

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #239

lifestyle & art subculture magazine



VIVIMOS EN UNA ÉPOCA DE MUCHO EGO

LA REGLA CRÍTICA: COCIDO DE CODICIA

STAROV Y EL RENACIMIENTO DIGITAL DEL PATRIMONIO

LA SANTA, UN SANTUARIO DE PLAYA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

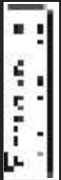


1851 1917

RAVENTÓS CODORNÍU

BODEGAS Y VIÑEDOS

raventoscodorniu.com



Codorniu 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 VARIETADES BLANC DE BLANCS, BLANC DE NOIRS, GRAND ROSÉ, GRAN RESERVA



© Vilhelm Hammershøi

CONTENIDOS

ISSUE #239

TOMA NOTA

- 10. La balada de Soi Cowboy de Fabián C. Barrio.
- 12. La regla crítica: Cocido de codicia.
- 14. Vivimos en una época de mucho ego y poca introspección.

ARTISTAS

- 18. Rao Fu y la alquimia del color.
- 22. Introspección, simbolismo y figuración en la obra de Edu Carrillo.
- 26. Maciej Kosci, el cronista de lo inquietante.
- 30. Juan De Dios Morenilla: dialogo entre la pintura clásica y el cartoon.
- 34. Fritz Bornstücker y su proceso artístico que él denomina reciclaje cultural.
- 38. Semyon Starov y el renacimiento digital del patrimonio.
- 44. CAN Ibiza cumple 5 años consolidando un latido artístico propio.

DRESSCODE & DESIGN

- 48. ¡Solid. Básicos con carácter.

FOODIES & TRAVELLERS

- 50. La Santa, un santuario gastro de playa donde se ralentiza el tiempo.
- 52. La experiencia «foc i brases» que reescribe el sabor en Vila Cinc.
- 54. El Arca, un Rioja singular de Quel. Viticultura Ancestral desde 1327.
- 56. Mandragora Hidromel participará en el Mercado de Ultratumba.

INFOMAG THE GUIDE

- 59. Guía de ocio Mallorca.

toma nota
SUMARIO



**VIVIMOS EN UNA
ÉPOCA DE EGO Y POCA
INTROSPECCIÓN**

Pág. 14. Resulta angustiioso tener que vivir cada momento como si fuera el último, como si el placer fuera una obligación, la idea de tener...

ENG: It is distressing to have to live every moment as if it were the last, as if pleasure were an obligation, the very idea of having...

**LA REGLA CRÍTICA:
COCIDO DE CODICIA
DE CARLOS PENAS**

Pág. 12. Yo adobaría la carne con arcilla y arena para dar de comer a quienes se llenan la boca con frases como esa de sobre gustos no hay nada...

ENG: I'd season the meat with clay and sand to feed those who spout clichés like there's no accounting for taste...

**LA BALADA DE SOI
COWBOY DE FABIÁN C.
BARRIO**

Pág. 10. Una novela sobre la ambición y el deseo, pero también sobre la memoria, la herencia y el precio de sobrevivir...

ENG: A novel about ambition and desire, but also about memory, inheritance, and the price of survival..

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo
SUMARIO



**SEMYON STAROV Y EL
RENACIMIENTO DEL
PATRIMONIO DIGITAL**

Pág. 38. Cómo la inteligencia artificial y la artesanía ancestral convergen para transformar la tradición en una nueva estética...

ENG: How artificial intelligence and ancestral craftsmanship converge to transform tradition into a new algorithmic aesthetic...

**MACIEJ KOSC, EL
CRONISTA DE LO
INQUIETANTE**

Pág. 26. Visualmente, las pinturas de Maciej Kosc operan mediante un contraste deliberado y poético...

ENG: Visually, Kosc's paintings operate through a deliberate and poetic contrast..

**JUAN MORENILLA:
DIALOGO ENTRE LA
PINTURA Y CARTOON**

Pág. 18. Nos propone una visión e invita a disfrutar de la ficción sabiendo que lo es. Y en ese juego reside su magia...

ENG: He offers us a vision and invites us to enjoy fiction while knowing it is fiction. And it is in that game that its magic resides...

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



LA SANTA, UN SANTUARIO DONDE DESCONECTAR

Pág. 50. A veces cuesta saber si la vida aquí avanza con lentitud o se ha quedado suspendida, como una postal del tiempo..

ENG: At times it is hard to tell whether life here moves slowly or has simply been suspended, like a postcard that time has left untouched.....

LA EXPERIENCIA «FOC I BRASES» QUE REESCRIBE VILA CINC

Pág. 52. En este rincón gastronómico el fuego marca el ritmo y la materia prima dicta la historia. La experiencia «foc i brases» revela lo de cada pieza..

ENG: In this culinary corner, fire sets the rhythm and the ingredients tell the story. The foc i brases experience reveals what each cut say..

EL ARCA, UN RIOJA SINGULAR DE QUEL VITICULTURA DE 1327

Pág. 54. El Arca es un viaje al pasado. A la viticultura ancestral de la Rioja. Austeridad de un suelo pobre, esencial, frágil. El tiempo se detiene en Quel...

ENG: El Arca is a journey into the past. Into the ancestral viticulture of Rioja. The austerity of a poor, essential, fragile soil...



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



LA BALADA DE SOI COWBOY

Una novela sobre la ambición y el deseo, pero también sobre la memoria, la herencia y el precio de sobrevivir.

THE BALLAD OF SOI COWBOY

A novel about ambition and desire, but also about memory, legacy, and the price of survival.

Por Fabián C. Barrio

Hay lugares donde amor y dinero comparten el mismo perfume. Dicen que en Isan nacen las mujeres más bellas de Tailandia, pero también las más mentirosas. Tal vez la belleza lleve consigo una maldición. Es el tipo de lugar donde las almas nacen viejas. Allí crece Nana, en una de las regiones más pobres de Tailandia, donde los campos se queman cada año para poder volver a sembrarlos.

Nana aprende pronto que el cuerpo también arde, que la pobreza se hereda y que hay destinos grabados por el fuego. Cuando llega a Bangkok, la ciudad la somete sin piedad. En los neones de Soi Cowboy, Nana descubre un mundo donde el deseo es mercancía, el poder siempre tiene un precio y el amor nunca es inocente.

Pero esta no es sólo la historia de una mujer que vende su cuerpo. Es la historia de cómo la violencia se transmite, de cómo el pasado se infiltra en la carne, de cómo algunas narraciones parecen condenadas a repetirse. Entre burdeles y rituales, y marcada por un secreto transmitido de generación en generación por las mujeres de su familia, Nana descende a un territorio donde lo espiritual y lo brutal conviven sin contradicción.

Escrita con una prosa hipnótica, sensorial y feroz, La balada de Soi Cowboy es una novela sobre la ambición y el deseo, pero también sobre la memoria, la herencia y el precio de sobrevivir.

La novela ofrece una visión de Tailandia alejada del exotismo complaciente: una mirada descarnada, documentada y literaria sobre el Isan rural, la industria del sexo, el turismo depredador, el budismo ritualizado y la supervivencia como única fe. En su historia se concentra una verdad incómoda sobre lo que significa ser mujer pobre, madre, migrante y deseada.

Fabián C. Barrio es todo un personaje con mil historias que contar. Colaborador incansable en prensa escrita y radio, ha dado la vuelta al mundo en moto en solitario durante dos años y ha realizado un proyecto de investigación con cámara oculta sobre la esclavitud infantil en circos de la India. Cuenta sus experiencias en YouTube a través de una voz propia: cercana, reflexiva, sin impostura ni artificio.

ENG: There are places where love and money share the same perfume. They say Isan produces Thailand's most beautiful women, but also its most deceitful. Perhaps beauty carries its own curse. It is the kind of place where souls are born old. There, Nana grows up in one of Thailand's poorest regions, where the fields are burned each year so they can be sown anew. Nana quickly learns that the body burns, too; that poverty is inherited; and that some fates are branded by fire. When she arrives in Bangkok, the city subdues her mercilessly. Amid the neon lights of Soi Cowboy, Nana discovers a world where desire is a commodity, power always exacts a price, and love is never innocent.

But this is not merely the story of a woman who sells her body. It is the story of how violence is passed down, of how the past seeps into the flesh, of how certain narratives seem doomed to repeat themselves. Between brothels and rituals, and marked by a secret handed down through generations by the women in her family, Nana descends into a territory where the spiritual and the brutal coexist without contradiction.

Written with hypnotic, sensory, and fierce prose, **The Ballad of Soi Cowboy** is a novel about ambition and desire, but also about memory, legacy, and the price of survival.

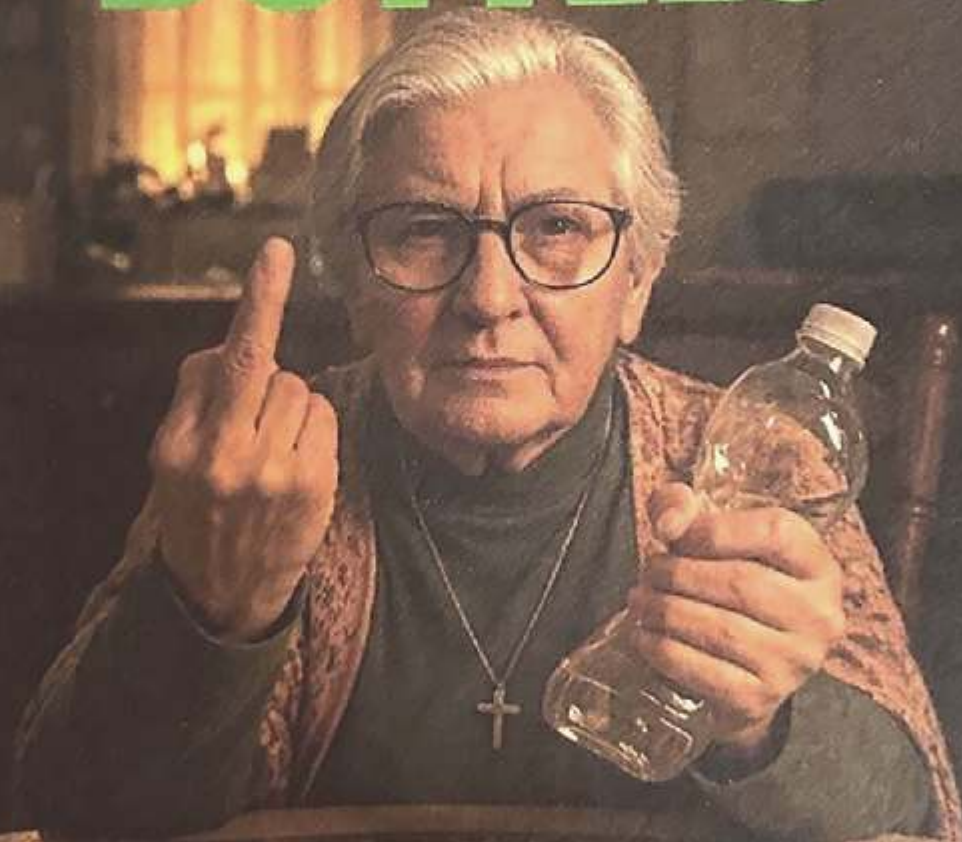
The novel offers a vision of Thailand far removed from complacent exoticism: a raw, meticulously documented, and literary perspective on rural Isan, the sex industry, predatory tourism, ritualized Buddhism, and survival as the only faith.

Within its narrative lies an uncomfortable truth about what it means to be a poor woman, a mother, a migrant, and desired.

Fabián C. Barrio is a character in his own right, with a thousand stories to tell. A tireless contributor to print journalism and radio, he spent two years traveling the world alone on a motorcycle and carried out an undercover research project on child slavery in Indian circuses. He shares his experiences on YouTube with a distinctive voice: intimate, reflective, unpretentious, and devoid of artifice.

AGUA
KMO

FUCK PLASTIC BOTTLES



Las botellas de plástico no fueron necesarias antes.
Tampoco lo son ahora. ¡Sé parte del cambio!



0% Refill the future 100% 0% Refill the future 100% 0% Refill the future 100% 0% Refill the future 100%

COCIDO DE CODICIA

Por Carlos Penas



Yo adobaría la carne con arcilla y arena para dar de comer a quienes se llenan la boca con frases como esa de "sobre gustos no hay nada escrito", para que se les jodan los molares y se fabriquen ladrillos dentro de sus estómagos. Puede que se refugien en la voz nasal de Pinocho, porque me suena a zanjar las conversaciones y a excavar zanjas para enterrar las charlas y los diálogos.

Y entiendo que sean una referencia mayúscula a los designios de la subjetividad, en serio, lo entiendo, de verdad que lo entiendo, y entiendo que con ellas se deja en evidencia la inutilidad de discutir sobre gustos personales, vale, lo sé, de veras, os lo juro, y lo sé porque en la viña del señor

hay gustos para todo. Pero las detesto porque son expresiones que parecen una pandemia antes que una paremia y me rechinan los incisivos como si fueran tizas blancas deslizándose sobre un encerado sin cera.

La última vez que la escuché fue a Federico, a propósito de mi cara de sorpresa cuando vi que le estaba echando kétchup a un Gallo de San Pedro con la cebollita crujiente. Además, ahora que escribo, me acuerdo también de Emiliano, aliñando una caldereta de langosta con salsa agridulce y leche condensada. Joder, casi acabamos a hostias porque no le gustó mucho que, al dispararme con la maldita frase, yo le animase a probar la mierda porque treinta millones

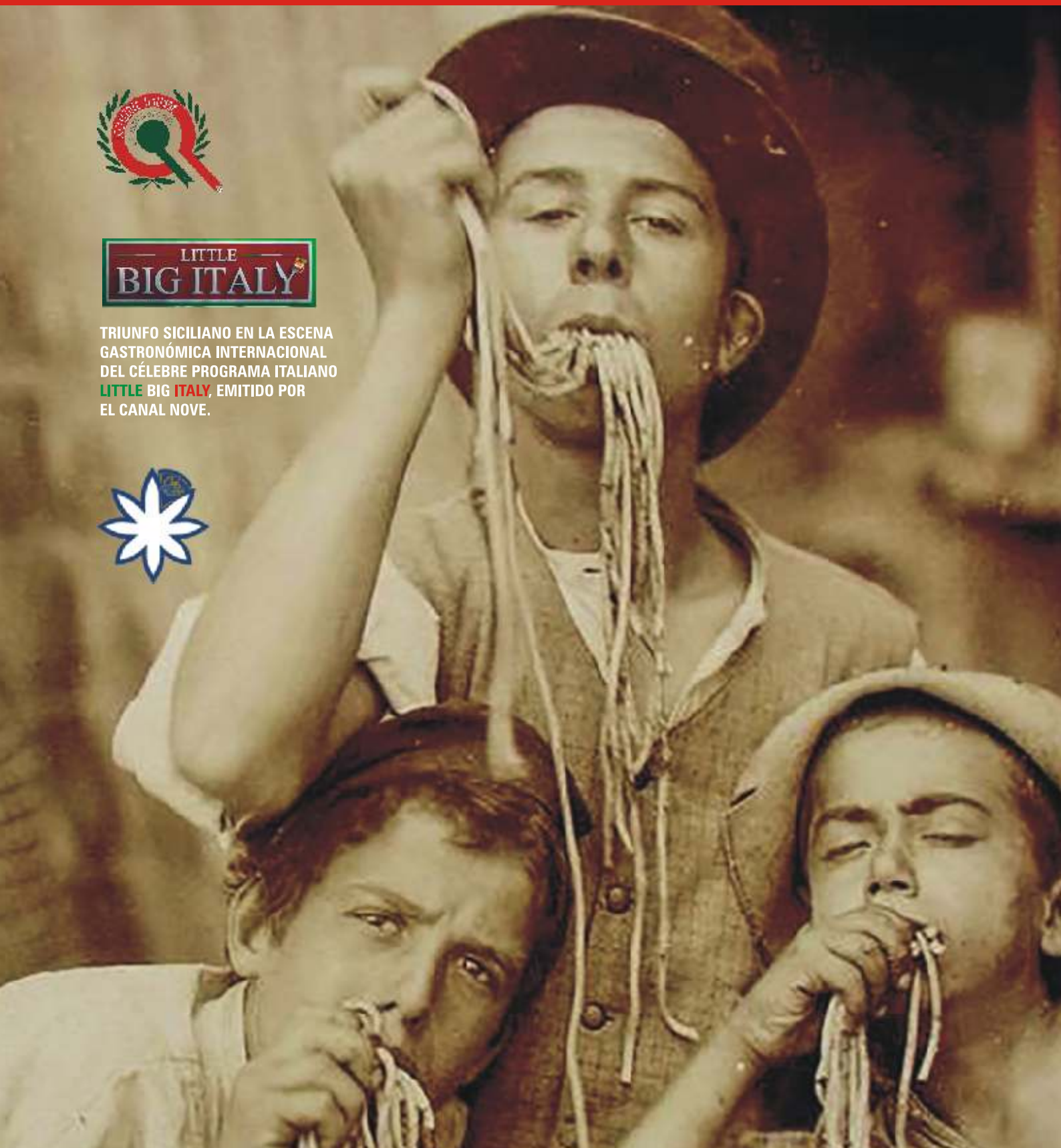
De moscas no podían equivocarse. No, no pienso interesarme por las croquetas favoritas de un coprófago.

No pienso batirme en duelo con quienes mojan las galletas napolitanas en un Albariño, ni con el que no sabe si son naranjas o limones y piensa que son los pelos de sus santos cojones, ni con el que grita a los cuatro vientos que su plato favorito son las angulas rellenas de bacalao. Qué va, no voy a enzarzarme entre las zarzas de unas palabras que vienen y van con el descuartizador de Boston por culpa de salpimentar la carne con sal y gas pimienta.

Por mí, como si se come un cocido de codicia preparado en una sartén con aguarrás, en familia y bendiciendo previamente la mesa.



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



RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET

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

ECCELLENZE ITALIANE





VIVIMOS EN UNA ÉPOCA DE MUCHO EGO Y Poca INTROSPECCIÓN

WE LIVE IN AN AGE OF INFLATED EGOS AND LITTLE INTROSPECTION

Resulta angustioso tener que vivir cada momento como si fuera el último, como si el placer fuera una obligación, la idea de tener que disfrutar todo el rato como una imposición, como si todo tuviera que ser épico.

It is distressing to feel pressured to live every moment as if it were the last, as if pleasure were an obligation, as if constant enjoyment were an imposition, as if everything had to be epic.

Por **Fernando Olmos** · *Fotografía: Archivo*

Un día de otoño de 2020, una negligencia ajena convirtió el espacio íntimo de un alquiler en una trampa silenciosa: Una intoxicación por monóxido de carbono que rozó la muerte y partió la vida en un antes y un después. De ese vértigo nace 'Oxígeno', un libro de Marta Jiménez Serrano que no busca el morbo sino la claridad, que usa el trauma como lente para observar lo frágil, lo imprevisible y lo absurdo de existir.

La vida no es una línea recta, es un suelo que puede ceder en cualquier instante, y esa certeza, tras el shock inicial, obliga a repensar cómo habitamos el tiempo. Lejos de abrazar la moda del 'carpe diem' esa exigencia agotadora de vivir cada momento como si fuera el último, convertida en obligación de felicidad y en una épica de lo cotidiano, se defiende la proyección hacia el futuro como combustible del deseo.

No importa si los planes se cumplen. Lo

esencial es la ilusión que los sostiene, esa capacidad de anhelar algo durante un año entero, como la Barbie que querías y al tenerla no cambio nada simplemente mantuvo viva la espera.

Ese mismo reconocimiento de la incertidumbre atraviesa el amor. La pareja se revela aquí como una metáfora de la convivencia. Dos miradas que comparten un mismo hecho pero lo habitan de forma opuesta. El amor no es un relato único, sino una narración compartida que exige voluntad, paciencia y la humildad de aceptar que el otro tiene su propia verdad sin que ello signifique traición.

Las relaciones no flotan en el vacío, están ancladas en condiciones materiales, geográficas y sociales que condicionan la misma existencia. La precariedad del alquiler, esa imposibilidad de colgar un cuadro o invitar a amigos a casa, no es solo un problema económico, es una herida en la intimidad. Un factor que

erosiona la salud mental y recuerda que el hogar es un derecho, no un privilegio. Frente a esto, el miedo aparece como una ilusión de control, una distracción que consume la energía necesaria para asumir la responsabilidad. Porque responsabilidad, al fin y al cabo, es hacerse cargo de lo propio, de lo colectivo.

LA CULTURA SE PUEDE USAR PARA QUEDAR POR ENCIMA DEL OTRO Y COMO ASCENSOR SOCIAL, PERO A MÍ ME INTERESA COMO LUGAR DE ENCUENTRO. Marta Jiménez Serrano

Escribir, en este contexto, es un acto de exposición y de orden. Separar la escritura de la publicación, permite hablar con libertad, colocar el trauma, poner palabras a lo indecible sin caer en el espectáculo. La autoficción, lejos de ser un ejercicio de narcisismo, se entiende

como introspección necesaria, un camino para suavizar el ego y conocerse, para diferenciarse de la época de la imagen y volver al yo. Las redes sociales, con sus luces y sombras, no contaminan el proceso creativo la literatura exige su propio tiempo y silencio, pero sí cumplen una función vital. Son espacios de encuentro, de conversación, de ese vínculo que a veces se busca y a veces se pierde. Porque la incomunicación es una obsesión recurrente, y la vida solo merece la pena cuando se logra tender puentes reales, cuando se deja espacio para el dolor

propio y ajeno sin la prisa de rellenar los silencios o fingir que todo está bien. Y en medio de tanta intensidad, la prosa elige la claridad. No por falta de complejidad, sino por convicción. Hacer sencilla una idea es el trabajo más arduo, y hacerlo así es, además, una postura ideológica. Una literatura que no busca erigirse en altar para iniciados, sino que aspira a ser un lugar de encuentro. Una escritura que su abuela, con apenas un año de escuela, habría podido comprender. Porque la cultura no es un ascensor social ni un muro que separa.

Es la certeza de que todos sentimos lo mismo, de que la vulnerabilidad nos iguala, y de que, incluso cuando la vida se vuelve extraña y rara después de rozar la muerte, exige, sobre todo, aprender a sostenerse mutuamente en la incertidumbre, a vivir sin angustia por lo que vendrá, y a reconocer que, a veces, el oxígeno no es solo el que entra en los pulmones, sino el que nos permite seguir preguntándonos, juntos, qué hacemos con lo que nos queda.





what is ours, both individually and collectively. "Culture can be used to place oneself above others or as a social ladder, but I am interested in it as a place of encounter." — Marta Jiménez Serrano. In this context, writing is an act of exposure and of ordering. Separating the act of writing from its publication allows for free expression, for giving trauma its proper place, for putting words to the unspeakable without succumbing to spectacle. Autofiction, far from being an exercise in narcissism, is understood here as a necessary introspection—a path to temper the ego, to know oneself, to step away from the image-saturated age and return to the self. Social media, with all their light and shadow, do not corrupt the creative process—literature demands its own time and silence—but they do serve a vital function. They are spaces of encounter, of conversation, of that connection which is sometimes sought and sometimes lost. Because disconnection is a recurring obsession, and life is only truly worth living when real bridges are built, when space is made for both personal and shared pain without the rush to fill the silence or pretend everything is fine. And amid all this intensity, the prose chooses clarity. Not for lack of complexity, but out of conviction. Making an idea simple is the hardest work of all, and doing so is, moreover, an ideological stance. This is literature that does not seek to set itself up as an altar for the initiated, but aspires to be a place of encounter. A kind of writing that her grandmother, with barely a year of formal schooling, could have understood. Because culture is not a social ladder, nor a wall that divides. It is the quiet certainty that we all feel the same things, that vulnerability levels us, and that even when life grows strange and unfamiliar after brushing against death, it demands, above all, that we learn to hold each other up in uncertainty, to live without dread for what lies ahead, and to recognize that, sometimes, oxygen is not just the air that fills our lungs, but the very thing that allows us to keep asking, together, what we will do with what remains.

ENG: On an autumn day in 2020, another's negligence turned the intimate space of a rented home into a silent trap: carbon monoxide poisoning that brushed against death and split life into a before and an after. From that vertigo comes "Oxygen", a book by Marta Jiménez Serrano that seeks not morbid fascination but clarity, using trauma as a lens to observe the fragility, unpredictability, and absurdity of existence. Life is not a straight line; it is a floor that can give way at any instant. That certainty, after the initial shock, forces a rethinking of how we inhabit time. Far from embracing the "carpe diem" trend—that exhausting demand to live every moment as if it were the last, transformed into a mandate for happiness and an epic framing of the everyday—the text champions looking toward the future as fuel for desire. It doesn't matter whether the plans actually materialize. What matters is the hope that sustains them, that capacity to yearn for something over an entire year—like the Barbie you longed for, which, once obtained, changed nothing but simply

kept the waiting alive. Because anticipation is, in itself, an act of living. That same acknowledgment of uncertainty permeates love. Here, the couple emerges as a metaphor for coexistence: two perspectives that share the same reality but inhabit it in entirely different ways. Love is not a single narrative, but a shared story that demands intention, patience, and the humility to accept that the other holds their own truth—not as an act of betrayal, but as a fact of being. Relationships do not float in a vacuum; they are anchored in material, geographical, and social conditions that shape existence itself. The precariousness of renting—that inability to hang a picture or invite friends over—is not merely an economic issue, but a wound to intimacy. It erodes mental health and serves as a stark reminder that having a home is a right, not a privilege. In the face of this, fear emerges as an illusion of control, a distraction that drains the energy needed to take responsibility. And responsibility, ultimately, means taking ownership of



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 · lasantaplaya.com

LA SANTA

RAO FU Y LA ALQUIMIA DEL COLOR

RAO FU AND THE ALCHEMY OF COLOR



La narrativa pictórica se funde con el espacio atmosférico, ofreciendo al espectador una perspectiva paralela.

The pictorial narrative merges with atmospheric space, offering the viewer a parallel Perspective.

Por Xiang Sheng An De

Hay pintores que trabajan la superficie y pintores que trabajan la herida. Rao Fu pertenece a los segundos. En sus cuadros, la narrativa pictórica no se limita a contar una historia: se disuelve, se filtra, se mezcla con el espacio atmosférico como un vapor que asciende desde un territorio remoto. El espectador no mira: entra. No observa, habita. Y en ese tránsito, algo se desplaza dentro de él, como si una corriente subterránea yin, yang, agua, montaña, reorganizara la respiración.

Rao Fu busca continuamente su voz interior. No es una metáfora amable, sino una operación quirúrgica: abrir el pecho, escuchar el latido, traducirlo en color. Cree que la historia que narran sus cuadros está siempre ligada al corazón, y por eso sus obras no se apoyan en la anécdota ni en la ilustración. Están arraigadas en la vida misma, en la vibración primaria de existir, y desde ahí se proyectan hacia una sensibilidad universal. No hablan de un lugar concreto, sino de un estado del ser. Su experimentación con los materiales pictóricos es una forma de alquimia. No busca un estilo, sino un registro emocional. Por eso su pintura abarca desde la tradición paisajística china, esa respiración vertical de la montaña, ese fluir

horizontal del agua, hasta el triángulo mágico formado por Munch, Doig y Daniel Richter. Tres vértices, tres intensidades, tres modos de entender que el color no es un adorno, sino una fuerza que altera la conciencia.

La armonía entre su singular representación del paisaje y su deseo de alcanzar lo más profundo del corazón crea un territorio donde cada cuadro es una puerta. El espectador puede cruzarla o quedarse al borde, pero la invitación está ahí, insistente.

ENG: There are painters who work on the surface, and painters who work on the wound. Rao Fu belongs to the latter. In his paintings, pictorial narrative does not merely tell a story; it dissolves, seeps through, and merges with the atmospheric space like vapor rising from a remote territory. The viewer does not simply look—they enter. They do not observe; they inhabit. And in that passage, something shifts within them, as though an underground current of yin, yang, water, and mountain were quietly reorganizing their breath.

Rao Fu is in constant pursuit of his inner voice. This is not a gentle metaphor but a surgical operation: opening the chest, listening to the

heartbeat, translating it into color. He believes that the story told by his paintings is always connected to the heart, and for this reason his works do not rely on anecdote or illustration. They are rooted in life itself, in the primal vibration of existence, and from that foundation they project themselves toward a universal sensibility. They do not speak of a specific place, but of a state of being.

His experimentation with pictorial materials is a form of alchemy. He is not searching for a style, but for an emotional register. This is why his painting encompasses everything from the Chinese landscape tradition—that vertical breathing of the mountain, that horizontal flow of water—to the magical triangle formed by Munch, Doig, and Daniel Richter. Three vertices, three intensities, three ways of understanding that color is not an ornament, but a force capable of altering consciousness. The harmony between his singular representation of landscape and his desire to reach the deepest chambers of the heart creates a territory in which every painting becomes a doorway. The viewer may choose to cross it or remain at the threshold, but the invitation is there, persistent and unmistakable.







Furkes 2011

INTROSPECCIÓN, SIMBOLISMO Y FIGURACIÓN EN LA OBRA DE EDU CARRILLO

INTROSPECTION, SYMBOLISM, AND FIGURATION IN THE WORK OF EDU CARRILLO



Criaturas nocturnas, símbolos íntimos y escenas que respiran desvelo construyen un imaginario donde la vulnerabilidad y la resistencia se tocan.

Nocturnal creatures, intimate symbols, and scenes that breathe sleeplessness construct an imaginary world where vulnerability and resilience meet.

Por Piluca Soriano

Obras que cuentan historias como códigos psicológicos, teatrales pero vulnerables, habitando un umbral entre la fantasía y la reflexión interior. Todo parece flotar en un punto intermedio, como si la realidad fuese un chiste mal contado y la pintura, el único lugar donde aún se puede respirar.

Cigarrillo, tacón, cabellos sueltos, manicura, pinta labios, vela encendida, Carrillo construye escenas cinematográficas que registran, como un archivo, el presente, en un formato que recuerda a la cartelera antigua pero al estilo Twin Peaks.

Hay algo de motel barato, de madrugada húmeda, de café recalentado y de luces que parpadean sin intención de arreglarse. Carrillo crea mundos a la vez personales y míticos, invitando al espectador a proyectar sus propias lecturas en cada plano.

El título de la exposición, *Sheep Are Counting Me*, opera como una inversión significativa de la conocida imagen de las ovejas que se cuentan para conciliar el sueño. Aquí no hay descanso posible. En lugar de ser el artista quien busca reposo, es la ansiedad, el insomnio y la fatiga los que lo observan, lo miden y, en

cierto modo, lo cuentan. Las ovejas no son un bálsamo: son testigos. Y no duermen. Y no olvidan. Y no perdonan. Esa vigilancia silenciosa se cuele en cada cuadro, como un murmullo que insiste en recordarte que incluso cuando crees haber escapado, sigues dentro del mismo sueño torcido. Esta tensión entre la creación y el agotamiento se materializa en pinturas que oscilan entre lo poético y lo prosaico, recordándonos que incluso en el santuario del estudio, el creador sigue siendo un siervo de su propia imaginación.

ENG: These works tell stories as psychological codes at once theatrical and fragile occupying a threshold between fantasy and inner reflection. Everything seems suspended in an in-between state, as if reality were a poorly told joke and painting the only place where one can still breathe.

A cigarette, a high heel, loose hair, a fresh manicure, lipstick, a burning candle, Carrillo assembles cinematic scenes that record the present like an archive, in a format that recalls vintage poster art filtered through a Twin Peaks sensibility.

There is something of the cheap motel, the damp hours before dawn, reheated coffee, and flickering lights with no intention of ever being repaired. Carrillo creates worlds that are simultaneously personal and mythical, inviting viewers to project their own interpretations onto every frame.

The title of the exhibition, *'Sheep Are Counting Me'*, functions as a meaningful inversion of the familiar image of counting sheep to fall asleep. Here, there is no possibility of rest. Instead of the artist seeking repose, it is anxiety, insomnia, and exhaustion that watch him, measure him, and, in a sense, count him. The sheep are not a balm; they are witnesses. They do not sleep. They do not forget. They do not forgive. This silent vigilance seeps into every painting like a murmur that insists on reminding you that even when you believe you have escaped, you remain trapped within the same distorted dream. The tension between creation and exhaustion materializes in works that oscillate between the poetic and the prosaic, reminding us that even within the sanctuary of the studio, the creator remains a servant to his own imagination.







MACIEJ KOŚĆ, EL CRONISTA DE LO INQUIETANTE

MACIEJ KOŚĆ, THE CHRONICLER OF THE UNSETTLING



Paisajes idílicos atravesados por criaturas que revelan el prejuicio cultural que preferimos no mirar.

Idyllic landscapes pierced by creatures that reveal the cultural prejudices we would rather not confront.

Por Wiejska Koza

Maciej Kosc avanza por el paisaje como un operador clandestino, un cronista de lo inquietante que ha aprendido a escuchar el murmullo subterráneo de las cosas. Sus cuadros no son ventanas, sino trampas o dispositivos de percepción alterada donde la belleza se abre como una flor venenosa y, en el centro, late siempre algo que no debería estar ahí. Un animal, un destello, una presencia que contradice la armonía del entorno. Todo funciona como un mecanismo de sabotaje poético. Un contraste deliberado, quirúrgico, que perfora la retina y deja entrar otra clase de luz. En el fondo, si es que existe un fondo en este teatro de espejos, se despliegan paisajes idílicos, casi prerrafaelitas, como si alguien hubiese intentado reconstruir un sueño victoriano con materiales demasiado vivos. La vegetación respira, la atmósfera se curva, la luz se derrama con esa suavidad romántica del siglo XIX que promete consuelo. Pero el consuelo es un rumor falso. Porque en el primer plano, emergiendo como intrusos en un jardín demasiado perfecto, aparecen criaturas fantásticas de anatomías improbables. Cuerpos que parecen ensamblados por un cirujano delirante. Ratas, sobre todo. Ratas que miran al espectador con una mezcla de inocencia y desafío, como si supieran que su sola presencia desestabiliza el cuadro entero. Kosc descubrió este efecto casi por

accidente. Observaba al público frente a sus primeras obras y detectó un patrón que se repetía con precisión de experimento científico. Primero, la admiración estética: "qué hermoso". Luego, un segundo golpe, más lento, más profundo: "pero... ¿por qué ratas?". Ese quiebre, esa grieta entre la belleza y el rechazo cultural, lo fascinó. Allí había un código, una falla en la percepción colectiva que podía explotarse. Y decidió hacerlo. Convertir el prejuicio en materia prima. Forzar al espectador a mirar de nuevo, a mirar mejor, a sentir empatía por un animal condenado.

ENG: Maciej Kosc moves through the landscape like a clandestine operator, a chronicler of the uncanny who has learned to listen to the subterranean murmur of things. His paintings are not windows but traps/devices of altered perception in which beauty unfolds like a poisonous flower and, at its center, something always pulses that should not be there. An animal, a glimmer, a presence that contradicts the harmony of its surroundings. Everything functions as a mechanism of poetic sabotage, a deliberate and surgical contrast that pierces the retina and allows another kind of light to enter. In the background if a background truly exists within this theatre of mirrors unfold idyllic landscapes, almost Pre-Raphaelite in character, as though someone had

attempted to reconstruct a Victorian dream using materials that were far too alive. The vegetation breathes, the atmosphere bends, and the light spills across the scene with the romantic softness of the nineteenth century, promising comfort. But comfort is a false rumor. Because in the foreground, emerging as intruders in a garden that is almost too perfect, appear fantastical creatures with improbable anatomies. Bodies that seem assembled by a delirious surgeon. Rats, above all. Rats that gaze directly at the viewer with a mixture of innocence and defiance, as though they understand that their very presence destabilizes the entire composition.

Kosc discovered this effect almost by accident. Watching audiences engage with his early works, he noticed a pattern repeating itself with the precision of a scientific experiment. First came aesthetic admiration: "How beautiful." Then a second reaction, slower and deeper: "But... why rats?"

That rupture that fissure between beauty and cultural rejection fascinated him. There was a code hidden within it, a flaw in collective perception that could be exposed and explored. And he decided to do precisely that.

To transform prejudice into raw material. To compel viewers to look again, to look more carefully, to feel empathy for an animal condemned





Su pintura es un laboratorio donde metaboliza influencias dispares con una naturalidad casi obscena. Del Barroco y el Manierismo toma el gusto por el detalle minucioso, la teatralidad, el exceso controlado. De la ilustración infantil y el maximalismo postmoderno, la libertad compositiva, el color que no pide permiso. Bebe de la sublimidad paisajística de la Escuela del Río Hudson, de la belleza idealizada de los prerrafaelitas, de la precisión casi científica de Audubon. Y en el presente, dialoga con la melancolía atmosférica de Peter Doig, con el neonaturalismo zoológico de Walton Ford, con la exuberancia barroca de los dinosaurios de Thomas Woodruff. Todo entra en su sistema. Todo se transforma.

La naturaleza nunca fue pura. El arte nunca fue un refugio. Es un campo de batalla. Kosciuszko lo sabe. Y por eso insiste. Porque en cada ser vivo hay un mensaje cifrado. Una invitación a mirar sin filtros. A aceptar que lo inquietante también es parte del mundo. Y que, quizá, siempre lo fue.

ENG: His painting is a laboratory in which he metabolizes disparate influences with an almost obscene naturalness. From the Baroque and Mannerism, he draws a taste for meticulous detail, theatricality, and controlled excess. From children's illustration and postmodern maximalism, he embraces compositional freedom and color that asks no permission. He draws from the sublime landscapes of the Hudson

River School, the idealized beauty of the Pre-Raphaelites, and the almost scientific precision of Audubon. In the contemporary sphere, he enters into dialogue with the atmospheric melancholy of Peter Doig, the zoological neo-naturalism of Walton Ford, and the baroque exuberance of Thomas Woodruff's dinosaurs. Everything enters his system. Everything is transformed. Nature was never pure. Art was never a refuge. It is a battlefield. Kosciuszko understands this. And that is why he persists. Because within every living being there is an encrypted message—an invitation to look without filters, to accept that the unsettling is also part of the world, and that perhaps it always has been.



JUAN DE DIOS MORENILLA Y CUANDO LA PINTURA CLÁSICA DIALOGA CON LA ENERGÍA VIBRANTE DEL CARTOON

JUAN DE DIOS MORENILLA: WHEN CLASSICAL PAINTING DIALOGUES WITH THE VIBRANT ENERGY OF CARTOON



Nos propone una visión e invita a disfrutar de la ficción sabiendo que lo es. Y en ese juego reside su magia.

He presents a vision that invites us to delight in fiction precisely because we know it is fiction. And it is in this very play that its magic resides.

Por John Headhunter

Inspirado en la teatralidad del Barroco español y flamenco época maestra del fingimiento y la ilusión, Morenilla construye universos donde la pintura clásica dialoga con la energía vibrante de la narrativa gráfica.

No se trata de una fusión casual, sino de una alquimia deliberada. La materialidad fluctuante de lo animado se convierte en espejo del propio acto de pintar. Cada pincelada es un guiño, cada composición una invitación a cuestionar lo que creemos real.

El título, "Dog Bless You", es un juego lingüístico, al intercambiar God por Dog, el artista subvierte jerarquías ancestrales. El perro, símbolo de compañía terrenal, ocupa el centro del lienzo como nuevo protagonista de una espiritualidad cotidiana. Ya no es el siervo, es el amo de la escena. Y con él, objetos domésticos y animales familiares irrumpen en la representación teatral de la pintura, rompiendo la cuarta pared del arte. Morenilla pinta perros que llenan el lienzo, que nos observan con ironía y

ternura, que desafían la solemnidad con una sonrisa cómplice. El humor y la ironía no son adornos, son materias primas con las que construye un universo creativo donde la tensión y el desequilibrio bailan sin caer, donde lo imposible se pinta con colores de certeza. Las obras de la muestra, son territorios de encuentro entre la historia del arte y la cultura pop, entre la tradición y la irreverencia, entre lo sagrado y lo doméstico.

ENG Inspired by the theatricality of Spanish and Flemish Baroque painting an era defined by illusion, artifice, and mastery of deception Morenilla constructs universes in which classical painting enters into dialogue with the vibrant energy of graphic storytelling.

This is not a casual fusion but a deliberate alchemy. The fluid materiality of the animated world becomes a mirror of the very act of painting itself. Every brushstroke is a wink; every composition an invitation to question what we believe to be real.

The title, 'Dog Bless You', is a linguistic playfulness with deeper implications. By replacing God with Dog, the artist subverts age-old hierarchies. The dog, a symbol of earthly companionship, takes centre stage as the protagonist of a new, everyday spirituality. No longer the servant, it becomes the master of the scene. Alongside it, domestic objects and familiar animals enter the theatrical space of painting, breaking the fourth wall of art itself.

Morenilla paints dogs that dominate the canvas, gazing back at us with equal measures of irony and tenderness, challenging solemnity with a knowing smile. Humour and irony are not decorative devices but essential materials from which he builds his creative universe a place where tension and imbalance dance without collapsing, where the impossible is rendered in colours of certainty.

The works in this exhibition are territories of encounter: between art history and popular culture, between tradition and irreverence, between the sacred and the domestic.







FRITZ BORNSTÜCK Y SU PROCESO CREATIVO QUE ÉL DENOMINA RECICLAJE CULTURAL

FRITZ BORNSTÜCK AND HIS CREATIVE PROCESS THAT HE CALLS CULTURAL RECYCLING

Estas aparentes mezclas azarosas de basura coexisten con frecuencia con la naturaleza en sus composiciones.

These seemingly haphazard assemblages of trash frequently coexist with nature within his compositions.

Por Walt Pluto

Guiados por la hábil pincelada del artista, estos objetos abandonados encuentran un nuevo propósito en su existencia, ya sea nutriendo nuevas flores mientras se descomponen, o simplemente siendo apreciados en medio de su desorden.

Las escenas interconectadas abarcan desde paisajes costeros hasta bosques tropicales y arquitectura neoclásica. Los protagonistas son objetos cotidianos y nostálgicos, como un antiguo gramófono o un telescopio astronómico. Innegablemente lúdicas, las pinturas de Bornstück también muestran una inquietante sensación de abandono, invitando al espectador a perderse en el pasado, el presente y los futuros posibles. Bornstück pinta como un 'bricoleur', reuniendo diversos materiales procedentes de contextos diferentes y combinándolos para crear algo nuevo mediante un lento proceso de pintura, superposición de capas y collage. Suele tomar decisiones intuitivas y con frecuencia deja que sea la propia pintura quien marque el rumbo: "Cava un agujero aquí, apila algo allá, rompe una ventana, planta un árbol; raspa esta capa de pintura, cubre aquella". Si se observa con atención, las capas individuales se revelan, haciendo tangible el proceso creativo de Bornstück.

La técnica de Bornstück es tan única

como su visión. Utiliza materiales heterogéneos, desde pigmentos tradicionales hasta residuos industriales, fusionándolos en una alquimia personal que desafía las categorías establecidas.

Sus pinceladas son espontáneas y gestuales y delicadas a la vez, trazos que parecen haber sido arrancados del aire mismo. El estilo resultante es inconfundible: una mezcla de expresionismo abstracto y realismo mágico que sumerge al observador en un estado de contemplación hipnótica. Los colores no solo decoran, sino que narran; las formas no solo representan, sino que evocan emociones primarias.

ENG: Guided by the artist's deft brushwork, these abandoned objects find renewed purpose in their existence whether by nourishing new blooms as they decompose, or simply being contemplated amidst their inherent chaos. The interconnected scenes span coastal landscapes, tropical forests, and neoclassical architecture. The protagonists are everyday, nostalgic objects, such as a vintage gramophone or a telescope. Undeniably playful, Bornstück's paintings also convey an unsettling sense of abandonment, inviting viewers to lose themselves across past, present, and possible futures.

Bornstück paints as a 'bricoleur', gathering disparate materials from varied contexts and combining them to forge something new through a deliberate, slow process of painting, layering, and collage.

The artist frequently makes intuitive choices, often allowing the painting itself to dictate its own course: "Dig a hole here, pile something there, break a window, plant a tree; scrape away this layer of paint, cover up that one." Upon close inspection, the individual layers reveal themselves, rendering Bornstück's creative process tangible.

Bornstück's technique is as singular as his vision. He employs heterogeneous materials, ranging from traditional pigments to industrial waste, fusing them through a personal alchemy that defies established categories.

His brushwork is at once forceful and delicate, with strokes that appear to have been plucked from the very air. The resulting style is unmistakable: a fusion of Abstract Expressionism and Magical Realism that immerses the viewer in a state of hypnotic contemplation.

Color does not merely decorate, but narrates; form does not simply represent, but evokes primal emotions.







SEMYON STAROV Y EL RENACIMIENTO DIGITAL DEL PATRIMONIO

SEMYON STAROV AND THE DIGITAL RENAISSANCE OF HERITAGE



Cómo la inteligencia artificial y la artesanía ancestral convergen para transformar la tradición en una nueva estética algorítmica.

How artificial intelligence and ancestral craftsmanship converge to transform tradition into a new algorithmic aesthetic.

Por Rococó de la Mer

Semyon Starov, conocido en las redes sociales bajo los seudónimos @morevsoli y @iichnic, se ha erigido como una figura pivotal en la intersección contemporánea entre la tradición artesanal y la vanguardia tecnológica. Su trabajo no es simplemente una juxtaposición de lo antiguo y lo nuevo, sino una fusión orgánica donde la artesanía ancestral dialoga intensamente con la inteligencia artificial. En este espacio liminal, Starov explora cómo las herramientas digitales pueden reinterpretar, preservar y transformar el patrimonio cultural, creando un puente tangible entre el pasado manual y el futuro algorítmico. En su obra, elementos tan tangibles y cargados de historia como las joyas tradicionales y el folclore visual se entrelazan con imágenes generadas por algoritmos complejos. Esta convergencia no busca reemplazar la mano del artesano, sino ampliar su alcance mediante la potencia de cálculo de las máquinas. El resultado son visiones de un patrimonio transformado, donde la memoria colectiva es metabolizada por sistemas artificiales que aprenden de los patrones históricos para generar nuevas estéticas. Estas obras invitan al espectador a reflexionar sobre la naturaleza cambiante de la identidad cultural en la era digital. Para Starov, la tradición no es una entidad estática destinada a desaparecer bajo el peso de la modernidad; por el contrario, es un

organismo vivo que muta. La inteligencia artificial actúa como un catalizador de esta mutación, permitiendo que los símbolos ancestrales adquieran nuevas formas y significados sin perder su esencia fundamental. A través de sus proyectos, demuestra que la tecnología puede ser una herramienta de conservación activa, capaz de rescatar detalles olvidados y recombinarlos en narrativas visuales inéditas. Su enfoque desafía la noción preconcebida de que la automatización deshumaniza el arte. Su labor no solo preserva el legado cultural, sino que lo proyecta hacia horizontes inexplorados, asegurando que la artesanía siga siendo relevante en un mundo dominado por lo digital.

ENG: Semyon Starov, known on social media under the pseudonyms @morevsoli and @iichnic, has emerged as a pivotal figure at the contemporary intersection of artisanal tradition and the technological vanguard. His work is not merely a juxtaposition of the old and the new, but an organic fusion where ancestral craftsmanship engages in a profound dialogue with artificial intelligence. In this liminal space, Starov explores how digital tools can reinterpret, preserve, and transform cultural heritage, creating a tangible bridge between the handcrafted past and the algorithmic future.

In his work, elements as tangible and steeped in history as traditional jewelry and visual folklore intertwine with images generated by complex algorithms. This convergence does not seek to replace the artisan's hand, but rather to extend its reach through the computational power of machines. The result yields visions of a transformed heritage, where collective memory is metabolized by artificial systems that learn from historical patterns to generate new aesthetics. These works invite the viewer to reflect on the evolving nature of cultural identity in the digital age.

For Starov, tradition is not a static entity destined to fade under the weight of modernity; on the contrary, it is a living organism that mutates. Artificial intelligence acts as a catalyst for this mutation, allowing ancestral symbols to take on new forms and meanings without losing their fundamental essence. Through his projects, he demonstrates that technology can serve as a tool for active preservation, capable of rescuing forgotten details and recombining them into unprecedented visual narratives. His approach challenges the preconceived notion that automation dehumanizes art. His work not only preserves cultural legacy but also projects it toward uncharted horizons, ensuring that craftsmanship remains relevant in a world dominated by the digital.











CAN IBIZA CUMPLE 5 AÑOS CONSOLIDANDO SU LATIDO ARTÍSTICO

CAN IBIZA TURNS 5, CONSOLIDATING ITS OWN ARTISTIC PULSE

CAN Art Fair Ibiza celebra su quinta edición convirtiendo la isla en un territorio donde el arte muta, la realidad se derrite y el verano abre una grieta luminosa que lo transforma todo.

CAN Art Fair Ibiza celebrates its fifth edition by transforming the island into a territory where art mutates, reality melts, and summer opens a luminous crack that changes everything.

Por Mónica Cascanueces

La isla blanca respira como un animal viejo y brillante, un monstruo mediterráneo que nunca duerme y que cada junio abre la boca para devorar arte, turistas, dealers de luz y coleccionistas con las pupilas dilatadas. Cinco años ya. Cinco vueltas al sol desde que CAN Art Fair Ibiza decidió instalar su laboratorio de visiones en FECOEV, ese hangar blanco donde la realidad se derrite como cera caliente. Y ahora, en 2026, el aniversario llega como un disparo silencioso, una señal codificada en la arena del 25 al 28 de junio, cuando Ibiza vuelve a convertirse en un territorio de mutaciones estéticas, un ecosistema donde las obras respiran, sudan, sangran.

La feria se anuncia como un templo del verano, una bienvenida ritual a la Ibiza Art Week, pero yo lo veo de otra manera, un portal, un agujero en la membrana del mundo donde las galerías se alinean como naves nodriza. Mira Madrid, Future Gallery, Gathering London, IOMO Bucarest, VETA Madrid, LA BIBI Palma, Ruttkowski;68, Good Mother Gallery... nombres que suenan como contraseñas de un club clandestino. Cada stand es un compartimento estanco lleno de electricidad, un pequeño laboratorio donde los artistas manipulan la materia como si fuese un organismo vivo. Las obras de los artistas parecen haber sido arrancadas de un sueño

febril. Adele Renault, Alain Urrutia, Bel Fullana, Eloy Arribas, Emily Ray Counts, Erwin Wurm, Jesús de Miguel, Kaori Yabusaki... nombres que laten como pulsos irregulares. Cada pieza es un mensaje cifrado, un fragmento de un universo paralelo. Hay esculturas que parecen restos arqueológicos de un futuro que ya ocurrió, pinturas que funcionan como espejos rotos donde uno se ve multiplicado, distorsionado, devorado por su propia sombra. El ambiente es una mezcla de fiesta y trance. La música llega desde algún punto indeterminado, un latido grave que acompaña el flujo de cuerpos y afuera, el sol cae sobre la isla como un reflector divino.

ENG: The White Isle breathes like an ancient, radiant creature a Mediterranean monster that never sleeps and, every June, opens its mouth to devour art, tourists, dealers of light, and collectors with dilated pupils. Five years already. Five revolutions around the sun since CAN Art Fair Ibiza decided to establish its laboratory of visions at FECOEV, that white hangar where reality melts like hot wax. And now, in 2026, the anniversary arrives like a silent gunshot, a coded signal etched into the sand from June 25 to 28, when Ibiza once again becomes a territory of aesthetic mutations, an ecosystem where artworks breathe, sweat, and bleed.

The fair presents itself as a temple of summer, a ritual welcome to Ibiza Art Week. But I see it differently: a portal, a tear in the membrane of the world where galleries align like motherships. Mira Madrid, Future Gallery, Gathering London, IOMO Bucharest, VETA Madrid, LA BIBI Palma, Ruttkowski;68, Good Mother Gallery names that sound like passwords to a clandestine club. Each booth is a sealed compartment charged with electricity, a small laboratory where artists manipulate matter as if it were a living organism. The works on display seem torn from a fever dream. Adele Renault, Alain Urrutia, Bel Fullana, Eloy Arribas, Emily Ray Counts, Erwin Wurm, Jesús de Miguel, Kaori Yabusaki names that pulse with irregular rhythms. Every piece is an encrypted message, a fragment of a parallel universe. There are sculptures that resemble archaeological remains from a future that has already happened, paintings that function as shattered mirrors in which viewers see themselves multiplied, distorted, consumed by their own shadows. The atmosphere is a blend of celebration and trance. Music drifts in from some indeterminate point, a deep heartbeat accompanying the flow of bodies, while outside the sun falls upon the island like a divine spotlight.

CANN

**ART FAIR
2026
25–28 JUN**

IBIZA

C ONTEMPORARY ART NOW

A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA

Av. de Jaume III, 5. Palma.

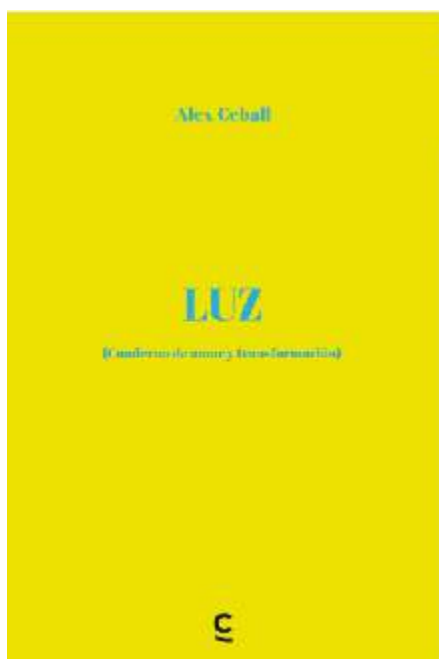
www.bluebananabrand.com



SOLID CLOTHES

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

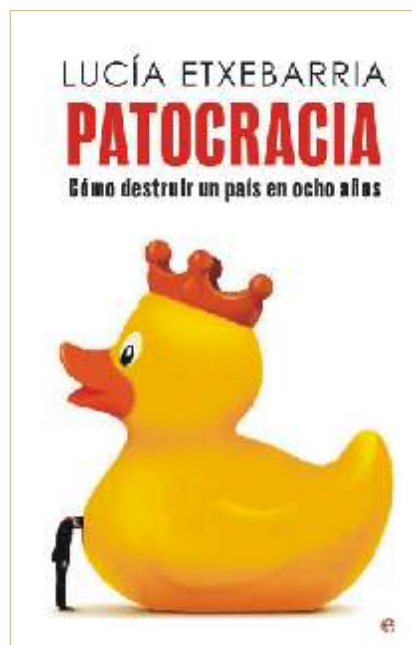
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



LIBRO: **LUZ**

AUTOR: **ALEX CEBALL**

El autor debuta en el universo poético con este poemario contemporáneo



TÍTULO: **PATOCRACIA**

AUTOR: **LUCIA ETXEBARRIA**

Patocracia, el término que describe los sistemas de poder dominados por personalidades patológicas, ofrece una lectura personal y demoledora del panorama español.

A MUST HAVE



ANNE & VALENTIN SUNGLASSES
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma, Mallorca.
Tel. 971 228 680 · opticatoscana.com



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



ADIDAS SAMBA OG: 120€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma, Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



BIRKENSTOCK NAPLES WRAPPED: 160€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

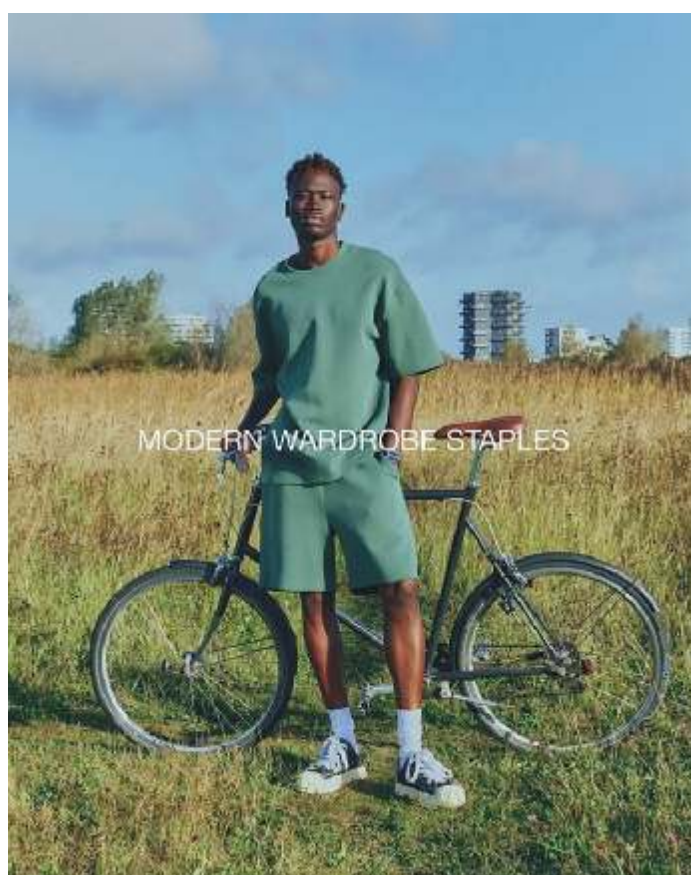
¡Solid. Básicos con carácter

¡Solid. Staples with character

Pasatiempos store. Pas d'én Quint, 3. Palma. Mallorca. Pasatiempos.net

Desde 1999, esta firma danesa no pierde el tiempo con modas de usar y tirar. Se dedica al diseño casual de líneas minimalistas de calidad.

Since 1999, this Danish label hasn't wasted a second on disposable trends. It sticks to casual design built on clean, minimalist lines and real quality.



ENG: It focuses on what actually matters: the clothes you throw on day after day without a second thought. Their collections take classic cuts and twist them with a streetwise edge, all dialed into color palettes that don't shout, but definitely speak. Shirts, trousers, graphic tees, sweatshirts, and whatever else you need to get dressed without losing your edge. No half-baked fits here.

Every piece comes out of a design and production process that leaves nothing to chance: timeless wear, priced right, picked with a sharp eye and serious respect for the craft.

Solid's foundation is clear-cut: refine the essentials, and never stand still. It's aimed at the one after dependable daily quality without the fluff, but also at the one hunting for something different—pieces with that forward-thinking or seasonal twist that actually sets you apart.

Se dedica a lo que realmente importa: las prendas que uno se pone día tras día sin pensarlo. Sus colecciones toman cortes clásicos y los tuercen con un giro callejero, todo encajado en paletas de color que no chillan, pero que hablan. Camisas, pantalones, camisetas gráficas, sudaderas y lo que haga falta para vestirse sin perder el norte. Nada de ropa improvisada. Cada pieza sale de un proceso de diseño y producción que no deja cabos sueltos: prendas

atemporales, a precio que no arruina, seleccionadas con ojo clínico y respeto por el oficio. La base de Solid es clara: pulir lo esencial y no quedarse quieto.

Apunta al que busca calidad para el día a día sin adornos innecesarios, pero también al que quiere algo distinto, con ese toque de vanguardia o estacional que marca la diferencia. Sin rodeos, sin pretensiones, pero con carácter.

**NO NONSENSE.
NO PRETENSE.
JUST CHARACTER.**

FOODIES & TRAVELLERS



Duet by David Toutain

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

La Santa, un santuario que ralentiza el tiempo

Ese lugar donde el tiempo baja el ritmo y la experiencia se vuelve sensorial se convierte en refugio junto al mar donde la luz, la brisa y la cocina se entrelazan en un momento inolvidable.

La Santa, a sanctuary where time slows down

A place where time eases its pace and experience becomes purely sensory a seaside refuge where light, breeze, and cuisine intertwine to create an unforgettable moment.

Calle del Mossèn Llorenç Riber 1. Sobre la Playa. Ca'n Picafort. Tel. 971 852 169

Hay una gravitación suave que te arrastra hacia el bar de siempre, ese que parece brotar de la arena misma, y donde el aire llega mezclado con aromas de lima, plancha caliente y especias que despiertan la memoria. No sientes que lo visitas, vuelves a habitarlo. Es la misma esencia, sí, pero vestida con otra luz; un diálogo antiguo entre el lugar y quien lo pisa, hecho de repeticiones, pequeños cambios y sabores que anuncian que algo está a punto de suceder. Aquel rincón se sostenía sobre mesas comunes y taburetes altos coloridos frente a la barra, con vistas a la playa, donde los desconocidos se rozaban sin prisas y las conversaciones se tejían solas. Desde allí, el espacio se abría hacia la zona chill out, refugio natural del aperitivo, ese ritual que comienza cuando el sol acaricia el mar en tono menor. Los primeros cócteles cítricos, herbales y estimulantes anuncian que la tarde se inclina hacia el placer. Si avanzas al otro lado vas descubriendo un espacio amplio, donde el toldo filtraba el sol formando la sombra fragmentada de un árbol, y donde unas mesas permanecían habitadas por fieles del verano. Un camarero se aproximó con paso leve. Alguien pidió la carta. No hubo duda: la ensalada Vietnamita,

con col, zanahoria, lima, cilantro, menta, cacahuetes y esa salsa vibrante que despierta el paladar. A su lado, otra mesa compartía unos Put@s Tacos de gallo de San Pedro y cola de gambón con mayonesa de Sriracha; más allá, unos espaguetis marinera con mejillones y gamba roja salteados en fumet y vino blanco. En el centro, una paella avanzaba hacia una familia, era una paella negra de sepia en su tinta con alioli. En otra mesa, un tataki de atún en soja reposaba sobre algas y adornado con sésamo y edamame, como un pequeño paisaje marino. «Qué maravilla», pensó. Disfrutar un instante no es solo vivirlo, es dejar que se imprima.

ENG: There is a gentle pull that draws you toward the familiar bar, the one that seems to rise from the sand itself, where the air carries scents of lime, sizzling grills, and spices that awaken memory. You do not feel as though you are visiting it; you feel as though you are returning. The essence remains the same, yet dressed in a different light enduring dialogue between the place and those who walk upon it, woven from repetition, subtle changes, and flavors that hint that something special is about to unfold. That corner once revolved around communal tables and colorful high stools

facing the bar, overlooking the beach, where strangers mingled without haste and conversations flowed naturally. From there, the space opened into the chill-out area, the natural setting for aperitifs that ritual that begins when the sun softens over the sea and the first cocktails, citrusy, herbal, and refreshing, announce that the afternoon is gently surrendering to pleasure. The scene continued through a spacious setting where awnings filtered the sunlight into dappled shade, while tables remained occupied by devoted summer regulars. A waiter approached with an easy stride. Someone asked for the menu. There was no hesitation: the Vietnamese Salad, with cabbage, carrot, lime, cilantro, mint, peanuts, and a vibrant dressing that awakens the palate. Nearby, another table shared the Tacos, filled with locally caught John Dory and king prawn tails, finished with Sriracha mayonnaise. Further along, seafood spaghetti arrived with mussels and sautéed red prawns in a delicate fumet and white wine sauce. At the center, a black squid-ink paella with alioli made its way toward a family. At another table, a soy-marinated tuna tataki rested on seaweed, garnished with sesame seeds and edamame, like a miniature seascape. "How wonderful," someone thought.



La experiencia foc i brases que reescribe el sabor en Vila Cinc

En este rincón, el fuego marca el ritmo y la materia prima dicta la historia. La experiencia «foc i brases» revela lo que cada pieza ha guardado en silencio, su origen, su carácter y su verdad.

The foc i brases experience rewrites flavor at Vila Cinc

In this corner, fire sets the rhythm and the ingredients tell the story. The Foc i Brases experience reveals what each ingredient has kept in silence—its origin, its character, and its truth.

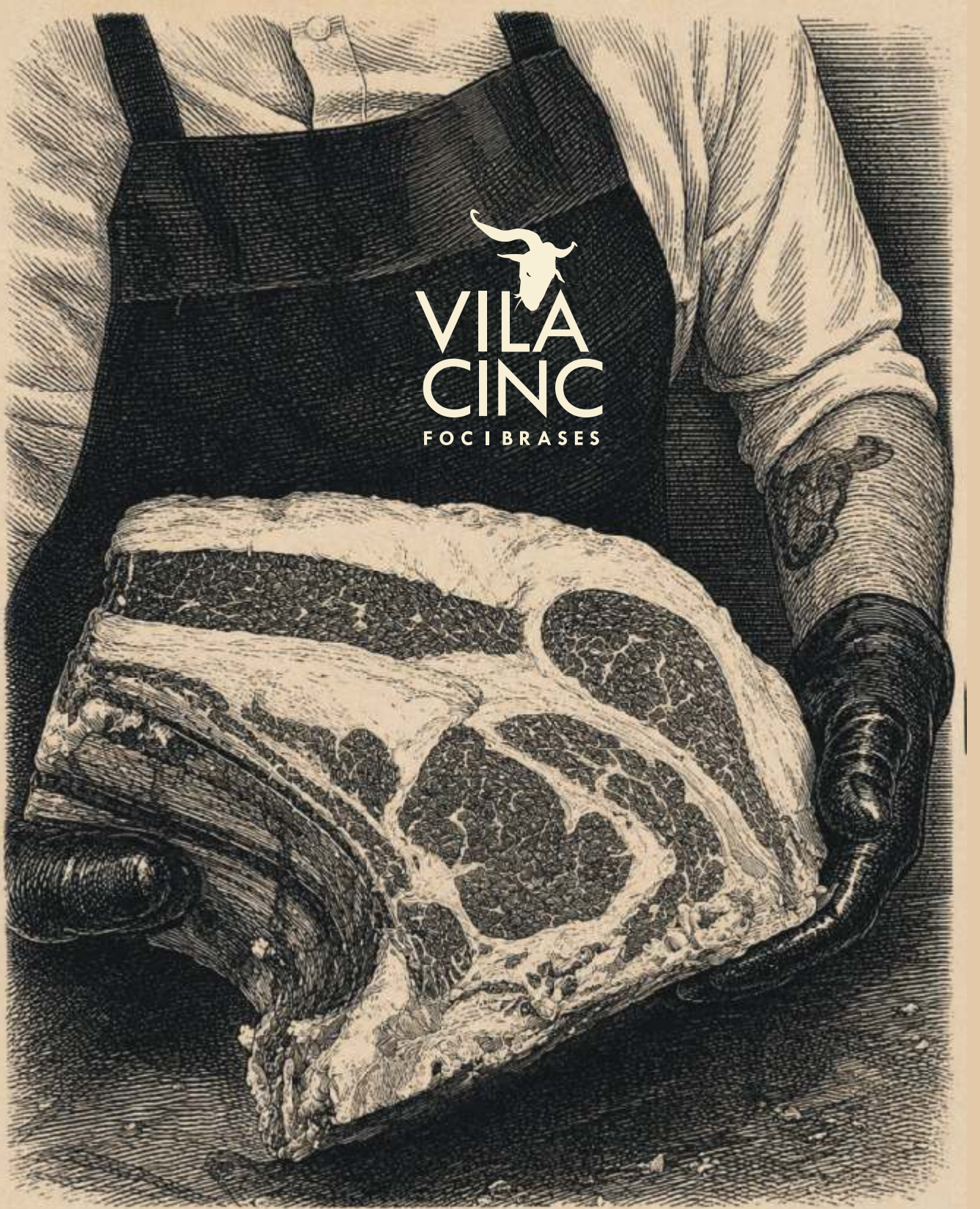
Plaça de la Vila, 5. Alaró. Mallorca.

El fuego siempre dice la verdad. No admite dudas ni adornos. En Vila Cinc lo saben bien. Allí, en Alaró, la nueva experiencia «foc i brases» no es un concepto ni una moda, es una forma de cocinar que revela lo que la carne ha guardado durante años. El calor abre sus secretos. El humo despierta lo que dormía en silencio. Y el sabor, al fin, se muestra sin miedo. Las piezas llegan de la montaña, de la tierra o del mar. Anfitriones como Dario Zappalà que conoce el fuego como quien conoce un viejo oficio lo repiten como un credo, todo plato empieza con una materia prima de calidad. Lo demás es trabajo, paciencia y respeto. Entra, toma asiento y deja que la casa te reciba. El comedor tiene algo de hogar antiguo, algo de refugio, algo de esos lugares donde uno se sienta y sabe que será bien tratado. Si avanzas hacia el interior, encontrarás la terraza jardín. Un rincón escondido, rodeado de vegetación que crece como si quisiera abrazar las mesas. Allí, presidiéndolo todo, se alza una parrilla artesanal, construida a medida. Hierro, fuego y oficio. No es un adorno: es el corazón del lugar. El aire huele a tierra húmeda y

a brasas. Es un sitio para quedarse, para mirar sin prisa, para escuchar cómo respira la casa. Vila Cinc es la unión entre producto y verdad. Una cocina que no esconde nada. Una parrilla que manda. Allí se asoman solomillos y chuletones, pero también pulpos que desprenden aromas al contacto con el hierro. La carta cambia según el mercado, como debe ser. No hay artificio. Solo fuego vivo y manos que conocen su oficio. Los criterios son claros: calidad del producto, origen, punto exacto de cocción, dominio del fuego, conocimiento del equipo, hospitalidad. Nada se deja al azar.

ENG: Fire always tells the truth. It leaves no room for doubt or embellishment. At Vila Cinc, they know this well. Here in Alaró, the new Foc i Brases experience is neither a concept nor a trend; it is a way of cooking that uncovers everything the ingredients have held within. Heat unlocks their secrets. Smoke awakens what lay dormant. And flavour finally reveals itself without restraint. The ingredients arrive from the mountains, the land, and the sea. Hosts such as Dario Zappalà, who understands fire

as one understands an old craft, repeat it like a creed: every great dish begins with exceptional produce. Everything else is work, patience, and respect. Step inside, take your seat, and allow the house to welcome you. The dining room carries something of an old family home, something of a refuge, one of those places where you instinctively know you will be well looked after. Venture further in and you will discover the garden terrace, a hidden corner surrounded by lush vegetation that seems to embrace the tables. At its centre stands a bespoke artisanal grill. Iron, fire, and craftsmanship. It is not a decorative feature; it is the heart of the restaurant. The air carries the scent of damp earth and glowing embers. It is a place to linger, to observe without haste, and to listen to the rhythm of the house. Vila Cinc is where product and authenticity meet. A cuisine that hides nothing. A grill that commands attention. Prime cuts and rib steaks share the fire with octopus, releasing rich aromas as they meet the iron. The menu changes with the market, as it should. There is no artifice here only live fire and skilled hands that know their craft. The standards are clear: quality of produce, provenance, precision




**VILA
CINC**
FOC I BRASES

<h2>El Arca, un Rioja singular de Quel. Viticultura Ancestral desde 1327</h2>	<h2>El Arca: A Singular Rioja from Quel. Ancestral Winemaking Since 1327</h2>	
<p>El Arca es un viaje al pasado. A la viticultura ancestral de Rioja. Austeridad de un suelo pobre, esencial, frágil. El tiempo se detiene en Quel, a los pies de su castillo del siglo XV. Vino singular de un viñedo único en el Viejo Mundo. Una viña anclada en la memoria, un vestigio, un tesoro.</p> <p>📍 Un viñedo entre tres siglos</p> <p>La viña llamada El Arca está situada al norte del castillo roquero de Quel del siglo XV y recibe su nombre de una curiosa edificación aledaña del siglo XIX cuya función era la de dividir las aguas en tres acequias similares: una para Arnedo, otra para Autol y un tercer ramal con destino a Quel. Sin embargo, este viñedo vive en una curiosa paradoja hídrica, ya que a pesar de sentir el fluir constante del líquido elemento, su alma es de puro secano, de ínfimas pero maravillosas producciones. El Arca cuenta con una superficie de 0,89 hectáreas y es una verdadera reliquia de garnachas centenarias de las que ya se tienen datos de 1892. Su extrema longevidad demuestra la asombrosa adaptación de la casta garnacha a esta zona concreta de Rioja y la constatación más nítida de la identificación de una variedad con un terruño. Sus apenas 2.000 cepas conviven en una superficie de 7.000 m² en la que además de garnachas aparecen individuos de otras variedades blancas como</p>	<p>demostración exacta de la viticultura tradicional que se realizaba en esta zona de Rioja desde tiempo inmemorial. Buena parte del vino se hacía en la viña, la primera mezcla llega a la bodega en las propias bayas expresando así la personalidad concreta de un viñedo tan singular como frágil. El suelo de El Arca configura también el asombro de un pequeño universo, una amalgama de arenas con limos y diversos planos arcillosos, minúsculos pero perceptibles, que confieren la personalidad de un suelo pobre en extremo pero esencial para producir vinos tan peculiares.</p> <p>📍 Fragilísimo equilibrio</p> <p>La orientación de El Arca también juega un papel decisivo tanto para su supervivencia a lo largo del tiempo como para lograr el fragilísimo equilibrio entre la producción y la excelencia, ya que se enfrenta al cierzo y se protege del bochorno de la canícula del verano. La elección de este espacio por los viticultores que la plantaron a finales del siglo XIX vuelve a poner de relieve el valor del conocimiento del territorio de aquellos padres de la viticultura riojana. Cada cepa es un verdadero asombro, esculturas de brazos retorcidos y nervudos que tienen impreso en su escorzo el valor de la madera vieja, la profundidad de cada año, de cada vendimia y de la sucesión de estaciones que han ido esculpiendo con el tiempo la personalidad de cada cepa.</p>	<p>📍 Cata El Arca 2021</p> <p>Color rojo picota con vivos reflejos rubí que delatan una evolución moderada y cierta madurez en el vino. Evoluciona sutil pero constantemente en la copa, desplegando una gran riqueza de matices aromáticos. En primer lugar destacan las frutas rojas y negras muy maduras: compota de cereza, cereza en licor, mora, arándano, frambuesa y ciruela pasa. Se suman notas florales finas (violeta), hierbas aromáticas y sotobosque mediterráneo (romero, tomillo), junto a sutiles recuerdos trufados que hablan claramente de su terruño. Aparecen después delicadas notas lácteas (bollería fina, café con leche), especiadas (pimienta blanca, clavo) y de crianza bien integrada: tabaco fresco, pan tostado, almendra amarga y vainilla. Todo ello en perfecta armonía, siempre respetando y complementando el carácter frutal inicial. En boca es un vino potente, voluminoso y sabroso, de gran amplitud y redondez. Tiene peso en el centro de boca, excelente equilibrio y una acidez marcada pero muy bien integrada que aporta frescura y tensión. Los taninos están finamente pulidos, sedosos y completamente domados. Deja una sensación grasa muy agradable que invita a seguir bebiendo. Es largo y persistente, volviendo a mostrar en retronasal toda su complejidad, con las notas frutales maduras y las especiadas como protagonistas finales.</p>

Mandragora Hidromel participará en el Mercado de Ultratumba

La segunda edición del Mallorca Dead Festival transformará la Factoría de So en un aquelarre contemporáneo de artesanía, pócimas ritualísticas y música.

Mandragora Mead will take part in the Market of the Beyond

The second edition of the Mallorca Dead Festival will transform the Factoría de So into a contemporary coven of craftsmanship, ritual potions, and music.

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

Artesanía con un pasado místico, hidromiel digna de antiguos rituales y brindis funerarios y una estética gótica se darán cita el próximo 20 de junio en la antigua Factoría de So de Santa María, donde la segunda edición de Mallorca Dead Festival extenderá su presencia. Una convocatoria imprescindible para quienes orbitan vibrando del deathrock, el post-punk y el metal industrial. En esta amalgama de voces creativas nace como una feria pagana, este aquelarre contemporáneo que reunirá puestos que parecen arrancados de un desván embrujado, objetos simbólicos, muñecas góticas, reliquias que insisten en seguir vivas.

El Mercado de Ultratumba se manifiesta como un punto de encuentro para artistas, artesanos y creadores vinculados a la cultura gótica y a las estéticas más sombrías. Un universo donde conviven corsés, encajes, cuero, botas de combate, plata envejecida y símbolos ancestrales bajo una atmósfera musical que no acompaña, más bien posee. Nos adentrarnos más allá de su origen medieval, para recordar que la cultura gótica se ha consolidado como un movimiento contracultural profundamente conectado con la

música oscura, la literatura romántica y una estética cargada de simbolismo. En este escenario emerge el Mercado de Ultratumba, dispuesto a convertirse en uno de los espacios más singulares del festival.

Mandragora Hidromel colabora con **Obskura Events** organizando la segunda edición de Mallorca Dead Fest y el Mercado de Ultratumba inaugura su primera edición. Y así, antes que la noche toma posesión sobre la Factoría de So, el Mercado de Ultratumba desplegará sus puestos a partir de las 18h y los primeros 100 asistentes tendrán un vaso de hidromiel como obsequio.

ENG: Craftsmanship steeped in a mystical past, mead worthy of ancient rituals and funeral toasts, and a gothic aesthetic will converge on June 20 at the former So Factory in Santa María, where the second edition of Mallorca Dead Festival will expand its presence. An essential gathering for those who gravitate toward deathrock, post-punk, and industrial metal. Within this amalgam of creative voices emerges a pagan fair, a contemporary coven bringing together stalls that seem torn from a haunted attic, symbolic objects, gothic dolls, and relics

that stubbornly refuse to die. The Market of the Beyond presents itself as a meeting point for artists, artisans, and creators connected to gothic culture and darker aesthetics. It is a universe where corsets, lace, leather, combat boots, aged silver, and ancestral symbols coexist beneath a musical atmosphere that does not merely accompany the event it possesses it.

Venturing beyond its medieval origins, we are reminded that gothic culture has established itself as a countercultural movement deeply connected to dark music, Romantic literature, and an aesthetic rich in symbolism. Within this setting, the Market of the Beyond emerges, poised to become one of the festival's most distinctive spaces.

Mandragora Hidromel is collaborating with **Obskura Events** to organize the second edition of Mallorca Dead Fest, while the Market of the Beyond will celebrate its inaugural edition. And so, before the night takes possession of the So Factory, the Market of the Beyond will unfold its stalls (6p.m.), and the first 100 attendees will receive a complimentary glass of mead as a gift.



ORIGEN

elige tu vino

WINE SPOT



Un vino blanco de la D.O. Ycoden-Daute-Isora elaborado por Borja Pérez Viticultor en la isla de Tenerife. Elabora con variedades autóctonas y respetando en todo momento el fruto. Los suelos predominantes de la zona están compuestos de cenizas y rocas con un clima claramente influenciado por el océano atlántico. Artífice Vidueños Blanco es un vino elaborado con Albillo, Gual, Marmajuelo y Listán Blanco de diferentes viñedos en distintos puntos de la comarca.

ARTÍFICE VIDUEÑOS BLANCO

• restaurantesangel.es



Un vino blanco de la D.O. Bizkaiko Txakolina producido por la bodega Itsasmendi. Este vino es un monovarietal de Hondarribi Zuri. Con tres hectáreas iniciales en Muskiz, Bakio y Mendata se crea una Bodega con capacidad para 25.000 ltrs en Muskiz. En el año 2003 se traslada las instalaciones Gernika. Destacando estos años no solo por la buena aceptación de su Txakoli Itsasmendi entre prensa especializada, restauradores y consumidores sino por su capacidad de innovación en la realización de novedosos productos.

TXAKOLI ITSASMENDI ARTIZAR

• bodegasitsasmendi.com



Peña Caballera 2022 es un vino que procede de una única parcela que se sitúa en la zona superior de la finca Marañones. Apenas una hectárea y media de cepas viejas de garnacha surgen de sus suelos graníticos y se elevan sobre el resto de viñas de San Martín de Valdeiglesias. La filosofía de respeto en su viticultura y en la elaboración logran la expresión plena de una viña excepcional. La frescura de la sierra de Gredos. Equilibrio del paisaje de Marañones. Floralidad y finura de una garnacha única. Final delicado y elegante.

PEÑA CABALLERA 2022

• bodegamaranones.com



Un tinto atlántico distinto 58 % de Pinot Noir, un 20% de Hondarribi Beltza de viñedos de Gorliz y Muskiz y un 22% de Cabernet Franc (Berdexa Zarie) del paraje de Basarte de Bakio. Estas dos variedades atlánticas de marcado carácter transmiten de una forma franca y elegante las características eco fisiológicas de las dos parcelas ubicadas muy próximas al mar. Alta intensidad aromática, destacando los frutos rojos como la frambuesa, herbáceos como la planta de té e incluso notas de fruta negra. Posee un tanino sedoso.

EKLIPSE

• bodegasitsasmendi.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #239

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Fabián Mendoza

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
Can Verí, 3. Palma.
Pelaires.com

Galería Fermay

Artistas emergentes
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 y,
transforma
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 robatayaki (brasa japonesa).

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

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

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



S'ÀNGEL

restaurantesangel.es

ESP: El restaurante encarna la vieja tradición de hospitalidad y buena comida en 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

xotl.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 Llorenc 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**



VILA CINC FOC I BRASES

asador de carne

ESP: Un local con encanto donde el fuego revela todas las virtudes de la carne y despierta los sabores que durante tanto tiempo se fueron fraguando en su interior.

ENG: A charming establishment where fire reveals all the virtues of meat and awakens the flavors that have been developing within for so long.

DEU: Ein charmantes Lokal, in dem das Feuer alle Tugenden des Fleisches offenbart und die Geschmacksnuancen weckt, die sich so lange in seinem Inneren entwickelt haben.

Plaça de la Vila, 5. Alaró. Mallorca.



LA PLACETA RESTAURANT

sonsantjordi.com

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



TRAMUNTANA BEER

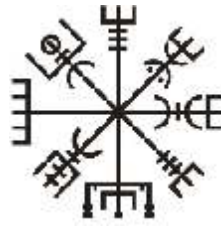
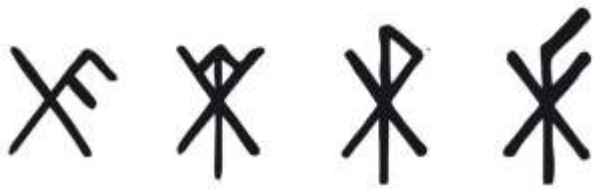
[@tramuntanabeerhouse](https://www.instagram.com/tramuntanabeerhouse)

ESP: Un pub relajado de Inca donde locales y visitantes se reúnen para disfrutar de una amplia selección de cervezas junto con comida casual al estilo de tapas.

ENG: A laid-back pub in Inca where locals and visitors gather to enjoy a wide selection of beers alongside casual tapas-style food.

DEU: Ein entspanntes Pub in Inca, in dem sich Einheimische und Besucher treffen, um eine große Auswahl an Bieren zusammen mit unkomplizierten Speisen im Tapas-Stil zu genießen.

Avinguda del General Luque, 266. Inca. Mallorca.
Tel. 666 999 044



COVER BY SEMYON STAROV
ISSUE # 239

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

Marta Jiménez Serrano (Oxígeno), Fabián C. Barrio (La balada de Soi Cowboy), Carlos Penas (Cocido de codicia), Rao Fu, Edu Carrillo, Maciej Kosci Nikoleta Sekulovic, Juan De Dios Morenilla, Fritz Bornstücker, Semyon Starov, iSolid. (Pasatiempos store), Toni y Noe (La Santa), Dario Zappalá (Vila Cinc foc i brases), 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

