

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #240

lifestyle & art subculture magazine



PENSAMIENTO ÚNICO E IMPERIALISMO SENTIMENTAL

EL CINE DE TERROR NOS ENSEÑA SOBRE EL TRAUMA

SOFÍA RUIZ: ENTRE LO SINIESTRO Y LO SUBLIME

MISS VERMÚ: EL MEJOR VERMÚ SE SIRVE EN SA POBLA

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



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

1851  1975

RAVENTÓS CODORNÍU

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA

CELEBREMOS HOY LOS MOMENTO A LOS
QUE QUERAMOS VOLVER MAÑANA

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

· raventoscodorniu.com



Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Rose Gran Reserva



© Lena Keller

CONTENIDOS

ISSUE #240

TOMA NOTA

- 10. Lo que el cine de terror nos enseña sobre el trauma.
- 12. La regla crítica: Dos más dos igual a cinco.
- 14. Pensamiento único e imperialismo sentimental.

ARTISTAS

- 18. Endre Alrust retratando el perfil social contemporáneo.
- 22. Annemarie Faupel y la desnudez sin adorno.
- 26. Ai Natori, una mirada íntima a través del color índigo.
- 30. Andrea Scholze: la imperfección que revela la personalidad.
- 34. Gregor Hildebrandt y el arte que ensambla música, cine y las culturas.
- 38. Sofía Ruiz transita entre lo siniestro y lo sublime.

DRESSCODE & DESIGN

- 46. "A must have" sección.
- 48. Selección libros del mes.
- 49. "Mirada lejana" un poemario plegable de Morsa Man.

FOODIES & TRAVELLERS

- 52. Mar y Paz Can Picafort, con un par de huevos.
- 54. Restaurante S'Àngel, donde el bon vivant encuentra su mesa perfecta.
- 56. Miss Vermut: el mejor vermut del mundo se sirve en Sa Pobla.
- 58. El hidromiel Mulsum Sa Fonera conquista Portugal con medalla de oro.

INFOMAG THE GUIDE

- 61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota
SUMARIO



**PENSAMIENTO ÚNICO
E IMPERIALISMO
SENTIMENTAL**

Pág. 14. Se pretende imponer a la fuerza y aplicando penas legales cada vez más asfixiantes una norma de pensamiento único.

ENG: An attempt is being made to forcibly impose a single way of thinking, enforced through increasingly suffocating legal penalties—a sort of dogma applied to...

**LA REGLA CRÍTICA:
DOS MÁS DOS IGUAL
A CINCO DE C. PENAS**

Pág. 12. Si la sangre fluye de forma súbita por donde no debe, se empalman las ansias de poder hasta embutirnos en la raja de las urnas...

ENG: If blood suddenly flows where it should not, the thirst for power becomes intertwined until we are stuffed into the slit of the ballot boxes....

**LO QUE EL CINE DE
TERROR NOS ENSEÑA
SOBRE EL TRAUMA**

Pág. 10. Hay algo devastador en descubrir que el peligro puede aparecer precisamente allí donde esperábamos protección....

ENG: There is something devastating about realizing that danger can arise precisely where we expected to find protection..

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo
SUMARIO



SOFÍA RUIZ: ENTRE LO SINIESTRO Y LO SUBLIME

Pág. 40. Los personajes de sus cuadros son innumerables variaciones de un ars memoriae implacable....

ENG: The figures in his paintings are countless variations of an relentless ars memoriae (art of memory)...

ANDREA SCHOLZE: LA IMPERFECCIÓN VS PERSONALIDAD

Pág. 32. En sus esculturas de forma deliberadamente deforme late más humanidad que en mil rostros perfectos de Instagram....

ENG: Paradoxically, these deliberately deformed sculptures pulse with more humanity than a thousand perfect faces on Instagram. ...

HILDEBRANDT Y EL ARTE QUE ENSAMBLA MÚSICA, CINE & CULT

Pág. 36. Su poética obra, imbuida tanto de sonido como de silencio, crea una gama de composiciones sutilmente reflexivas..

ENG: His poetic work, imbued with both sound and silence, creates a range of subtly reflective compositions....

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



MISS VERMUT: EL MEJOR VERMUT SE SIRVE EN SA POBLA

Pág. 56. Hay gente que colecciona sellos. Otros, medallas. En Casa Miss prefieren coleccionar premios... y servir vermouths...

ENG: Some people collect stamps; others, medals. At Casa Miss, they prefer collecting awards... and serving vermouths...

RESTAURANTE S'ÀNGEL, EL REFUGIO DEL BON VIVANT

Pág. 54. En esta vorágine de nuevos formatos y propuestas gastronómicas, la restauración tradicional sigue contando con una ventaja difícil de igualar...

ENG: Amidst this whirlwind of new gastronomic formats traditional dining still holds an advantage that is hard to match...

MAR Y PAZ CAN PICAFORT, CON UN PAR DE HUEVOS

Pág. 52. Mar y Paz no nació como un restaurante al uso, más bien surgió como nacen las cosas que perduran: pequeño, terco y sostenido...

ENG: Mar y Paz was not born as a conventional restaurant; rather, it emerged in the way things that endure are born...



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



LO QUE EL CINE DE TERROR NOS ENSEÑA SOBRE EL TRAUMA

Hay algo devastador en descubrir que el peligro puede aparecer precisamente allí donde esperábamos protección.

WHAT HORROR CINEMA TEACHES US ABOUT TRAUMA

There is something devastating about discovering that danger can emerge precisely where we expected protection.

Por Rocío Lacasa

Mucho antes de que existiera la psicología, los cuentos infantiles ya utilizaban brujas y monstruos para acercarse a miedos y heridas difíciles de comprender. El cine de terror continúa explorando esa misma relación entre símbolo, miedo y trauma. En 1960, Alfred Hitchcock desconcertó al público de *Psicosis* haciendo algo que nadie esperaba. Mató a la protagonista a mitad de la película. La escena de la ducha se convirtió en una imagen icónica del cine. Y aunque la violencia conmocionó en la época, lo inquietante era otra cosa: la ruptura de una lógica invisible que el espectador ni siquiera sabía que estaba siguiendo. Durante buena parte de la película miramos el mundo a través de Marion Crane. La historia parece organizada a su alrededor y, de pronto, ella desaparece. En ese instante, el relato deja de sentirse estable. Ya no sabemos quién está a salvo ni qué reglas rigen el mundo. Esa ruptura conecta con algo reconocible para muchas personas que han atravesado experiencias traumáticas. Porque lo traumático no es únicamente lo que pasó, sino lo que dejó de sentirse seguro después. El miedo brota al comprobar que aquello que debía protegernos puede dejar de hacerlo, que quien cuida también puede herir y que el hogar puede convertirse en el lugar del que huir. Hay algo devastador en descubrir que el peligro puede aparecer precisamente allí donde esperábamos protección. El cine de terror lleva décadas explorando la atmósfera que rodea esa pérdida de seguridad. Por eso las grandes historias

del género rara vez ocurren en lugares desconocidos. Se despliegan en dormitorios infantiles, cocinas familiares o iglesias, allí donde debería ser posible bajar la guardia. Una puerta entornada, un silencio que se prolonga o un vecino cuyo comportamiento resulta ligeramente extraño nos advierten de que algo no termina de encajar. Como si el mundo hubiera perdido parte de su orden y previsibilidad. Como si algo pudiera romperse en cualquier momento. En su ensayo *Soy lo que me persigue*, el terror como ficción del trauma, el psicólogo Carlos Pitillas y el escritor Ismael Martínez Biurrun plantean que las películas de terror permiten acercarse a aquello que cuesta mirar y poner en palabras.

ENG: Long before psychology existed, fairy tales used witches and monsters to approach fears and wounds that were difficult to understand. Horror cinema continues to explore that same relationship between symbol, fear, and trauma. In 1960, Alfred Hitchcock stunned audiences with *Psycho* by doing something no one expected: he killed off the protagonist halfway through the film. The shower scene became one of the most iconic moments in cinema history. And although the violence shocked viewers at the time, what was truly unsettling was something else: the rupture of an invisible logic that the audience did not even realize they were following. For much of the film, we experience the world through Marion Crane's perspective. The story seems

organized around her and then, suddenly, she is gone. At that moment, the narrative ceases to feel stable. We no longer know who is safe or what rules govern the world.

That rupture connects with something familiar to many people who have lived through traumatic experiences. Trauma is not only about what happened, but also about what no longer feels safe afterward. Fear emerges when we realize that what was supposed to protect us can fail to do so, that those who care for us can also hurt us, and that home itself can become a place from which we need to escape. There is something devastating about discovering that danger can appear precisely where we expected protection.

For decades, horror cinema has explored the atmosphere surrounding that loss of safety. This is why the genre's greatest stories rarely take place in unfamiliar settings. Instead, they unfold in children's bedrooms, family kitchens, or churchesplaces where we should be able to let our guard down. A half-open door, a silence that lingers a little too long, or a neighbor whose behavior seems slightly strange warns us that something is not quite right. It is as if the world has lost part of its order and predictability. As if something could break at any moment. In their essay *I Am What Haunts Me: Horror as a Fiction of Trauma*, psychologist Carlos Pitillas and writer Ismael Martínez Biurrun argue that horror films allow us to approach what is difficult to confront and put into words.



MISS VERMUT

El vermut de los guapos

Nacido en Mallorca, Miss Vermut recupera la esencia del aperitivo con una personalidad única. Su rasgo más distintivo es una receta inspirada en las especias del arròs brut, el plato más emblemático de la gastronomía mallorquina. Una combinación sorprendente de aromas que aporta profundidad, carácter y un sabor inconfundible.

Elaborado con una cuidada selección de vinos y botánicos, Miss Vermut une tradición, innovación y autenticidad en cada copa.

Dos formas de disfrutarlo:

MISS VERMUT Original, elegante, equilibrado y lleno de matices.

MISS VERMUT PICANTE, una versión más atrevida, con un toque especiado que intensifica la experiencia.

La calidad de Miss Vermut ha sido reconocida en prestigiosos certámenes nacionales e internacionales, obteniendo diferentes premios que avalan su excelencia.

Descubre el vermut que sabe a Mallorca.

Disponible a través de Distribuciones Túnel.



DOS MÁS DOS IGUAL A CINCO

Por Carlos Penas



Si la sangre fluye de forma súbita por donde no debe, se empalman las ansias de poder hasta embutirnos en la raja de las urnas. La estopa política solo entiende de censuras, tiraniza al adversario con acusaciones esclavas y nada tiene que ver con el piñazo que nos damos por la raja de una falda. Importa un carajo si atropellamos a un oso panda con nuestro Seat cuando se trata de saturar los bolsillos cosidos en la carne de nuestras nalgas, cuando se endurecen y recrudescen los sistemas nerviosos de la envidia, cuando se envenenan los niveles tóxicos de la avaricia y cuando se dilatan los tejidos esponjosos del engaño y la mentira, para deleite de los esfínteres ajenos. La democracia debería ser el

antídoto que neutralizase el veneno de cualquier forma de totalitarismo, el que eliminase la falta de libertad y el que acabase con eso de conseguir lo que sea a cualquier precio. Eso sí, siempre que nuestra coronilla no estuviese infectada por el AVT (Aquí Vale Todo), porque una cosa es que el tuerto sea el rey en el país de los ciegos y otra, que el tramposo del pueblo nos ciegue los ojos con cinta americana para poder reinar como le salga de sus santos cojones. La mejor manera de prevenir y ralentizar la transmisión de este virus es estar bien informado de la enfermedad y de cómo se propaga. Lo ideal sería protegerse a uno mismo y a los demás llevando dos mascarillas en las orejas, homologadas

y bien ajustadas. Tendríamos que hacer gárgaras todos los días con algún gel hidroalcohólico, brandy o absenta. Pero todo habrá sido en vano si no nos vacunamos un poquito todos los días con la más que testada y probada vacuna LACYE: Cultura y Educación. Desde un punto de vista matemático y en un mundo tan inteligente como para basar todo en cifras, estadísticas, ritmos y algoritmos, debería ser relativamente fácil entender que una mayoría absoluta de incultos facilitaría el hecho de que algún inculto nos gobierne. Dicho de otra manera, y sin alterar las ecuaciones, una mayoría absoluta de cultos permitiría que nos gobernase la cultura, sin duda y también por supuesto.




LA BUFALA
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

**RISTORANTE PIZZERIA &
TIENDA GOURMET**

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





PENSAMIENTO ÚNICO E IMPERIALISMO SENTIMENTAL

MONOLITHIC THINKING AND SENTIMENTAL IMPERIALISM

Se pretende imponer a la fuerza y aplicando penas legales cada vez más asfixiantes una norma de pensamiento único, una suerte de dogma en asuntos más que cuestionables.

It is intended to forcefully impose, by applying increasingly suffocating legal penalties, a norm of monolithic thinking, a sort of dogma in highly questionable matters.

Por Miguel Ángel Martínez-González · Fotografía: Archivo

La gran película clásica *Un hombre para la eternidad*, de Fred Zinnemann, ganadora de seis Óscar, resulta fiel a la realidad. La trama es que Enrique VIII había decidido repudiar a su mujer legítima, Catalina de Aragón, para casarse con Ana Bolena, de la que se había encaprichado. Pero quiso que todos pasaran por el aro y le diesen su complacencia. Para eso él era el Rey. En vez de entender la autoridad como servicio a sus súbditos, la entiende como puro capricho para su propio interés personal, narcisista y que acababa solo en sí mismo. La película presenta en toda su crudeza la pretensión despótica de la monarquía totalitaria de Enrique VIII que llega a obligar a todos sus súbditos bajo penas legales progresivamente más fuertes a que expresen bajo juramento que están de acuerdo con este tema marital personal del rey de Inglaterra. Por otro lado, Enrique VIII había otorgado el más alto cargo del Estado a uno de los

mejores juristas de Europa, Tomás Moro, en correspondencia a su preparación, currículum, prestigio, sabiduría legal y honradez. Parecía que era el mejor cualificado para juzgar si era justa o no la nueva boda. Mas este veía claro el abuso desde su origen. Así que, con elegancia y amabilidad, pero sin cejar en su valentía, responde al rey: «Cuanto más lo pienso, más claro veo que... no puedo estar de acuerdo con su majestad».

El rey no solo rechaza abiertamente el juicio de quien está más cualificado que él en temas legales, sino que le responde que, si no piensa como él, «es que no lo ha pensado bastante». Es la norma del pensamiento único, impuesto de manera tiránica. Tanto que a Tomás no le queda más remedio que optar por no opinar e incluso por no pensar. Esta es la quintaesencia del totalitario. Pretende cancelar la inteligencia y la libertad del

resto: «Prohibido pensar, a no ser que pienses como el dictador».

En esta línea, la presión es creciente y se acaba recurriendo a la mentira. Buscan a un testigo falso que, instigado por Thomas Cromwell, comete perjurio. Y así condenan a muerte a Tomás. «O pasas tú por el aro o te paso yo por la cuchilla». También, actualmente, en muchos terrenos relacionados con la salud pública, se pretende imponer a la fuerza y aplicando penas legales cada vez más asfixiantes una norma de pensamiento único, una suerte de dogma en asuntos más que cuestionables.

En esta situación se pretende que todos, sin excepciones, tengan forzosamente que compartir las opciones de quienes imponen por la fuerza esa visión. No solo compartirlas. Hay que ir más allá. Tienen que alabarlas. O las alaban o se les machaca. Para el disidente, la estaca.

Ese es el dilema. No es la guillotina, el hacha o la cuchilla, pero sí el linchamiento mediático y la expulsión del diálogo social, que empieza por colocarle una etiqueta agresiva para cancelarlo. Cuando se impone el pensamiento único de modo totalitario, no hay lugar para la «disidencia». Es la cultura de la cancelación.

Hay que ser valiente para tener una opinión propia. La vía monorrel del pensamiento único quiere convertirnos a todos en cobardes. Que nadie hable. Todos deben alabar la vestimenta del rey, aunque al rey se le vea el trasero. Pretenden sutilmente convencer a la gente de que pensar por libre es malo. Muy malo. Es una especie de nueva religión atea. Cuenta con fanáticos zelotes, siempre sumisos al poder y al dinero, y con todavía más fanáticos inquisidores, siempre atentos para aplicarle ipso facto, y masivamente, el estacazo al que ose retarles. Twitter es la nueva hoguera de esta inquisición.

Hay una gran manipulación global en todo el mundo, especialmente en los temas relativos a la salud sexual y reproductiva y a los negocios montados en torno a ella, sin dejarle mucho sitio al verdadero amor personal. Existen grandes corporaciones multinacionales que fomentan esa comercialización. Para lograr sus fines deben instalar en la mente de los consumidores una visión irreal de la sociedad y de la tan careada salud sexual y reproductiva. Además, los mercaderes cuentan con aliados políticos que imponen en muchos países a golpe de boletín oficial las perspectivas que son más rentables comercialmente para enormes corporaciones de la industria del sexo, la pornografía, la contracepción, las hormonas y el aborto.

Es un hecho que hoy se alían los estatatismos, sean de un signo o de otro, con los intereses de grandes capitalismos (sectores de la Big Pharma, Big Alcohol, Big Marijuana, Planned Parenthood, GAFA, 30 Corporación Industrial de Pornografía Online, redes de tráfico sexual de personas o de turismo sexual, etc.). Y en muchas ocasiones lo hacen para destruir cualquier libertad de disentir de sus intereses crematísticos, ideológicos o políticos (que

entran con cierta frecuencia en conflicto con los de la salud pública). Money talks, se dice en inglés. El dinero manda. «Poderoso caballero es don dinero», decía Quevedo.

El interés es que no haya ciudadanos libres y juiciosos, que puedan plantarle cara o ni siquiera toser a estas perspectivas. Quien maneja los hilos de la ciudad irreal solo quiere tener sus pequeños minions. Marionetas manipuladas. Rebaños. Borreguitos dóciles y sumisos. Clones.

Lamentablemente, en esta situación, no se tendrá ya libertad alguna para defender ni la naturaleza, ni la biología, ni la salud pública, ni ninguna otra ciencia. No será posible. Lo prohíbe la ley autoritaria de pensamiento único, impuesto como la única vía socialmente aceptable. Siempre existirá algún «Cromwell», complaciente con el tirano, que llegue a extremos de inmoralidad verdaderamente execrables (manipular y mentir en un juicio induciendo a un testigo a perjurar) con tal de adular al dictador. Esta realidad histórica se refleja bien en la película de Zinnemann.

Así le pone en bandeja al rey la cabeza del disidente, aunque este actuase con toda la cortesía y buenas formas posibles. Puede haber quien invite a la adulación de esas autoridades como un medio para un buen fin. Porque una vez que a Tomás Moro le cortaron la cabeza, ya no pudo decir nada. Quizá bienintencionadamente se podría pensar que le era mejor mantener la cabeza sobre los hombros para lograr algo más. Te aconsejarán, como hizo el duque de Norfolk con Moro: «Primero miras para otro lado, te tapas la nariz o vuelas por debajo del radar, les dices que sí, solo de boquilla y salvas el pescuezo. Pero así, al menos, no le pasarán la cuchilla a tu reputación. Seguirás vivo y lograrás decir algo, aunque sea en voz muy baja».

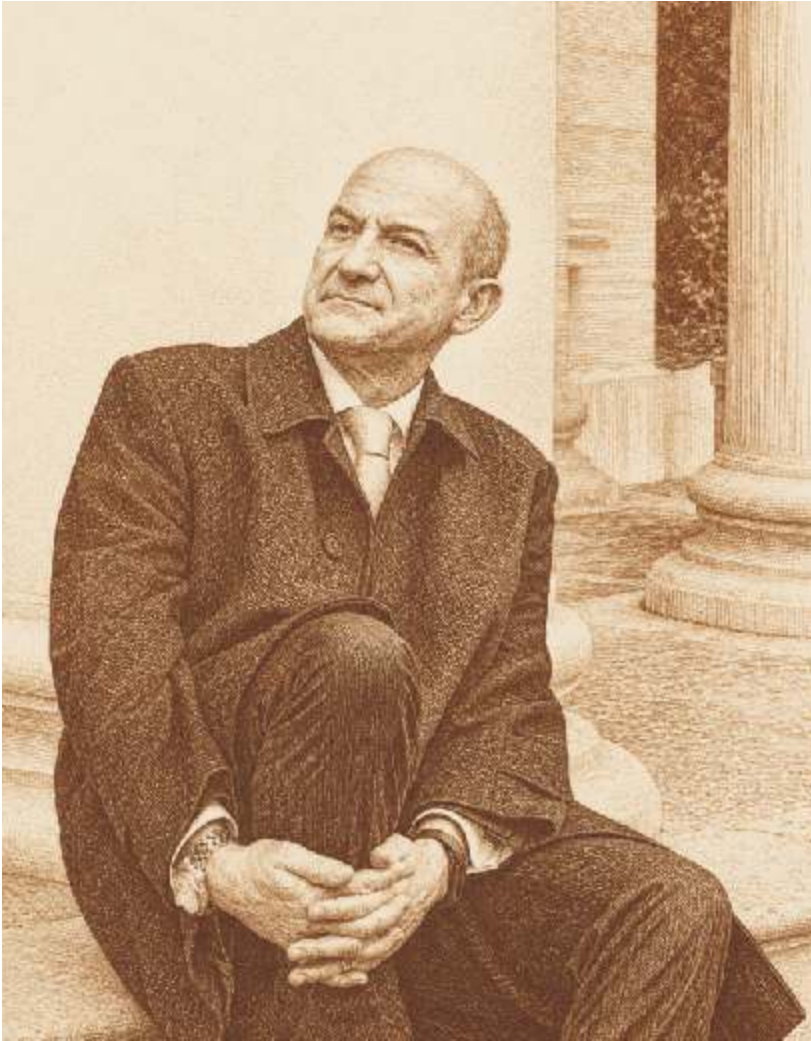
Un mal medio para un buen fin. Siempre hay que tener este principio presente en la práctica médica y en las acciones de salud pública. Un fin loable nunca justifica unos medios intrínsecamente injustos. Usar medios intrínsecamente averiados

para fines aparentemente nobles solo conduce a los mayores desastres. Tanto en un extremo como en otro, los totalitarismos, sean monárquicos, capitalistas, fascistas o marxistas, buscan justificar sus aberraciones con la excusa de que persiguen un fin bueno.

Las peores catástrofes de la salud pública se explican por perseguir fines que se antojan excelentes, usando malos medios. También se cosechan desastres cuando se adopta una aproximación de lucha de clases (el odio, la confrontación, como motor de la historia) para intentar arreglar problemas sociales o de salud pública. La actitud de Tomás Moro fue lo más contrario a la violencia o a la provocación de conflictos. Extremó el afecto, la comprensión con las personas, la tolerancia, la amabilidad y el respeto al rey. Incluso buscó si había un modo de prestar juramento que fuese compatible con no sumarse a la injusticia. Es tal su actitud conciliadora que, en su último discurso, inmediatamente antes de ser decapitado, se presentó como «fiel súbdito del rey». Sus armas son nobles y leales: el amor, la verdad, la lealtad, el respeto y la justicia.

Usando estos principios, a veces, puede parecer que se pierde una batalla y se fracasa, pero a largo plazo también son los medios más eficaces y la historia acaba dando la razón. Enrique VIII ejerció una presión cada vez más insoportable. A la larga hubo persecución abierta y sangrienta a todo el que en ejercicio de su libertad quisiese pensar de otro modo.

Muchos médicos también han recibido o recibirán presiones para que se acomoden dócilmente a los intereses de ciertos sectores de esos capitalismos o de esas visiones irreales de la biología o de la sociedad. Pero no queda más remedio que disentir y no prestarse a colaborar ni con el mal ni con la mentira, pues eso acaba trayendo a la larga unas consecuencias sangrientas y funestas para los pacientes. Al final tendremos que venir los epidemiólogos a contar fallecimientos.



La cabeza de Tomás Moro fue clavada en una pica junto a la puerta de los traidores, por orden del rey, y allí permaneció un mes. Cromwell fue degollado por alta traición cinco años después. El duque de Norfolk, amigo de Moro, también fue condenado por alta traición. Pero Norfolk se libró del degüello, porque la noche antes Enrique VIII murió de sífilis. Una enfermedad que tristemente sigue estando de rabiosa actualidad.

Esta historia es instructiva. Si en vez de haber dejado solo a Tomás Moro, los demás también hubiesen pensado, actuado y hablado para plantarse frente a la arbitrariedad y la injusticia, quizás le podrían haber parado los pies al tirano. Faltaron salmones. Todos dejaron solo al pobre Tomás, que fue, desde luego, un héroe. Moro remontó la corriente, se creció y no se arredró. A base de morir como un héroe, se convirtió en un verdadero «hombre para la eternidad».

La mejor escena de la película es el discurso de Tomás ante el parlamento británico. Ha quedado como un monumento en la historia del buen cine. La enseñanza de Tomás Moro lleva de la mano a la necesidad de salir de la zona de confort del rebaño y nadar, en cambio, contra corriente como un elegante salmón.

El asunto de fondo inicial que desencadenó todo este cúmulo de despropósitos en la época de Enrique VIII pertenecía a la esfera sentimental y era un tema sexy: el rey quería cambiar de pareja, porque habían cambiado sus sentimientos hacia Catalina y ahora se sentía fuertemente atraído por Ana. Cuando un tema es sexy, entonces parece que tendrá que haber carta blanca. Al final, su fuerte atracción sentimental por Ana se transforma en otro tipo de sentimiento muy distinto, porque acaba mandando decapitar a Ana (como también decapitó al complaciente Cromwell). Luego siguen, una tras otra, varias mujeres más del rey. A medida que sus sentimientos van cambiando, el hacha del verdugo sigue decapitando. Así avanza la Nada.

Lo políticamente correcto hoy día parece ser que, en temas sentimentales o en temas sexy en particular, se pueda defender un criterio contrario a la verdad de la naturaleza de las personas humanas o que vaya en contra de realidades biológicas tan estables como la ley de la Gravedad. O se falsee la verdad del amor personal y se violen los derechos de las personas. Se idolatra el capricho. Puro viento emocional. A partir del momento en que el tema es sexy, parece que ya todo vale. Tremendo error. El imperialismo más inhumano es el imperialismo sentimental, que consiste en darle la prioridad absoluta a los sentimientos (de por sí cambiantes), olvidándose de todas las verdades y realidades objetivas (de por sí estables) que también deberían considerarse.

ENG The great classic film *A Man for All Seasons*, directed by Fred Zinnemann and winner of six Oscars, remains faithful to reality. The plot revolves around Henry VIII, who had decided to repudiate his legitimate wife, Catherine of Aragon, to marry Anne Boleyn, of whom he had become infatuated. But he wanted everyone to jump through hoops and give him their compliance. After all, he was the King.

Instead of understanding authority as a service to his subjects, he understood it as pure whim for his own personal, narcissistic interest, which ended only in itself. The film presents in all its rawness the despotic pretension of Henry VIII's totalitarian monarchy, which goes so far as to force all his subjects under progressively harsher legal penaltiosto





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



<p>express under oath that they agree with this personal marital issue of the King of England.</p> <p>On the other hand, Henry VIII had granted the highest state office to one of the best jurists in Europe, Thomas More, in recognition of his preparation, credentials, prestige, legal wisdom, and honesty. It seemed he was the best qualified to judge whether the new marriage was just or not. But More saw the abuse clearly from its very origin. So, with elegance and kindness, but without yielding in his courage, he responds to the king: "The more I think about it, the clearer I see that... I cannot agree with your majesty."</p> <p>The king not only openly rejects the judgment of the person more qualified than him in legal matters, but he responds that if More does not think like him, "it is because he has not thought about it enough." This is the rule of monolithic thinking, imposed in a tyrannical manner. So much so that Thomas has no other choice but to opt not to opine, and even not to think. This is the quintessence of the totalitarian. He intends to cancel the intelligence and freedom of everyone else: "Thinking is forbidden, unless you think like the dictator."</p> <p>Along these lines, the pressure is growing, and recourse is eventually made to lies. They seek a false witness who, instigated by Thomas Cromwell, commits perjury. And thus, they condemn Thomas to death. "Either you jump through the hoops, or I run you through the blade." Also, currently, in many areas related to public health, there is an attempt to forcefully impose, applying increasingly suffocating legal penalties, a norm of monolithic thinking, a sort of dogma in highly questionable matters.</p> <p>In this situation, it is intended that everyone, without exception, must forcibly share the options of those who impose that vision by force. Not just share them. One must go further. They must praise them. Either they praise them, or they are crushed. For the dissident, the stake. That is the dilemma. It is not the guillotine, the axe, or the blade, but rather media</p>	<p>lynching and expulsion from social dialogue, which begins by placing an aggressive label on them to cancel them. When monolithic thinking is imposed in a totalitarian way, there is no room for "dissent." It is cancel culture.</p> <p>One must be brave to have one's own opinion. The one-way street of monolithic thinking wants to turn us all into cowards. Let no one speak. Everyone must praise the king's clothing, even if the king's backside is showing. They subtly try to convince people that thinking for oneself is bad. Very bad. It is a kind of new atheist religion. It has fanatical zealots, always submissive to power and money, and even more fanatical inquisitors, always ready to apply the stake "ipso facto" and massively to anyone who dares to challenge them. Twitter is the new bonfire of this inquisition.</p> <p>There is great global manipulation all over the world, especially in matters relating to sexual and reproductive health and the businesses built around it, leaving little room for true personal love. There are large multinational corporations that foster this commercialization. To achieve their ends, they must install in the minds of consumers an unrealistic vision of society and of the much-touted sexual and reproductive health. Furthermore, these merchants have political allies who impose, by official gazette in many countries, the perspectives that are most commercially profitable for enormous corporations in the sex industry, pornography, contraception, hormones, and abortion.</p> <p>It is a fact that today, statisms of one sign or another ally themselves with the interests of big capitalism (sectors of Big Pharma, Big Alcohol, Big Marijuana, Planned Parenthood, GAFA, the Online Pornography Industrial Corporation, human or sex tourism trafficking networks, etc.). And on many occasions, they do so to destroy any freedom to dissent from their pecuniary, ideological, or political interests (which frequently come into conflict with those of public health). "Money talks," as they say in English. Money rules. "A powerful</p>	<p>gentleman is Lord Money," as Quevedo said.</p> <p>The interest is that there are no free and judicious citizens who can stand up to or even cough at these perspectives. Whoever pulls the strings of the unreal city only wants to have their little minions. Manipulated puppets. Herds. Docile and submissive little sheep. Clones.</p> <p>Unfortunately, in this situation, there will no longer be any freedom to defend nature, biology, public health, or any other science. It will not be possible. The authoritarian law of monolithic thinking, imposed as the only socially acceptable path, prohibits it. There will always be some "Cromwell," compliant with the tyrant, who goes to truly execrable extremes of immorality (manipulating and lying in a trial by inducing a witness to perjure himself) just to flatter the dictator. This historical reality is well reflected in Zinnemann's film.</p> <p>Thus, he hands the dissident's head to the king on a silver platter, even though the latter acted with all possible courtesy and good manners. There may be those who invite the flattery of these authorities as a means to a good end. Because once Thomas More's head was cut off, he could no longer say anything. Perhaps, with good intentions, one might think it was better for him to keep his head on his shoulders to achieve something more. They will advise you, as the Duke of Norfolk did with More: "First you look the other way, you hold your nose or fly under the radar, you tell them yes, only lip service, and you save your neck. But this way, at least, they won't put the blade to your reputation. You will stay alive and manage to say something, even if in a very low voice."</p> <p>A bad means for a good end. This principle must always be kept in mind in medical practice and public health actions. A laudable end never justifies intrinsically unjust means. Using intrinsically flawed means for apparently noble ends only leads to the greatest disasters. At both extremes, totalitarisms, whether monarchical, capitalist, fascist, or Marxist, seek to</p>
---	---	--

justify their aberrations with the excuse that they are pursuing a good end.

The worst public health catastrophes are explained by pursuing ends that seem excellent, using bad means. Disasters are also harvested when a class struggle approach (hatred and confrontation as the engine of history) is adopted to try to fix social or public health problems. Thomas More's attitude was the exact opposite of violence or the provocation of conflicts. He maximized affection, understanding towards people, tolerance, kindness, and respect for the king. He even sought a way to take an oath that would be compatible with not joining the injustice. His conciliatory attitude is such that, in his final speech immediately before being beheaded, he presented himself as a "faithful subject of the king." His weapons are noble and loyal: love, truth, loyalty, respect, and justice.

Using these principles, it may sometimes seem that a battle is lost and one fails, but in the long run, they are also the most effective means, and history ends up proving them right. Henry VIII exerted increasingly unbearable pressure. In the long run, there was open and bloody persecution of anyone whoin the exercise of their freedomwished to think differently.

Many doctors have also received or will receive pressure to docilely accommodate the interests of certain sectors of these capitalisms or these unrealistic visions of biology or society. But there is no other choice but to dissent and not collaborate with evil or lies, as this ultimately brings bloody and disastrous consequences for patients in the long run. In the end, we epidemiologists will have to come and count the deaths.

The underlying initial issue that triggered this whole accumulation of absurdities in the time of Henry VIII belonged to the sentimental sphere and was a "sexy" topic: the king wanted to change partners, because his feelings towards Catherine had changed and he now felt strongly attracted to Anne. When a topic is sexy, it then seems that there must be a blank check. In the end, his strong sentimental attraction to Anne transforms into a very

different kind of feeling, because he ends up ordering Anne to be beheaded (just as he also beheaded the compliant Cromwell). Then several more of the king's women follow, one after another. As his feelings change, the executioner's axe continues to behead. Thus, Nothingness advances.

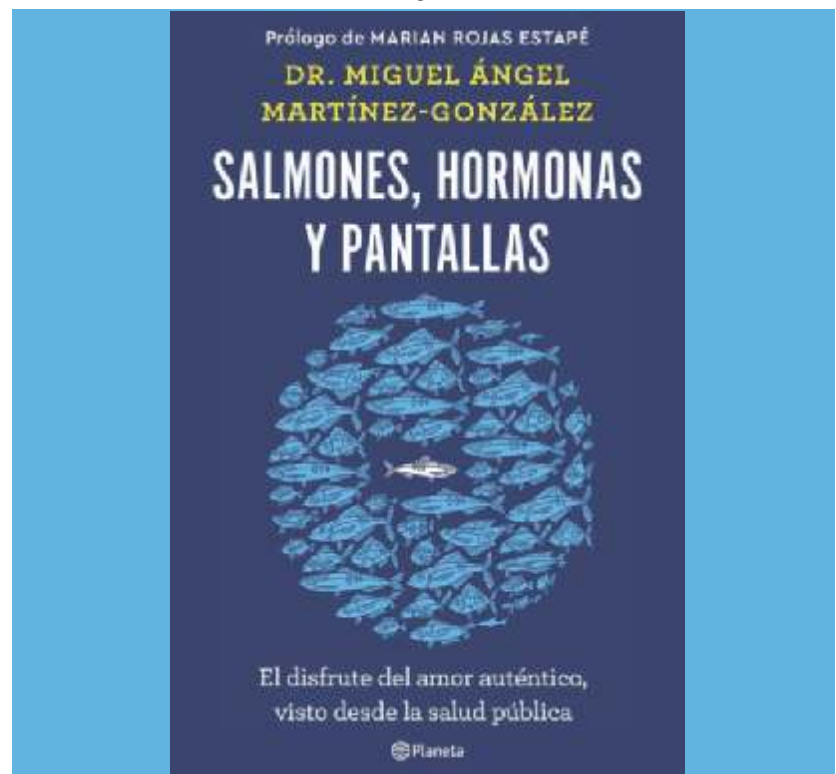
Political correctness today seems to dictate that, in sentimental matters or in sexy topics in particular one can defend a criterion contrary to the truth of human nature or that goes against biological realities as stable as the law of gravity. Or the truth of personal love is falsified and people's rights are violated. Whim is idolized. Pure emotional wind. From the moment the topic is sexy, it seems that anything goes. Tremendous error. The most inhumane imperialism is sentimental imperialism, which consists of giving absolute priority to feelings (which are inherently changeable), forgetting all the objective truths and realities (which are inherently stable) that should also be considered.

Thomas More's head was impaled on a pike next to the Traitors' Gate, by order of the king, and remained there for a month.

Cromwell was beheaded for high treason five years later. The Duke of Norfolk, More's friend, was also convicted of high treason. But Norfolk escaped the chopping block because the night before, Henry VIII died of syphilis. A disease that, sadly, remains fiercely current.

This story is instructive. If, instead of leaving Thomas More alone, the others had also thought, acted, and spoken to stand up to the arbitrariness and injustice, perhaps they could have stopped the tyrant in his tracks. There was a shortage of salmon. Everyone left poor Thomas alone, who was, of course, a hero. More swam against the current, rose to the occasion, and did not back down. By dying like a hero, he became a true "man for all seasons."

The best scene in the film is Thomas's speech before the British parliament. It has remained as a monument in the history of good cinema. Thomas More's teaching goes hand in hand with the need to leave the comfort zone of the herd and swim, instead, against the current like an elegant salmon.



ENDRE ALRUST RETRATANDO EL PERFIL SOCIAL CONTEMPORÁNEO

ENDRE ALRUST PORTRAYING THE CONTEMPORARY SOCIAL LANDSCAPE



Escenas pictóricas creadas jugando con el retrato, el paisaje, el bodegón con otras imágenes que proceden de memes, aplicaciones de citas y blogs.

Painterly scenes created through an interplay of portraiture, landscape, and still life, alongside imagery drawn from memes, dating apps, and blogs.

Por Sigrid Leif Lund

La obra de Aalrust está impulsada por un interés en cuestionar las ideas hegemónicas y las estructuras de poder, ya sea en las relaciones íntimas, en las familias, entre amigos o en ámbitos como el arte, el lenguaje y la política. En su pintura, recurre a un repertorio visual marcado por el diseño incómodo, el kitsch y una sentimentalidad excesiva y melosa. El humor desempeña un papel fundamental en sus obras, a menudo combinado con sentimientos de timidez, vergüenza o pudor. A pesar de la ligereza jocosa de sus trabajos, el espectador queda con una sensación indefinida, preguntándose si las obras son auténticas y conmovedoras o, por el contrario, absurdas y engañosas. Aalrust desarrolla un lenguaje pictórico que observa con agudeza las formas en que las identidades contemporáneas se construyen, representan y consumen en la cultura digital. Sus personajes, a menudo capturados en situaciones cotidianas banales, aparecen suspendidos entre la vulnerabilidad y la representación, entre la sinceridad emocional y la pose. A través de ellos, el artista reinterpreta el mundo social actual como un escenario donde los códigos afectivos, las aspiraciones personales y las

dinámicas de poder se entrelazan de manera compleja y a menudo contradictoria. Su práctica explora cómo las imágenes moldean nuestra percepción de nosotros mismos y de los demás, apropiándose de referencias visuales procedentes de internet, la publicidad y la cultura popular para transformarlas en escenas ambiguas y cargadas de resonancias psicológicas. En este sentido, sus pinturas funcionan como retratos de una sensibilidad contemporánea marcada por la hiperconectividad, el deseo de reconocimiento y una permanente negociación entre autenticidad y artificio.

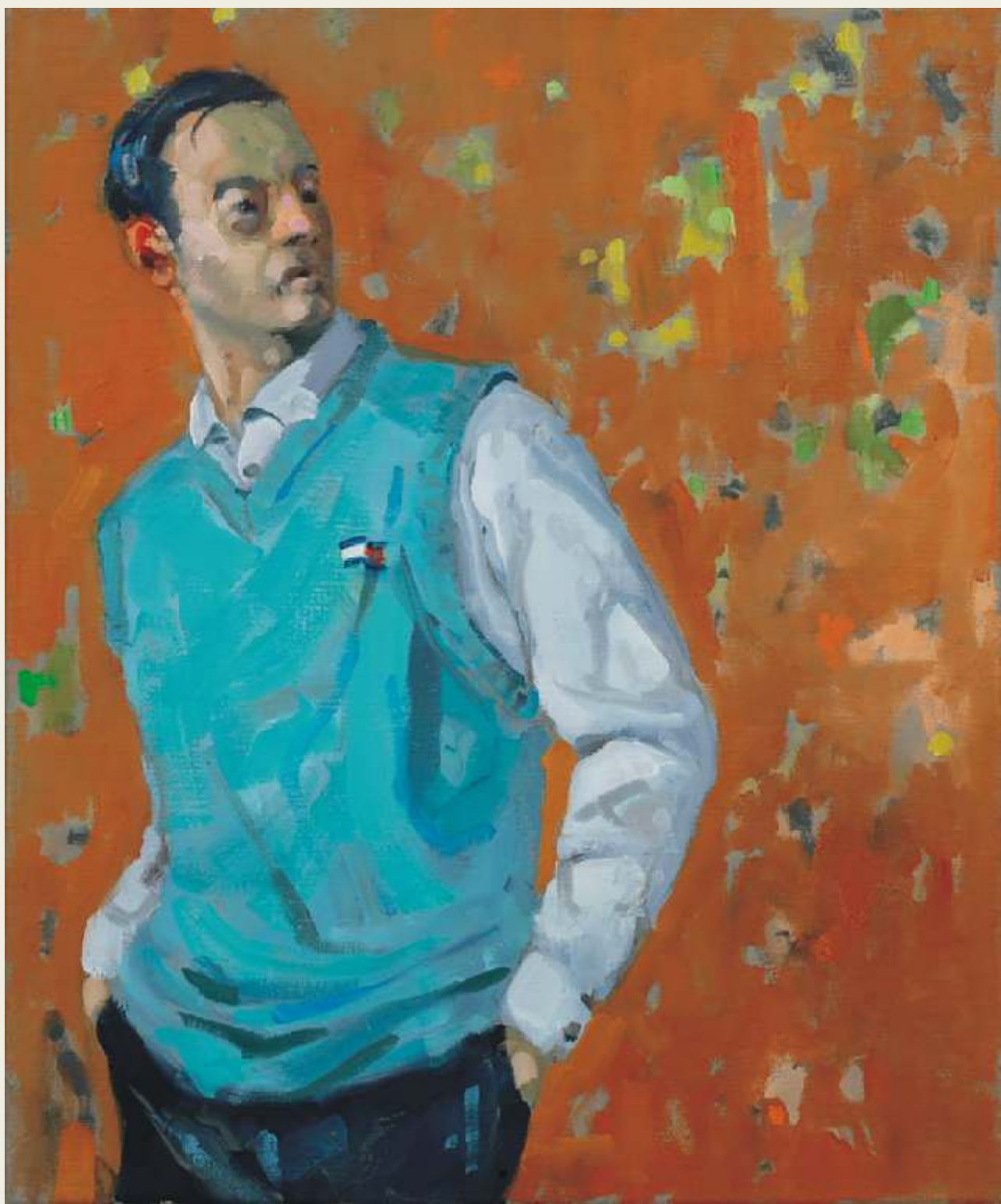
ENG: Aalrust's work is driven by an interest in questioning hegemonic ideas and power structures, whether within intimate relationships, families, friendships, or broader spheres such as art, language, and politics. In his paintings, he draws upon a visual repertoire shaped by awkward design, kitsch aesthetics, and an exaggerated, sentimental sweetness. Humor plays a central role in his work, often intertwined with feelings of shyness, embarrassment, or modesty. Despite the playful lightness of his paintings, viewers are left with an ambiguous

impression, wondering whether the works are sincere and moving or, conversely, absurd and deceptive. Aalrust has developed a painterly language that keenly observes the ways contemporary identities are constructed, represented, and consumed within digital culture. His characters, often captured in banal everyday situations, appear suspended between vulnerability and performance, between emotional sincerity and self-conscious posing. Through them, the artist reinterprets today's social world as a stage where emotional codes, personal aspirations, and power dynamics intertwine in complex and often contradictory ways.

His practice explores how images shape our perception of ourselves and others, appropriating visual references from the internet, advertising, and popular culture and transforming them into ambiguous scenes charged with psychological resonance.

In this sense, his paintings function as portraits of a contemporary sensibility marked by hyperconnectivity, the desire for recognition, and a constant negotiation between authenticity and artifice.







ANNEMARIE FAUPEL Y LA DESNUDEZ SIN ADORNOS

ANNEMARIE FAUPEL AND UNEMBELLISHED NUDITY



<p>Sus obras se caracterizan por un profundo respeto por la historia individual que se manifiesta en las inscripciones corporales: arrugas, irregularidades y texturas.</p>	<p>Her works are characterized by a profound respect for individual history, expressed through the inscriptions of the body: wrinkles, irregularities, and textures.</p>
---	--

Por Piluca Soriano

Annemarie Faupel (nacida en 1989 en Viena) dedica su práctica pictórica a explorar la existencia humana en la tensión entre la autenticidad íntima y la validez universal. Como alumna de maestría de Karin Kneffel en la Academia de Bellas Artes de Múnich, desarrolló un lenguaje visual preciso que sitúa en el centro de sus observaciones temas socialmente marginados como el envejecimiento, la transitoriedad y la desnudez sin adornos.

La artista evita conscientemente la idealización y crea, en su lugar, espacios de intimidad serena y natural. Tanto en sus conmovedores retratos de su anciana abuela como en escenas de desnudez colectiva en espacios públicos.

FAUPEL EXPLORA EL CUERPO COMO UN LUGAR DE DIGNIDAD Y CONVIVENCIA.

Esta aproximación reflexiva a la corporeidad humana continúa en su actual serie de paisajes. En ella aborda la frágil belleza de la naturaleza frente a las amenazas ecológicas y hace un llamamiento a una relación consciente y respetuosa con el medio ambiente.

Tras periodos de estudio en Roma y Múnich, así como su participación en exposiciones en instituciones como la Pinakothek der Moderne y la Haus der Kunst, Annemarie Faupel ha consolidado una posición pictórica que impresiona por su excelencia técnica y por un enfoque empático y analítico.

Sus obras no son meras documentaciones de lo visible, sino también alegatos a favor de la aceptación de lo natural en un mundo cada vez más artificial.

ENG Annemarie Faupel (born in 1989 in Vienna) dedicates her painting practice to exploring human existence within the tension between intimate authenticity and universal relevance. As a master's student of Karin Kneffel at the Academy of Fine Arts Munich, she developed a precise visual language that places socially marginalized subjects such as aging, transience, and unembellished nudity at the center of her observations.

The artist consciously avoids idealization and instead creates spaces of serene and natural intimacy. Whether in her moving

portraits of her elderly grandmother or in scenes of collective nudity in public spaces.

FAUPEL EXPLORES THE BODY AS A SITE OF DIGNITY AND COEXISTENCE.

This thoughtful approach to human corporeality continues in her current series of landscapes. In these works, she addresses the fragile beauty of nature in the face of ecological threats and advocates for a conscious and respectful relationship with the environment.

Following periods of study in Rome and Munich, as well as participation in exhibitions at institutions such as the Pinakothek der Moderne and the Haus der Kunst, Annemarie Faupel has established a distinctive painterly position that is remarkable both for its technical excellence and for its empathetic, analytical perspective.

Her works are not merely documentations of the visible world; they are also a plea for the acceptance of the natural in an increasingly artificial world.







AI NATORI, UNA MIRADA ÍNTIMA A TRAVÉS DEL COLOR ÍNDIGO

AI NATORI, AN INTIMATE GAZE THROUGH THE COLOR INDIGO



La artista japonesa explora mediante el color azul temas como la vida, la muerte y la fugacidad, creando obras poéticas de belleza efímera.

The Japanese artist explores themes such as life, death, and transience through the color blue, creating poetic works of ephemeral beauty.

Por Akari Fujimoto

Ai Natori es una artista japonesa contemporánea afincada en Tokio cuya obra se caracteriza por una atmósfera poética, silenciosa y profundamente introspectiva. Formada en la Universidad de Arte Musashino, donde exploró disciplinas como el vídeo, la instalación y la performance, terminó regresando al dibujo y la pintura como formas esenciales de expresión. Su trayectoria combina sensibilidad visual y reflexión filosófica, convirtiéndola en una de las voces más singulares del arte japonés actual.

Uno de los elementos más reconocibles de su trabajo es la serie *Blueness*, protagonizada por figuras humanas teñidas de azul. Para Natori, este color posee un significado personal y simbólico. Su propio nombre, Ai (藍), significa "índigo" en japonés, pero además considera que el azul representa simultáneamente la vida y la muerte: el mar como origen de la existencia y el cielo como espacio asociado a lo eterno. Esta dualidad atraviesa gran parte de su producción artística y dota a sus imágenes de una sensación de calma melancólica. La visión de Natori también estuvo marcada por el terremoto y tsunami que golpearon Japón en 2011. Aquel acontecimiento le hizo tomar conciencia de la fragilidad de la vida y de la inmensa fuerza de la

naturaleza. Desde entonces, la idea de la transitoriedad aparece de forma recurrente en su obra. La poesía constituye otra fuente importante de inspiración, especialmente el poema "Auguries of Innocence" de William Blake, cuyos versos sobre encontrar un mundo en un grano de arena influyeron en su manera de observar la realidad.

Natori suele trabajar durante la noche, cuando el silencio favorece la aparición de nuevas ideas. También considera fundamental volver a contemplar sus pinturas con el paso del tiempo, estableciendo un diálogo continuo con ellas. Su arte invita a mirar despacio, reflexionar y descubrir belleza en lo efímero.

ENG: Ai Natori is a contemporary Japanese artist based in Tokyo whose work is characterized by a poetic, silent, and deeply introspective atmosphere. She studied at Musashino Art University, where she explored disciplines such as video, installation, and performance, before ultimately returning to drawing and painting as her essential forms of expression. Her artistic journey combines visual sensitivity with philosophical reflection, making her one of the most distinctive voices in contemporary Japanese art. One of the most recognizable elements of her work is the

"Blueness" series, featuring human figures tinted in blue. For Natori, this color carries a personal and symbolic meaning. Her own name, Ai (藍), means "indigo" in Japanese, but she also believes that blue simultaneously represents both life and death: the sea as the origin of existence and the sky as a space associated with eternity. This duality runs through much of her artistic production, giving her images a sense of melancholic calm.

Natori's vision was also shaped by the earthquake and tsunami that struck Japan in 2011. That event made her aware of the fragility of life and the immense power of nature. Since then, the idea of impermanence has appeared repeatedly in her work. Poetry is another major source of inspiration, especially William Blake's poem "Auguries of Innocence," whose verses about seeing a world within a grain of sand influenced the way she observes reality.

Natori often works at night, when silence encourages the emergence of new ideas. She also considers it essential to return to her paintings and contemplate them over time, creating an ongoing dialogue with them. Her art invites viewers to slow down, reflect, and discover beauty in the ephemeral.



ARTISTED | AI NATORI





ANDREA SCHOLZE: LA IMPERFECCIÓN QUE REVELA LA PERSONALIDAD

ANDREA SCHOLZE: IMPERFECTION AS A REVELATION OF PERSONALITY



Paradójicamente, en esas esculturas de forma deliberadamente deforme late más humanidad que en mil rostros perfectos de Instagram.

Paradoxically, more humanity pulses through Andrea Scholze's deliberately distorted sculptures than through a thousand perfect Instagram faces.

Por Rococó de la Meer

La perfección se alza como un muro infranqueable, la imperfección, en cambio, nos invita a reconocernos sin engaños. Hoy se impone una falsa promesa: alcanzar una perfección imposible. Este espejismo captura voluntades y hace que innumerables personas se sientan insuficientes o defectuosas. La consecuencia es una profunda distorsión de valores que desplaza la atención hacia la apariencia y olvida la riqueza interior de cada ser humano.

Resulta inquietante observar hasta qué punto la sociedad participa en esta ficción. Quienes no alcanzan ese ideal son relegados, mientras que quienes cuestionan su importancia quedan fuera del juego. Sin embargo, el sistema recompensa la superficie, gira la cabeza ante el envoltorio brillante y confunde atractivo con valor. El selfie se ha convertido en una credencial social, una llave que parece abrir puertas. Pero esa imagen es efímera. Alimenta un espejismo destinado a caducar, una exhibición constante que consume la juventud como mercancía. Es la pornografía de la eterna apariencia: producirla, consumirla y exhibirla hasta el agotamiento.

En estas aguas de plástico y silicona

navega buena parte de la cultura contemporánea. Por eso las esculturas de Andrea Scholze detienen la mirada. Desplazan el foco de la apariencia para hablar de algo más profundo. Nos obligan a preguntarnos qué sentimos frente a ellas y qué historia contienen. Mientras el mundo se esfuerza por pulir, filtrar y embellecer la imagen, Scholze hace lo contrario y expone. Muestra las huellas del proceso, la fragilidad del cuerpo y la incomodidad de existir sin máscaras. Es un gesto deliberado contra ese protocolo superficial que equipara perfección y valor.

ENG: Perfection stands like an impenetrable wall; imperfection, by contrast, invites us to recognize ourselves without deception. Today, a false promise prevails: the attainment of an impossible perfection. This mirage captures people's will and makes countless individuals feel inadequate or flawed. The result is a profound distortion of values that shifts attention toward appearance while overlooking the inner richness of every human being.

It is unsettling to observe the extent to which society participates in this fiction. Those who fail to meet the

ideal are pushed aside, while those who question its importance are excluded from the game altogether. Yet the system rewards the surface: it turns its head toward the shiny packaging and mistakes attractiveness for worth.

The selfie has become a social credential, a key that seems to open doors. But that image is fleeting. It feeds a mirage destined to expire, a constant display that consumes youth as a commodity. It is the pornography of eternal appearance: producing it, consuming it, and exhibiting it until exhaustion.

A large part of contemporary culture sails these waters of plastic and silicone. That is why Andrea Scholze's sculptures arrest our gaze. They shift the focus away from appearance in order to speak about something deeper. They compel us to ask what we feel when confronted with them and what stories they contain.

While the world strives to polish, filter, and beautify its image, Scholze does the opposite: she exposes. She reveals the traces of the process, the fragility of the body, and the discomfort of existing without masks. It is a deliberate gesture against the superficial protocol that equates perfection with value.







GREGOR HILDEBRANDT, EL ARTE QUE ENSAMBLA MÚSICA, CINE Y LAS CULTURAS UNDERGROUND

GREGOR HILDEBRANDT: THE ART THAT ASSEMBLES MUSIC, CINEMA, AND UNDERGROUND CULTURES ▲

Su poética obra, imbuida tanto de sonido como de silencio, crea una gama de composiciones sutilmente reflexivas.

His poetic body of work, imbued with both sound and silence, creates a wide range of subtly reflective compositions.

Por Jérôme Sans

Existe un claro matiz warholiano en el brillo lustroso y el glamour pop de la obra de Hildebrandt, pero su vínculo con la música es la fuerza motriz. Durante los últimos 25 años, Hildebrandt ha creado principalmente una variedad de collages únicos entrelazados con la música. "Quería hacer pinturas que fueran como piezas musicales", explica en una entrevista con el comisario Jérôme Sans. La música está presente en toda su obra, ya sea de forma evidente como en el material físico (discos de vinilo, cintas de casete, cintas de vídeo) o invisible (una melodía o película especialmente elegida, grabada en un disco o cinta que luego se utiliza como material físico para la obra).

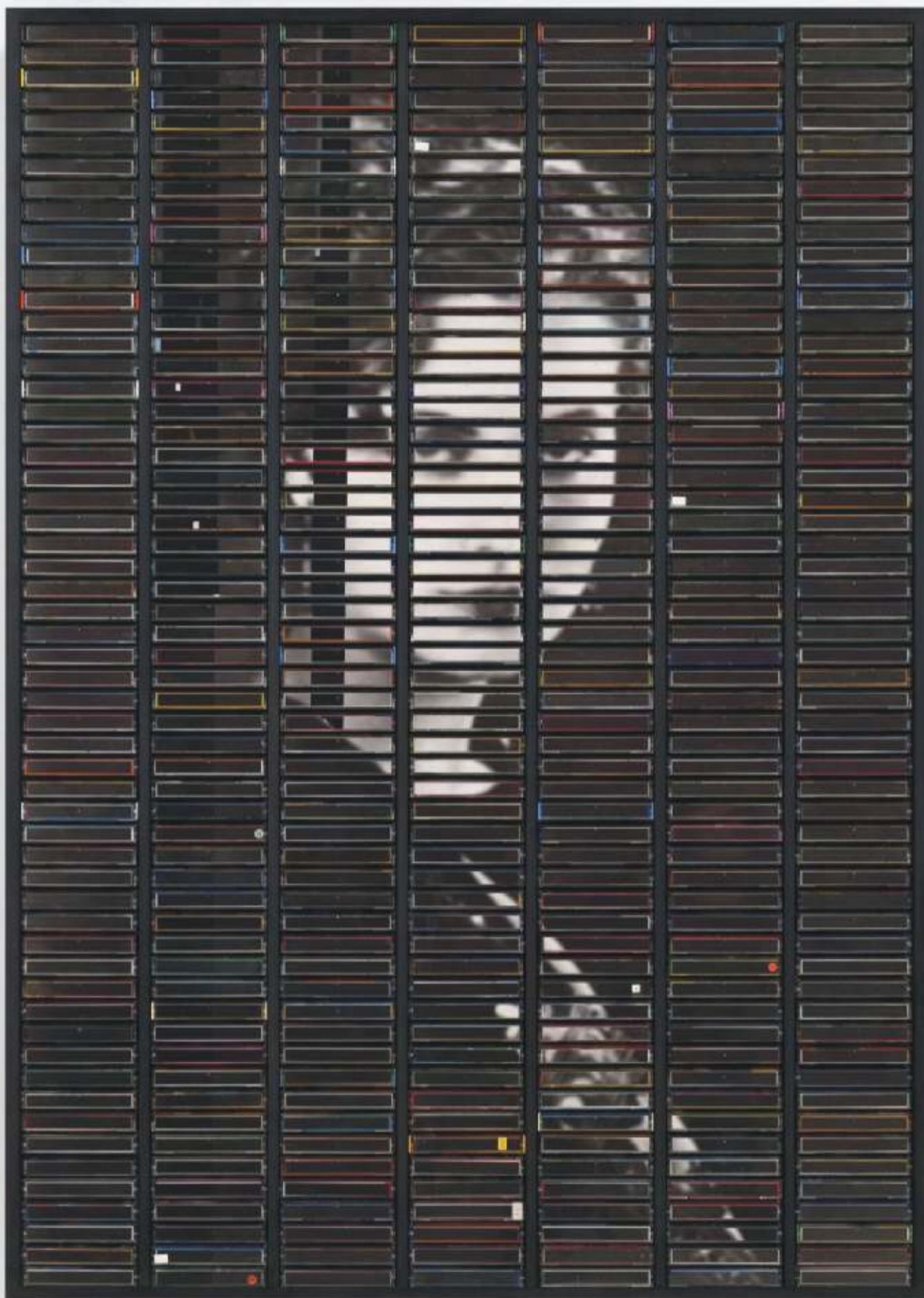
Los medios característicos de Gregor Hildebrandt son el casete y el vinilo, materiales que trabaja mediante collages y ensamblajes para crear pinturas, esculturas e instalaciones de apariencia minimalista, pero de un romanticismo latente. Aguardando en silencio tras la lustrosa superficie de su estética analógica, que roza el monocromatismo en blanco y negro, la música y el cine acechan su práctica artística. Ya sean pictóricas o escultóricas, todas sus obras incorporan materiales pregrabados, a los que alude en los títulos. Estas fuentes de la cultura pop, por lo general una única canción, pretenden despertar recuerdos tanto

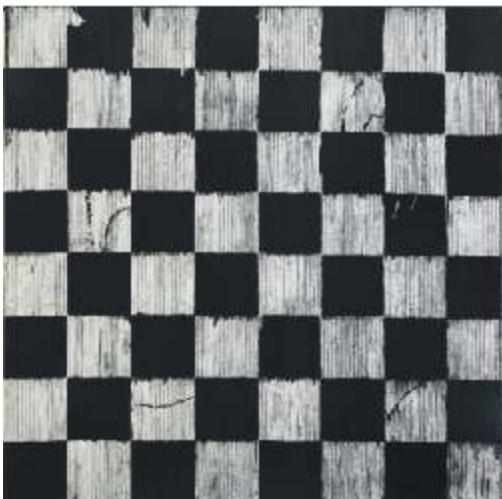
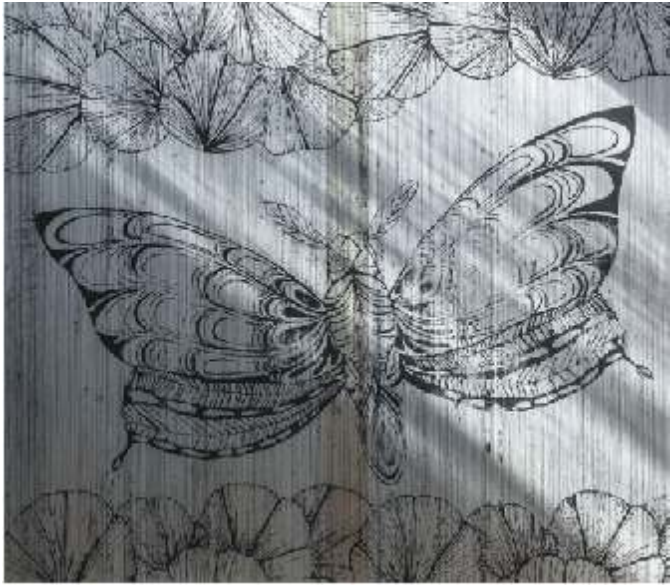
colectivos como personales. Al igual que los soportes de almacenamiento analógico, su distintiva técnica del despegue es una metáfora del propio proceso mnésico: consiste en frotar el recubrimiento magnético contra cinta adhesiva de doble cara aplicada sobre el lienzo para trazar intrincados y elusivos patrones polvorientos. En sintonía con la noción arquitectónica de Gesamtkunstwerk, las monumentales barreras sónicas de Hildebrandt, hechas de discos apilados en forma de cuenco, y sus sensuales cortinas murales, confeccionadas con cintas desenrolladas, trazan recorridos para los visitantes de sus exposiciones.

ENG: There is a distinctly Warholian undertone in the glossy sheen and pop glamour of Hildebrandt's work, yet his connection to music remains its driving force. Over the past 25 years, Hildebrandt has primarily created a variety of unique collages intertwined with music. "I wanted to make paintings that were like musical pieces," he explains in an interview with curator Jérôme Sans. Music permeates his entire oeuvre, whether in an overt form through the physical materials themselves (vinyl records, cassette tapes, video tapes) or in an invisible one, as a carefully chosen melody or film recorded on a record or tape that is subsequently used as the physical material for the artwork.

Gregor Hildebrandt's signature media are cassette tapes and vinyl records, materials he manipulates through collage and assemblage to create paintings, sculptures, and installations that appear minimalist yet harbor a latent romanticism. Lurking silently behind the glossy surface of his analog aesthetic often bordering on black-and-white monochromatism are music and cinema, the twin forces that haunt his artistic practice. Whether pictorial or sculptural, all of his works incorporate pre-recorded materials, which are referenced in their titles. These sources from popular culture, typically a single song, are intended to evoke both collective and personal memories. Like analog storage media themselves, his distinctive décollage technique serves as a metaphor for the very process of memory: it involves rubbing the magnetic coating from cassette tape onto double-sided adhesive tape applied to the canvas, creating intricate and elusive dusty patterns. In keeping with the architectural notion of the total work of art, Hildebrandt's monumental sonic barriers made from bowl-shaped stacks of records and his sensual wall curtains fashioned from unraveled tape trace pathways through his exhibitions, guiding visitors through the space.







SOFÍA RUIZ TRANSITA ENTRE LO SINIESTRO Y LO SUBLIME

SOFÍA RUIZ MOVES BETWEEN THE UNCANNY AND THE SUBLIME



Los personajes de sus cuadros son innumerables variaciones de un ars memoriæ implacable.

The figures in her paintings are countless variations of an implacable ars memoriae.

Por Sofía Soto

Sofía Ruiz pinta infantes cargados de melancolía. Traza mapas de la memoria sobre la materia de la carne y compone un archivo visual.

Los artistas británicos Francis Bacon (1909-1992) y Lucian Freud (1922-2011) exploraron la desfiguración del rostro como metáfora de estados psíquicos. Bacon, en particular, sometía la carne de sus personajes a una tensión visceral que los volvía expresivos, vitales y convulsos. Mucho antes, el surrealismo había recurrido a la deformación y transformación del cuerpo como expresión del subconsciente, como puede observarse en la obra de Max Ernst. Paralelamente, el registro onírico y místico consolidó el carácter inquietante del cuerpo representado en el imaginario surrealista. Alineada con esta misma vocación emotiva, la obra de Sofía Ruiz revela una sutil brutalidad. El cuerpo representado es, al mismo tiempo, dulce, torturado y perturbador, marcado por violencias silenciosas.

En la obra de Ruiz el pasado persiste. Sus personajes son infantes de apariencia inocente, acompañados casi siempre por algún animal o extraterrestre cuya presencia adquiere un valor simbólico. Tal vez las mascotas funcionen como una extensión de sus dueños, o quizá como un reflejo de ellos mismos. Esta simbiosis silenciosa se expande hasta convertirse en una realidad desconcertante.

Los ojos de sus personajes, celestiales, brillantes y cristalinos, resultan hipnóticos, capaces de incomodar y conmover al mismo tiempo. Otros aparecen con ojos oscuros y profundos que recuerdan la vastedad del espacio. La carga emocional y psicológica de estos niños permanece deliberadamente ambigua. En la evidente juventud de los retratados convergen lo vulnerable y lo siniestro, lo inocente y lo perturbador.

La pintura de Sofía Ruiz habita precisamente ese territorio de tensión entre lo sublime y lo inquietante. Sus personajes parecen suspendidos entre la memoria y el sueño, entre la ternura y la amenaza, convirtiendo cada retrato en una meditación sobre la fragilidad de la condición humana.

ENG: Sofía Ruiz paints children imbued with melancholy. She traces maps of memory onto the substance of flesh, composing a visual archive. British artists Francis Bacon (1909–1992) and Lucian Freud (1922–2011) explored facial disfigurement as a metaphor for psychological states. Bacon, in particular, subjected the flesh of his figures to a visceral tension that rendered them expressive, vital, and convulsive. Long before, Surrealism had embraced the deformation and transformation of the body as an expression of the subconscious, as can be seen in the work of Max

Ernst. At the same time, the dreamlike and mystical register reinforced the unsettling nature of the body as represented within the Surrealist imagination. Aligned with this same emotional vocation, Sofía Ruiz's work reveals a subtle brutality. The body she depicts is at once tender, tormented, and disturbing, marked by silent forms of violence. In Ruiz's work, the past persists. Her figures are innocent-looking children, almost always accompanied by an animal or extraterrestrial being whose presence acquires symbolic significance. Perhaps these companions function as extensions of their owners, or perhaps as reflections of themselves. This silent symbiosis expands until it becomes a disquieting reality. The eyes of her characters—celestial, luminous, and crystalline—are hypnotic, capable of unsettling and moving the viewer simultaneously. Others appear with dark, profound eyes that evoke the vastness of outer space. The emotional and psychological charge of these children remains deliberately ambiguous. Within the evident youth of her subjects, vulnerability converges with the uncanny, innocence with disturbance. Ruiz's painting inhabits precisely this territory of tension between the sublime and the unsettling. Her figures seem suspended between memory and dream, between tenderness and threat, transforming each portrait into a meditation on the fragility of the human condition.











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



ADIDAS ORIGINALS ITALIA 70S: 120€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



VANS PPREMIUM LOAFER VL1: 110€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



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



BOLSOS BOWLING PARA MUJER DE WOUF
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

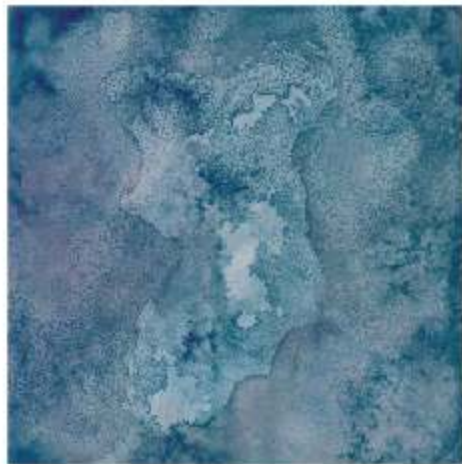
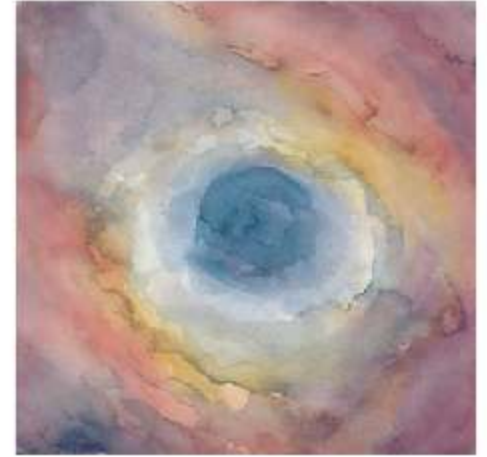
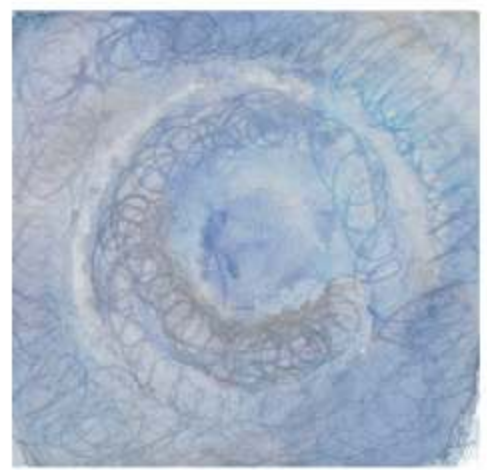


BIRKENSTOCK UTTI ANTE: 160€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma, Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



DR MARTENS JORGE II NUBUCK: 112€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

		
<p>El fascinante universo del olfato. Laura López-Mascaraque</p> <p>El olfato no es solo un sentido: es memoria, deseo, instinto, intuición. Es el primero que se activa al nacer y el último que perdemos antes de morir. Puede avisarnos de un peligro, conectarnos con la infancia o cambiar una decisión sin que seamos conscientes. ¿Cómo es posible que lo ignoremos tanto? Este libro lo cuenta todo sobre el olfato. Desde la biología hasta el arte, desde la neurociencia hasta la cocina, desde los perfumes hasta la tecnología, recorre con claridad y profundidad un universo invisible que nos acompaña a cada paso.</p> <p>ENG: Smell is not just a sense: it is memory, desire, instinct, and intuition. It is the first sense to become active at birth and the last one we lose before death. It can warn us of danger, reconnect us with childhood, or influence a decision without our even realizing it. How is it possible that we pay so little attention to it? This book tells the whole story of smell. From biology to art, from neuroscience to cooking, from perfumes to technology, it explores with clarity and depth an invisible universe that accompanies us every step of the way.</p>	<p>Historias de las partes bajas. Roberto Pelta</p> <p>El doctor Roberto Pelta, con pluma tan afilada como un bisturí y un humor tan contagioso como un estornudo en primavera, nos regala un tratado escatológico que deja a la Historia en paños menores. Literalmente. Escribe con ternura por la profesión, pero sin pedantería. Divertido, sí, pero educativo, invita a repensar diagnósticos diferenciales con humor. Es accesible explica términos complejos con analogías cotidianas invitando a la empatía. Y es que detrás de cada corona hay siempre un cuerpo frágil.</p> <p>ENG: Dr. Roberto Pelta, with a pen as sharp as a scalpel and a sense of humor as contagious as a springtime sneeze, presents us with a scatological treatise that leaves History itself with its pants down. Quite literally. He writes with genuine affection for the medical profession, yet without any trace of pedantry. Entertaining, certainly, but also educational, the book invites readers to rethink differential diagnoses through the lens of humor. For the general reader, it remains highly accessible, explaining complex terms through everyday analogies and fostering empathy.</p>	<p>Salmones, hormonas y pantallas Miguel Ángel Martínez-González</p> <p>He escrito este libro para poder decir la verdad a los jóvenes, sometidos a una presión cultural que les engaña. Desde la evidencia científica, una obra que advierte sobre las consecuencias que tiene la sexualidad desmadrada en el modelo social juvenil del siglo XXI. El Dr. Miguel Ángel Martínez González, reconocido y premiado catedrático de salud pública y epidemiólogo, alerta de los peligros del sexo incontrolado, aprendido en internet y lejos del verdadero impulso amoroso.</p> <p>ENG: I wrote this book to tell young people the truth, as they are subjected to cultural pressures that mislead them. Grounded in scientific evidence, this work warns of the consequences that unrestrained sexuality can have on the social model of young people in the twenty-first century. Dr. Miguel Ángel Martínez-González, an acclaimed and award-winning professor of public health and epidemiologist, highlights the dangers of uncontrolled sexual behavior learned through the internet and disconnected from genuine loving relationships.</p>



1. Portada

INSTRUCCIONES:

1. Recortar por la línea de puntos
2. Doblar por la línea gris
3. Plegar como acordeón, imagen 1 como portada
4. Ya tendrías tu libro de artista listo para disfrutar
5. Abrir y leer, mantener la orientación y continuar abriendo por el anverso para desplegar los dipticos
6. Si lo despliegas todo compones el poliptico

MIRADA LEJANA

FOODIES & TRAVELLERS



Duet by David Toutain

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Mar y Paz Can Picafort "con un par de huevos"

Mar y Paz Can Picafort: with a pair of eggs

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

Mar y Paz no nació como un restaurante al uso, más bien surgió como nacen las cosas que perduran: pequeño, terco y sostenido más por voluntad que por teoría. Ha sobrevivido a disgustos, a cambios y a la pérdida de aquella piscina que el pueblo defendía como un pedazo de su memoria. Aun así sigue aquí, navegando con intuición, humor y esa resistencia que sólo tienen quienes aman lo que hacen y un espacio donde cabe todo el mundo, donde la cocina convive con la risa y con esa manera mediterránea de celebrar la vida sin prisa.

En esta edición la cosa va de huevos. Aquí los platos no se disfrazan, se presentan con la honestidad de quien sabe que el producto basta. Y el huevo no es un acompañante, es un gesto, una declaración, una forma de cocinar que habla de raíces y de oficio. Une, sostiene, transforma. En esa transparencia está la fuerza de esta casa.

El apartado "Abriendo boca" empezamos con los camaroncitos crujientes, dorados, rebozados en harina de garbanzo. Llegan con pimientos, un huevo frito de yema generosa y un hilo de aceite trufado. Saben a sobremesas largas frente al mar. Luego vienen los huevos a baja temperatura, delicados, servidos con foie, crema de patata y crujiente de patata. El huevo se abre y transforma todo lo que toca. Y para

quienes buscan algo más rotundo, Mar y Paz ofrece, bajo petición, su celebración marina, el bogavante con huevos y patatas. Se come despacio, como se comen las cosas que importan. Cada bocado recuerda que el mar también sabe ser generoso, que hay días en los que uno merece un festín, y que este plato noble, directo y sin artificio, es la manera más honesta de celebrarlo. Huele a Mediterráneo profundo, a redes recién recogidas, a cocina de puerto donde el fuego y el tiempo mandan. La carne firme del marisco, el huevo que une y la patata que sostiene forman una trécula antigua, casi ritual. Mar y Paz termina donde empezó, en la verdad del producto y en la calma del mar. Cuando uno se levanta de la mesa, con el Mediterráneo todavía en la mirada, entiende que lugares así no se buscan, se encuentran.

ENG: Mar y Paz was not born as a conventional restaurant; rather, it emerged in the way things that endure are born: small, stubborn, and sustained more by willpower than by theory. It has survived disappointments, changes, and the loss of that swimming pool that the village defended as a piece of its collective memory. Even so, it is still here, sailing by intuition, humour, and that resilience only found in those who love what they do and a space where everyone has a place, where cuisine lives

Alongside laughter and with that Mediterranean way of celebrating life without hurry. In this edition, it is all about eggs. Here, the dishes do not disguise themselves; they are presented with the honesty of those who know that the product itself is enough. And the egg is not a side ingredient, it is a gesture, a declaration, a way of cooking that speaks of roots and craftsmanship. It brings together, supports, transforms. In that transparency lies the strength of this house. We begin the "Opening bites" section with crispy little prawns, golden and coated in chickpea flour. They arrive with peppers, a fried egg with a generous yolk, and a thread of truffle oil. They taste of long lunches and after-meal conversations by the sea. Then come the slow-cooked eggs, delicate, served with foie, potato cream, and crispy potato. The egg opens and transforms everything it touches. And for those looking for something more substantial, Mar y Paz offers, upon request, its great maritime celebration: lobster with eggs and potatoes. It is eaten slowly, like the things that matter. Every bite reminds us that the sea also knows how to be generous, that there are days when one deserves a feast, and that this noble dish, direct and without artifice, is the most honest way to celebrate it. It smells of the deep Mediterranean, of freshly gathered nets, of harbour kitchens where fire and time are in charge.



<h2>Restaurante S'Àngel, el refugio del bon vivant</h2>	<h2>S'Àngel Restaurant, the refuge of the bon vivant</h2>	
<p>En esta vorágine de nuevos formatos y propuestas gastronómicas, la restauración tradicional sigue contando con una ventaja difícil de igualar.</p>	<p>In this whirlwind of new dining formats and culinary concepts, traditional restaurants still hold a hard-to-match advantage.</p>	
<p>Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Tel. 971 773 661</p>		
<p>Un restaurante puede ofrecer algo que otros modelos no alcanzan por completo: cocina recién elaborada, libertad de elección, trato humano y una experiencia que va mucho más allá del plato. Con la voluntad de estar aún más cerca de sus clientes, S'Àngel ha estrenado restaurantesangel.es, una página web que permite descubrir su propuesta gastronómica y realizar consultas para grupos de manera ágil y directa. El restaurante ofrece menús personalizados que se adaptan a las preferencias de cada comensal, reforzando esa atención cercana que define su manera de entender la cocina. Frente al ritmo acelerado de la vida cotidiana, aquí la propuesta es sencilla: disfrutar sin prisas. Ubicado en una zona céntrica y tranquila de Palma, a pocos pasos de Es Baluard, el museo de arte contemporáneo de la ciudad, S'Àngel invita a vivir una experiencia relajada desde el primer momento. Su comedor luminoso transmite una atmósfera acogedora, mientras que su agradable terraza se convierte en un rincón perfecto para las noches de verano. Cuando el calor aprieta las propuestas más frescas cobran protagonismo. Entre ellas destaca las alcachofas crujientes con espuma de patata, romesco, yema y jamón, los puerros</p>	<p>confitados sobre burratina y cebolla caramelizada, la burrata de queso de búfala con tomates frescos seleccionados, una elaboración sencilla que pone en valor la calidad del producto y para quienes buscan algo más exótico, sobresalen los rollitos vietnamitas servidos con mango, aguacate y salmón marinado. S'Àngel es también un destino imprescindible para los amantes del vino. Su propietario, Luis Suárez, ha reunido una cuidada selección de más de 200 referencias procedentes de distintas regiones de España y de las islas, una carta que multiplica las posibilidades de maridaje y eleva la experiencia gastronómica. Nuestra recomendación es Artífice Vidueños Blanco, un singular coupage de variedades autóctonas de Tenerife.</p> <p>ENG: A restaurant can offer something that other models cannot fully match: freshly prepared cuisine, freedom of choice, genuine human hospitality, and an experience that goes far beyond the food itself. With the aim of being even closer to its guests, S'Àngel has launched restaurantesangel.es, a new website where visitors can explore its gastronomic offering and make group enquiries quickly and easily. The restaurant creates bespoke menus tailored to each guest's</p>	<p>preferences, reinforcing the personal attention that defines its philosophy of hospitality. In contrast to the fast pace of everyday life, the concept here is simple: enjoy your meal at a leisurely pace. Located in a quiet, central area of Palma, just a short walk from Es Baluard, the city's contemporary art museum, S'Àngel invites diners to unwind from the moment they arrive. Its bright dining room offers a warm and welcoming atmosphere, while the charming terrace provides the perfect setting for summer evenings. As temperatures rise, lighter seasonal dishes take centre stage. Standout options include crispy artichokes with potato foam, romesco sauce, egg yolk and Iberian ham; confit leeks served over burratina with caramelised onion; buffalo burrata with carefully selected fresh tomatoes—a simple dish that celebrates the quality of the ingredients—and, for those seeking something more exotic, Vietnamese rolls with mango, avocado and marinated salmon. S'Àngel is also a must-visit destination for wine lovers. Its owner, Luis Suárez, has carefully curated a wine list featuring more than 200 labels from across mainland Spain and the Balearic Islands, offering countless pairing possibilities that further enhance the dining experience.</p>



Burrata de bufala con tomates, rúcula y pan Carasatu



Rollitos vietnamitas, hojas verdes, salmón ahumado y laminas de mango envueltos con hoja de arroz



Restaurante s'Àngel, sala interior



Puerros asados servidos con queso Búfala, crudites y tomates secos y cacahuets azucaragos

MISS VERMUT /// WORLD VERMOUTH AWARDS /// MISS VERMUT PICANTE /// VINARI AWARDS /// BEST VERMOUTH BAR /// BEST INNOVATIVE VERMOUTH

MISS VERMUT /// WORLD VERMOUTH AWARDS /// MISS VERMUT PICANTE /// VINARI AWARDS /// BEST VERMOUTH BAR /// BEST INNOVATIVE VERMOUTH

<h2>El mejor vermut del mundo se sirve en Sa Pobla y se llama Miss Vermut</h2>		<h2>The Best Vermouth in the World Is Served in Sa Pobla and It's Called Miss Vermut</h2>	
<p>Bar Casa Miss la casa donde los premios se acumulan, los vermuts mandan y la sed siempre vuelve.</p>		<p>Bar Casa Miss where awards keep piling up, vermouth reigns supreme, and thirst always comes back for more.</p>	
<p>Disponible en Bar Casa Miss. Plaça de la Constitució, 3. Sa Pobla. Tel. 971 540 023</p>			
<p>Situado en la Plaza de la Constitución de Sa Pobla, Bar Casa Miss es un referente social y gastronómico con más de cinco décadas de historia. Fundado en 1967 por Jaume Mir Serra y Apolònia Tugores y bautizado en honor a su hija Magdalena, Miss Mallorca 1966, siempre ha sido un punto de encuentro familiar y cercano. Hoy, bajo la dirección de Jaume Mir, el bar combina tradición y modernidad sin perder su esencia: una barra con carácter y unos vermuts que hablan solos. Lo que empezó como un bar de pueblo se ha convertido en una casa donde la identidad y la innovación conviven, y donde los premios internacionales llegan casi por inercia. Lo de Miss Vermut ya roza el vicio. Después de arrasarse en los World Vermouth Awards 2025 con el título de Mejor Vermut del Mundo en la categoría semidulce, en 2026 decidieron que quedarse quietos era de cobardes. Resultado: bronce para Miss Vermut y oro para Miss Vermut Picante. Como quien sale a por hielo y vuelve con dos medallas bajo el brazo. Antes ya habían calentado motores en los Premios Vinari, llevándose el reconocimiento a mejor vermutería y al mejor</p>	<p>Vermut de Innovación. Detrás de cada botella hay amigos, pruebas, discusiones de barra, catas interminables y la complicidad de Bodegas Túnel y Pep Natta hasta dar con esa mezcla que hace que uno pida "solo uno más" y termine cerrando el local. El eslogan sigue siendo "el vermut de los guapos", aunque quizá habría que actualizarlo a "el vermut de los guapos que saben dónde sentarse". Porque los premios están muy bien. Pero el verdadero milagro sigue ocurriendo cada día. Un vermut, amigos, algo de picar y esa sensación de que el mundo, por un rato, deja de molestar.</p> <p>ENG: Located in Sa Pobla's Constitution Square, Bar Casa Miss has been a social and gastronomic landmark for more than five decades. Founded in 1967 by Jaume Mir Serra and Apolònia Tugores, and named after their daughter Magdalena, Miss Mallorca 1966, it has always been a warm and welcoming gathering place for locals and visitors alike. Today, under the direction of Jaume Mir, the bar blends tradition with modernity without ever losing its soul: a bar full of character and vermuths that speak for themselves. What began as a small-town bar has become a house where identity and</p>	<p>innovation go hand in hand, and where international awards seem to arrive almost effortlessly. Miss Vermut has become something of an obsession. After sweeping the 2025 World Vermouth Awards by winning the title of World's Best Semi-Sweet Vermouth, the team decided that standing still simply wasn't an option. The result? A bronze medal for Miss Vermut and a gold medal for Miss Vermut Picante in 2026. Like popping out to buy a bag of ice and coming home with two medals instead. They had already warmed up at the Vinari Awards, taking home the prizes for Best Vermouth Bar and Best Innovative Vermouth. Behind every bottle lies a story of friends, countless trials, spirited debates around the bar, endless tastings, and the close collaboration of Bodegas Túnel and Pep Natta until they found the perfect blend the one that makes people ask for "just one more" and end up staying until closing time. The slogan is still "the vermouth for beautiful people," although perhaps it should now read: "the vermouth for beautiful people who know exactly where to sit." Because awards are wonderful. But the real magic still happens every single day: a glass of vermouth, good friends, something to nibble on.</p>	



WORLD VERMOUTH AWARDS
GOLD SEMI-SWEET
MISS VERMUT PICANT

PICANT

WORLD VERMOUTH AWARDS
DOROTE VERMOUTH
MISS VERMUT EL VERMUT DE LOS GUAPÓS

<h2>Mulsum Sa Fonera conquista Portugal con una medalla de oro</h2>	<h2>Mulsum Sa Fonera mead wins Gold medal in Portugal</h2>	
<p>El hidromiel Mulsum Sa Fonera, de la microbodega Mandragora Hidromel, acaba de obtener la Medalla de Oro en Portugal '26, un reconocimiento internacional.</p>	<p>Mulsum Sa Fonera mead, crafted by micro-meadery Mandragora Hidromel, has just been awarded the Gold Medal in Portugal '26, earning prestigious international recognition.</p>	
<p>Madradora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com</p>		
<p>Un logro que impulsa el hidromiel local con el sello "Fet a Mallorca" y confirma que las pequeñas producciones hechas con paciencia, técnica y tradición pueden competir al más alto nivel.</p> <p>Inspirado en el legendario mulsum de la Antigua Roma, una bebida elaborada a partir de vino y miel que acompañaba los banquetes y celebraciones de la época. Mulsum Sa Fonera de Mandragora Hidromel combina tradición e innovación para ofrecer un hidromiel elaborado de manera completamente artesanal.</p> <p>Uno de los elementos que hacen único este producto es la uva Merlot procedente de la finca Son Pere Jaia, un ingrediente que aporta personalidad y complejidad al conjunto. El resultado es un hidromiel 'pyment' equilibrado, elegante y con una identidad profundamente ligada al territorio. Un reconocimiento que celebra la artesanía, la tradición y el oro mallorquín.</p> <p>Desde Mandragora Hidromel destacan que este premio es fruto de años de dedicación, paciencia y respeto por un proceso de elaboración artesanal</p>	<p>que busca mantener viva una tradición milenaria adaptándola a los gustos actuales. Cada botella refleja el compromiso con la calidad, el producto local y el trabajo bien hecho.</p> <p>La Medalla de Oro obtenida en Portugal supone, además, un importante impulso para la proyección internacional de los productos elaborados en Mallorca y demuestra que las pequeñas producciones artesanas pueden competir al más alto nivel en certámenes especializados. Una historia en la que la tradición, el producto local y la pasión por la artesanía se convierten en los mejores ingredientes para alcanzar el oro.</p> <p>ENG: The achievement highlights the quality of Mallorcan mead and confirms that small-scale productions crafted with patience, technical expertise, and respect for tradition can compete at the highest international level. Inspired by the legendary 'mulsum' of Ancient Rome, a beverage made from wine and honey that accompanied banquets and celebrations, Mulsum Sa Fonera by Mandragora Hidromel combines tradition and innovation to create a completely handcrafted mead.</p>	<p>One of the elements that makes this product truly unique is the Merlot grapes sourced from the Son Pere Jaia estate, an ingredient that adds character and complexity to the final blend. The result is a balanced, elegant melomel with a strong identity deeply rooted in its place of origin. An Award Celebrating Craftsmanship, Tradition, and Mallorca's Liquid Gold.</p> <p>According to Mandragora Hidromel, this award is the result of years of dedication, patience, and respect for a traditional production process that seeks to preserve an ancient craft while adapting it to modern tastes. Every bottle reflects the company's commitment to quality, local ingredients, and meticulous craftsmanship.</p> <p>The Gold Medal awarded in Portugal also represents an important boost to the international recognition of products made in Mallorca, demonstrating that small artisan producers can successfully compete at the highest level in specialized international competitions. It is a story in which tradition, local ingredients, and a passion for craftsmanship become the essential ingredients for achieving gold.</p>

CHIP

COMPETIÇÃO INTERNACIONAL
DE HIDROMEL

PORTUGAL



MEDALLA DE ORO

Competição Internacional de Hidromel
— Portugal 2026 —

MULSUM

SA FONERA

elige tu vino

WINE SPOT



100% Giró Ros, obtenido de viñas enclavadas en el Cap de Formentor, en el punto más septentrional de la isla de Mallorca, donde la Serra de Tramuntana se encuentra con el Mediterráneo. Ofrece una gama de aromas fragantes, que recuerdan a los albaricoques, la piel de lima, caramelo, miel y vainilla. En boca es graso y envolvente, de carácter maduro y acidez integrada. Aparecen notas de fruta deshidratada y mantequilla; que se fusionan en un postgusto de buena prolongación.

MIQUEL CARRERAS CLOS DE MAR BLANC
 · canramis.com



Bajo su nombre, Añadas Frías, se esconde más un concepto que una realidad. Suele ser en los años más fríos, en los cuales es más habitual que se den ciclos de maduración largos, cuando este blanco de D.O. Rioja se muestra con una clara vocación de guarda. Es en esos años cuando se comercializa Añadas Frías, un vino blanco de edición limitada, muy especial, de acidez propia de regiones más al norte. Sabroso, salino, impactante. En boca muestra una acidez vibrante con unos taninos muy finos y un final seco y serio.

PUJANZA AÑADAS FRÍAS
 · bodegaspujanza.com



Este blanco de Domaine Louis Michel et Fils revela una gran pureza, con notas cítricas, de flores blancas y una marcada mineralidad. Un vino preciso y tenso, que destaca por su equilibrio y por la fiel expresión de este emblemático premier cru. Yodado y mineral, con matices de pizarra, se muestra seco, vivo y ligero en boca, con la redondez y la discreción típicas de los grandes borgoñas premier cru. Con un toque de madera delicado, al servicio de la finura, su gran armonía entre el cuerpo y la acidez le permite acompañar numerosos platos: desde mariscos hasta la pularda de Bresse...

EL CHABLIS 1ER CRU «MONTÉE DE TONNERRE»
 · louismicheletfils.com



Nadie creía que se pudiese hacer un vino tan seco con uva Pedro Ximénez. Nadie pensó que quizás sería uno de los vinos blancos más expresivos que se podrían catar. Las calidades y el acabado de un vino dependen de la nobleza de su origen. Aquí es donde empieza todo. En nariz está marcado por el Roble Francés que se atenúa con notas de pasas y ciruelas secas. Carece de oxidación. No hay estridencias, sino armonía de todos los elementos. Las características aromáticas naturales son marcadamente propias.

FERMENTACIÓN LENTA
 · ximenezspinola.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #240 shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Von Wolfe "White Noise"

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artisanals

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

Pasatiempos

Clothing & Complements

Son Quint, 3. Palma.
Tel. 971 725 980

Hoff

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

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 de Deu de Lluch, 2.
Inca. Tel. 971 870 721

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

Innobar

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

The Wine Side

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

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

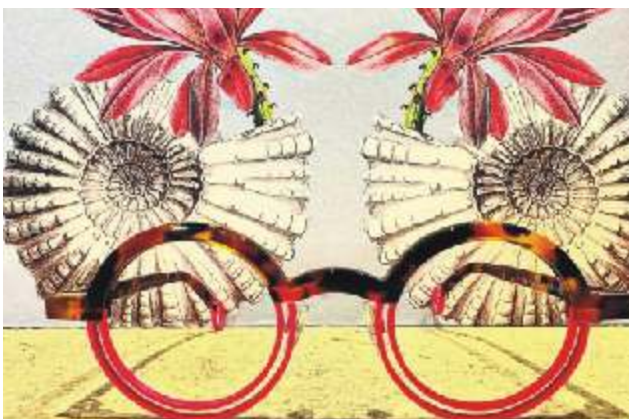
pasatiempos.net

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



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

xolotl.es

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

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

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

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



WINE & FOOD

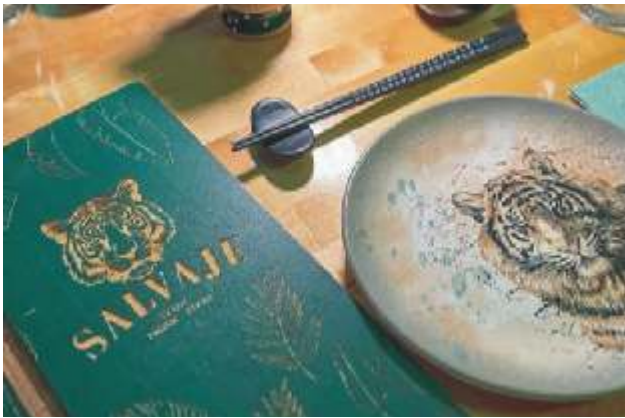
wineandfoodpalma.com

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

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

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

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



SALVAJE

salvajepalma.com

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

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

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

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



LIU'S HOTPOT MALLORCA

lius.es

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

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

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

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



RAMEN OTAKU

ramenotaku.com

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

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

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

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



LA GUARIDA

laguaridarestaurante.es

ESP: Cortes de carne únicos, yakimeshis al wok, brasas vivas y productos frescos que celebran lo auténtico. Todo se cocina con intención, con técnica y con pasión.

ENG: Unique cuts of meat, wok-cooked yakimeshi, live-fire grilling, and fresh ingredients that celebrate authenticity. Everything is cooked with intention, technique, and passion.

DEU: Einzigartige Fleischzuschnitte, im Wok zubereitetes Yakimeshi, offene Glut und frische Zutaten, die das Echte feiern. Alles wird mit Absicht, Technik und Leidenschaft gekocht.

Plaça de la Quartera, 5. Palma.
Tel. 871 91 95 28



LA MIRANDA
cocina multicultural

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

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

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

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



LA BÚFALA RISTORANTE
labufaladealoro.com

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

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

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

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



CUINA VIVANT
zero waste philosophy

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

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

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

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



COLMADO LA BÚFALA
labufala.es

ESP: Tienda de producto italiano artesanal con obrador de pasta fresca. Ofrece variedades de pasta fresca, trufa italiana, salsas de tomate, pesto así como embutidos y quesos italianos.

ENG: Artisanal Italian product store with fresh pasta workshop located in Alaró. It offers varieties of fresh pasta, Italian truffles, tomato sauce, pesto, as well as cold meats and Italian cheeses.

DEU: Italienisches Feinkostgeschäft für frische Pasta. Im Angebot sind verschiedene Sorten frische Nudeln, Trüffel, Tomatensaucen, Pesto sowie italienischen Aufschnitt und Käse.

Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.
Tel. 971 87 94 54



NINO'S KEBAB

www.ninoskebab.com

ESP: Un restaurante contemporáneo donde ofrecen un menú para todos los gustos, desde los clásicos kebabs hasta apetitosas pizzas, ensaladas y falafel de perfecta elaboración.

ENG: A contemporary restaurant offering a menu for all tastes, from classic kebabs to appetizing pizzas, salads, and perfectly prepared falafel.

DEU: Ein zeitgenössisches Restaurant, das ein Menü für jeden Geschmack anbietet, von klassischen Kebabs bis hin zu appetitlichen Pizzen, Salaten und perfekt zubereitetem Falafel.

Avenida Argentina, 8. Palma.
Tel. 871 026 346



BODEGA SALAS

espai pluricultural

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

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

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

Plaça Sant Domingo, 11. Inca. Mallorca.
@Bodegasalas



VIANDA

vianda.es

ESP: Vianda nace con la idea de ofrecer desayunos, brunch y comidas, en un ambiente que permita disfrutar de unos sabores auténticos, promoviendo un estilo de vida equilibrado

ENG: Vianda is born with the idea of offering breakfasts, brunch, and meals in an environment that allows enjoying authentic flavors, promoting a balanced lifestyle.

DEU: Vianda entsteht mit der Idee, Frühstück, Brunch und Mahlzeiten in einer Umgebung anzubieten, die es ermöglicht, authentische Aromen zu genießen und einen ausgewogenen Lebensstil zu fördern.

Carrer Joan Bonet, 1A. Palma. Mallorca.
(zona Conservatorio)



MANDRAGORA HIDROMEL

mandragorahidromel.com

ESP: Esta microbodega se ha consolidado como un referente mundial en la creación de hidromieles artesanales, combinando ingredientes locales con técnicas tradicionales y modernas.

ENG: This micro-distillery has established itself as a global benchmark in the creation of artisanal meads, combining local ingredients with traditional and modern techniques.

DEU: Diese Mikrodestillerie hat sich als weltweites Vorbild in der Herstellung von handwerklichem Met etabliert und kombiniert lokale Zutaten mit traditionellen und modernen Techniken.

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca.
Tel. 613 02 58 90



LA SANTA

beach bar

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

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

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

**Calle del Mossen 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 flameadas...

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**



BAR CASA MISS DESDE 1967

barcasamiss.com

ESP: Sus especialidades: "llonguets de variats", las banderillas picantes de hígado o el lomo con champiñones. No te pierdas catar su premiado vermunt Casa Miss y su versión picante.

ENG: Their specialties: "llonguets de variats" (mixed cold cuts sandwiche), spicy liver skewers, or pork loin with mushrooms. Don't miss tasting their award-winning Casa Miss vermouth.

DEU: Ihre Spezialitäten: "llonguets de variats" (Local Sandwiche), scharfe Leberspieße oder Schweinelende mit Champignons. Verpassen Sie nicht, ihren preisgekrönten Casa Miss Wermut.

Plaça de la Constitució, 3. Sa Pobla. Mallorca.
Tel. 971 540 023



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

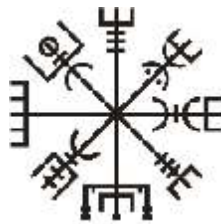
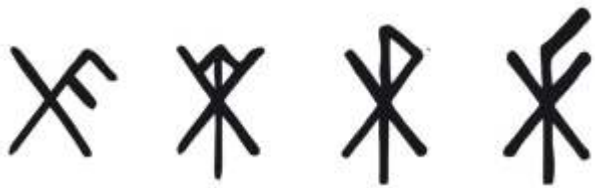
[@tramuntanabeerhouse](https://www.instagram.com/tramuntanabeerhouse)

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 SOFÍA RUIZ
ISSUE # 240

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

Rocío Lacasa, Dr Miguel Ángel Martínez-González (Samones, hormonas y pantallas), Carlos Penas (La regla crítica), Endre Alrust, Annemarie Faupel, Ai Natorl, Andrea Scholze, Gregor Hildebrandt, Sofía Ruiz, Toni, Guti y Pedro (Mar y Paz), Jaume Mir (Bar Casa Miss), 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



TERREMOTO EN

VENEZUELA

Venezuela ha quedado devastada tras los terremotos.

Miles de niños y niñas necesitan agua, atención médica y protección urgente.

ACTÚA AHORA

📶 bizum al **14041**



SMS: UNICEF
al **28028**