción que tenemos de nuestra propia valía, incluyendo aquí variables como la clase, el género o la etnicidad. "Un estudio en La India muestra que los niños de castas superiores e inferiores obtienen resultados similares cuando desconocen esta información, pero una vez saben a qué casta pertenecen las diferencias aparecen", aseguró Wilkinson. ¿Por qué unas sociedades presentan índices de enfermedad mental mucho más altos que otras? Y ¿por qué algunas han visto dispararse los niveles de ansiedad y depresión en las últimas cuatro décadas? ¿Por qué los estadounidenses tienen el triple de posibilidades que los holandeses de desarrollar problemas con el juego? ¿Por qué el bienestar infantil es muy inferior en Nueva Zelanda que en Japón? Como demuestra este rompedor estudio, la respuesta a todas estas preguntas reside en la desigualdad. Wilkinson y

Pickett describen cómo nos afecta individualmente, cómo altera el pensamiento, las emociones y la conducta.

Presentan pruebas abrumadoras de que las desigualdades materiales tienen profundas consecuencias psicológicas: cuando la brecha entre ricos y pobres se ensancha, crece la tendencia a definirnos y valorarnos, a nosotros mismos y a los demás, con criterios de superioridad e inferioridad. Y cuestionan el concepto de que los seres humanos son por naturaleza egoístas y competitivos, y también la idea de que la desigualdad es resultado de las diferencias «naturales» de capacidad individual.

Este libro demuestra que las sociedades basadas en la igualdad, la reciprocidad y la voluntad de compartir generan niveles de bienestar muy superiores, a la vez que nos muestra el camino que conduce hasta ellas.

ENG: A decade ago, British epidemiologists Richard Wilkinson and Kate Pickett published *Inequality* (Turner, 2009), a book in which they essentially posed this question: being poor in a wealthy society is almost a guarantee of unhappiness, but is a rich person living in a wealthy society happy? With 30 years of research to support their answer, they concluded that inequality affects the vast majority of the population—not just a poor minority—and is the fundamental cause of the problems in all societies. Beyond the fact that relative poverty affects cognitive abilities, the perception of status unconsciously influences both our performance and how we perceive

our own worth, including variables such as class, gender, or ethnicity. "A study in India shows that children from higher and lower castes achieve similar results when they are unaware of this information, but once they know which caste they belong to, differences appear," Wilkinson stated.

Why do some societies show much higher rates of mental illness than others? And why have some seen levels of anxiety and depression soar over the past four decades? Why are Americans three times more likely than the Dutch to develop gambling problems? Why is child well-being much lower in New Zealand than in Japan? As this groundbreaking study demonstrates, the answer to all these questions lies in inequality.

Wilkinson and Pickett describe how it affects us individually, how it alters thinking, emotions, and behavior. They present overwhelming evidence that material inequalities have profound psychological consequences: when the gap between rich and poor widens, there is a growing tendency to define and evaluate ourselves and others in terms of superiority and inferiority.

They also challenge the idea that human beings are naturally selfish and competitive, as well as the notion that inequality results from "natural" differences in individual ability. This book shows that societies based on equality, reciprocity, and a willingness to share generate much higher levels of well-being, while also pointing the way toward achieving them.



GENN

+ THE MARZIPAN MAN / + TONI COBRETTI

 **ESPORA**

11 ANIVERSARIO



+20 
AÑOS DE MÚSICA
EN DIRECTO


ESTRELLA
DANH

FRIYIMIN LOVE



GOBIERNO DE MADRID
INSTITUTO DE CULTURA Y DEPORTE

inaem
INSTITUTO NACIONAL DE ARTES ESCENICAS

VIERNES 24 ABRIL 2026

19:30 PUERTAS / 20:00 INICIO

SALA ZERO

25€ (+G.D.) / 29€ TAQUILLA

ESGREMI.COM

LA BIOTECNOLOGÍA NO SE CONFORMA CON CURAR, ASPIRA A REDISEÑAR

Por Ernesto Lacalle



Jeringas y dioses: Frankenstein en Silicon Valley. La biotecnología no se conforma con curar, aspira a rediseñar. Miré por la ventana de este cuarto mugriento. Afuera, la ciudad ruge con gente que cree que va a alguna parte, pero todos terminan en el mismo hoyo. Ahora dicen que la biotecnología va a arreglar eso. Dicen que van a robarle el fuego a los dioses, otra vez. Prometeo fue un idiota; le dio el fuego a los hombres y lo único que hicieron fue asar carne y quemarse los unos a los otros. Ahora los laboratorios son el nuevo Olimpo. Tipos con batas blancas juegan a ser dios con un microscopio y una jeringa. Dicen que el código genético es como el guion de una mala película que puedes editar. CRISPR, lo llaman. Un nombre que suena a cereal crujiente, pero lo que hace es cortar y pegar la vida como si fuera un poema mediocre de un taller literario. Jennifer Doudna tuvo pesadillas con Frankenstein. Debería tenerlas. Mary Shelley ya lo sabía: cuando fabricas un hombre, fabricas un monstruo que luego te pide cuentas.

El filósofo Hans Jonas se puso serio y dijo que rompimos el pacto con la naturaleza.

Ya no queremos curar un resfriado o una pierna rota; queremos rediseñarnos. Queremos ser deportivos de lujo en lugar de cacharros oxidados. Pero el óxido es lo que nos hace reales. Sloterdijk habla del homo geneticus. Yo solo veo a tipos que tienen miedo de que se les apague la luz. Quieren una «modernidad interior», dominar sus propias tripas. Heidegger decía que la técnica lo vuelve todo un recurso disponible. Ahora nosotros somos el recurso. Carne, células, datos. Un inventario en una estantería de Silicon Valley. Esos profetas del transhumanismo en California me dan ganas de vomitar. Peter Thiel y sus apóstoles quieren «curar la muerte». Dicen que morir es un fallo técnico, un error de software. ¡Qué soberbia! La muerte es lo único que le da un poco de dignidad a este desastre. Si supieras que vas a vivir para siempre, te pasarías los primeros mil años rascándote el ombligo y los siguientes diez mil deseando un balazo en la sien. Harari dice que ya no buscamos salvación, sino actualización. Como si fuéramos un maldito sistema operativo. «Humanidad 2.0: ahora con menos arrugas y cero remordimientos».

Hannah Arendt tenía razón: al intentar conquistar el cielo, estamos perdiendo la tierra bajo los pies.

La finitud es lo que hace que un beso bajo la lluvia o un trago de vino antes de dormir signifiquen algo. Si el tiempo es infinito, nada tiene valor. El interés se diluye en la eternidad. Nietzsche anunció la muerte de Dios, pero no nos dijo que en su lugar se sentaría un ingeniero genético con complejo de inferioridad. El Übermensch no era esto; no era un tipo con la sangre filtrada y el ADN reprogramado para no sentir dolor. El dolor es el recordatorio de que todavía no te han derrotado del todo.

Prometeo terminó encadenado, con un águila dándose un festín con su hígado cada bendito día. Regeneración perpetua. Eso es la biotecnología: el castigo de durar siempre en el mismo infierno. Queremos borrar la frontera entre vivir y diseñar. Agamben dice que la vida se vuelve un objeto de gestión. Yo digo que nos estamos convirtiendo en nuestros propios laboratorios.

La perfección es para los muertos. Simone Weil sabía que lo bello es finito. Una flor de plástico dura para siempre y no vale nada. Una rosa se pudre y te rompe el corazón; por eso es importante. Si la biotecnología nos quita la fragilidad, nos quita la poesía. Nos queda un algoritmo eficiente, una máquina que respira pero no siente el peso de los años. Prometeo robó el fuego para que no muriéramos de frío, no para que dejáramos de morir. Al final, la sabiduría es aceptar que somos carne de cañón y, aun así, brindar por el siguiente minuto. La verdadera inmortalidad no está en un tubo de ensayo, sino en la intensidad de este trago antes de que se apague la lámpara. Salud, por la muerte. Ella es la que nos mantiene vivos.



RESTAURANTE CON VISTAS AL MAR · COCINA MEDITERRÁNEA VIAJERA

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



BEACH BAR. COCINA INTERNACIONAL
se come · se bebe · se goza 

Mossèn Llorenç Riber, 1. Can Picafort. Tel. 971 85 21 69

LA SANTA



MIERDIFICACIÓN, EL TÉRMINO QUE CORY DOCTOROW ACUÑÓ EN 2022

ENSHITTIFICATION, THE TERM CORY DOCTOROW COINED IN 2022

Qué hacer ante la apropiación de Internet por las grandes tecnológicas.

What to do about Big Tech's takeover of the Internet.

Por **Fernando Olmos** · Fotografía: Archivo

Estamos viviendo el Enmierdoceno, la Gran Enmierdación: una época en la que los servicios que usamos cada día y nos importan —redes sociales, tiendas online, dispositivos conectados, etc.— se están transformando en enormes montones de mierda. Es frustrante. Desmoralizador. Incluso aterrador. Mierdificación identifica el problema y plantea una solución para revertirlo. Cory Doctorow, periodista tecnológico, activista digital y prolífico autor de ciencia ficción, acuñó el término enshittification (mierdificación) en 2022. No era solo una forma divertida de decir «las cosas están empeorando»; también ofrecía un diagnóstico sobre el deterioro del mundo digital y su impacto directo en nuestras vidas. Desde entonces, el concepto ha tenido un recorrido notable: fue elegida palabra del año en el Reino Unido, Estados Unidos y Australia, así como por la American Dialect Society. Apareció en el Financial Times, se citó desde los podios de la Unión Europea e incluso inspiró la temporada 2025 de Black Mirror. Hoy en día, millones de personas la

usan para describir el ineludible vertedero digital en llamas que nos afecta. Con este término, Doctorow describe un patrón sistemático: primero, las plataformas atraen a los usuarios con servicios cómodos y atractivos; después captan a las empresas interesadas en ese público; finalmente, comienzan a exprimir a ambos para maximizar beneficios. No se trata de un fallo puntual, sino de una técnica adoptada por todas las plataformas, desde X hasta TikTok, pasando por Amazon y Apple. Para Doctorow, el Mierdoceno no es un fenómeno abstracto, sino material y observable, muy parecido a una enfermedad: tiene síntomas, mecanismos identificables y una evolución reconocible. Siguiendo la de la «historia natural» de la enfermedad, propone cuatro fases claras:

1. Las plataformas son buenas para sus usuarios.
2. Abusan de sus usuarios para favorecer a sus clientes comerciales.
3. Abusan de los clientes comerciales

para apropiarse de todo el valor.

4. Se convierten en un gigantesco montón de mierda.

Este proceso infecta específicamente a un modelo de negocio digital: las plataformas, un término muy manoseado, pero que formalmente se refiere a un negocio que opera un «mercado de dos lados», conectando clientes comerciales con usuarios finales. Su valor no proviene de lo que producen, sino de la red que concentran: cuantos más vendedores y consumidores reúnen, más imprescindibles se vuelven. Así funcionan **eBay** y **Amazon**, que conectan consumidores y proveedores; **Uber** y **Thumbtack**, que vinculan conductores y pasajeros; **Google**, que articula la relación entre webs y anunciantes y usuarios; o **Facebook**, que intermedia relaciones sociales. El problema surge cuando estos intermediarios adquieren tanto poder que se convierten en «guardianes de acceso», imponiendo condiciones a todos los que dependen de ellos.



Conviene recordar que internet nació con la promesa contraria: reducir el poder de los intermediarios. La expectativa era acabar con grandes almacenes, editoriales, estudios y sellos que decidían qué podíamos comprar, leer, ver o escuchar. Surgieron pequeñas plataformas disruptivas como Craigslist, que empezaron como aficiones y acabaron convirtiéndose en empresas importantes. Sin embargo, esa desintermediación se desvaneció rápidamente.

Fusiones y adquisiciones concentraron el poder en unos pocos gigantes. Hoy hay cinco grandes editoriales, cuatro grandes estudios cinematográficos, tres sellos discográficos, dos empresas dominando aplicaciones móviles y una que controla libros electrónicos y audiolibros. Internet, que podría haber relegado a los intermediarios a funciones de apoyo, ha consolidado la era de las plataformas gigantescas, abusivas, enfermas y en caída libre.

Hoy en día, millones de personas siguen usando X pese al deterioro del debate público y las decisiones polémicas bajo la gestión de Elon Musk. No porque estén satisfechas, sino porque marcharse tiene costes reales: perder red, visibilidad, contactos. Coordinar una salida colectiva es difícil. Además, la experiencia demuestra que lo único peor que ser miembro de una minoría oprimida es ser miembro aislado de esa minoría. Esa fricción es parte del poder de la plataforma.

El problema se extiende incluso a los vehículos conectados: Tesla y otras compañías venden funciones bloqueadas tras pagos adicionales, controlan servicios a distancia y limitan prestaciones cuando el coche cambia de propietario ejemplificando la idea de Doctorow: "cuando es tuyo, no es tuyo", porque, aunque el usuario sea el propietario, el control real sigue estando en manos de la empresa.

La degradación alcanza también al ámbito laboral. En los almacenes de Amazon, por ejemplo, los empleados afrontan jornadas agotadoras organizadas bajo vigilancia algorítmica constante, donde cada movimiento está optimizado para maximizar la eficiencia.

No obstante, Doctorow no se limita a un diagnóstico desmoralizante. Esta situación no es inevitable ni fruto de una deriva tecnológica abstracta: es consecuencia de decisiones legislativas concretas, adoptadas por actores identificables. Si esas decisiones pueden señalarse, también pueden modificarse y nombrar responsabilidades. Entre las medidas que propone están combatir los monopolios digitales, garantizar derechos y condiciones justas para los trabajadores del sector tecnológico, y permitir la interoperabilidad entre plataformas. También incluye eliminar barreras legales que dificultan la ingeniería inversa y dar a los usuarios más control sobre los algoritmos mediante herramientas abiertas. Con estas acciones, se podrían modificar servicios

como Instagram o TikTok y crear alternativas más saludables. Se puede crear un internet nuevo y bueno, adecuado para el progreso humano. Un sistema nervioso digital que nos permita conectarnos y coordinarnos en un siglo XXI asediado por el apocalipsis climático, los genocidios, el autoritarismo y el caos económico. Un internet resistente a la mierdificación.

Mierdificación no es solo un término provocador. Es un marco para entender por qué la misoginia, la vigilancia, el conspiracionismo, la manipulación y el fraude se han apoderado de Internet. Como un cirujano, Cory Doctorow expone síntomas, diagnóstico y cura de estas plataformas en metástasis: cuestionar los monopolios, abrir alternativas y crear un sistema digital más humano y seguro.



ENG: We are living in the Enshittocene, the Great Enshittification: a time in which the services we use every day and care about, social networks, online stores, connected devices, and so on, are turning into enormous piles of crap. It's frustrating. Demoralizing. Even frightening. Enshittification identifies the problem and proposes a solution to reverse it.

Cory Doctorow, a technology journalist, digital activist, and prolific science fiction author, coined the term enshittification in 2022. It wasn't just a fun way of saying "things are getting worse"; it also offered a diagnosis of the deterioration of the digital world and its direct impact on our lives. Since then, the concept has had a remarkable trajectory: it was chosen as Word of the Year in the United Kingdom, the United States, and Australia, as well as by the American Dialect Society. It appeared in the Financial Times, was cited from European Union podiums, and even inspired the 2025 season of Black Mirror. Today, millions of people use it to describe the inescapable, burning digital landfill that affects us all.

With this term, Doctorow describes a systematic pattern: first, platforms attract users with convenient and appealing services; then they draw in businesses interested in that audience; finally, they begin to squeeze both sides to maximize profits. This is not a one-off failure, but a technique adopted by all platforms, from X to TikTok, as well as Amazon and Apple.

For Doctorow, the Enshittocene is not an abstract phenomenon but a material, observable one, much like a disease: it has symptoms, identifiable mechanisms, and a recognizable progression. Following the idea of the "natural history" of disease, he proposes four clear phases: Platforms are good to their users. They abuse their users to benefit their business customers. They abuse their business customers to capture all the value. They turn into a gigantic pile of crap. This process specifically infects a digital business model: platforms a much overused term, but one that formally refers to a business operating a "two-sided market," connecting commercial clients

with end users. Their value does not come from what they produce, but from the network they concentrate: the more sellers and consumers they gather, the more indispensable they become. This is how **eBay** and **Amazon** work, connecting consumers and suppliers; **Uber** and **Thumbtack**, linking drivers and passengers; **Google**, structuring the relationship between websites, advertisers, and users; or **Facebook**, mediating social relationships. The problem arises when these intermediaries acquire so much power that they become "gatekeepers," imposing conditions on everyone who depends on them. It's worth remembering that the internet was born with the opposite promise: to reduce the power of intermediaries. The expectation was to do away with department stores, publishers, studios, and labels that decided what we could buy, read, watch, or listen to. Small, disruptive platforms like Craigslist emerged, starting as hobbies and eventually becoming significant companies.

However, that disintermediation quickly faded. Mergers and acquisitions concentrated power in the hands of a few giants. Today there are five major publishers, four major film studios, three record labels, two companies dominating mobile apps, and one controlling e-books and audiobooks. The internet, which could have relegated intermediaries to supporting roles, has instead consolidated an era of gigantic, abusive, ailing platforms in free fall.

Today, millions of people continue using X despite the deterioration of public discourse and the controversial decisions under Elon Musk's leadership not because they are satisfied, but because leaving carries real costs: losing one's network, visibility, and contacts. Coordinating a collective exit is difficult. Moreover, experience shows that the only thing worse than being part of an oppressed minority is being an isolated member of that minority. That friction is part of the platform's power. The problem extends even to connected vehicles: Tesla and other companies sell features locked behind additional payments, control

services remotely, and limit capabilities when a car changes ownership, exemplifying Doctorow's idea that "if you own it, you don't really own it," because even when the user is the owner, real control remains in the hands of the company. This degradation also reaches the workplace. In Amazon warehouses, for example, employees face exhausting shifts organized under constant algorithmic surveillance, where every movement is optimized to maximize efficiency.

Nevertheless, Doctorow does not stop at a demoralizing diagnosis. This situation is neither inevitable nor the result of some abstract technological drift: it is the consequence of specific legislative decisions made by identifiable actors. If those decisions can be identified, they can also be changed and responsibility can be assigned. Among the measures he proposes are combating digital monopolies, guaranteeing rights and fair conditions for workers in the tech sector, and enabling interoperability between platforms.

He also calls for removing legal barriers that hinder reverse engineering and giving users more control over algorithms through open tools. With these actions, services like Instagram or TikTok could be reshaped, and healthier alternatives could be created.

A new and better internet can be built, one suited to human progress. A digital nervous system that allows us to connect and coordinate in a 21st century besieged by climate catastrophe, genocides, authoritarianism, and economic chaos. An internet resistant to enshittification. Enshittification is not just a provocative term. It is a framework for understanding why misogyny, conspiracy thinking, surveillance, manipulation, and fraud have taken over the internet.

Like a surgeon, Cory Doctorow lays out the symptoms, diagnosis, and cure for these metastasizing platforms: challenge monopolies, open up alternatives, and build a more humane and secure digital system.



summa mallorca

INTERNATIONAL CONTEMPORARY ART FAIR

summaartfair.com

del 9 al 12 abril de 2026

Pueblo Español, Palau de Congressos
Palma, Mallorca

XUE RUOZHE Y EL REENCANTAMIENTO DE LA PINTURA FIGURATIVA

XUE RUOZHE AND THE REENCHANTMENT OF FIGURATIVE PAINTING



Las figuras invaden el espacio con una sensación de intemporalidad y la realidad se distorsiona hasta que las pinturas alcanzan un estado de suspensión.

Figures invade the space with a sense of timelessness, and reality becomes distorted until the paintings reach a state of suspension.

Por Mickey Mouse

En los últimos años, su obra se ha centrado en explorar el límite de la realidad. Ruozhe Xue se sitúa en la delgada línea entre el realismo y una imaginaria onírica y surreal. Sus lienzos están impregnados de una atmósfera críptica, hábilmente acentuada mediante el uso de tonos oscuros que proyectan sobre las figuras una sensación de intemporalidad. El contexto ausente, muy a menudo oculto o disolviéndose en la vaguedad, elude cualquier intento plausible de desentrañar el enigma. Utilizando la pintura como su principal enfoque artístico, las obras de Xue exploran la recontextualización de la pintura figurativa dentro de la ecología mediática contemporánea, en la fisura existente entre la pintura y la imagen, así como entre la pintura y su propia historia. Bajo una narrativa pictórica contenida se esconden las insinuaciones del artista sobre aquello que aún no se ha presentado o está a punto de suceder. Trabajando con una metodología muy restringida, Xue lleva la densidad psicológica de sus pinturas al límite; la realidad se distorsiona mediante una constante sustracción hasta que las pinturas alcanzan un estado de suspensión.

Partiendo de escenas cinematográficas y de experiencias personales, Xue Ruozhe despliega en el lienzo impresiones de París. Los colores contenidos y minimalistas, junto con los imprescindibles paraguas en días de lluvia, aparecen repetidamente en sus obras. Desde las figuras vistas de espaldas hasta la paleta restringida, Xue Ruozhe explica: “Esta sutileza y contención generan una enorme fuerza y un amplio espacio imaginativo: la pintura no trata solo de representar algo, sino también de aquello que evoca”.

ENG In recent years, his work has focused on exploring the limits of reality. Ruozhe Xue positions himself on the thin line between realism and dreamlike, surreal imagery. His canvases are imbued with a cryptic atmosphere, skillfully emphasized through the use of dark tones that cast a sense of timelessness over the figures. The absent context—often concealed or dissolving into vagueness—eludes any plausible attempt to unravel the enigma. Using painting as his primary artistic approach, Xue’s works explore the recontextualization of figurative

painting within the contemporary media ecology, in the fissure that exists between painting and image, as well as between painting and its own history.

Beneath a restrained pictorial narrative lie the artist’s suggestions of what has not yet appeared or is about to happen. Working with a highly restricted methodology, Xue pushes the psychological density of his paintings to the limit; reality is distorted through constant subtraction until the paintings reach a state of suspension.

Drawing from cinematic scenes and personal experiences, Xue Ruozhe unfolds impressions of Paris on canvas. Restrained, minimalist colors—together with the indispensable umbrellas on rainy days—appear repeatedly in his works.

From figures seen from behind to the restricted palette, Xue Ruozhe explains: “This subtlety and restraint generate tremendous power and a vast imaginative space: painting is not only about representing something, but also about what it evokes.”

xueruozhe.com







TIEMPOS EXTRAÑOS, ARCHIVO FOTOGRÁFICO DE SERGIO FRUTOS

STRANGE TIMES, PHOTOGRAPHIC ARCHIVE BY SERGIO FRUTOS



La autoalienación de la humanidad ha alcanzado tal grado que puede experimentar su propia destrucción como un placer estético de primer orden.

The self-alienation of humanity has reached such a degree that it can experience its own destruction as a supreme aesthetic pleasure.

Por Píluca Soriano

Stranger Times se desarrolla a partir de la investigación de fotografías de archivo, principalmente de la II Guerra Mundial y la Guerra Fría, sobre los extraños desarrollos de la guerra química y biológica, y examina la enorme capacidad humana de normalizar y banalizar el barbarismo. ¿Cuánto podemos pretender que todo está bien cuando el mundo se desmorona a nuestro alrededor? ¿Hasta qué punto estamos exentos de responsabilidad?

Estamos en un teatro donde lo familiar se vuelve extraño, 'verfremdet', como en Brecht. Representa esa inquietante tendencia quizás de la manera más conmovedora, al acosar la sacralidad de la familia, la sociedad y la burguesía, sugiriendo que cualquier nostalgia que podamos tener por sus antiguas y sólidas versiones debería ser abandonada, ya que, según dos clásicos alemanes y uno de Brooklyn, "todo lo sólido se desvanece en el aire", y los apegos sentimentales no ayudan ni a detener este proceso ni a emanciparnos.

Stranger Times nos habla de la extrañeza, de la perplejidad ante la era moderna y sus absurdos, y de la normalización y trivialización de estos absurdos y de sus terribles consecuencias. La vida cotidiana continúa mientras el mundo se

derrumba a nuestro alrededor, y nos acostumbramos, banalizamos, nos adaptamos al desastre o incluso nos reunimos para observarlo como espectáculo. Estas pinturas representan un pasado no tan lejano, o un futuro más cercano de lo que podríamos pensar.

El viejo mundo está muriendo, y el nuevo lucha por nacer, ahora es el tiempo de los monstruos.

El espectáculo es la conversación ininterrumpida que el orden presente mantiene sobre sí mismo, su monólogo laudatorio. Es el autorretrato del poder en la época de su gestión totalitaria de las condiciones de existencia.

ENG Stranger Times develops from the investigation of archival photographs—primarily from the Second World War and the Cold War—documenting the strange developments of chemical and biological warfare, and examines humanity's immense capacity to normalize and trivialize barbarism.

How long can we pretend that everything is fine while the world collapses around us? To what extent are we exempt from responsibility? We are in a theater where the familiar becomes strange, verfremdet, as in Brecht. It represents this unsettling tendency perhaps in the most moving way by

harassing the sacredness of family, society, and the bourgeoisie, suggesting that any nostalgia we may have for their former solid versions should be abandoned, since, according to two German classics and one from Brooklyn, "all that is solid melts into air," and sentimental attachments neither help to stop this process nor to emancipate us from it.

Stranger Times speaks to us about strangeness, about bewilderment in the face of the modern era and its absurdities, and about the normalization and trivialization of these absurdities and their terrible consequences.

Everyday life continues while the world collapses around us, and we grow accustomed to it, trivialize it, adapt to disaster, or even gather to observe it as spectacle. These paintings represent a past not so distant—or a future closer than we might think. The old world is dying, and the new struggles to be born: now is the time of monsters.

The spectacle is the uninterrupted conversation that the present order maintains about itself—its self-praising monologue. It is the self-portrait of power in the age of its totalitarian management of the conditions of existence.







REBECCA STORM Y CUANDO EL TIEMPO ADQUIERE TEXTURA

REBECCA STORM AND WHEN TIME ACQUIRES TEXTURE



Su obra busca explorar la semiótica del paso del tiempo y la experiencia somática de la memoria consciente e inconsciente.	Her work seeks to explore the semiotics of the passage of time and the somatic experience of conscious and unconscious memory.
--	--

Por Uné Colomé Blanché

Elementos de fantasía emergen ocasionalmente, sugiriendo la vulnerabilidad de la psique a la confusión, y funcionando también como una forma de eufemismo óptico y de alegoría. Sus pinturas emplean cifrados visuales que intentan descifrar cómo los ciclos de trauma, adicción y poder afectan al sentido de identidad y autonomía. Le interesa reflexionar sobre cómo, a menudo de manera inconsciente, estamos a merced de estas fuerzas y cómo estas impregnan de forma ambiental la naturaleza de nuestra experiencia vivida, así como nuestra capacidad de recordar, tanto de manera universal como subjetiva. En ocasiones, aludiendo a un vocabulario visual colectivo además de a experiencias profundamente personales, su trabajo trata tanto de confrontar la opresión del tiempo como de cultivar una reverencia por la impermanencia. Las pinturas de Rebecca Storm son como pensamientos intrusivos. La palabra “limerencia” viene a la mente: el amor como un intruso psíquico, una dedicación no exenta de dolor. Amor como el zumbido rojo del despertador junto a la cama. Amor como una emergencia perpetua. La vida apresurada por el reloj, pero ralentizada por los pulsos constantes y pegajosos del cuerpo interno. En las obras de Storm, el tiempo medido se ve perturbado por

lo corpóreo y extático. Embelesadas, henchidas, sus pinturas se ocupan de cómo se siente el tiempo: como el vértigo desbocado del deseo o el lento goteo estancado del miedo. De la penumbra de la experiencia emergen momentos brillantes que se sostienen, desafiando el monótono transcurrir. Storm pinta estallidos de carácter diarístico, destellos de memoria exuberantes y saturados que aluden al peso emocional contenido en lo cotidiano. El rojo de un flash fotográfico tiñe el ojo. El jugueteo con el dedo anular delata una mente ansiosa. Un amuleto de vidrio de la infancia, hallado décadas después en una subasta de eBay, habla de una frágil historia familiar. El dulce terror del paso del tiempo. ¿Qué otra opción tenemos sino aceptarlo?

ENG: Elements of fantasy occasionally emerge, suggesting the vulnerability of the psyche to confusion, while also functioning as a form of optical euphemism and allegory. Her paintings employ visual codes that attempt to decipher how cycles of trauma, addiction, and power affect one’s sense of identity and autonomy. She is interested in reflecting on how, often unconsciously, we are at the mercy of these forces and how they permeate the nature of our lived experience in an environmental way,

as well as our capacity to remember, both universally and subjectively. At times, alluding to a collective visual vocabulary in addition to deeply personal experiences, her work seeks both to confront the oppression of time and to cultivate a reverence for impermanence. Rebecca Storm’s paintings are like intrusive thoughts. The word limerence comes to mind: love as a psychic intruder, a devotion not without pain. Love as the red buzz of the alarm clock beside the bed. Love as a perpetual emergency. Life hurried along by the clock, yet slowed by the constant, sticky pulses of the inner body. In Storm’s works, measured time is disturbed by the corporeal and the ecstatic. Enraptured, swollen, her paintings are concerned with how time feels: like the unbridled vertigo of desire or the slow, stagnant drip of fear. From the dimness of experience, brilliant moments emerge and linger, defying the monotonous passing of time. Storm paints diary-like outbursts, exuberant, saturated flashes of memory that allude to the emotional weight contained within the everyday. The red of a camera flash stains the eye. The fidgeting of a ring finger betrays an anxious mind. A glass childhood amulet, found decades later in an eBay auction, speaks of a fragile family history. The sweet terror of time passing.





GEMA ÁLVARO Y EL RETRATO REFORMULADO

GEMA ÁLVARO AND THE REFORMULATED PORTRAIT



En sus piezas se despliega un universo onírico, elegante y fantástico, atravesado por sutiles reminiscencias historicistas y profundamente vinculado a la naturaleza y al mundo animal.

In her works, a dreamlike, elegant, and fantastical universe unfolds, traversed by subtle historicist reminiscences and deeply connected to nature and the animal world.

Por John Headhunter

Formada en restauración de pintura y documento gráfico en Madrid, Gema Álvaro ha desarrollado una trayectoria estrechamente ligada al arte desde distintos prismas. Su relación con él se manifiesta desde el trabajo en su propio estudio, desde la mirada analítica de la historia del arte, desde la conservación como restauradora de bienes culturales y, por supuesto, desde la creación, explorando caminos que transitan entre la pintura, el dibujo y la ilustración. Su sensibilidad muestra una clara afinidad por lo añejo, por la pátina del tiempo y por cierta belleza asociada a la decadencia. En su producción predomina el retrato, aunque se trata de un retrato reformulado: una imagen híbrida en la que se entrelazan medios digitales con técnicas clásicas, como el óleo. En sus rostros humanos, animales o criaturas a medio camino entre ambos parece latir siempre una historia latente, un fragmento narrativo de carácter estético e ilustrativo. Un ejemplo significativo es la serie *Coquetería Inmortal*, que reúne un conjunto de piezas donde se redefine la búsqueda de la eterna juventud desde una mirada feminista. A través de la metáfora del mito vampírico, la artista reflexiona sobre la belleza estática: ese deseo ancestral de congelar la

lozanía y detener el reloj biológico en el instante de mayor vitalidad. Bajo su atmósfera de fantasía, la obra plantea una pregunta incisiva acerca de cuánto estamos dispuestas a sacrificar por preservar un momento de plenitud.

En un mundo de laberintos humanos, donde la indiferencia se levanta como un muro casi impenetrable y donde parece haberse olvidado el latido de la naturaleza, avanzamos por un *wonderland* desnaturalizado: nuestro propio mundo. Un lugar donde la humanidad se diluye en la bruma de la impassibilidad y donde hemos perdido, en gran medida, la capacidad de empatizar con nuestros hermanos animales.

ENG Trained in the restoration of painting and graphic documents in Madrid, Gema Álvaro has developed a career closely linked to art from different perspectives. Her relationship with it manifests through the work in her own studio, through the analytical gaze of art history, through conservation as a restorer of cultural heritage, and, of course, through creation—exploring paths that move between painting, drawing, and illustration. Her sensibility reveals a clear affinity for the aged, for the patina of time, and for a certain beauty associated with decay. Portraiture predominates in

her production, although it is a reformulated portrait: a hybrid image in which digital media intertwine with classical techniques such as oil painting. In her human faces, animals, or creatures halfway between the two, there always seems to beat a latent story, a narrative fragment with an aesthetic and illustrative character. A significant example is the series *Immortal Coquetry*, which brings together a group of works in which the search for eternal youth is redefined from a feminist perspective. Through the metaphor of the vampire myth, the artist reflects on static beauty: that ancestral desire to freeze youthfulness and halt the biological clock at the moment of greatest vitality. Beneath its atmosphere of fantasy, the work poses an incisive question about how much we are willing to sacrifice to preserve a moment of fullness. In a world of human labyrinths, where indifference rises like an almost impenetrable wall and where the heartbeat of nature seems to have been forgotten, we move through a denaturalized *wonderland*, our own world. A place where humanity dissolves into the haze of impassivity and where we have largely lost the ability to empathize with our animal brothers.







FRANCISCO GUZMÁN LEVANTA UNA PEQUEÑA CONSTELACIÓN DE MIRADAS

FRANCISCO GUZMÁN RAISES A SMALL CONSTELLATION OF GAZES



En el silencio tibio de un estudio que huele a aceite y a polvo de grafito, Francisco Ortega Guzmán observa los rostros como quien escucha un rumor antiguo.

In the warm silence of a studio that smells of oil and graphite dust, Francisco Ortega Guzmán observes faces the way one listens to an ancient murmur.

Por Walt Pluto

Retratista contemporáneo, integrante del Colectivo Ignotus.fogarti, trabaja con una paciencia que parece heredada de los viejos pintores que sabían esperar a que la luz dijera algo. No busca solo la semejanza; persigue esa vibración mínima que vive entre la piel y la memoria. En sus retratos hay una tensión delicada: la del instante que quiere permanecer y la del tiempo que insiste en huir. Quizá por eso sus modelos parecen estar pensando algo que nunca terminan de decir. El gesto de su mano es sobrio, casi meditativo. Traza líneas como si tanteara un territorio invisible, y en cada sombra abre una pregunta. ¿Quién eres cuando nadie te mira? ¿Qué queda de ti cuando el rostro se vuelve imagen? Ortega Guzmán pinta esas dudas, las deja respirar sobre el lienzo. Tal vez por eso sus obras no gritan. Prefieren el tono bajo, la cercanía de una conversación lenta. Quien se detiene ante uno de sus retratos descubre que algo lo observa de vuelta: una humanidad frágil, obstinada, hecha de silencios y de preguntas. En el mapa íntimo del arte actual, su trabajo ocupa un lugar discreto pero persistente. No pretende explicar a las personas; apenas intenta acompañarlas un momento, como

quien camina junto a otro al caer la tarde. Y así, retrato tras retrato, Francisco Ortega Guzmán levanta una pequeña constelación de miradas. Cada rostro es una puerta, cada sombra un pasaje, cada línea una tentativa de comprender la extraña aventura de ser alguien. Quizá eso sea lo que persigue su pintura, no la certeza, sino el instante en que un rostro revela una historia secreta y silenciosa, como si el mundo entero respirara detrás de unos ojos atentos y pacientes, esperando que alguien los mire de verdad por primera vez en mucho tiempo humano y frágil que aún busca nombre en la luz del retrato.

ENG: A contemporary portraitist and member of the Ignotus.fogarti Collective, he works with a patience that seems inherited from the old painters who knew how to wait for light to say something. He does not seek mere resemblance; he pursues that subtle vibration that lives between skin and memory. In his portraits there is a delicate tension; the moment that wishes to remain and the time that insists on fleeing. Perhaps that is why his sitters seem to be thinking something they never quite finish saying. The gesture of his hand is restrained, almost meditative. He draws lines as if probing an

invisible territory, and in every shadow he opens a question. Who are you when no one is looking? What remains of you when the face becomes an image? Ortega Guzmán paints these doubts and lets them breathe upon the canvas. Perhaps that is why his works do not shout. They prefer a low tone, the intimacy of a slow conversation. Whoever pauses before one of his portraits discovers that something looks back at them, a fragile, stubborn humanity made of silences and questions. Within the intimate map of contemporary art, his work occupies a discreet yet persistent place. It does not attempt to explain people; it merely tries to accompany them for a moment, like someone walking beside another at dusk. And so, portrait after portrait, Francisco Ortega Guzmán raises a small constellation of gazes. Each face is a door, each shadow a passage, each line an attempt to understand the strange adventure of being someone. Perhaps that is what his painting pursues, not certainty, but the instant in which a face reveals a secret and silent story, as if the whole world were breathing behind attentive and patient eyes, waiting for someone to truly look at them for the first time in a long while, human and fragile, still searching for a name in the light of the portrait.







LA ICONOGRAFÍA DE NATASHA LELENCO

THE ICONOGRAPHY OF NATASHA LELENCO



Los rostros, también nuestra propia máscara cotidiana, esa mezcla de fragilidad, ironía, deseo y representación que define la vida contemporánea.

Faces—and also our own everyday mask, that mixture of fragility, irony, desire, and representation that defines contemporary life.

Por Rococó de la Mer

En la aldea de Mallas, cerca de Fisterra, el viento del Atlántico rodea la **Casa das Peritas**, taller y hogar de la pintora Natasha Lelenco, nacida en **Chişinău** (Moldavia) en 1982 y establecida en España desde 2008. Allí, entre maderas, pinceles y paneles, la artista trabaja con una paciencia casi geológica, como si cada retrato fuera una pequeña excavación en la memoria humana. Formada en Bellas Artes en Cluj Napoca, su pintura es ante todo figurativa, pero las figuras que aparecen en sus cuadros nunca son simples rostros. Son preguntas detenidas sobre la identidad, la conciencia y el azar que ordena o desordena una vida. En ellas conviven la memoria personal y la iconografía compartida, los ecos de la tradición ortodoxa y el brillo inmediato de la cultura digital. Su obra avanza por series, como quien escribe capítulos de un mismo libro. Cada conjunto propone una regla, un ritmo, una forma de mirar. La repetición aparece entonces como un latido. Caras que vuelven una y otra vez, colores que chocan, deformaciones mínimas que abren grietas en la aparente estabilidad del retrato. Así cada panel funciona como una secuencia donde las imágenes dialogan entre sí y revelan un mundo atravesado por la lógica serial de nuestro tiempo. Desde este pequeño lugar frente al océano, la obra de Lelenco ha viajado

lejos. Ha estado en exposiciones de Europa y América, desde la Trienal de Tijuana hasta NordArt en Alemania o proyectos en Texas. Sin embargo, cada pintura conserva algo de su origen: el silencio del estudio, la luz atlántica entrando por la ventana y esa obstinación por mirar al ser humano como si todavía quedara en él un enigma por descifrar lentamente, con pintura y tiempo. Porque en los rostros que pinta se intuye también nuestra propia máscara cotidiana, esa mezcla de fragilidad, ironía, deseo y representación que define la vida contemporánea. Frente a ellos, el espectador reconoce algo familiar y extraño a la vez, como si cada imagen dijera en silencio: aquí estás tú también.

ENG: In the village of Mallas, near Fisterra, the Atlantic wind surrounds Casa das Peritas, the studio and home of the painter Natasha Lelenco, born in **Chişinău** (Moldova) in 1982 and based in Spain since 2008. There, among wooden panels, brushes, and pigments, the artist works with an almost geological patience, as if each portrait were a small excavation into human memory. Trained in Fine Arts in Cluj-Napoca, her painting is above all figurative, yet the figures that appear in her works are never merely faces. They are suspended questions about identity, consciousness, and the

chance that orders or disorders a life. Within them coexist personal memory and shared iconography, echoes of Orthodox tradition and the immediate glow of digital culture. Her work unfolds through series, like someone writing chapters of the same book. Each group proposes a rule, a rhythm, a way of looking. Repetition then appears like a heartbeat, faces returning again and again, colors colliding, subtle distortions opening cracks in the apparent stability of the portrait. In this way, each panel functions as a sequence in which the images converse with one another, revealing a world shaped by the serial logic of our time. From this small place facing the ocean, Lelenco's work has traveled far. It has appeared in exhibitions across Europe and the Americas, from the Tijuana Triennial to NordArt in Germany and projects in Texas. Yet each painting retains something of its origin, the silence of the studio, the Atlantic light entering through the window, and that persistent desire to look at the human being as if there were still an enigma within, waiting to be slowly deciphered with paint and time. For in the faces she paints we can also sense our own everyday mask, that blend of fragility, irony, desire, and representation that defines contemporary life. Before them, the viewer recognizes something both familiar and strange at once.











LA ENERGÍA VISCERAL DE GENN LLEGA A LA SALA ZERO DE ES GREMI

THE VISCERAL ENERGY OF GENN ARRIVES AT SALA ZERO IN ES GREMI

Una noche magnética para celebrar el 11º aniversario de Espora Records, donde el rock experimental, el post-punk y el folk mediterráneo se entrelazarán en un directo irrepitible.

A magnetic night to celebrate Espora Records' 11th anniversary, where experimental rock, post-punk, and Mediterranean folk intertwine in an unmissable live show.

Por John Headhunter

Espora Records celebra su 11º aniversario dentro del ciclo **Friday I'm In Love** con una noche que mira tanto hacia dentro como hacia fuera: talento local, espíritu independiente y una banda internacional invitada que encarna a la perfección esa mezcla de riesgo y personalidad. Con raíces anglo-maltesas, portuguesas, jamaicanas y afinadas actualmente en Brighton, aterrizan por primera vez en Palma para presentar su directo visceral y magnético, un torbellino donde conviven el post punk, el rock experimental y un pulso mediterráneo que late en cada compás.

Su debut **Unum** las situó en el radar de medios como BBC 6 Music, KEXP o Pitchfork, y desde entonces no han dejado de crecer dentro de la escena alternativa europea, girando con bandas como METZ o Pussy Riot y consolidando un sonido tan físico como emocional.

Ahora llegan a Es Gremi en un momento clave, una gira que adelanta los temas de su próximo trabajo y muestra a una banda en plena expansión creativa.

Antes de su concierto en Sala Zero, hablamos con la banda sobre identidad, la escena DIY y el proceso de construir una música que se niega a reconocer fronteras.

Las respuestas de esta entrevista fueron ofrecidas por su baterista, Sofía Rosa Cooper, quien aporta una

mirada tan rítmica como reflexiva al universo creativo de la banda.

Unum marcó vuestro despegue internacional ¿Cómo os ha transformado ese reconocimiento y qué os lleváis de esa etapa?

Diría que nos ha dado más impulso al entrar en esta nueva fase. Hemos hecho giras como teloneros muy interesantes que han tenido su papel en nuestro camino, pero ahora estamos listas para hacer más giras como cabeza de cartel fuera del Reino Unido y ampliar nuestro alcance.

¿Qué papel juegan vuestras raíces y herencias multinacionales en vuestro sonido actual?

Juegan un papel enorme. Nuestro proceso de composición suele consistir en construir ideas sobre otras ideas, y todas tenemos influencias muy variadas, muchas de las cuales rinden homenaje a nuestras raíces. Creo que eso influye muchísimo en cómo definimos nuestro sonido y en cómo mezclamos géneros.

Crecisteis dentro de escenas DIY ¿Qué os aporta esa forma de trabajar y cómo influye en vuestra música y en vuestras decisiones como banda?

Da voz a los artistas y, al mismo tiempo, fomenta la colaboración. No existiríamos sin poder funcionar dentro de un marco DIY; los locales no existirían sin bandas como nosotras y la gente que las apoya, y

nosotras tampoco existiríamos sin esos espacios. Aunque hacemos muchas cosas por nuestra cuenta, hace falta una comunidad.

Estáis presentando nuevas canciones que formarán parte de vuestro próximo álbum ¿Qué os inspira creativamente en esta nueva etapa?

Esto también se relaciona con nuestras raíces y con que cada una tenga influencias distintas. Y estoy segura de que las demás estarán de acuerdo en cierta medida, pero a nivel personal, saco mucha inspiración creativa de la vida. Viajé recientemente y también voy a bastantes festivales. Es cuando me siento más libre y despojada de todo, como una gran esponja de inspiración, y uso mucha de esa energía en el proceso de composición.

Vuestro directo es conocido por su energía visceral ¿Qué buscáis transmitir cuando subís al escenario?

Justo eso. Siempre queremos que nuestro directo sea emocionante, así que uno de nuestros cumplidos favoritos es cuando la gente comenta la energía que tenemos en el escenario. Siempre siento que la relación entre nosotras y el público es como una gran transferencia de energía, si nos divertimos, el público se mete más en el concierto también.

Palma es una de las pocas ciudades europeas elegidas para esta gira ¿Qué expectativas tenéis para esta primera visita a la isla?

Realmente, ninguna expectativa. Es agradable tocar en un lugar por primera vez y tener canciones nuevas listas. Es ideal para dar lo mejor de nosotras mismas, así que ¡esperamos que os gustemos!

ENG: Espora Records celebrates its 11th anniversary within the 'Friday I'm In Love' series with a night that looks both inward and outward: local talent, independent spirit, and an international guest who perfectly embodies that blend of risk and personality. With Anglo-Maltese-Portuguese-Jamaican roots and now based in Brighton, Genn land in Palma for the first time to present their visceral and magnetic live show – a whirlwind where postpunk, experimental rock, and a Mediterranean pulse beating through every bar coexist.

Their debut 'Unum' placed them on the radar of outlets like BBC 6Music, KEXP, and Pitchfork, and since then they haven't stopped growing within the European alternative scene, touring with bands such as METZ or Pussy Riot and consolidating a sound that is as physical as it is emotional. Now they arrive at Es Gremi at a key moment: a tour previewing the tracks from their upcoming work and showcasing a band in full creative expansion.

Before their concert at Sala Zero, we spoke with them about identity, the DIY scene, and the process of building music that refuses to recognize borders.

Unum marked your international takeoff. How has that recognition transformed you, and what do you take away from that stage? I'd say it's given us more drive going into this new phase. We have done some very cool support tours that have played their role in our journey but we are now ready to play more headline tours now, outside of the UK, and to expand our reach.

What role do your multi-national roots and heritage play in your current sound? They play a huge role. Our writing process often consists of building ideas on top of ideas, and we all have such varied influences, A lot of which pay homage to our roots. I think it plays a huge part in how we define our sound and blend between genres.

You grew up within DIY scenes. What does that way of working give you, and how does it influence your music and your decisions as a band? It gives artists a voice, whilst feeling collaborative. We wouldn't exist without being able to operate in a DIY framework, venues wouldn't exist without bands like us and the people who support them, and we wouldn't exist without those spaces too. Even though we do a lot ourselves, it takes a village.

You're presenting new songs that will be part of your next album.

What is creatively inspiring you in this new phase? This definitely plays into the heritage too and us all having different influences there. And I'm sure the others can agree with this –

to some degree, but on a personal level, I draw a lot of my creative inspiration from life. I went travelling recently and also go to a fair few festivals. This is definitely when I feel most free and stripped back and I feel like a huge sponge for inspiration and use a lot of that energy in the writing process.

Your live show is known for its visceral energy. What do you aim to convey when you step on stage?

Just that really. We always like to make our live show exciting so one of our favourite compliments is how much energy we each have on stage. I always feel like the relationship between us and a crowd feels like one big energy transfer so if we have fun, the crowd get into it more too.

Palma is one of the few European cities chosen for this tour. What are your expectations for this first visit to the island? No expectations really. It does feel nice to play somewhere for the first time and have fresh songs ready. It feels like putting our best foot forward, so hopefully you like us!

genntheband.com



Photo: Jamie MacMillan

¿CUÁNDO? VIE 24 ABRIL | 20:00H | 29€ TAQUILLA
¿DÓNDE? ES GREMI | SALA ZERO

A MUST HAVE



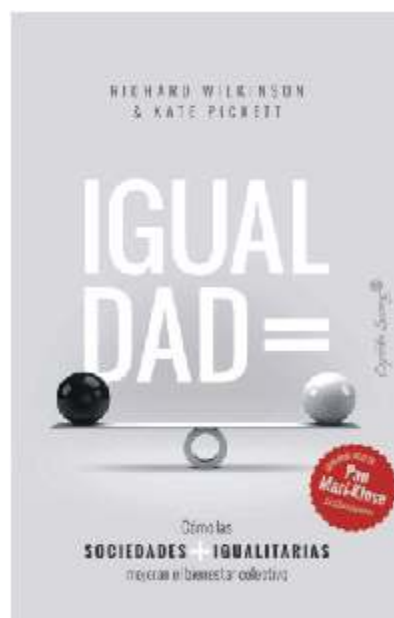
HOFF STORE PALMA
Av. de Jaume III, 5. Palma.
www.bluebananabrand.com



DR MARTENS QUAD SMOOTH LEATHER PLATFORM
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

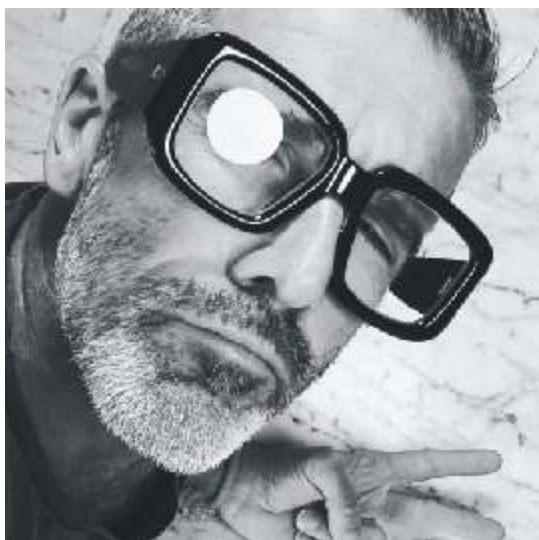


LIBRO: MIERDIFICACIÓN
AUTOR: CORY DOCTOROW
Qué hacer ante la apropiación de Internet por las grandes tecnológicas.



TÍTULO: IGUALDAD
AUTOR: RICHARD WILKINSON Y KATE PICKETT
Ahora sabemos más sobre cómo se desarrolla nuestro cerebro y podemos ver en él los efectos de la pobreza o de la ausencia de aprendizaje.

A MUST HAVE



JEAN PHILIPPE JOLY

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



ON VACATION ROMANA SHIRT

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



SOLID

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



THINKING MU

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

Rako Joies donde las ideas se transforman en diseño

Rako Jewelry: where ideas become design

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

La belleza que nace de las manos y habla desde el corazón.

Beauty shaped by hand, revealed from the heart.



Experimenta la magia de las joyas hechas a mano y déjate cautivar por su elegancia atemporal. Rako Joies es más que una tienda-taller, es el universo creativo del artesano Romeo Torres, donde la belleza se aprende con las manos y se revela desde el corazón. Rako es sinónimo de creación consciente, de transformar emociones en piezas únicas con propósito estético y profundo significado personal. Aquí, cada joya nace de una intención clara, y cada técnica se aplica con precisión y respeto por el oficio. El anillo, pieza central de este imaginario, no es solo un objeto ornamental, sino una pequeña obra de arte cargada de emoción y memoria. Representa amor, conexión y una elegancia que trasciende el tiempo. Cada anillo de Rako cuenta una historia propia y se convierte en un

compañero íntimo en la vida de quien lo lleva. Las formas son diversas, unas que evocan nidos de pájaros, otras superficies talladas de manera casi primitiva que conservan la huella de la herramienta, terceros de formas deformes orgánicas que se asemejan al residuos volcánicos con aire vintage. Toda esta riqueza de estructuras y materiales converge en una única pieza de deseo: el anillo. Creatividad y destreza se entrelazan en un proceso donde la idea y la ejecución avanzan juntas, dando lugar a piezas irrepetibles. Cada joya no solo adorna, sino que encierra un recorrido, una experiencia y una historia que continúa en quien la porta.

ENG: Experience the magic of handcrafted jewelry and let yourself be captivated by its

timeless elegance. Rako Joies is more than a workshop-store: it is the creative universe of artisan Romeo Torres, where beauty is learned through the hands and revealed from the heart. Rako stands for conscious creation, transforming emotions into unique pieces with aesthetic purpose and deep personal meaning. Here, every jewel is born from intention, and every technique is applied with precision and respect for craftsmanship. The ring, at the heart of this vision, is not merely an ornament but a small work of art filled with emotion and memory. It represents love, connection, and an elegance that transcends time. Each Rako ring tells its own story, becoming an intimate companion in the life of its wearer. The forms are diverse: some evoke birds' nests; others are surfaces carved in an almost primitive way that retain the mark of the tool; and still others are organically deformed shapes resembling volcanic residues with a vintage feel. This rich interplay of structures and materials converges into a single object of desire: the ring. Design comes to life in the hands of the artisan. Creativity and skill intertwine in a process where idea and execution evolve together, giving rise to one-of-a-kind pieces. Each jewel does more than adorn, it carries a journey, an experience, and a story that continues with the person who wears it.

FOODIES & TRAVELLERS



Los Marinos _ José Fuengirola _ Malaga _ Caracoles

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Terragust y como reforzar el vínculo entre campo y mesa	Terragust and strengthening the bond between farm and table
Experiencias gastronómicas al aire libre con una propuesta que seduce a gourmets y amantes de lo rural.	Outdoor gastronomic experiences with a proposal that appeals to gourmets and lovers of rural life.
Terracor Grup: Carretera Ma-15, salida 44, Es Caparó. Petra (Polígono 13, parcela 263)	
Como parte de Terracor Grup en Terragust se articulan diversas maneras de conocer la cocina y el entorno, combinando visitas a fincas con degustaciones y contacto directo con la tierra. La iniciativa de Terragust comienza con almuerzos en el campo de ciruelos en plena floración, siempre que el clima lo permita, ofreciendo un escenario delicado para pasear entre árboles y sentir el paisaje de Mallorca de forma especial. Los visitantes pueden elegir entre un tour con menú degustación o directamente el menú, elaborado con producto local y de temporada. Quienes optan por el recorrido descubren antes de sentarse a la mesa los cultivos, comprendiendo cómo se trabaja la tierra y el origen de los sabores que después degustan. Así, la experiencia propone una forma distinta de disfrutar del paisaje y la gastronomía mallorquina. Durante el paseo, los asistentes aprenden los procesos de siembra, recolección y cuidado de las frutas y verduras, prueban productos locales e incluso pueden recolectar algunos. Los destacan por su estacionalidad y proximidad, reforzando el vínculo entre campo y mesa.	Además, las fincas visitadas cambian según la época del año y la disponibilidad de frutos, lo que convierte cada visita en única. Después de este paseo bucólico los organizadores explican el uso de la producción integrada, las variedades autóctonas y sus particularidades, detallando qué se cultiva y ofreciendo una selección de productos de temporada para degustar. Una mirada contemporánea que conecta tradición y placer culinario en equilibrio constante con la naturaleza cercana y viva. Una experiencia que conecta con la naturaleza y la autenticidad rural con esos sabores memorables en un entorno mediterráneo. ENG: As part of Terracor Group, Terragust brings together different ways of discovering cuisine and the surrounding environment, combining visits to farms with tastings and direct contact with the land. The Terragust Desgusta initiative begins with lunches in plum orchards in full bloom, weather permitting, offering a delicate setting to stroll among the trees and experience the landscape of Mallorca in a unique way. Visitors can choose between a tour with a tasting menu or simply the menu itself, prepared with local and seasonal products. Those who opt for the tour explore the crops before sitting down at the table, gaining an understanding of how the land is worked and the origins of the flavors they later enjoy. In this way, the experience offers a different way to appreciate both the landscape and Mallorcan cuisine. During the walk, guests observe how fruits and vegetables are grown, taste local products, and can even harvest some themselves. The menus, once underway, stand out for their seasonality and proximity, reinforcing the bond between farm and table. In addition, the farms visited change depending on the time of year and the availability of produce, making each visit unique. The organizers explain the use of integrated production, native varieties, and their particular characteristics, detailing what is grown and offering a selection of seasonal products to taste. A contemporary perspective that connects tradition and culinary pleasure, in constant balance with the nearby, living nature that inspires each experience offered to curious visitors seeking rural authenticity and memorable flavors in a bright, open, and deeply Mediterranean setting. terracor.es

EXPERIENCIAS TERRAGUST



Nuevos Soletes en Mallorca para saborear la primavera

La Guía Repsol ha aprovechado la cercanía de la primavera para presentar su nuevo listado de Soletes Repsol.

New Soletes in Mallorca to Savor the Spring

Guía Repsol has taken advantage of the upcoming Spring holidays to unveil its new list of Soletes Repsol.

De ahí que los nuevos Soletes se encuentren en su mayoría cerca de parques naturales, a un paso de edificios históricos o en «ubicaciones estratégicas para darse un respiro». Un placer asequible, donde prima la calidad y el buen hacer. Mesones, asadores, casas de comida con un menú del día estupendo o restaurantes con vocación viajera y propuestas modernas con ganas de innovar. Para repetir por su ambiente informal y acogedor.

Vamos a coger los Soletes de Primavera con ganas esta primavera. Hay hambre de disfrutar y conocer sitios nuevos. En esta edición se incorporan lugares destacados por su propuesta gastro en los que además se puede dormir, jóvenes negocios y sitios en los que la naturaleza es protagonista, explica María Ritter, directora de Guía Repsol.

En las Islas Baleares, este año se han sumado 16 nuevos Soletes, lo que eleva el total a 219. En Mallorca, los nuevos establecimientos distinguidos son **Blat al Sac**, **Gibson Bar** y **Bar Rita** en Palma. Los pueblos del interior tampoco quedan al

margen de este reconocimiento y galardonan con Solete al restaurante del hotel **Cala Fornells** en Peguera; **Sa Font Fresca** en Deià; **Ca S'Arquitecte** en Sencelles y **Nu** en Montuiri demuestran que la excelencia gastronómica trasciende las zonas costeras, arraigándose en el corazón rural de Mallorca donde los productos locales y de kilómetro cero encuentran su máxima expresión.

Blat al Sac Blanquerna, 4. Palma.

Miquel, Marqui, Gabri y todo el equipo de Blat al Sac ofrecen una cocina sencilla con arte, pa amb oli, ricas ensaladas, menú mediodía de producto local de temporada y platos exquisitos como el steak tartar de ternera mallorquina picada a cuchillo, guindilla, trufa y oliva partida o Rollitos de morcilla rellenos de queso mahonés con confitura de higos...



Blat al Sac

Gibson Bar

Plaça del Mercat, 18. Palma.

Destaca por su ambiente familiar, donde los camareros ya saben lo que quieres nada más entrar por la puerta. Su decoración clásica recuerda a un antiguo bar parisino con su mural de Toulouse-Lautrec diseñado por Biel Bover. También destacan sus espejos dorados pintados por artistas locales. Especial mención a los llonguets elaborados por embutidos de La Pajarita, la sobrasada ecológica Son Cànaves y el pan del Forn de la Pau.

Bar Rita

Plaça Llorenç Bisbal, 13.

El local tiene ese aire de los bares de toda la vida con encanto vintage, organizan exposiciones de artistas locales, cine a la fresca en verano y otros eventos que reúnen artistas, periodistas, intelectuales y gente del barrio. Ofrece una panoplia de variats y destaca por su pica-pica de sepia, sus llonguets como el demandado Serranito Rita que prepara Joan, un llonguet de jamón serrano, queso, pimiento verde y un toque picante.

Cala Fornells

Carretera de Cala Fornells, 76, Peguera.

El restaurante y el Snack Bar del hotel Cala Fornells cuenta con una romántica terraza, un claro protagonista de la experiencia, la mejor ubicación y vistas sobre las claras aguas de Cala Fornells. Con propuesta sencilla e internacional, con algunos guiños a lo local como el típico "Trepó" o el clásico "pa amb oli".



Por supuesto, el ambiente relajado junto con un servicio atento y familiar completan la experiencia gastronómica.

Ca s'Arquitecte

Ramon Llull, s/n. Sencelles.

Este espacio pretende acercar el mundo de la arquitectura de una manera singular y original a la gente que no está muy familiarizada con este arte. Ofrecen pizzas de masa fina crujiente como la pizza Utzon que lleva tomate, mozzarella, rúcula, jamón ibérico, parmesano, tomates secos y, aroma de trufa. En temporada de setas preparan con boletus edulis, seta de cardo y la llacrimosa, salteadas en aceite y ajo para luego acabar sobre una base de pizza con tomate y mozzarella. ¿El resultado? Un manjar absolutamente epicúreo.

Sin duda, Miquel, maestro pizzero, propietario y arquitecto ha conseguido plasmar perfectamente su pasión por la arquitectura en la carta de Ca s'Arquitecte.

Sa Font Fresca

Arxiduc Luís Salvador, 36. Deià.

Ubicado en el precioso pueblo de Deià, con vistas al valle y a la montaña. Cocina italiana con platos como el risotto con toque dulce de calabaza, aroma de azafrán, sobrasada y gambas, que sabe a hogar y sorprende en cada bocado. Si eres amante de las pizzas artesanas, recomendamos probar la pizza butterfly de masa de larga fermentación de harina orgánica, salsa de tomate San Marzano, Mortadela D.O.P de Modena, pesto de albahaca y pistacho y mozzarella de Búfala.

Nu

Avda des Dau, 51. Montuïri.

En el corazón de Montuïri, se ha convertido en una joya gastronómica que fusiona sabores de la cocina mexicana, tailandesa, india y local. Bajo la dirección de un chef experimentado, los comensales disfrutan de un ambiente acogedor con vistas encantadoras en su jardín. El menú sorprende con su frescura y calidad. Platos como sopa fría de patatas y una deliciosa ensalada de quinoa y verduras asadas deslumbran en cada bocado. Con un servicio cálido y amable, NU invita a todos a experimentar su singular oferta, haciendo de cada visita una ocasión memorable.

ENG: Hence, the new "Soletes" are mostly found near natural parks, just steps from historic buildings, or in "strategic locations to take a

breather." An affordable pleasure where quality and craftsmanship take center stage. Taverns, grill houses, traditional eateries with excellent daily menus, or restaurants with a traveling spirit and modern, innovative proposals. Places you'll want to return to for their informal and welcoming atmosphere. We're eager to enjoy the Spring Soletes this Easter. There's a real appetite for discovering and experiencing new places. In this edition, venues stand out for their gastronomic offerings where you can also stay overnight, as well as young businesses and places where nature plays a leading role, explains María Ritter, director of the Repsol Guide. In the Balearic Islands, 16 new Soletes have been added this year, bringing the total to 219. In Mallorca, the newly distinguished establishments are **Blat al Sac**, **Gibson Bar**, and **Bar Rita** in Palma. Inland towns are not left

Out of this recognition either, awarding a Solete to the restaurant at the **Cala Fornells** hotel in Peguera, Calvià; **Sa Font Fresca** in Deià; **Ca S'Arquitecte** in Sencelles; and **Nu** in Montuiri, demonstrating that gastronomic excellence goes beyond coastal areas, taking root in the rural heart of Mallorca, where local and zero-kilometer products reach their fullest expression.

Blat al Sac

Blanquerna, 4, Palma.

Miquel, Marqui, Gabri, and the entire Blat al Sac team offer simple cuisine with flair: pa amb oli, delicious salads, a lunchtime menu featuring seasonal local products, and exquisite dishes such as hand-chopped Mallorcan beef steak tartare with chili, truffle, and cracked olives, or black pudding rolls stuffed with Mahón cheese and fig jam...

Gibson Bar

Plaça del Mercat, 18, Palma.

It stands out for its family-like atmosphere, where the staff already know what you want as soon as you walk through the door. Its classic décor recalls an old Parisian bar, with a Toulouse-Lautrec mural designed by Biel Bover, along with gold mirrors painted by local artists. Special mention goes to the llonguets made with cured meats from La Pajarita, organic sobrasada from Son Cànaves, and bread from Forn de la Pau. **Bar Rita** **Plaça Llorenç Bisbal, 13.** This venue has the charm of a traditional bar with a vintage feel. It hosts exhibitions by local artists, open-air cinema in summer, and other events that bring together artists, journalists, intellectuals, and locals. It offers a wide array of tapas and appetizers, especially its cuttlefish bites,



Gibson Bar

llonguets, and some delights from exotic Arab cuisine. It's famous for the "Serranito Rita," prepared by Joan, the owner: a llonguet filled with serrano ham, cheese, green pepper, and a spicy touch.



Cala Fornells

Cala Fornells

Carretera de Cala Fornells, 76, Peguera.

The restaurant and snack bar at the Cala Fornells hotel feature a romantic terrace, a key highlight of the experience, with a prime location and views over the clear waters of Cala Fornells. It offers a simple, international menu with some local touches such as the typical Mallorcan trempó salad or classic pa amb oli. A relaxed atmosphere and attentive, family-style service complete the dining experience.

Ca s'Arquitecte

Ramon Llull, s/n, Sencelles.

This space aims to bring the world of architecture closer to those unfamiliar with it in a unique and original way. They offer thin, crispy pizzas such as the "Utzon," topped with tomato, mozzarella, arugula, Iberian ham, Parmesan, sun-dried tomatoes, and a hint of truffle. During mushroom



Sa Font Fresca

season, they prepare pizzas with boletus edulis, oyster mushrooms, and llacrimosa, sautéed in oil and garlic and served on a tomato and mozzarella base. The result? An absolutely epicurean delicacy. Without a doubt, Miquel, master pizzaiolo, owner, and architect, has perfectly captured his passion for architecture in the Ca s'Arquitecte menu.

Sa Font Fresca

Arxiduc Luís Salvador, 36, Deià.

Located in the beautiful village of Deià, with a balcony overlooking the valley and mountains. Italian cuisine with dishes such as risotto with a sweet touch of pumpkin, saffron aroma, sobrasada, and prawns, comforting and surprising in every bite. Pizza lovers will find artisanal options like the "Butterfly" pizza: long-fermented semi-whole organic dough, San Marzano tomato sauce, D.O.P. Modena mortadella, basil and pistachio pesto, and buffalo mozzarella.

Nu

Avda des Dau, 51, Montuiri.

In the heart of Montuiri, it has become a gastronomic gem that fuses flavors from Mexican, Thai, Indian, and local cuisine. Under the direction of an experienced chef, diners enjoy a cozy atmosphere with charming garden views. The menu impresses with its freshness and quality. Dishes such as chilled potato soup and a delicious quinoa and roasted vegetable salad shine in every bite. With warm and friendly service, NU invites everyone to experience its unique offering, making each visit a memorable occasion.



Ca S'Arquitecte

La primavera despierta actividades diversas en Mandragora Hidromel

Los tiempos de floración activan con una energía efusiva a Mandragora Hidromel, donde cada estación parece abrir un nuevo capítulo por descubrir.

Spring awakens a wide range of activities at Mandragora Hidromel

The blooming season energizes Mandragora Hidromel with an effusive vitality, where each season seems to open a new chapter waiting to be discovered.

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

Entre flores y aromas fermentados, el espacio anuncia la apertura de su agenda para ceremonias y eventos 2026/2027, invitando a los curiosos a brindar con el hidromiel, considerada la bebida más antigua del mundo. Lejos de las celebraciones convencionales, Mandragora propone encuentros íntimos y experiencias privadas donde cada detalle construye memoria. La promesa es clara: transformar cualquier ocasión en una historia digna de ser contada. Pero la primavera también despierta otra misión. En Mandragora Hidromel activan su servicio de rescate de enjambres, trasladando abejas desde zonas de riesgo hacia apiarios seguros. Un enjambre, lejos de ser amenaza, es simplemente un grupo viajero en busca de hogar. Es el instante en que la abeja reina abandona su colmena acompañada por obreras, iniciando una nueva colonia en un delicado equilibrio natural. Este fenómeno, común a finales de primavera, conecta con la esencia del hidromiel: tradición, historia y continuidad. En Baleares, el pasado resuena con fuerza, y encuentra eco en propuestas culturales como la trilogía "La era de los honderos baleares" de Alexandre Alemany, que revive el siglo IV a.C. entre

guerras, piratas y destinos inciertos. La historia cobra vida en el próximo evento de Mandragora Hidromel, el 23 de abril a las 18h será la presentación del libro "Foners de Tucis" por Alexandre Alemany que se acompañará con la degustación de "Mulsum Sa Fonera", un hidromiel con uva merlot cuya etiqueta rinde homenaje a los legendarios honderos. Cada sorbo conecta pasado y presente, invitando a los asistentes a formar parte de una experiencia que trasciende el tiempo y deja huella en la memoria colectiva y personal.

ENG Amid flowers and fermented aromas, the venue announces the opening of its schedule for ceremonies and events in 2026/2027, inviting the curious to raise a glass of mead, considered the oldest beverage in the world. Far from conventional celebrations, Mandragora offers intimate gatherings and private experiences where every detail builds lasting memories. The promise is clear: to transform any occasion into a story worth telling. Yet spring also awakens another mission. At Mandragora Hidromel, a swarm rescue service is set in motion,

relocating bees from high-risk areas to safe apiaries. A swarm, far from being a threat, is simply a traveling group in search of a new home. It marks the moment when the queen bee leaves her original hive accompanied by worker bees, beginning a new colony in a delicate natural balance. This phenomenon, common in late spring, connects deeply with the essence of mead: tradition, history, and continuity. In the Balearic Islands, the past resonates strongly and finds its echo in cultural works such as the trilogy "The Era of the Balearic Slingers" by Alexandre Alemany, which brings the 4th century BC back to life amid wars, pirates, and uncertain destinies. This story comes alive at the upcoming Mandragora Hidromel event on April 23 at 06 pm, where literature and mead intertwine. The book presentation of Foners de Tucis by Alexandre Alemany will be accompanied by a tasting of Mulsum Sa Fonera, a mead made with Merlot grapes whose label pays tribute to the legendary slingers. Every sip connects past and present, inviting attendees to become part of an experience that transcends time.



**MANDRAGORA HIDROMEL
ANUNCIA:**

- 1. APERTURA AGENDA PARA
CEREMONIAS Y EVENTOS
2026/2027**
- 2. SERVICIO DE RESCATE DE
ENJAMBRES DE ABEJAS**
- 3. EL 23 DE ABRIL A LAS 18H,
PRESENTACIÓN DE LIBRO
"FONERS DE TUCIS" POR
ALEXANDRE ALEMANY.
ENTRADA GRATUITA.**

**MANDRAGORA HIDROMEL
ANNOUNCES:**

- 1. OPENING OF BOOKINGS FOR
CEREMONIES AND EVENTS
2026/2027.**
- 2. BEE SWARM RESCUE
SERVICE.**
- 3. APRIL 23 AT 6 PM,
BOOK PRESENTATION OF
'FONERS DE TUCIS' BY
ALEXANDRE ALEMANY.
FREE ENTRY.**



elige tu vino

WINE SPOT



Vino blanco joven -IGP Vi de la Terra de Mallorca- de viñedos de Porreres. Su proceso de vinificación sigue métodos tradicionales, sin levaduras ni bacterias, con fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. En fase visual, presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante, dejando lágrimas en la copa. En nariz destaca por su alta intensidad, con aromas florales y frutas exóticas como el lichi, típicos de la variedad Viognier.

MONTESIÓN VIOGNIER 2023• montesionwineestate.com

Vino rosado joven de las variedades Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Viognier -IGP Vi de la Terra de Mallorca-. Su vinificación sigue métodos tradicionales, sin levaduras ni bacterias, con fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable. A la vista, muestra un color piel de cebolla pálido y brillante al estilo provenzal, dejando lágrimas en la copa. En nariz se perciben aromas intensos de fresa madura, notas balsámicas y frutas tropicales y exóticas como plátano y lichi. En boca es un vino fresco, equilibrado y armonioso.

MONTESIÓN ROSÉ CUVÉE 2023• montesionwineestate.com

Vino tinto de las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot que aprovecha el clima mediterráneo de la isla para alcanzar una maduración plena, ofreciendo vinos de color intenso, sabores profundos y taninos firmes. En boca se muestra cuerpo lleno, con textura rica y aterciopelada. Limpio y brillante. Color amarillo verdoso. Nariz madura con notas de flores blancas, pera, albaricoque, saúco y un ligero toque ahumado. En boca es graso, dulce y untuoso, con excelente longitud y frescura. Mineral y ligeramente amargo, lo que aporta tensión y persistencia al vino.

MONTESIÓN SELECCIÓN PRIVADA 2021• montesionwineestate.com

Vino tinto tranquilo envejecido en ánforas de barro italiano de la variedad Syrah -IGP Vi de la Terra de Mallorca-. El Montesión Syrah Ámfora 2021 se elabora con uvas seleccionadas y recogidas a mano en los viñedos de Porreres (Mallorca). Cata: Color rojo teja con reflejos violetas, de alta intensidad y capa amplia. En nariz destacan aromas de frutas rojas maduras y regaliz, característicos de la variedad Syrah. En boca es un vino estructurado y con cuerpo, equilibrado, sedoso y redondo, con buena persistencia y un final agradable.

MONTESIÓN SYRAH ÁMFORA 2021• montesionwineestate.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #237

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Adèle Aproz

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

The Store Deli & Bistro

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

La Rovina Vermuteria

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

Terragust Degusta

Cocina de producto local
Terracor Grup: Carretera Ma-15,
salida 44, Es Caparó. Petra.
Mallorca. Tel: 871 25 15 51

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

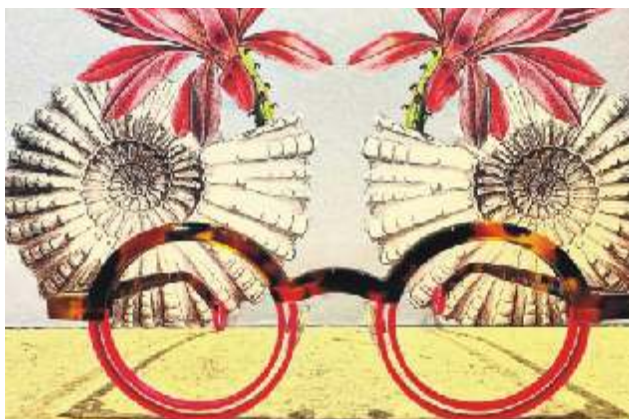
pasatiempos.net

ESP: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

ENG: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

DEU: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80



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



PASATIEMPOS BROSSA

pasatiempos.net

ESP: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

ENG: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

DEU: Obey, Red Wing, Blundstone, Birkenstock, Adidas Originals, New Balance, Dr. Martens, Thinking Mu, Dedicated, Goorin, Kangol, On Vacation, Solid, Vans, Dickies...

Costa d'en Brossa-16. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80



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

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

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

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



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

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

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

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

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



TERRAGUST

terragust.com

ESP: En Terragust, parte de Terracor Grup, se articulan diversas maneras de conocer la cocina y el entorno, combinando visitas a fincas con degustaciones y contacto directo con la tierra.

ENG: Terragust by Terracor Group brings together different ways of discovering cuisine and the surrounding environment, combining visits to farms with tastings and direct contact with the land.

DEU: Terragust by Terracor Group vereint verschiedene Möglichkeiten, Küche und Umgebung zu entdecken, und kombiniert Hofbesuche mit Verkostungen und Kontakt zur Natur.

Terracor Grup: Carretera Ma-15, salida 44, Es Caparó. Petra (Polígono 13, parcela 263). Mallorca. Tel: 871 25 15 51



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, Chilisaucen und die schärfsten Getränke.

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



XÓLOTL

xolotl.es

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

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

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

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



WINE & FOOD

wineandfoodpalma.com

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

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

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

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



SALVAJE

salvajepalma.com

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

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

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

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



RAMEN OTAKU

ramenotaku.com

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

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

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

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



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

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

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

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

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



KANSŌ TABERNA JAPONESA

kansotabernajaponesa.com

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

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

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

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



LA MIRANDA

cocina multicultural

ESP: Una cocina sin etiquetas que exalta la fusión y la multiculturalidad. Platos de diversos orígenes celebrando la frescura, el saber hacer, los colores y las texturas.

ENG: A kitchen without labels that exalts fusion and multiculturalism. Dishes from diverse origins celebrating freshness, expertise, colors, and textures.

DEU: Ein Küche ohne Etiketten, die Fusion und Multikulturalismus hervorhebt. Gerichte aus verschiedenen Ursprüngen feiern Frische, Fachkenntnisse, Farben und Texturen.

Plaça del Banc de l'Oli, 2. Palma. Mallorca
Tel. 871 90 69 30



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 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



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

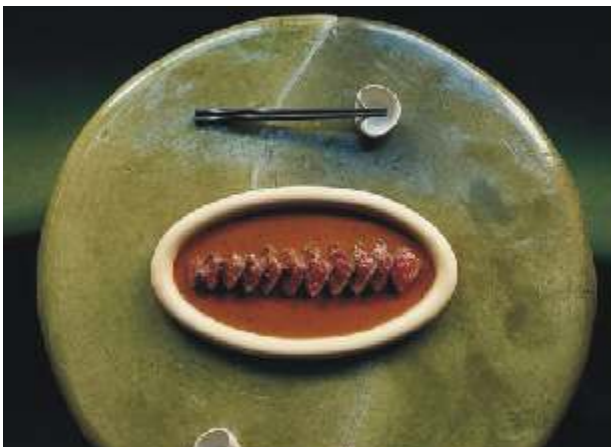
ESP: Un local bohemio con encanto vintage, a dos plantas con diferentes rincones atmosféricos, donde reunirse y sociabilizar o entretenerse viendo una proyección retro tomándote algo.

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

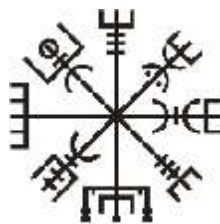
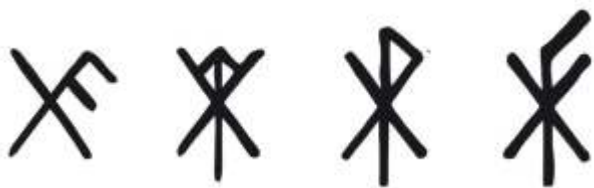
dondeelpaisi.com

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 NATASHA LELENCO
ISSUE # 237

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

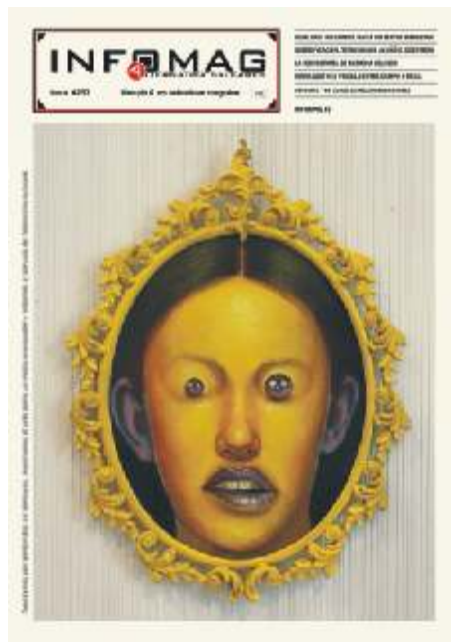
Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

Rococò de Meer, Leonardo Lee, Rose Sioux,
Bernd Eldelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.
redaccion@infomag.es

AGRADECIMIENTOS

Richard Wilkinson y Kate Pickett, Cory Doctorow, Carlos Penas, Xue Ruozhe, Sergio Frutos, Rebecca Storm, Gema Álvaro, Francisco Guzmán, Natasha Lelenco, Genn, Romeo Torres (Rako Joies Artisanals), Marina y Xisco (Mandragora Hidromel), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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

infomag.es





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

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

