

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #238

lifestyle & art subculture magazine



FROMM: LA MADUREZ VA CON LA RESPONSABILIDAD

UNA FILOSOFÍA DE LA RISA

C. STEIN: EL ARTE QUE NO ARRIESGA ES IRRELEVANTE

MAR Y PAZ Y SUS ARROCES CON FUSIÓN DE MATICES

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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



1851  1975

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



© Masaru Shichinohe



CONTENIDOS

ISSUE #238

TOMA NOTA

- 10. Una filosofía de la risa.
- 12. La regla crítica: Taxidermista.
- 14. Erich Fromm y la madurez inseparable de la responsabilidad.

ARTISTAS

- 18. Youjin Yi y la huella del subconsciente como paisaje onírico.
- 22. Katerina Belkina: Los colores de la vida.
- 26. Nikoleta Sekulovic, cada mujer es diferente.
- 30. Vally Nomidou: una mezcla de inquietud y fascinación.
- 34. Noah Becker y el retrato como territorio ambiguo.
- 38. Charlie Stein: el arte que no arriesga nada se vuelve irrelevante.

DRESSCODE & DESIGN

- 44. On Vacation: estilo, conciencia y buenas vibras.
- 48. Los anillos con piedras semipreciosas de Rako Joies.

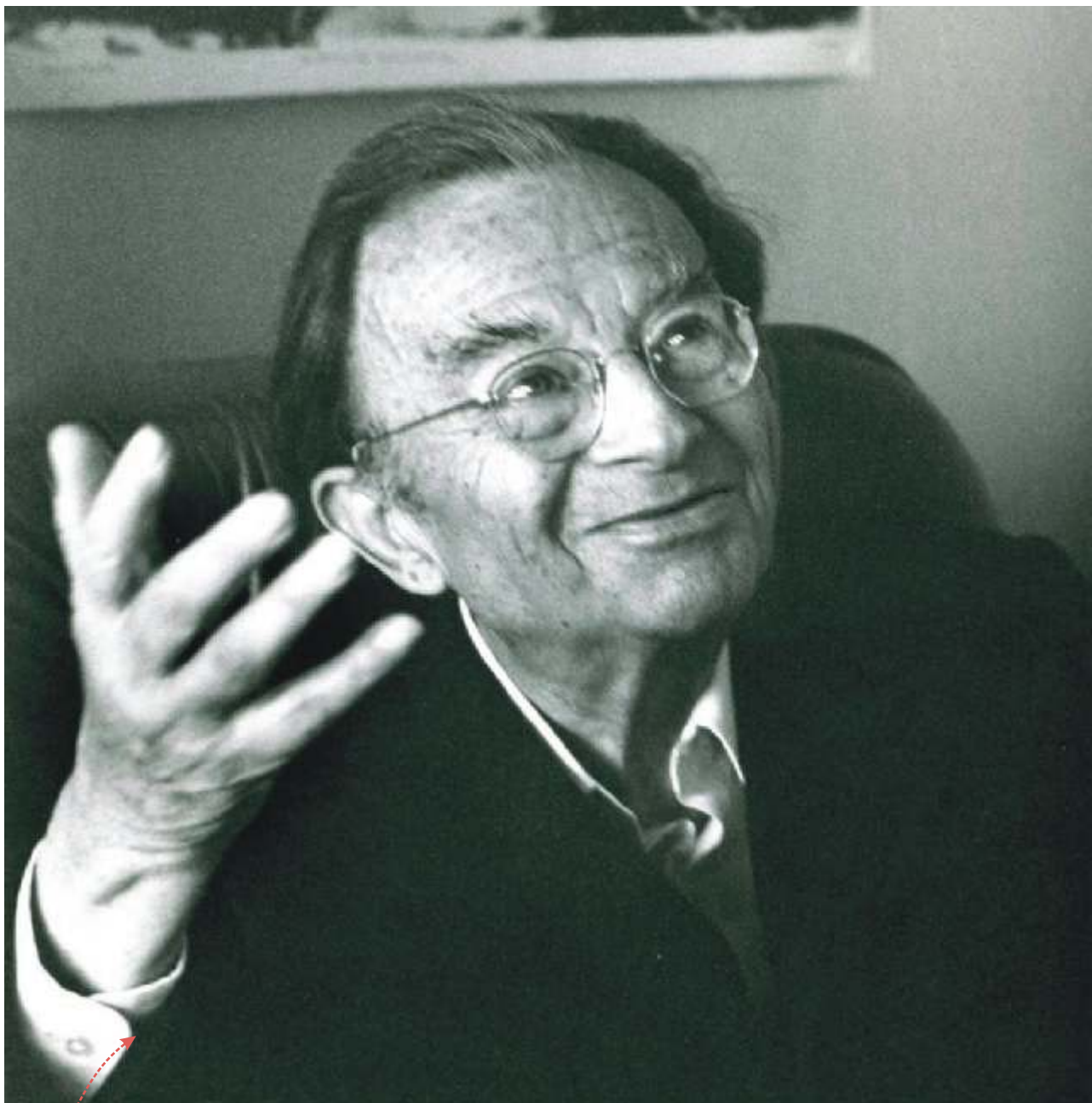
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. S'Àngel Restaurant: cuando lo clásico marca tendencia.
- 52. Descubre los sabores con matices complejos del Mar y Paz.
- 54. El tinto, Calitrancos 2019, un sueño, una ilusión.
- 56. Mandragora Hidromel cumple cinco años.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota
SUMARIO



**FROMM Y LA MADUREZ
INSEPARABLE DE LA
RESPONSABILIDAD**

Pág. 14. Psicoanalista y filósofo humanista, Erich Fromm analizó el miedo a la libertad y la sociedad de consumo para entender...

ENG: A psychoanalyst and humanist philosopher, Erich Fromm analyzed the fear of freedom and consumer society to understand why people seek refuge in new.

**LA REGLA CRÍTICA:
TAXIDERMISTA POR
CARLOS PENAS**

Pág. 12. Una hora para immacularse de torero y el lío de liarse el virtuoso capote de paseo para que el toro se presente en el albero con el...

ENG: An hour to dress oneself immaculately as a bullfighter, and the whole business of wrapping oneself in the virtuoso capote de paseo, only for the bull to a...

**'UNA FILOSOFÍA DE LA
RISA' POR BERNAT
CASTANY PRADO**

Pág. 10. Somos constitutivamente cómicos. No debemos ceder a la nostalgia de la simplicidad, la homogeneidad y la perfección..

ENG: We are inherently comic. We must not give in to nostalgia for simplicity, homogeneity, and perfection....

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



**C. STEIN: EL ARTE QUE
NO ARRIESGA NADA SE
VUELVE IRRELEVANTE**

Pág. 38. Su trabajo se mueve entre la pintura la estética digital y la especulación filosófica proponiendo cuerpos que no se muestran..

ENG: Her work moves between painting, digital aesthetics, and philosophical speculation, proposing...

**NIKOLETA SEKULOVIC,
CADA MUJER ES
DIFERENTE**

Pág. 26. En esta alquimia pictórica, Sekulovic revela su maestría, convertir el color en lenguaje, y el lenguaje en una experiencia sensorial...

ENG: In this pictorial alchemy, Sekulovic reveals his mastery: turning color into language, and language into...

**YOUJIN YI Y LA HUELLA
DEL SUBCONSCIENTE
COMO PAISAJE ONÍRICO**

Pág. 18. En la pintura de Youjin Yi, el mundo aparece como un umbral inestable donde figura y fondo se disuelven...

ENG: In Youjin Yi's painting, the world appears as an unstable threshold where figure and ground dissolve...

ALGO ASÍ,
SOLO SE PUEDE
HACER SIN PRISA



CERVEZA DE
FERMENTACIÓN
LENTA

Alhambra Especial recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol

100 años Alhambra

SUMARIO



DESCUBRE LOS SABORES Y Matices DEL MAR Y PAZ

Pág. 52. El restaurante inicia la temporada estival con cocina sabrosa que reinterpreta el recetario mediterráneo con mirada atenta..

ENG: The restaurant begins the summer season with flavorful cuisine that reinterprets Mediterranean recipes with a discerning...

S'ÀNGEL: CUANDO LO CLÁSICO MARCA TENDENCIA

Pág. 50. Hay momentos en los que el mundo parece girar demasiado rápido, como si alguien hubiera pisado el acelerador sin avisar, y entonces ...

ENG: There are moments when the world seems to spin too fast, as if someone had pressed the accelerator without warning, and then..

MANDRAGORA HIDROMEL CUMPLE CINCO AÑOS

Pág. 56. Dos alquimistas modernos y una misma obsesión dorada y como en toda buena leyenda, la historia continúa, dulce, dorada y viva y en una isla...

ENG: Two modern alchemists and the same golden obsession—and as in every good legend, the story continues, sweet...



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



UNA FILOSOFÍA DE LA RISA

Somos constitutivamente cómicos. No debemos ceder a la nostalgia de la simplicidad, la homogeneidad y la perfección.

A PHILOSOPHY OF LAUGHTER

We are constitutively comic beings. We should not give in to nostalgia for simplicity, homogeneity, and perfection.

Por Bernat Castany Prado

Sería mejor que asumiésemos, de una vez por todas, que la realidad es exponencialmente incongruente. Porque, cuanto más desarrolladas son las formas de vida tanto más complicadas, contradictorias e incluso absurdas, tienden a ser. La evolución es un chapuzas que se niega a cambiar de coche. Como señala Pievani, en Imperfección, la naturaleza está llena de pentimenti evolutivos. Algunos topos conservan ojos debajo de la piel. Algunos peces conservan pequeños pies. El ser humano es un agregado caótico de parches, correcciones, desviaciones y cicatrices. A su lado, Frankenstein tiene piel de bebé. Su doble cerebro le provoca todo tipo de incongruencias; su capacidad de hablar le permite mentir; la de recordar lo llena de nostalgia; la de prever, de miedo. Eso sin contar que la bipedestación le inflige numerosos problemas de espalda (de los que doy fe) y las muelas del juicio lo torturan. Somos dispares, contradictorios y complicados. Y, quizás, este no sea el menor problema del argumento del diseño inteligente. Lo que quiero decir, en fin, es que somos constitutivamente cómicos, y que no debemos ceder a la nostalgia de la simplicidad, la homogeneidad y la perfección. Porque sería, en el fondo, negar la realidad. Lo cual complicaría aún más las cosas, que ya es decir. Todas estas incongruencias son el precio a pagar por haber sido capaces de adaptarnos y seguir existiendo. Pero el idealismo prefiere negar la vida y, con ella, su naturaleza constitutivamente cómica. Y por eso asocia la risa a la imperfección y al pecado. De ahí que lo

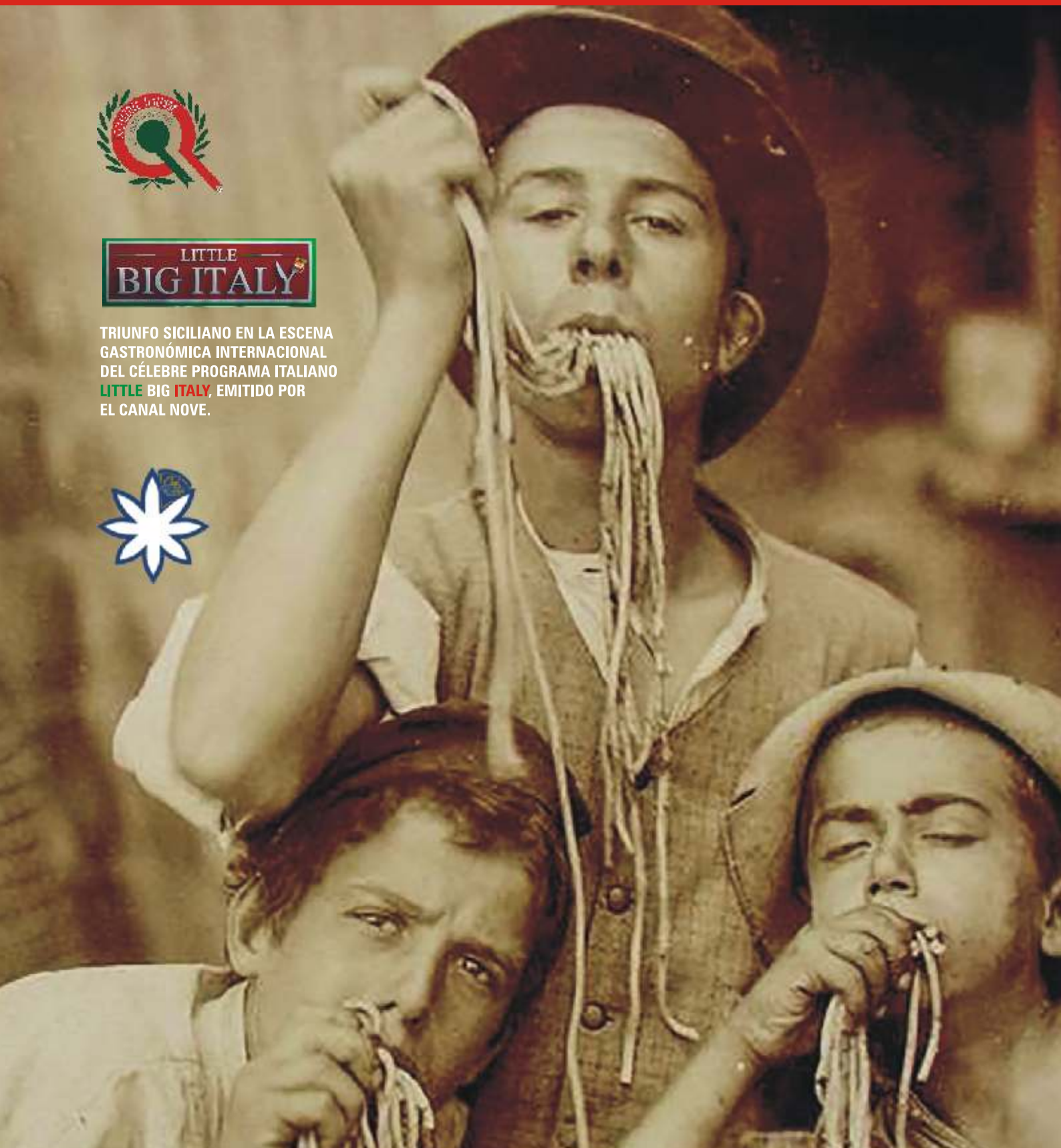
primero que Yahvé le dice a Adán, después de que este haya comido del fruto prohibido, sea un sarcástico: «He aquí el hombre que se ha vuelto uno de nosotros...». No hemos sido invitados a formar parte del club de los caballeros inexistentes. Y orgullosos que deberíamos de estar. O de ser. Por una comicidad realista. Podemos distinguir, pues, una comicidad idealista, que se ríe (por no llorar) del hecho de que el mundo real no se parezca al ideal, y una comicidad realista, cuya risa es la (voluntariosa) celebración de la propia potencia, no solo para asentir con un mundo tan imperfecto como milagroso, sino también para tratar de mejorarlo en la medida de nuestras posibilidades. En el Filebo, Platón define a la perfección la comicidad idealista. Dice que la risa nace de la distancia entre lo que creemos ser y lo que verdaderamente somos.

ENG: It would be better if we accepted, once and for all, that reality is exponentially incongruous. The more developed forms of life become, the more complicated, contradictory, and even absurd they tend to be. Evolution is a tinkerer who refuses to change cars. As Pievani points out in Imperfection, nature is full of evolutionary pentimenti. Some moles retain eyes beneath their skin. Some fish preserve tiny feet. The human being is a chaotic aggregate of patches, corrections, deviations, and scars. Next to it, Frankenstein has baby skin. Its dual brain produces all kinds of inconsistencies; its capacity for speech allows it to lie; its ability to remember fills it with nostalgia; its ability to foresee,

with fear. Not to mention that bipedalism causes numerous back problems (of which I can attest), and wisdom teeth torment us. We are uneven, contradictory, and complex. And perhaps this is not the least problem for the argument of intelligent design. What I mean, in short, is that we are constitutively comic, and that we must not yield to nostalgia for simplicity, homogeneity, and perfection. To do so would ultimately mean denying reality—which would only complicate things even further, which is saying something. All these incongruities are the price we pay for having been able to adapt and continue to exist. But idealism prefers to deny life and, with it, its intrinsically comic nature. That is why it associates laughter with imperfection and sin. Hence the first thing Yahweh says to Adam, after he has eaten the forbidden fruit, is a sarcastic: “Behold, the man has become like one of us...” We have not been invited to join the club of nonexistent gentlemen. And we should be proud. Or rather, we should be. Toward a realist comicity we can therefore distinguish between an idealist comicity, which laughs (so as not to cry) at the fact that the real world does not resemble the ideal, and a realist comicity, whose laughter is the (deliberate) celebration of our own power not only to assent to a world as imperfect as it is miraculous, but also to try to improve it as far as our possibilities allow. In the Philebus, Plato perfectly defines idealist comicity. He says that laughter arises from the distance between what we believe ourselves to be and what we truly are.



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



TAXIDERMISTA

Por Carlos Penas



Una hora para inmacularse de torero y el lío de liarse el virtuoso capote de paseo para que el toro se presente en el albero con el culo bañado con su propia mierda, un vasito de plata para dar un par de sorbitos pero una botella de plástico para lavarse las manitas, lanzar la montera a los cuatro vientos para darle la vuelta si cae boca arriba sin aceptar el destino, admirar la bravura para marearla con desprecio en el tercio de muerte, dignificar la lidia para olvidarse que humillar es un acto que hiere la dignidad y ridiculizarla con una sábana roja a dorso y lomo hasta que llegue el día que se siente en los costillares del difunto para dar la vuelta al ruedo tirado por mulillas

adornadas con cintas y madroños, saludando como si fuera en un papamóvil y a ritmo de cascabeles. Mucha ortodoxia, pero enterrando el significado de cortarse la coleta y pasándose por el orto. Mucha pureza, pero destrozando la integridad del toro, clavando el estoque de descabello las veces que hagan falta, como si fueran puñaladas ofendidas por el paso del tiempo añadido. Y si es regordío, o acochinado, o panzón, o nalgudo, o corto de patas, o aborregado, o greñudo, o mohíno. Si por mí fuera haría lo propio con la presencia torera y, si yo tuviera que organizar una encerrona al Arrogante de

la Niebla, me decidiría por Malencarado, Torpón, Regalao, Fanfarrón, Sobrao y Petulante, seis ejemplares de la ganadería Soborne, sin duda. Y pienso así porque me entrego a la santísima trinidad de mis porqués, porque no sé que misterio habrá para empeñarse en que el tuerto sea rey en el país de los videntes, porque sí y porque yo soy taxidermista, pero no porque me dedique al disecado de esas orejas que fueron cortadas antes de que empiece la fiesta, sino porque me dejo la piel en ese taxi que me lleva lejos del bochorno, entre dehesas y pasodobles.



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



ERICH FROMM Y LA MADUREZ I NSEPARABLE DE LA RESPONSABILIDAD

ERICH FROMM AND THE INSEPARABLE MATURITY OF RESPONSIBILITY

Psicoanalista y filósofo humanista, Erich Fromm analizó el miedo a la libertad y la sociedad de consumo para entender por qué las personas buscan refugio en nuevas formas de dependencia.

A psychoanalyst and humanist philosopher, Erich Fromm analyzed the fear of freedom and consumer society to understand why people seek refuge in new forms of dependency.

Por Fernando Olmos · Fotografía: Archivo

Erich Fromm nació en 1900 en Frankfurt, en el seno de una familia judía ortodoxa. Creció en una Europa sacudida por las guerras, las crisis económicas y la presencia fantasmagórica del ascenso de los totalitarismos. Ese contexto inevitablemente marcó su mirada intelectual. Formado en sociología y psicoanálisis, y vinculado en sus primeros años a la Escuela de Frankfurt, pronto desarrolló una voz propia. Su obra se movió entre la psicología, la filosofía y la crítica social, con una pregunta de fondo que nunca llegaría a abandonar: ¿qué condiciones hacen posible una vida verdaderamente humana? El nazismo lo obligó a abandonar Alemania en 1934. Se instaló en Estados Unidos y más tarde en México, donde continuó su trabajo académico. Esa experiencia de exilio reforzó su interés por los mecanismos que llevan a sociedades enteras a abrazar proyectos autoritarios.

Frente a la violencia ideológica del siglo XX, Fromm propuso una ética humanista basada en la responsabilidad, el amor y la autonomía. En 1941, publicó *El miedo a la libertad*, uno de sus libros más influyentes. El ensayo parte de una paradoja: la modernidad liberó al individuo de muchas ataduras tradicionales, aunque esa libertad generó angustia. Sin estructuras estables que orienten la vida, muchas personas experimentan inseguridad y aislamiento. Según Fromm, ese malestar explica la tentación de delegar la propia autonomía en líderes autoritarios o ideologías rígidas. El autor analizó el auge del fascismo desde la perspectiva psicológica y llegó a la conclusión de que la sumisión a la autoridad ofrecía una salida emocional al desamparo. En otras palabras: la libertad exige asumir responsabilidad y tolerar incertidumbre, mientras que la obediencia

promete protección. Fromm describió cómo el autoritarismo, la violencia y el conformismo crean estrategias mediante las cuales el individuo evita el peso de decidir por sí mismo. Así pues, observó que la presión social puede empujar a las personas a adoptar las opiniones dominantes para sentirse integradas. Teniendo esto en cuenta, es inevitable que el deseo de pertenencia se convierta en un motor poderoso. Sin embargo, la salida de esta rueda no consiste en regresar a estructuras tradicionales, sino en construir una libertad positiva. Esa forma de libertad se apoya en la capacidad de amar, trabajar creativamente y participar activamente en la vida social, e implica generar vínculos sólidos sin renunciar a la individualidad. La madurez psicológica, en su planteamiento, resulta inseparable de la responsabilidad ética.



<p>Otra de sus obras más conocidas, El arte de amar, profundiza en una de las ideas centrales de su obra: el amor, que, según Fromm, requiere disciplina, conocimiento y esfuerzo, distanciándose de la visión romántica que reduce el amor a un sentimiento espontáneo. Lo entendió como una actitud activa hacia el mundo, una disposición que combina cuidado, respeto, responsabilidad y conocimiento. Amar, para este psicoanalista, supone interesarse genuinamente por el crecimiento del otro.</p> <p>Y vinculó la reflexión con una crítica a la sociedad de consumo. En Tener o ser planteó que la cultura contemporánea prioriza la acumulación y la posesión. El éxito se mide por bienes y estatus. Ese</p>	<p>modelo fomenta relaciones instrumentales y competitivas. Frente a esa lógica, propuso una orientación basada en el ser: desarrollar capacidades y conocimientos, cultivar vínculos auténticos y experimentar la vida con profundidad.</p> <p>Fromm consideraba que la economía influye en la estructura del carácter. Según él, las sociedades orientadas al mercado tienden a formar individuos que se perciben a sí mismos como mercancía. Es entonces cuando la identidad se construye a partir de la imagen proyectada y la aceptación externa. Esa dinámica genera inseguridad constante y necesidad de aprobación.</p>	<p>Su pensamiento mantuvo siempre una dimensión política y defendió un socialismo humanista que combinaba justicia económica y libertad individual. También rechazó tanto el capitalismo deshumanizado como los sistemas autoritarios que anulaban la autonomía. Creía en una democracia participativa donde las personas tuvieran voz real en decisiones que afectan a su vida cotidiana.</p> <p>Por otro lado, Fromm entendía que formar individuos críticos y solidarios constituía condición básica para una sociedad sana. El aprendizaje debía fomentar la curiosidad y, por tanto, la capacidad de reflexión.</p>
--	---	--



Una comunidad democrática, según él, necesita ciudadanos capaces de pensar por cuenta propia y de cooperar. En el plano psicológico, desarrolló el concepto de carácter social para describir rasgos compartidos por miembros de una misma cultura. Estos facilitan la adaptación al sistema económico y político vigente. Analizar el carácter social, propone Fromm, permite comprender por qué determinadas ideas encuentran terreno fértil en ciertos momentos históricos.

Aunque falleció en 1980, sus textos no han dejado de circular con fuerza. Sus ideas no ofrecen recetas rápidas: más bien su valor radica en que propuso preguntas incisivas sobre el sentido de la libertad y de la existencia. En tiempos de polarización y aceleración tecnológica, sus ideas invitan a examinar la calidad de nuestros vínculos y la forma en que ejercemos la autonomía. El miedo, el deseo de pertenencia o la necesidad de reconocimiento influyen en decisiones políticas y económicas. Comprender esa interdependencia amplía la mirada sobre los problemas que nos rodean.

ENG: Erich Fromm was born in 1900 in Frankfurt into an Orthodox Jewish family. He grew up in a Europe shaken by wars, economic crises, and the ghostly rise of totalitarianisms. That context inevitably shaped his intellectual outlook. Trained in sociology and psychoanalysis, and initially linked to the Frankfurt School, he soon developed a voice of his own. His work moved between psychology, philosophy, and social critique, driven by a central question he never abandoned: what conditions make a truly human life possible? Nazism forced him to leave Germany in 1934. He settled in the United States and later in Mexico, where he continued his academic work. This experience of exile reinforced his interest in the mechanisms that lead entire societies to embrace authoritarian projects. In the face of the ideological violence of the 20th century, Fromm proposed a humanist ethics based on responsibility, love, and autonomy. In 1941, he published *The Fear of Freedom*, one of his most influential books. The essay

begins with a paradox: modernity freed the individual from many traditional constraints, yet that freedom generated anxiety. Without stable structures to guide life, many people experience insecurity and isolation. According to Fromm, this discomfort explains the temptation to delegate one's autonomy to authoritarian leaders or rigid ideologies. The author analyzed the rise of fascism from a psychological perspective and concluded that submission to authority offered an emotional escape from helplessness. In other words, freedom requires assuming responsibility and tolerating uncertainty, while obedience promises protection. Fromm described how authoritarianism, violence, and conformism create strategies through which individuals avoid the burden of deciding for themselves. He also observed that social pressure can push people to adopt dominant opinions in order to feel integrated. In this sense, the desire to belong becomes a powerful driving force. However, the way out of this cycle does not lie in returning to traditional structures, but in building a positive form of freedom. This kind of freedom rests on the capacity to love, to work creatively, and to participate actively in social life, generating strong bonds without giving up individuality. Psychological maturity, in his view, is inseparable from ethical responsibility. Another of his best-known works, *The Art of Loving*, deepens one of the central ideas of his thought: love, which according to Fromm requires discipline, knowledge, and effort, distancing itself from the romantic view that reduces love to a spontaneous feeling. He understood it as an active attitude toward the world, a disposition that combines care, respect, responsibility, and knowledge. To love, for this psychoanalyst, means taking a genuine interest in another person's growth. He also linked this reflection to a critique of consumer society. In *To Have or To Be?*, he argued that contemporary culture prioritizes accumulation and possession. Success is measured by goods and status. This model fosters instrumental and competitive relationships. In contrast, he proposed an

orientation based on being: developing abilities and knowledge, cultivating authentic relationships, and experiencing life more deeply. Fromm believed that the economy influences the structure of character. According to him, market-oriented societies tend to shape individuals who perceive themselves as commodities. Identity is then constructed through projected image and external approval, generating constant insecurity and a need for validation. His thought always maintained a political dimension. He advocated for a humanist socialism that combined economic justice with individual freedom. He rejected both dehumanized capitalism and authoritarian systems that suppressed autonomy. He believed in a participatory democracy in which people would have a real voice in decisions affecting their everyday lives. Fromm also held that forming critical and supportive individuals was a basic condition for a healthy society. Education should foster curiosity and, therefore, the capacity for reflection. A democratic community, in his view, requires citizens capable of thinking for themselves and cooperating with others. On a psychological level, he developed the concept of social character to describe traits shared by members of the same culture. These traits facilitate adaptation to the prevailing economic and political system. Analyzing social character, Fromm suggested, helps explain why certain ideas find fertile ground at particular historical moments. Although he died in 1980, his writings continue to circulate widely. His ideas do not offer quick fixes; rather, their value lies in the incisive questions he posed about the meaning of freedom and existence. In times of polarization and technological acceleration, his thought invites us to examine the quality of our relationships and the way we exercise autonomy. Fear, the desire to belong, and the need for recognition all influence political and economic decisions. Understanding this interdependence broadens our perspective on the problems that surround us.



Donde el tiempo es valioso y los pensamientos se transforman en arte a dar vida a la inspiración vital

LA CREATIVIDAD INCONFORMISTA ENCONTRÓ SU ESPACIO

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION

INFOMAG
ALTERNATIVA BALEARÉS

TU PLATAFORMA LITERAL & DIGITAL ALTERNATIVA

DONDE EL TIEMPO ES ORO Y LOS PENSAMIENTOS SE TRANSFORMAN EN ARTE
A DAR VIDA A LA INSPIRACIÓN VITAL

▶ infomag.es

▶ infomagmagazine.es

Infomag Travel Guide: tus guías para viajar por el mundo

YOUJIN YI Y LA HUELLA DEL SUBCONSCIENTE COMO PAISAJE ONÍRICO

YOUJIN YI AND THE TRACE OF THE SUBCONSCIOUS AS DREAMLIKE LANDSCAPE



En la pintura de Youjin Yi, el mundo aparece como un umbral inestable donde figura y fondo se disuelven.

In Youjin Yi's painting, the world appears as an unstable threshold where figure and ground dissolve.

Por Mickey Mouse

Nacida en Gangneung en 1980 y formada entre Seúl y Múnich, su trayectoria es un desplazamiento que deviene lenguaje. El concepto de "fondo" no es solo espacio pictórico, sino estrato psíquico, memoria y origen, una pregunta constante sobre de dónde emerge la imagen. Su gesto, libre y corporal, nace en el suelo, donde el lienzo recibe trazos que no ilustran, sino revelan. Cada pintura es un acontecimiento, una huella del subconsciente que se abre como paisaje onírico. Figuras humanas, animales o híbridas emergen difusas, atravesadas por una ambigüedad que rehúye el símbolo cerrado. En ellas vibra una búsqueda de autenticidad, una inocencia que la artista reconoce en lo animal y en lo desconocido.

Su obra es un puente entre Oriente y Occidente, no como síntesis fija, sino como tensión viva. La experiencia del desplazamiento le permitió mirar su identidad desde fuera, desarmarla y reconstruirla en fragmentos. Así, el paisaje se vuelve metáfora de un yo en tránsito. Las líneas no delimitan, abren; el vacío no es ausencia, sino posibilidad.

En ese espacio suspendido, el espectador es invitado a habitar su propia interioridad. Yi no propone respuestas, sino una escucha, la de las sensaciones íntimas, las cualidades irreductibles de la experiencia. Pintar es para ella pensar con el cuerpo, dialogar con

imágenes que emergen en sincronía con el azar. De ese encuentro nace una imagen viva, cargada de memoria y presente.

Su narrativa no se impone, se insinúa como un eco compartido, donde lo individual roza lo colectivo. En ese roce, la pintura deviene espejo y umbral, invitación a reconocerse en la fluidez de lo que somos, siempre cambiantes, siempre abiertos, siempre en proceso. En ese fluir persistente, su obra afirma que pertenecer y extrañarse pueden coexistir, que toda identidad es un territorio móvil, tejido de capas, recuerdos y percepciones en continua transformación.

ENG Born in Gangneung in 1980 and trained between Seoul and Munich, her trajectory is a displacement that becomes language. The concept of "ground" is not only pictorial space, but also a psychic stratum, memory, and origin, a constant question about where the image emerges from. Her gesture, free and corporeal, begins on the floor, where the canvas receives marks that do not illustrate, but reveal. Each painting is an event, a trace of the subconscious that opens up like a dreamscape. Human, animal, or hybrid figures emerge in a blurred state, traversed by an ambiguity that resists fixed symbolism. Within them vibrates a

search for authenticity, an innocence that the artist recognizes in the animal and in the unknown. Her work is a bridge between East and West, not as a fixed synthesis, but as a living tension. The experience of displacement allowed her to view her identity from the outside, to dismantle it and reconstruct it in fragments. Thus, landscape becomes a metaphor for a self in transit. Lines do not delimit, they open; emptiness is not absence, but possibility. In this suspended space, the viewer is invited to inhabit their own interiority. Yi does not offer answers, but a listening: to intimate sensations, to the irreducible qualities of experience. For her, painting is thinking with the body, engaging in dialogue with images that emerge in sync with chance. From this encounter arises a living image, charged with memory and presence. Her narrative does not impose itself; it suggests itself like a shared echo, where the individual brushes against the collective. In this contact, painting becomes both mirror and threshold, an invitation to recognize oneself in the fluidity of what we are, always changing, always open, always in process. In this persistent flow, her work affirms that belonging and estrangement can coexist, that every identity is a mobile territory, woven from layers, memories, and perceptions in continuous transformation.







KATERINA BELKINA: COLORES DE LA VIDA

KATERINA BELKINA: COLORS OF LIFE



«Colores de la vida» representa, en un sentido amplio, la diversidad de las experiencias humanas, las emociones y los caminos vitales con distintos matices de color.

"Colors of Life" represents, in a broad sense, the diversity of human experiences, emotions, and life paths that, like different shades of color, come together to form a unique overall picture.

Por Piluca Soriano

La vida abarca tanto la alegría como el dolor, los momentos cotidianos y las experiencias excepcionales, todos ellos aportan profundidad, contraste e intensidad a la existencia. El objetivo es percibir y dar forma conscientemente a esta diversidad para vivir la propia vida como algo vibrante, significativo y único.

A Belkina siempre le había fascinado explorar la psicología de las relaciones entre las personas y con el mundo exterior, dar forma a las emociones humanas. Descomponer la alegría, la desolación, la indiferencia, el arrebató y los celos. Los sentimientos son abstractos, por eso resulta tan interesante buscar y encontrar la forma de visualizarlos. Su rostro y su cuerpo son los principales instrumentos que utiliza para encarnar las imágenes que desea. Al situarse frente a la cámara como modelo, sigue la práctica teatral ancestral de interpretar roles. Esto impulsa el desarrollo de su propia forma de narración a una representación teatral, donde el impulso de comunicar emociones y sentimientos al espectador se manifiesta a través de personajes en diálogo con la audiencia.

La pasión por el arte clásico y el interés por todo lo nuevo tecnología, descubrimientos, experimentos la llevaron al tipo de técnica mixta con la que trabaja. De la pintura toma los colores y crea el aire como elemento

del espacio. Sus personajes y entorno se unen. Elige el pincel de un programa gráfico, una herramienta sutil y precisa para crear una atmósfera ligera e ingravida, similar a la de un sueño. En su trabajo creativo no busca los temas de reflexión, estos surgen de la vida cotidiana y de la observación de las personas a su alrededor. Al elegir un motivo para su exploración, ofrece al público una visión femenina de aquello que le concierne. Sin duda, esta visión se basa en principios feministas. Sin embargo, no se trata de confrontación, sino de equilibrio y armonía, donde la mujer no es un objeto, sino, ante todo, energía.

ENG: Life encompasses both joy and pain, everyday moments and exceptional experiences; all of them contribute depth, contrast, and intensity to existence. The aim is to perceive and consciously shape this diversity in order to live one's life as something vibrant, meaningful, and unique.

Katerina Belkina has always been fascinated by exploring the psychology of relationships between people and with the external world, giving form to human emotions, breaking down joy, desolation, indifference, impulse, and jealousy. Feelings are abstract, which is why it is so compelling to search for and find ways to visualize them. Her face and body are the primary

instruments she uses to embody the images she seeks. By placing herself before the camera as a model, she follows the ancient theatrical practice of performing roles.

This fosters the development of her own narrative form into a kind of theatrical representation, where the impulse to communicate emotions and feelings to the viewer manifests through characters in dialogue with the audience.

Her passion for classical art and her interest in everything new, technology, discoveries, experiments, led her to the mixed technique she employs. From painting, she borrows color and creates air as an element of space. Her characters and environments merge.

She selects the brush of a graphic program, a subtle and precise tool, to create a light, weightless atmosphere, similar to that of a dream. In her creative work, she does not search for themes of reflection; they arise from everyday life and from observing the people around her. When choosing a subject for exploration, she offers the audience a feminine perspective on what concerns her. Undoubtedly, this vision is grounded in feminist principles. However, it is not about confrontation, but about balance and harmony, where the woman is not an object, but above all, energy.







NIKOLETA SEKULOVIC: CADA MUJER ES DIFERENTE

NIKOLETA SEKULOVIC: EVERY WOMAN IS DIFFERENT



En esta alquimia pictórica, Sekulovic revela su maestría, convertir el color en lenguaje, y el lenguaje en una experiencia sensorial humana.

In this pictorial alchemy, Sekulovic reveals her mastery, transforming color into language, and language into a deeply human sensory experience.

Por Uné Colombé Blanché

En los retratos femeninos de Nikoleta Sekulovic se despliega una sensibilidad que no busca capturar únicamente el rostro, sino el pulso íntimo de una presencia. Sus figuras emergen como jardines encendidos, donde la carne y la flor comparten una misma respiración cromática. Hay en su estilo una resonancia postimpresionista que se abre hacia un territorio más audaz, donde el color no describe más bien declara, irrumpe, transforma.

La influencia fauvista se percibe en la libertad con la que la artista disuelve los límites de la representación naturalista. Los tonos no obedecen a la lógica de la luz, sino a la intensidad de la emoción.

Rojos que laten como confianzas, verdes que no reposan en la naturaleza sino en la memoria, azules que envuelven la mirada con una serenidad inquietante. Cada pincelada parece un gesto de afirmación, una toma de postura frente al mundo visible. Pero más allá de la técnica, lo que distingue estos retratos es su lenguaje expresivo del color como vehículo de belleza.

Las mujeres de Sekulovic no son objetos contemplados; son atmósferas que nos contienen. Sus miradas, a menudo esquivas o introspectivas, sugieren relatos

interiores que el espectador apenas alcanza a intuir. La feminidad aquí no es un concepto cerrado, sino una expansión, una forma de habitar el espacio, de fundirse con el entorno sin perder la singularidad.

El contexto en sus obras no actúa como fondo, sino como extensión del ser retratado. Flores, patrones y vibraciones cromáticas envuelven a las figuras en una continuidad casi orgánica.

No hay separación entre sujeto y entorno, sino una fusión donde todo participa de una misma energía vital. Así, cada retrato se convierte en un pequeño universo donde el color, la forma y la emoción dialogan sin jerarquías.

ENG: In the female portraits of Nikoleta Sekulovic, a sensitivity unfolds that does not seek merely to capture the face, but the intimate pulse of a presence. Her figures emerge like luminous gardens, where flesh and flower share the same chromatic breath. There is in her style a post-impressionist resonance that opens toward a bolder territory, where color does not describe but rather declares, erupts, and transforms.

Fauvist influence is evident in the freedom with which the artist dissolves the boundaries of

naturalistic representation. Colors do not obey the logic of light, but the intensity of emotion: reds that beat like confidences, greens that do not rest in nature but in memory, blues that envelop the gaze with an unsettling serenity. Each brushstroke appears as a gesture of affirmation, a stance taken before the visible world. Yet beyond technique, what distinguishes these portraits is their expressive language of color as a vehicle of beauty.

Sekulovic's women are not objects to be observed; they are atmospheres that contain us. Their gazes, often elusive or introspective, suggest inner narratives that the viewer can only begin to sense. Femininity here is not a closed concept, but an expansion, a way of inhabiting space, of merging with the environment without losing singularity. In her works, context does not function as a background, but as an extension of the depicted being.

Flowers, patterns, and chromatic vibrations envelop the figures in an almost organic continuity. There is no separation between subject and environment, but rather a fusion in which everything partakes of the same vital energy. Thus, each portrait becomes a small universe where color, form, and emotion engage in a dialogue without hierarchies.







VALLY NOMIDOU: UNA MEZCLA DE INQUIETUD Y FASCINACIÓN

VALLY NOMIDOU: A MIXTURE OF UNEASE AND FASCINATION



<p>En aquellas figuras, la carne joven parecía secarse prematuramente, endurecerse hasta volverse frágil, como si hubiera sido despojada de todo proceso intermedio.</p>	<p>In those figures, youthful flesh seemed to dry prematurely, to harden until it became fragile, as if stripped of any intermediate process.</p>
--	---

Por John Headhunter

El cuerpo, detenido en una postura contenida, parecía capturado en un instante inmóvil, sin posibilidad de acción, como una imagen congelada en el tiempo. Y sin embargo, aquella pequeña figura encorvada, casi escondida bajo estructuras que la superaban, transmitía la sensación de cargar con un peso desproporcionado, como si sostuviera el mundo entero. La fragilidad no era un accidente, sino una elección estética arraigada en la tradición de muchos creadores del siglo XX. Las figuras surgían de manera espontánea, intentando expresar un estado mental suspendido "entre" múltiples posibilidades, entre direcciones, decisiones y caminos aún no definidos. Ese "entre" implicaba conexiones delicadas, inestables, marcadas por la incertidumbre y la ausencia de resolución final. La dificultad, la sensibilidad extrema, emociones opuestas que se entrelazaban agonía, empatía, miedo, incluso cobardía. Y también el juego, el placer de dar forma a ese estado cambiante, a veces con suavidad y otras con dureza. Había en ello, una especie de desconcierto fértil, una experiencia inesperada en el recorrido creativo. Todo ese universo frágil quedaba inscrito en el cuerpo que la artista construía. Introducía cartón en moldes mediante una herramienta

específica de impresión; tras el secado, extraía las formas, obteniendo múltiples fragmentos de papel. A partir de ahí comenzaba una labor de ensamblaje, unía las partes con cartón hasta formar una figura completa. Era entonces cuando iniciaba el verdadero trabajo, el más exigente y a la vez el más delicado. Con herramientas de madera cuchillos, raspas, limas, modelaba la superficie una y otra vez, añadiendo y retirando material en un proceso continuo de construcción y destrucción. El papel no solo era ligero y maleable, sino que portaba una historia que conectaba Oriente con la tradición europea medieval.

ENG: The body, held in a restrained posture, appeared captured in a motionless instant, without the possibility of action, like an image frozen in time. And yet, that small, hunched figure, almost hidden beneath structures that surpassed it, conveyed the sensation of bearing a disproportionate weight, as if holding up the entire world. As Vally Nomidou explains, fragility was not an accident but an aesthetic choice rooted in the tradition of many twentieth-century creators. The figures emerged spontaneously, attempting to express a mental state suspended "between" multiple possibilities,

between directions, decisions, and yet undefined paths. This "in-between" implied delicate, unstable connections, marked by uncertainty and the absence of final resolution. Difficulty, extreme sensitivity, opposing emotions intertwined: agony, empathy, fear, even cowardice. And also play, the pleasure of shaping that shifting state, sometimes with softness and at other times with harshness. Within it, she noted, there was a kind of fertile "pregnancy" or bewilderment, an unexpected experience within the creative process. This entire fragile universe became inscribed in the female body that the artist constructed piece by piece. She inserted cardboard into molds using a specific pressing tool; once dried, she removed the forms, obtaining multiple paper fragments. From there began a process of assembly, joining the parts with cardboard until forming a complete figure. It was then that the real work began, the most demanding and at the same time the most delicate. With wooden tools, knives, rasps, files, she shaped the surface again and again, adding and removing material in a continuous process of construction and destruction. Paper was not only light and malleable; it also carried a history that connected the East with the medieval European tradition.







NOAH BECKER Y EL RETRATO COMO TERRITORIO AMBIGUO

NOAH BECKER AND PORTRAITURE AS AN AMBIGUOUS TERRITORY

Cada figura parece sostener una doble existencia, como si una presencia latente respirara detrás de la superficie pictórica.

Each figure seems to sustain a double existence, as if a latent presence were breathing behind the pictorial surface.

Por Walt Pluto

Un territorio ambiguo donde la identidad se vuelve porosa y múltiple. Sus retratos no se limitan a fijar un rostro: lo atraviesan, lo desdoblan, lo sitúan en un umbral donde lo visible y lo imaginado se entrelazan sin jerarquías.

El gesto pictórico, a veces directo y casi urgente, otras veces contenido, sugiere una tensión entre control y deriva. En esa oscilación, el rostro deja de ser evidencia para convertirse en pregunta. ¿Quién mira desde dentro de la imagen? ¿Qué parte pertenece al mundo tangible y cuál emerge de una memoria incierta? Becker no responde a estas preguntas; abre grietas.

Hay en su trabajo una resonancia contemporánea inevitable: la sensación de vivir duplicados en múltiples planos. Las figuras parecen portar ese eco digital, esa sombra paralela que nos acompaña en silencio. Sin embargo, lejos de lo tecnológico explícito, la pintura insiste en su materialidad, en la huella del trazo como acto irreplicable. Es allí donde lo imaginario se encarna.

Los retratos funcionan como espejos inestables. No devuelven una identidad fija, sino una vibración, una posibilidad en tránsito. Los contornos se disuelven, los colores irrumpen como estados emocionales más que como descripciones. En ocasiones, el

rostro se fragmenta; en otras, se repliega sobre sí mismo, como si protegiera un núcleo inaccesible. En ese juego de presencias y ausencias, lo real no desaparece: se desplaza. Y lo imaginario no es evasión, sino una forma de conocimiento. Becker parece sugerir que toda identidad es ya una ficción compartida, una construcción que se reescribe constantemente en la mirada del otro.

Así, cada retrato se convierte en un espacio de negociación entre lo que creemos ser y lo que apenas intuimos. Un lugar donde la pintura no representa, sino que revela la inestabilidad profunda de toda imagen humana.

ENG: An ambiguous territory where identity becomes porous and multiple. His portraits do not merely fix a face: they pass through it, split it open, place it on a threshold where the visible and the imagined intertwine without hierarchy. The pictorial gesture, sometimes direct and almost urgent, other times restrained, suggests a tension between control and drift. In that oscillation, the face ceases to be evidence and becomes a question. Who is looking from within the image? Which part belongs to the tangible world, and which emerges from an uncertain memory?

Becker does not answer; he opens cracks. There is in his work an inevitable contemporary resonance, the sensation of living duplicated across multiple planes. The figures seem to carry that digital echo, that parallel shadow that accompanies us in silence. Yet, far from any explicit technology, the painting insists on its materiality, on the trace of the brushstroke as an unrepeatable act. It is there that the imaginary becomes embodied. The portraits function as unstable mirrors. They do not return a fixed identity, but a vibration, a possibility in transit. The contours dissolve, colors erupt more as emotional states than as descriptions. At times, the face fragments; at others, it folds back into itself, as if protecting an inaccessible core. In this play of presences and absences, the real does not disappear, it shifts. And the imaginary is not an escape, but a form of knowledge. Becker seems to suggest that all identity is already a shared fiction, a construction constantly rewritten in the gaze of the other. Thus, each portrait becomes a space of negotiation between what we believe we are and what we barely intuit. A place where painting does not represent, but reveals the profound instability of every human image.







CHARLIE STEIN: EL ARTE QUE NO ARRIESGA NADA SE VUELVE IRRELEVANTE

CHARLIE STEIN: ART THAT RISKS NOTHING BECOMES IRRELEVANT



Su trabajo se mueve entre la pintura la estética digital y la especulación filosófica proponiendo cuerpos que no se muestran sino que se descifran.

Her work moves between painting, digital aesthetics, and philosophical speculation, proposing bodies that are not shown but deciphered.

Por Rococó de la Mer

El buen arte se expone, se vuelve vulnerable. Precisamente por ello, suele ser uno de los primeros territorios en ser atacados cuando los sistemas políticos se vuelven más conservadores o comienzan a deslizarse hacia formas de control autoritario. Lo vulnerable incomoda porque no se defiende con consignas, sino con ambigüedad. La artista escribe sobre la actitud porque es lo que negocia diariamente en la pintura: un medio que a menudo se interpreta como demasiado bello, demasiado acabado, demasiado cerrado en sí mismo. Sin embargo, la pintura la obliga a ir más allá de esa superficie engañosa, a cuestionar los hábitos visuales, a interrumpir la inercia de lo reconocible. La utiliza como una pantalla viva, un dispositivo de ida y vuelta, algo que no solo produce imágenes, sino que también las devuelve transformadas, alteradas, insistentes.

Su trabajo traza las superficies del presente. Imagina cuerpos que circulan dentro de redes invisibles, emociones atrapadas en sistemas políticos, vidas interiores moldeadas por estructuras que no siempre son visibles pero que operan de manera constante. No se trata de protesta ni de comentario. Es otra cosa más inestable, una forma de pensamiento a través de imágenes, mitad experimento, mitad imposición,

Como si cada obra fuera una hipótesis lanzada contra lo real. Últimamente su práctica vuelve una y otra vez a dos figuras. No importa si se abrazan o si intentan destruirse. Lo esencial ocurre en el intervalo, ese tercer espacio que emerge cuando dos cuerpos colisionan. Siguiendo a Niklas Luhmann, la sociedad no se entiende como una suma de individuos, sino como una red de comunicaciones. Las relaciones no existen entre las personas, sino que se producen en el acto de observarse mutuamente, de anticiparse, de conectarse potencialmente. Eso es lo que la artista intenta captar, cómo se construyen los vínculos en un mundo donde la cercanía y el control se han vuelto digitales, difusos, casi intercambiables.

Se pregunta cómo representar la emoción cuando ya no posee una forma estable. Cómo traducir lo afectivo en lo abstracto sin reducirlo. Cómo generar imágenes que no cierren el sentido, sino que lo mantengan en suspensión. Para ella, todo comienza con el valor. Porque mostrar algo implica, inevitablemente, mostrarse a uno mismo. Y el buen arte no puede sino ser vulnerable, no porque cumpla una función, sino precisamente porque no debe cumplir ninguna. En el momento en que el arte se vuelve funcional, deja de ser arte y se convierte en propaganda o en

declaración pública.

La actitud artística no es estridente. A diferencia de la postura política, que opera mediante la claridad, el eslogan y la dirección única, la actitud del arte es estratificada, contradictoria, a menudo opaca. No grita: resiste. Su potencia no reside en el mensaje, sino en la estructura. No en la claridad, sino en la complejidad que no se deja reducir. Cuando la actitud artística se confunde con opinión política, los límites se difuminan y el arte corre el riesgo de ser instrumentalizado. Pero junto a la convicción genuina y la politización explícita, existe una tercera forma de actitud, quizás la más inquietante: el arte decorativo. Es el arte que no exige nada. El arte que no incomoda. El arte que se adapta a interiores, pantallas y flujos digitales. Un arte de estilo de vida. Sin fricción. Sin pregunta. Solo forma, solo superficie, solo atmósfera. Ya no es actitud, sino ambiente.

Este tipo de producción ocupa hoy espacios que antes estaban reservados a lo incómodo o lo experimental. Esos lugares albergan ahora paletas agradables, gestos suaves, referencias estilizadas a la historia del arte ecos de figuras como Joan Mitchell o Keith Haring reducidos a lenguaje decorativo. Se imita la apariencia de la profundidad sin asumir el riesgo de desarrollarla.



Cuando se les pregunta, algunos artistas hablan de "belleza" o "expresión", como si repitieran una versión desactivada del romanticismo, ya sin conflicto interno.

Es lo que podría describirse como una "OnlyFans-ización" del arte, algo que se presenta como artístico, pero que rara vez se expone a un riesgo real. Su función es decorar, y preferiblemente, decorar el capital. Por supuesto, la actitud también puede operar dentro del capitalismo. Andy Warhol es un ejemplo claro: una obra que mantiene coherencia mientras se integra en la lógica del mercado. Consistencia, jerarquía, canon. Términos pesados, pero inevitables. El arte no puede evitarlos; debe enfrentarlos. Algunos artistas contemporáneos logran moverse dentro de estas contradicciones. En ciertos casos, la venta directa de obra o la presencia en circuitos comerciales no funciona como simple autopromoción, sino como una estrategia ambigua de supervivencia dentro de un sistema que sigue siendo desigual. El contexto transforma el gesto, lo que parece comercial puede leerse también como desviación. Aun así, la contradicción persiste. Para algunos, estos gestos son oportunismo; para otros, la prueba de que todo gesto artístico ha sido absorbido por el mercado. La actitud nunca es pura. Siempre está situada. Félix González-Torres lo comprendió con una claridad silenciosa. En *Untitled (billboard of an empty bed)*, el amor y el duelo aparecen como huellas en unas sábanas vacías. No hay proclamación ni consigna. Solo una presencia ausente. Lo íntimo está ahí, pero no domina la imagen. Lo político no se declara, pero se insinúa. Un cartel publicitario que no anuncia nada y, sin embargo, lo contiene todo.

Esa capacidad de sostener contradicciones es lo que define el buen arte. Desde esta perspectiva, la

actitud artística consiste en tomar decisiones sin saber si son correctas. En aceptar el riesgo del error. En producir imágenes que no afirman el yo, sino que lo interrogan repetidamente, hasta volverlo inestable, hasta abrirlo. Porque el arte que no arriesga nada se vuelve irrelevante. La vida, sin arte, puede seguir teniendo propósito. Pero difícilmente tendrá significado.

ENG: Good art exposes itself; it becomes vulnerable. Precisely for that reason, it is often one of the first territories to be attacked when political systems grow more conservative or begin to slide toward forms of authoritarian control. The vulnerable unsettles because it does not defend itself with slogans, but with ambiguity. The artist writes about attitude because it is what she negotiates daily in painting: a medium often interpreted as too beautiful, too finished, too self-contained. Yet painting compels her to go beyond that deceptive surface, to question visual habits, to interrupt the inertia of the recognizable. She uses it as a living screen, a two-way device: something that not only produces images but also returns them transformed, altered, insistent. Her work traces the surfaces of the present. It imagines bodies circulating within invisible networks, emotions trapped in political systems, inner lives shaped by structures that are not always visible but operate constantly. This is not protest or commentary. It is something more unstable: a form of thinking through images, half experiment, half imposition, as if each work were a hypothesis thrown against reality. Lately, her practice returns again and again to two figures. It does not matter whether they embrace or attempt to destroy one another. What matters happens in the interval: that third space that emerges when two bodies collide. Following Niklas Luhmann, society is

not understood as a sum of individuals, but as a network of communications. Relationships do not exist between people; they are produced in the act of observing one another, anticipating, potentially connecting. This is what the artist seeks to capture: how bonds are constructed in a world where proximity and control have become digital, diffuse, almost interchangeable. She asks how to represent emotion when it no longer has a stable form. How to translate the affective into the abstract without reducing it. How to generate images that do not close meaning, but keep it suspended. For her, everything begins with courage. Because to show something inevitably implies showing oneself. And good art can only be vulnerable—not because it fulfills a function, but precisely because it should not fulfill any. The moment art becomes functional, it ceases to be art and turns into propaganda or a public statement. Artistic attitude is not strident. Unlike political stance, which operates through clarity, slogans, and a single direction, the attitude of art is layered, contradictory, often opaque. It does not shout: it resists. Its power does not lie in the message, but in the structure. Not in clarity, but in a complexity that refuses reduction. When artistic attitude is confused with political opinion, boundaries blur and art risks being instrumentalized. But alongside genuine conviction and explicit politicization, there exists a third form of attitude, perhaps the most unsettling: decorative art. It is art that demands nothing. Art that does not disturb. Art that adapts to interiors, screens, and digital flows. A lifestyle art. Without friction. Without questions. Only form, only surface, only atmosphere. It is no longer attitude, but ambience. This kind of production now occupies spaces that were once reserved for the uncomfortable or the experimental.



These places now host pleasant palettes, soft gestures, stylized references to art history—echoes of figures like Joan Mitchell or Keith Haring reduced to decorative language. The appearance of depth is imitated without assuming the risk of developing it. When asked, some artists speak of "beauty" or "expression," as if repeating a deactivated version of Romanticism, now stripped of inner conflict. It is what might be described as an "OnlyFans-ization" of art: something presented as artistic, but rarely exposed to real risk. Its function is to decorate—and preferably, to decorate capital. Of course, attitude can also operate within capitalism. Andy Warhol is a clear example: a body of work that maintains coherence while integrating into the

logic of the market. Consistency, hierarchy, canon—heavy terms, but unavoidable. Art cannot evade them; it must confront them. Some contemporary artists manage to move within these contradictions. In certain cases, direct sales or presence in commercial circuits do not function as mere self-promotion, but as an ambiguous strategy of survival within a system that remains unequal. Context transforms the gesture: what appears commercial can also be read as deviation. Even so, the contradiction persists. For some, these gestures are opportunism; for others, proof that every artistic gesture has been absorbed by the market. Attitude is never pure. It is always situated. Félix González-Torres understood this with quiet clarity. In *Untitled* (billboard of

an empty bed), love and grief appear as traces on empty sheets. There is no proclamation, no slogan. Only an absent presence. The intimate is there, but does not dominate the image. The political is not declared, but suggested. A billboard that advertises nothing—and yet contains everything. That capacity to hold contradictions is what defines good art. From this perspective, artistic attitude consists in making decisions without knowing whether they are correct. In accepting the risk of error. In producing images that do not affirm the self, but repeatedly question it, until it becomes unstable, until it opens. Because art that risks nothing becomes irrelevant. Life, without art, may still have purpose. But it will hardly have meaning.





ON VACATION: ESTILO, CONCIENCIA Y BUENAS VIBRAS

ON VACATION: STYLE, AWARENESS, AND GOOD VIBES

La marca On Vacation transmite una filosofía clara: vivir con amor, optimismo y buenas vibras en todo momento.

The On Vacation brand conveys a clear philosophy: living with love, optimism, and good vibes at all times.

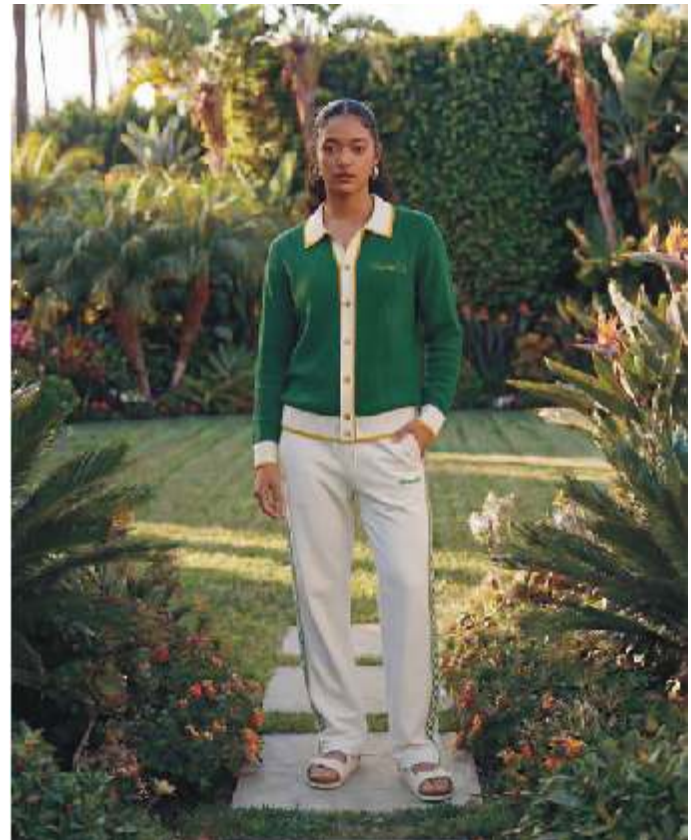
Disponible en Pasatiempos Store Palma

Su propuesta invita a disfrutar la vida como si siempre se estuviera de vacaciones, sin importar el lugar ni la estación del año. A través de sus colecciones, la firma busca trasladar esa sensación de descanso y libertad tanto a los viajes como al día a día. Ofrece productos de alta calidad con una estética vintage, cuidadosamente diseñada para llamar la atención y provocar sonrisas. Sus prendas no solo visten, también comunican una actitud relajada y positiva, recordando que la vida mejora cuando se vive con espíritu vacacional. En cuanto a la producción, la marca colabora con fabricantes ubicados en distintas partes del mundo, valorando las ventajas de cada región. Es consciente de que el origen no garantiza por sí mismo condiciones justas ni sostenibilidad, por lo que prioriza socios certificados en criterios sociales y ambientales. La comunicación transparente, las visitas periódicas y el contacto cercano permiten supervisar los procesos y mejorar continuamente. Respecto a los materiales, el algodón ocupa un lugar central, aunque reconoce sus limitaciones. Para reducir el impacto ambiental y proteger a los agricultores, apuesta por algodón orgánico siempre que es posible. Este elimina pesticidas tóxicos y emplea alternativas naturales, resultando más seguro para las personas y el entorno. Además, requiere menos recursos,

reduce emisiones y mejora la capacidad del suelo para absorber CO2. Para garantizar procesos responsables tras la cosecha, el algodón cuenta con certificaciones como OCS u Oeko-Tex 100. Más del setenta y tres por ciento de su colección primavera verano 2023 utiliza este material, reafirmando su compromiso con una moda más consciente y responsable. De este modo, la marca construye una identidad coherente que combina diseño, ética y estilo de vida. Su objetivo es inspirar a las personas a adoptar una mentalidad más ligera, disfrutando cada instante con autenticidad y respeto por el planeta, sin renunciar a la calidad ni a la creatividad.

ENG: Its concept invites people to enjoy life as if they were always on vacation, regardless of place or season. Through its collections, the brand seeks to bring that feeling of relaxation and freedom into both travel experiences and everyday life. It offers high-quality products with a vintage aesthetic, carefully designed to catch attention and spark a smile. Its garments do more than just dress the body; they express a relaxed and positive attitude, reminding us that life is better when lived with a vacation mindset. When it comes to production, the brand collaborates with manufacturers located around the world, recognizing the advantages of

each region. It understands that origin alone does not guarantee fair working conditions or sustainability, which is why it prioritizes partners certified in social and environmental standards. Transparent communication, regular visits, and close relationships help ensure that processes are monitored and continuously improved. Regarding materials, cotton plays a central role, although the brand acknowledges its limitations. To reduce environmental impact and protect farmers, it opts for organic cotton whenever possible. This eliminates toxic pesticides and relies on natural alternatives, making it safer for both people and the environment. Additionally, it requires fewer resources, reduces emissions, and enhances the soil's ability to absorb CO2. To ensure responsible processing after harvesting, the cotton is certified under standards such as OCS or Oeko-Tex 100. More than seventy-three percent of its Spring/Summer 2023 collection uses this material, reinforcing its commitment to more conscious and responsible fashion. In this way, the brand builds a consistent identity that combines design, ethics, and lifestyle. Its goal is to inspire people to adopt a lighter mindset, enjoying every moment with authenticity and respect for the planet without compromising on quality or creativity.



A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA

Av. de Jaume III, 5. Palma.

www.bluebananabrand.com



BASK IN THE SUN CLOTHES

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LIBRO: **JAPÓN GASTRONOMÍA VEGETARIANA**

AUTOR/ES: **SINGLETON HACHISU, NANCY**

La cultura y las tradiciones de este estilo culinario único.



TÍTULO: **VIVIR A JORNADA COMPLETA**

AUTOR: **MAR CABRA**

El libro propone consejos para "escucharse más" y tener una mejor relación entre el trabajo y la vida personal.

A MUST HAVE



KUBORAUM MASK P30 BLACK SHINE
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma, Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



ON VACATION CAPRI SHIRT - BURGUNDY
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



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



MUJER SAMBA LT: 130€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Los anillos con piedras semipreciosas de Rako

Rako Joies Semi-Precious Stone Rings

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

Los anillos con piedras semipreciosas son más que simples accesorios; son piezas cargadas de historia, simbología y belleza natural.

Semi-precious stone rings are more than simple accessories; they are pieces filled with history, symbolism, and natural beauty.



ENG: Semi-precious stones, such as onyx, carnelian, zircon, turquoise, emerald, or topaz, not only add a touch of color, but are also believed to possess mystical and energetic properties. Each stone has its own meaning and power, adding a layer of depth and personality to the jewelry. When we talk about semi-precious stone rings, we are also referring to the connection these pieces create between the wearer and nature. Throughout the centuries, different cultures have used semi-precious stones not only for their beauty, but also for their protective and energetic qualities. Whether we are looking for a silver ring with a stone or a gold ring with a stone, the symbolic value that a semi-precious stone brings to a piece of jewelry is undeniable. Sterling silver is the preferred material for rings that include semi-precious stones. Its bright, neutral color allows the stones to stand out and become the center of attention. Additionally, silver is durable and easy to maintain, ensuring that the ring remains in perfect condition for many years. The first step is to choose the color or type of semi-precious stone that attracts us most or holds special meaning for us. For example, amethyst is known for its calming properties, while rose quartz symbolizes love. Choosing a stone we feel connected to is an excellent way to personalize our jewelry.

Las piedras semipreciosas, como el ónix, la cornalina, el circón, la turquesa, esmeralda o el topacio, no solo aportan un toque de color, sino que también se les atribuyen propiedades místicas y energéticas. Cada piedra tiene su propio significado y poder, lo que añade una capa de profundidad y personalidad a la joya.

Cuando hablamos de anillos con gemas semipreciosas, también estamos hablando de la conexión que estas joyas crean entre el portador y la naturaleza.

Han sido utilizadas a lo largo de los siglos por diversas culturas no solo por su belleza, sino por sus cualidades protectoras y energéticas.

A diferencia de las piedras preciosas, las semipreciosas tienen un encanto más accesible, pero igualmente especial.

La plata de ley es el material preferido para los anillos que incluyen piedras semipreciosas. Su color brillante y neutro permite que las piedras de colores resalten y se conviertan en el centro de atención. Además, la plata es duradera y fácil de mantener, lo que garantiza que el anillo se mantenga en perfecto estado por muchos años. El primer paso es seleccionar el color o el tipo de piedra semipreciosa que más nos atraiga o que tenga un significado especial para nosotros.

Por ejemplo, la amatista es conocida por sus propiedades calmantes, mientras que el cuarzo rosa simboliza el amor, el ónix se asocia con propiedades energéticas tanto a nivel físico como espiritual o emocional según diferentes creencias, culturas y prácticas espirituales.

FOODIES & TRAVELLERS



Los Marinos_José Fuengirola_Málaga_Caracoles

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

<h2>S'Àngel Restaurant: cuando lo clásico marca tendencia</h2>	<h2>S'Àngel Restaurant: when the classic sets the trend</h2>	
<p>La propuesta gastronómica de S'Àngel se mueve en esa dirección. Reivindica platos clásicos que no necesitan artificios porque ya tienen historia, memoria, carácter.</p>	<p>The gastronomic proposal of S'Àngel moves in that direction. It reclaims classic dishes that do not need artifices because they already carry history, memory, and character.</p>	
<p>Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Tel. 971 77 36 61</p>		
<p>Hay momentos en los que el mundo parece girar demasiado rápido, como si alguien hubiera pisado el acelerador sin avisar, y entonces uno entra en la sala del Restaurante S'Àngel y siente que el tiempo, por fin, vuelve a caminar a un ritmo humano. Allí dentro, entre maderas cálidas y voces que no compiten con el ruido del exterior, el servicio recupera su viejo papel de faro. Ese trato cercano, casi ritual, que parecía condenado a desaparecer bajo la avalancha de pantallas y prisas, vuelve a brillar con una fuerza inesperada. La excelencia del servicio clásico, esa forma de mirar a los ojos, de colocar un plato con respeto, de escuchar sin invadir está más viva que nunca. Cada servicio se convierte en una experiencia cálida, casi íntima, donde la atención al detalle marca la diferencia y el comensal deja de ser un número para volver a ser una persona. Pero S'Àngel no es solo cocina ni sala, es un recordatorio de algo esencial, algo que el Mediterráneo lleva siglos susurrando. La cultura del encuentro. Ese gesto sencillo y valioso de reunirse alrededor de una mesa, compartir alimentos, palabras, silencios, y detener el tiempo aunque sea por un instante. Afuera, la vida</p>	<p>corre como un tren sin paradas; adentro, uno vuelve a sentir que existe un ritmo más amable. Vivimos en un contexto exigente, acelerado, dominado por la prisa. Comer caminando, el café "take away", la inmediatez convertida en norma. La industria dicta qué consumir, pero rara vez invita a pensar cómo lo hacemos o qué significa realmente sentarse a comer. Quizá por eso, ahora más que nunca, necesitamos recuperar la consciencia alrededor de la mesa. No como tendencia pasajera ni como etiqueta de mindfulness reciclado, sino como un hábito profundo: comer con calma, con atención, con presencia. Respirar. Escuchar. Saborear. Estar.</p> <p>ENG: There are moments when the world seems to spin too fast, as if someone had pressed the accelerator without warning, and then you enter the dining room of Restaurant S'Àngel and feel that time, at last, begins to move at a human pace. Inside, among warm woods and voices that do not compete with the noise outside, service regains its old role as a guiding light. That close, almost ritual form of hospitality that seemed doomed to disappear under the avalanche of screens and rushes shines again with unexpected strength. The excellence of</p>	<p>classic service, this way of looking into someone's eyes, of placing a plate with respect, of listening without intruding, is more alive than ever. Each service becomes a warm, almost intimate experience, where attention to detail makes the difference and the guest ceases to be a number and becomes a person again. But S'Àngel is not only about cuisine or service: it is a reminder of something essential, something the Mediterranean has been whispering for centuries. The culture of gathering. That simple and valuable gesture of coming together around a table, sharing food, words, silences, and stopping time, even if only for a moment. Outside, life runs like a train without stops; inside, one feels again that there is a gentler rhythm. We live in a demanding, accelerated context, dominated by haste. Eating while walking, "take-away" coffee, immediacy turned into a norm. The industry dictates what to consume, but rarely invites us to think about how we do it or what it really means to sit down and eat. Perhaps that is why, now more than ever, we need to recover awareness around the table. Not as a passing trend or recycled mindfulness label, but as a profound habit: eating slowly, with attention, with presence. Breathing. Tasting. Being.</p>

Rabo de toro deshuesado



Bacalao en costra



Paletilla de cordero con sobrasada, ciruelas y especias



Descubre los sabores con matices complejos del Mar y Paz de Can Picafort

El restaurante abre la temporada como quien abre una ventana al verano con una cocina sabrosa que mira al Mediterráneo de frente, lo escucha, lo reinterpreta, lo deja respirar.

Platos de estética afinada, sabores que viajan sin pasaporte, aromas que cruzan fronteras sin pedir permiso. Este rincón junto al mar, cruce de caminos, puerto de historias, parada inevitable para quienes buscan algo más que comer ha encontrado su lugar en uno de los parajes más luminosos de la isla, donde el tiempo afloja y la vida se ensancha. Era domingo y el restaurante latía como una estación en hora punta: voces, risas, vasos que chocan, el sol entrando a ráfagas como si también quisiera pedir mesa. Pedimos un aperitivo antes de sentarnos, un pequeño 'alto' en el camino, y llegó la carta-menú, un vinilo que siempre sorprende, cada uno con su propia carátula, como si la música eligiera quién eres hoy. Esta vez nos tocó Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band (1967), un estallido de collage con rostros y figuras de cera mirando desde otro tiempo: Dylan, Carroll, Poe, Crowley... una procesión de espíritus que parecía darnos la bienvenida al concierto. Y entonces llegó ese instante sagrado en que la mesa llama y el viaje empieza por el estómago. Abrimos con camarones enharinados, fritos y crujientes, servidos con

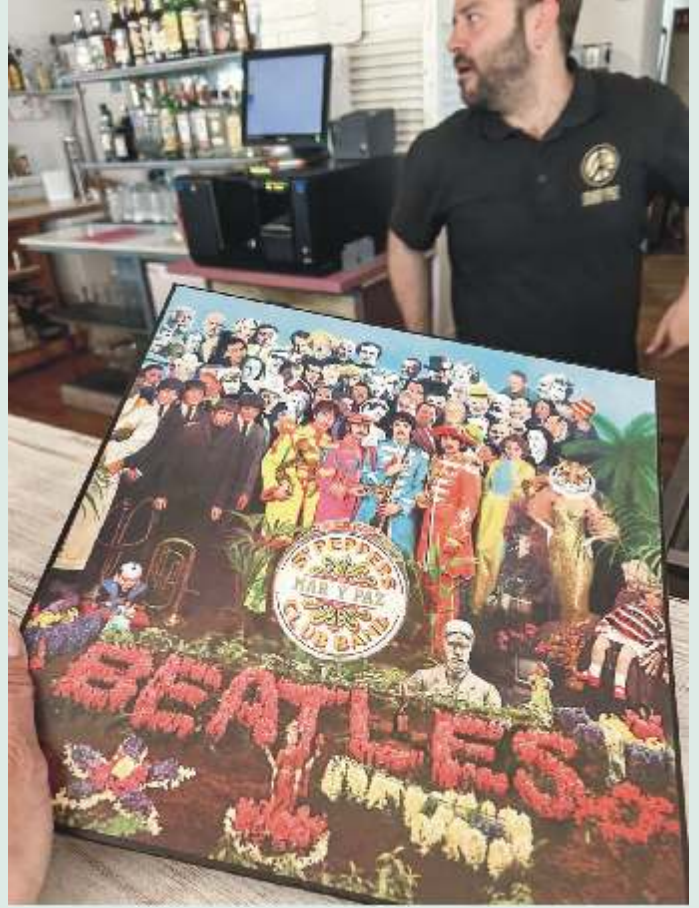
huevos y pimientos de Padrón que entraban y salían del plato como notas de jazz. Un bocado directo, potente, perfecto para acompañar con una botella de O Luar do Sil godello, vino nacido en laderas de granito, fresco, nítido, eléctrico. Como plato principal llegó el arroz de marisco del propio Mediterráneo: gambas rojas, cigalas con aire de vieja nobleza, zamburiñas aromáticas, mejillones y un cangrejo de concha blanda que parecía avanzar a su propio ritmo. Todo reposando sobre un arroz al dente, bañado en un fumet de esos que te obligan a seguir, a no dejar ni un grano atrás.

ENG: Refined dishes in their aesthetics, flavors that travel without a passport, aromas that cross borders without asking permission. This corner by the sea, a crossroads, a harbor of stories, an inevitable stop for those seeking more than just food, has found its place in one of the island's most luminous landscapes, where time loosens and life expands. It was Sunday and the restaurant pulsed like a rush-hour station: voices, laughter, glasses clinking, the sun breaking in bursts as if it too wanted a table. We ordered an aperitif before sitting down, a small pause along the way, and

Discover the flavors with complex nuances at Mar y Paz in Can Picafort

The restaurant opens the season like someone opening a window to summer with a flavorful cuisine that looks directly at the Mediterranean, listens to it, reinterprets it, lets it breathe.

the menu arrived: a vinyl that always surprises, each one with its own cover, as if music were choosing who you are today. This time it was Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band (1967), an explosion of collage with wax faces and figures looking out from another time: Dylan, Carroll, Poe, Crowley... a procession of spirits that seemed to welcome us to the concert. And then came that sacred moment when the table calls and the journey begins through the stomach. We started with floured prawns, fried and crispy, served with fried eggs and Padrón peppers that moved in and out of the plate like jazz notes. A direct, powerful bite, perfect to accompany with a bottle of O Luar do Sil Godello, a wine born on granite slopes, fresh, sharp, electric. As a main course came the seafood rice of the Mediterranean itself. Red prawns, langoustines with an air of old nobility, aromatic scallops, mussels, and a soft-shell crab that seemed to move at its own rhythm. All resting on perfectly al dente rice, bathed in a stock so rich it makes you keep going, unable to leave a single grain behind.





Calitrancos 2019, un sueño, una ilusión

El vino Calitrancos 2019, elaborado íntegramente con uva Tempranillo, es una declaración de intenciones de Bodegas Betolaza, donde la tradición dialoga con una mirada contemporánea. Procedente de viñedos seleccionados, este tinto revela desde el primer instante una personalidad nítida y envolvente, marcada por la pureza varietal y un trabajo minucioso en bodega. En copa, su color rojo cereza profundo anticipa intensidad. La nariz despliega un abanico

aromático donde la fruta madura, como ciruelas y moras, se entrelaza con sutiles notas especiadas, recuerdos de vainilla y un delicado fondo tostado. Cada matiz aparece con precisión, invitando a una exploración pausada y placentera. En boca, el equilibrio es protagonista. La entrada resulta sedosa, con taninos finos que dan estructura sin restar elegancia. La acidez, bien integrada, aporta frescura y alarga el recorrido, dejando una sensación persistente donde reaparecen los ecos frutales y

Especiados. Es un vino que evoluciona en copa, revelando nuevas capas a medida que se oxigena. Calitrancos 2019 se posiciona como una expresión honesta del Tempranillo, capaz de acompañar tanto platos tradicionales como propuestas más creativas. Carnes a la brasa, guisos de larga cocción o incluso arroces intensos encuentran en este vino un aliado versátil y refinado. Más allá de su perfil sensorial, este tinto refleja el compromiso de Bodegas Betolaza con la calidad y el respeto por el origen. Cada botella encierra una historia de cuidado, paciencia y conocimiento, destinada a quienes buscan en el vino una experiencia auténtica y

en ese sentido, Calitrancos 2019 invita a detenerse, a disfrutar sin prisa y a descubrir la riqueza de cada sorbo. Su carácter equilibrado y su elegancia discreta lo convierten en una elección idónea tanto para ocasiones especiales como para momentos cotidianos que merecen ser celebrados. Es, en definitiva, un vino que habla con voz propia, fiel a su origen y abierto a nuevas interpretaciones, capaz de seducir tanto a aficionados como a paladares expertos, consolidándose como una referencia atractiva dentro del panorama actual de los vinos españoles.

CALITRANCOS 2019, A DREAM, AN ILLUSION

ENG: Calitrancos 2019, made entirely from Tempranillo grapes, is a statement of intent from Bodegas Betolaza, where tradition meets a contemporary vision. Sourced from carefully selected vineyards, this red wine reveals from the very first moment a clear and enveloping personality, defined by varietal purity and meticulous winemaking. In the glass, its deep cherry-red color hints at intensity. On the nose, it offers a range of aromas where ripe fruit, such as plums and blackberries, intertwines with subtle spicy notes, hints of vanilla, and a delicate toasted background. Each nuance appears with precision, inviting a slow and pleasurable exploration. On the palate, balance takes center stage. The entry is smooth, with fine

tannins that provide structure without sacrificing elegance. The well-integrated acidity brings freshness and lengthens the finish, leaving a persistent sensation where fruity and spicy echoes reappear. It is a wine that evolves in the glass, revealing new layers as it breathes. Calitrancos 2019 stands as an honest expression of Tempranillo, capable of accompanying both traditional dishes and more creative cuisine. Grilled meats, slow-cooked stews, or even richly flavored rice dishes find in this wine a versatile and refined partner. Beyond its sensory profile, this red reflects Bodegas Betolaza's commitment to quality and respect for origin. Each bottle contains a story of

care, patience, and expertise, designed for those who seek an authentic and memorable experience in wine. In this sense, Calitrancos 2019 invites you to slow down, to savor without haste, and to discover the richness in every sip. Its balanced character and understated elegance make it an ideal choice for both special occasions and everyday moments worth celebrating. It is, ultimately, a wine that speaks with its own voice, true to its origin and open to new interpretations, capable of captivating both enthusiasts and seasoned palates, establishing itself as an appealing reference within today's Spanish wine landscape.



<h2>Mandragora Hidromel cumple cinco años</h2>	<h2>Mandragora Hidromel Turns Five</h2>
<p>Dos alquimistas modernos y una misma obsesión dorada</p>	<p>Two modern alchemists and a shared golden obsession</p>
<p>Madragora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com</p>	
<p>En toda buena leyenda, la historia continúa, dulce, dorada y viva y en una isla bañada por vientos antiguos, donde los almendros florecen coqueteando y las encinas se elevan como tótems guardando secretos, nació hace cinco años una historia digna de juglares, la de Mandragora Hidromel en Inca. Pero su raíz es mucho más antigua, pues el hidromiel, dicen, fue la primera bebida de los hombres, fermentada hace milenios con miel, agua y paciencia, y venerada por pueblos que la creían don de dioses. Mucho antes de que sus caminos se cruzaran, estas dos almas inquietas seguían la llamada de esa bebida dorada. Marina, en Alaró, experimentaba en silencio, creando dulces pócimas que encantaban a quienes las probaban. Francisco, tras descubrir el hidromiel en un lejano mercado medieval en tierras alemanas, regresó a la isla con una obsesión ardiente a recrear aquel elixir. El destino, caprichoso como los viejos cuentos, los reunió en una cata en el año 2018. Allí, entre copas y aromas, no solo se encontraron dos creadores, sino dos espíritus afines. Desde entonces, caminaron juntos, compartiendo amor y oficio como autodidactas empedernidos puliendo sus recetas como alquimistas modernos. En 2021 alzaron su estandarte, como la planta</p>	<p>mágica, su nombre evocaba misterio y tradición. Pero su camino no fue común, pues comenzaron elaborando hidromiel antes incluso de criar abejas. Con el tiempo, formaron sus propias colmenas en Cala Mesquida, donde las abejas liban algarrobo, encinas y flores silvestres, dando vida a mieles únicas. Cada lote fermenta con cuidado, vigilado como un tesoro. El equilibrio es frágil y demasiado aire lo arruina, poca fuerza lo apaga. Tras semanas de espera, el líquido reposa en barricas, madura y finalmente se embotella a mano. Cinco años después sigue creciendo como crecen las historias que merecen ser contadas despacio, con raíz, con luz propia.</p> <p>ENG: In every good legend, the story continues, sweet, golden, and alive and on an island washed by ancient winds, where almond trees bloom flirtatiously and holm oaks rise like totems guarding secrets, a tale worthy of troubadours was born five years ago in Inca: that of Mandragora Hidromel. Yet its roots are far older, for mead, it is said, was the first drink of humankind, fermented thousands of years ago from honey, water, and patience, and revered by peoples who considered it a gift from the gods. Long before their paths crossed, these two restless souls were already following the</p> <p>call of this golden drink. Marina, in Alaró, experimented in silence, creating sweet potions that enchanted those who tasted them. Francisco, after discovering mead at a distant medieval market in German lands, returned to the island with a burning obsession: to recreate that elixir. Fate, capricious like old tales, brought them together at a tasting in 2018. There, among glasses and aromas, not only two creators met, but two kindred spirits. From that moment on, they walked together, sharing love and craft as devoted self-taught artisans, refining their recipes like modern-day alchemists. In 2021 they raised their banner; like the magical plant, their name evoked mystery and tradition. But their path was far from ordinary, for they began producing mead even before raising bees. Over time, they established their own hives in Cala Mesquida, where bees feed on carob, holm oak, and wildflowers, giving life to unique honeys. Each batch ferments with care, watched over like a treasure. The balance is fragile, too much air ruins it, too little strength leaves it lifeless. After weeks of waiting, the liquid rests in barrels, matures, and is finally bottled by hand. Five years on, it continues to grow like stories that deserve to be told slowly, with roots, and with their own light.</p>

HIDROMIEL



elige tu vino

WINE SPOT



El vino blanco Padrins es una auténtica joya vinícola elaborada con la variedad de uva autóctona Giró Ros, originaria de Mallorca. Este vino captura la esencia de la tierra y nos transporta a un mundo de fragancias únicas y exquisitos sabores. Con un color dorado como el oro que baña a los campos mallorquines, en el aroma se despliega un mosaico aromático que combina notas de frutas blancas maduras con sutiles toques cítricos y florales con perfume esencias frescas.

PADRINS
• sonperejaia.com



Un exquisito vino rosado elaborado en la bodega Son Pere Jaia, situada en Campos, una pintoresca localidad de las Islas Baleares, España. Este vino es el resultado de la dedicación y pasión de los viticultores de la región, quienes han seleccionado cuidadosamente la variedad de uva cabernet para crear un rosado que refleja lo mejor del terruño balear. La uva cabernet le aporta a Fadrines una personalidad única, con matices frescos y frutales que lo convierten en un vino muy especial. Con tonalidades que evocan la puesta de sol sobre el Mediterráneo.

FADRINES
• sonperejaia.com



Inspirado por el trabajo y la dedicación a la guarda de ovejas, este vino captura el espíritu y la esencia del terroir mallorquín con su mezcla armónica de variedades Callet, Syrah y Cabernet. El nombre Sa Guarda nos habla de cuidado, atención y el cielo que vigilaba las praderas donde pastaban las ovejas. Ese mismo sentimiento de cuidado se refleja en cada gota de ese vino tinto. Con un color profundo, el vino se presenta en la copa con tonalidades rubí y violácea que revelan su riqueza y complejidad. Notas de fruta roja madura se mezclan con sutiles toques de especias.

SA GUARDA
• sonperejaia.com



Calitrancos, de Bodegas Betolaza, es un tinto que representa la esencia de la Tierra Brionera. Un vino de parcela de la variedad Tempranillo 100% en suelo arcillo-calcáreo con cantos rodados de más de 50 años con muy poco vigor. De color sangre de toro intenso, con matices granates en el borde de la copa. Tiene una intensidad muy alta de aromas a frutos rojos y negros, mora y uva madura, frutas licorosas y orejones acompañadas de fondo de cacao, tofe, y regaliz de palo, balsámicos y especiados muy bien ensamblados.

CALITRANCOS
• betolaza.es

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #238 shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Jazzy Dope

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

Hoff

Calzado y ropa casual
Av. de Jaume III, 5. Palma.
Tel. 640 696 095

GALERÍAS

pág./page 63

Galería Kant

La convergencia de ideas,
disciplinas y voces artísticas
Bonaire, 13. Palma.
gallerikant.dk

Gallery Can Boni

Obras exclusivas por su valor
artístico y cultural.

Forn de la Glòria, 12. Palma.

gallerycanboni.es

Galería Reus

Arte contemporáneo emergente
d'En Vilanova, 8A. Palma.
galeriareus.com

Galería Pelaires

Artistas emergentes y de media
carrera, propuestas diversas.

Can Verí, 3. Palma.

pelaires.com

GALERÍA FERMAY

Artistas emergentes que
trabajan con diferentes medios.

Pare Bartomeu Pou, 42.

galeriafermay.com

Gerhard Braun Gallery

Arte contemporáneo.

Sant Feliu 10 -16. Palma.

Gb-gallery.es

Emilio Cardona Gallery

Arte que incomoda, transforma
y genera comunidad

Sant Francesc, 10. Palma.

Emiliocardonagallery.com

Nose Gallery

Donde el Arte se Encuentra con
la Humanidad.

Francesc Martí i Móra, 6.

nosegallery.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 Innober

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

The Wine Side

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

Mediterranean

Menú degustación by Andreu
Genestra en Zöetry Hotel
Camí de Sa Torre, 8, 7. Lluçmajor
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

La Rovina Vermutería

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

Mar y Paz

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

La Santa beach bar

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

Los Patos

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

Terragust Degusta

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



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

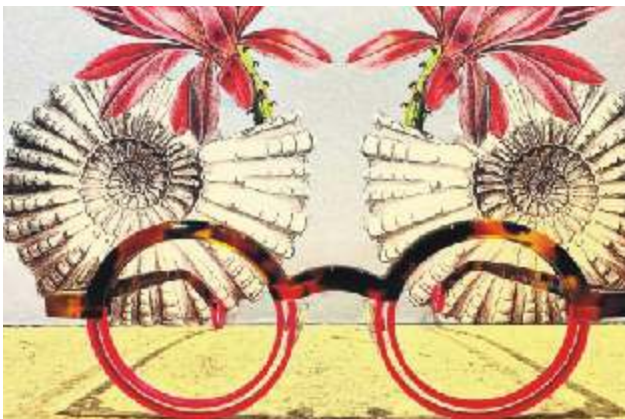
pasatiempos.net

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



GALERÍA KANT
gallerikant.dk

ESP: La expansión de KANT a Palma de Mallorca representó no simplemente un cambio de dirección, si no la convergencia de ideas, disciplinas y voces artísticas.

ENG: KANT's expansion to Palma de Mallorca represented not simply a change of direction, but the convergence of ideas, disciplines, and artistic voices.

DEU: Die Expansion von KANT nach Palma de Mallorca stellte nicht einfach einen Richtungswechsel dar, sondern die Konvergenz von Ideen, Disziplinen und künstlerischen Stimmen.

Bonaire, 13. Palma. Mallorca.
info@gallerikant.dk



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



GALERÍA REUS
galeriareus.com

ESP: Una galería de arte contemporáneo fundada en 2003. Su programa se caracteriza con lenguajes diversos estableciendo conexiones entre artistas locales e internacionales.

ENG: A contemporary art gallery founded in 2003. Its program is characterized by diverse languages, establishing connections between local and international artists.

DEU: Eine 2003 gegründete Galerie für zeitgenössische Kunst. Ihr Programm zeichnet sich durch vielfältige künstlerische Sprachen aus und verbindet lokale und internationale Künstlerinnen und Künstler.

Carrer d'En Vilanova, 8A. Palma. Mallorca.
Tel. 691 405 662



NOSE GALLERY
nosegallery.com

ESP: Donde el Arte se Encuentra con la Humanidad. Un refugio para la expresión creativa, un santuario donde las historias se cuentan a través de pinturas, esculturas y grabados.

ENG: Where Art Meets Humanity. A refuge for creative expression, a sanctuary where stories are told through paintings, sculptures, and prints.

DEU: Wo Kunst auf Menschlichkeit trifft. Ein Zufluchtsort für kreativen Ausdruck, ein Ort, an dem Geschichten durch Malerei, Skulptur und Druckgrafik erzählt werden.

Francesc Martí i Móra, 6. Palma. Mallorca.



GALLERY CAN BONI

gallerycanboni.es

ESP: Ubicada en un edificio histórico en Palma de Mallorca, Can Boni es un espacio de arte dedicado a promover y vender obras exclusivas seleccionadas por su valor artístico y cultural.

ENG: Located in a historic building in Palma de Mallorca, Can Boni is an art space dedicated to promoting and selling exclusive works selected for their artistic and cultural value.

DEU: Can Boni ist ein Kunstraum, der sich der Förderung und dem Verkauf exklusiver Werke widmet, die nach ihrem künstlerischen und kulturellen Wert ausgewählt werden.

**Carrer del Forn de la Glòria, 12. Palma. Mallorca.
Tel. 971 876 741**



GERHARD BRAUN GALLERY

gb-gallery.es

ESP: Ocho espacios de exposiciones en Palma dedicados al arte contemporáneo, con énfasis en arte consciente de artistas locales e internacionales, ofreciendo muestras en un entorno histórico.

ENG: Eight exhibition spaces in Palma dedicated to contemporary art, with an emphasis on conscious art by emerging local and international artists, offering exhibitions in a historic setting.

DEU: Acht Ausstellungsräume in Palma für zeitgenössische Kunst mit Fokus auf bewusste Kunst von lokalen und internationalen Nachwuchskünstlern in historischem Ambiente..

Calle Sant Feliu 10 -16. Palma. Mallorca.



GALERIA PELAIRES

pelaire.com

ESP: Un referente del arte contemporáneo en Baleares. Promueve artistas internacionales, emergentes y de media carrera, con propuestas diversas.

ENG: A benchmark of contemporary art in the Balearic Islands. It promotes international, emerging, and mid-career artists with diverse artistic proposals.

DEU: Ein Referenzpunkt für zeitgenössische Kunst auf den Balearen. Sie fördert internationale, aufstrebende und etablierte Künstler mit vielfältigen künstlerischen Ansätzen.

**Carrer de Can Verí, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 720 375**



GALERÍA FERMAY

galeriafermay.com

ESP: La galería representa y colabora con artistas emergentes y establecidos que trabajan con diferentes medios y enfoques, y que desarrollan lenguajes propios de carácter experimental.

ENG: The gallery represents and collaborates with emerging and established artists who work across different media and approaches, with their own experimental artistic languages.

DEU: Die Galerie vertritt und arbeitet mit aufstrebenden und etablierten Künstlern zusammen, die in verschiedenen Medien und Ansätzen arbeiten.

**Carrer del Pare Bartomeu Pou, 42. Palma. Mallorca.
Tel. 971 758 588**



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

concepciobynobis.com

ESP: Un acogedor y relajante oasis que ofrece tanto a viajeros como a locales sus 31 habitaciones y suites, todo diseñado por la galardonada firma sueca Wingårdhs.

ENG: A cozy and relaxing oasis that offers its 31 rooms and suites to both travelers and locals, all designed by the award-winning Swedish firm Wingårdhs.

DEU: Eine gemütliche und entspannende Oase, die Reisenden und Einheimischen 31 Zimmer und Suiten bietet, allesamt entworfen von der preisgekrönten schwedischen Firma Wingårdhs.

Concepció, 34. Palma. Mallorca.
Tel. 971 915 025



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

ESP: El Hotel Artmadams es un lujoso establecimiento de 4 estrellas ubicado a solo 4 km del centro de Palma de Mallorca. Siéntete como en casa en una de las 81 habitaciones.

ENG: Hotel Artmadams is a luxurious 4-star property conveniently located only 4km (2.5mi) from the centre of Palma De Mallorca. Feel at home in one of the 81 rooms.

DEU: Das Hotel Artmadams ist ein luxuriöses 4-Sterne-Hotel, das günstig nur 4 km vom Zentrum von Palma de Mallorca entfernt liegt. Fühlen Sie sich wie zu Hause in einem der 81 Zimmer.

Marquès de la Sènia, 34. Palma. Mallorca.
Tel. 971 22 21 21



ES PRINCEP

esprincep.com

ESP: Sus lujosas y elegantes habitaciones superan las expectativas del viajero moderno, son extraordinariamente luminosas y ofrecen unas vistas difíciles de olvidar

ENG: Our luxuriously elegant rooms not only meet the modern traveller's needs and exceed their expectations, but are blissfully light and boast unforgettable views.

DEU: Unsere luxuriös-eleganten Zimmer erfüllen nicht nur die Bedürfnisse der heutigen Reisenden, überzeugen durch viel Helligkeit und unvergessliche Aussichten.

Bala Roja, 1. Palma. Mallorca.
Tel. 971 720 000



JACARANDA

fincaserenamallorca.com

ESP: Del campo a la mesa. Es la filosofía del restaurante parte de la Finca Serena, el primer hotel de lujo en Mallorca de Único Hotels, galardonado con una de las prestigiosas llaves Michelin

ENG: From the farm to the table is the philosophy of Jacaranda Restaurant at Finca Serena, the first luxury hotel in Mallorca by Único Hotels, awarded one of the prestigious Michelin Keys.

DEU: Vom Bauernhof auf den Tisch ist die Philosophie des Restaurants im Finca Serena, dem ersten Luxushotel in Mallorca von Único Hotels, ausgezeichnet mit einem Michelin-Schlüssel.

Ma-3200, km, 3, Montuïri. Mallorca.
Tel. 971 181 758



GUETHARY

guethary.es

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

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

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

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



AROMATA RESTAURANT

hmhotels.com/hm-palma-blanc

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

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

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

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



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 robata-yaki (brasa japonesa).

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

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

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 un entorno cálido, amigable. Acompaña la cocina con vinos con alma para elevar la experiencia.

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

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

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



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

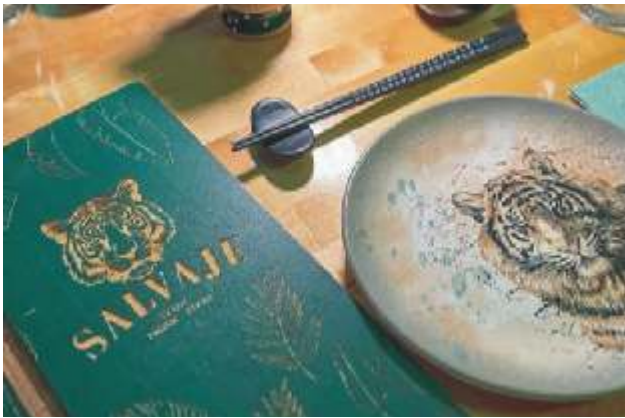
wineandfoodpalma.com

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



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

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

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

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

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



RAMEN 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



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



LA MIRANDA

cocina multicultural

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

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

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

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



LA BÚFALA RISTORANTE

labufaladealoro.com

ESP: Son sicilianos que hechizan con el amor con el que preparan la pasta que elaboran a diario en su propio obrador, las pizzas al horno de bóveda o el antipasto estilo La Bufala.

ENG: They are Sicilians who enchant with the love they put into preparing the pasta they make daily in their own workshop, the vaulted oven pizzas, or the La Bufala-style antipasto.

DEU: Es sind Sizilianer, die mit der Liebe verzaubern, mit der sie täglich in ihrer eigenen Werkstatt die Pasta zubereiten, die gewölbten Ofenpizzen backen oder das Antipasto servieren.

Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.
Tel. 971 879 454



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

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

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

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

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



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



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



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)



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



LA SANTA

beach bar

ESP: La Santa es ese lugar donde el verano se vive de verdad. Cocina mediterránea con toques viajeros, cócteles frente al mar y ese rollito veraniego que engancha.

ENG: La Santa is that place where summer is truly lived. Mediterranean cuisine with global touches, cocktails by the sea, and that irresistible summer vibe.

DEU: La Santa ist der Ort, an dem der Sommer wirklich gelebt wird. Mediterrane Küche mit weltweiten Einflüssen, Cocktails am Meer und dieses unwiderstehliche Sommerfeeling.

**Calle del Mossen Llorenç Riber, 1.
Ca'n Picafort, Mallorca**



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. Terracg 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**



LA PLACETA RESTAURANT

sonsantjordi.com

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

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

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

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



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.instagram.com/acroscafebar)

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

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

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

Verge del Refugi, 11. Alaró. Mallorca.
Tel: 971 87 92 08



LÓRIEN

lorienbar.com

ESP: Ofrece la mejor selección de cervezas artesanas que puedes encontrar en la isla, con cervezas españolas e internacionales para no dar abasto. Se respira un aire tradicional

ENG: It offers the best selection of craft beers that you can find on the island, with Spanish and international beers to keep you busy.

DEU: Es bietet die beste Auswahl an Craft-Bieren, die Sie auf der Insel finden können, mit spanischen und internationalen Bieren, um Sie zu beschäftigen.

Caputxines, 5A. Palma. Mallorca.
Tel. 971 723 202



DONDE EL PAÍSI

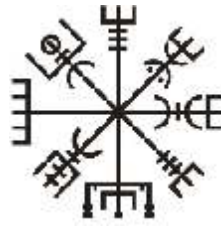
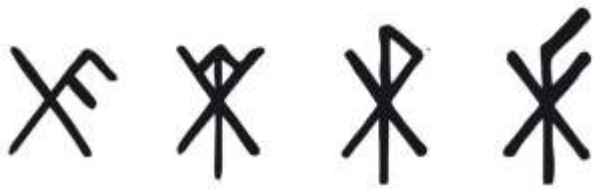
dondelpaisi.com

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

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

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

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



COVER BY CHARLIE STEIN
ISSUE # 238

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

Erich Fromm, Bernat Castany Prado, Carlos Penas, Youjin Yi, Katerina Belkina, Nikoleta Sekulovic, Vally Nomidou, Noah Becker, Charlie Stein, 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 Inmpujadas. 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

