

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #242

lifestyle & art subculture magazine



EMIFF 2026 CELEBRA SU DECIMOQUINTA EDICIÓN

LA NIT DE L'ART EN HOTEL ARTMADAMS

NOÉMIA PRADA: EL SILENCIO CONVENIENTE

MAR Y PAZ: DONDE HONRAN AL MEDITERRÁNEO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

REAL
FAKE



HOTEL ARTMADAMS

IV NIT DE L'ART 2026

INAUGURACIÓN 16 DE SEPTIEMBRE A LAS 19h

Del 16 al 23 de Septiembre 2026

FOTOGRAFIA:

Catalina Ginard, Eva Hagman,
Marita cort, Marian Driessen,
Ricard Llorens.

ESCULTURA:

Toni Coll, Carlos Terroba,
Gudula Becker, Joan Balaguer,
Lucio Sanz, Flavio Maciel,
M.Eugenia Piacentini,
Concha Calvo, Ernesto Rodriguez,
Max Cantrell, Kiku Moreno,
Miguel Monegal, Yurani.

SALAS

SKYLIGHT
ARTGALLERY

PINTURA:

Rafael Rama, Pilar Correa,
Teresa Ramis, Christa Elmer,
Carmen Cañadas, Carmen Spinola,
Marta Muniesa, Margarita Forteza,
Santiago Adeoye, Carlos Rivera,
Enrique Razkin, José Vilaplana,
Evita Medina, Max Cantrell,
Sylvia Baker de Perkal, Harry Nelissen,
Doris Duschelbauer, Miguel Reche,
Linda Balis, Nana Hernández,
Anaria Marques de Fonseca,
Mayte Spinola, Maite Granados,
David Santos Perez,
Pedro Lorente, José Luis Mesas,
Zhen Ran Xu, Pascual de Cabo,
Ada Martinez, Victoria Canals,
Chus Gabilondo, José M. Fayos,
José Luis Ponce, Nino Pons,
Dario Arana, Tolo Alberti,
Jaime Roig de Diego,
Emilio Cardona, Carlos Penas,
Carlota Bauzá de Mirabó,
Amparo Alegria, Toni Bruno,
Teresa Ponseti, Mónica Vaquer,
Ana María Subiela.



MÚSICA EN DIRECTO:
DUO CUSSATTI



PRESENTADO POR
PATRICIA CHINCHILLA



C/ MARQUÉS DE LA SENIA, 34.
RESERVA CENA EN ARTWALL AL 971 221 737 · 613 242 104
www.hotelartmadams.com





© Robert Pointner



CONTENIDOS

ISSUE #242

TOMA NOTA

- 10. Fenomenología de la guerra.
- 12. La regla crítica: 'El cambio prismático' por Carlos Penas.
- 14. Entrevistamos a Sandra Seeling: cine, identidad y 15 años de EMIFF.

ARTISTAS

- 20. Igor Skaletsky y su exploración asociativa basada en la emoción.
- 24. Jari Anttonen, la mente detrás de la máquina.
- 28. Aseni Ini: entre el surrealismo digital y el simbolismo psicológico.
- 32. Aleksander Nesic, la risa y el espejismo en la era algorítmica.
- 36. Jeremy Mann y la belleza fugaz de un instante.
- 40. Noémia Prada: el silencio conveniente.
- 46. La Nit de l'Art en hotel Artmadams, pura experiencia cultural.
- 50. Rako Joies: artesanía y elegancia atemporal.

FOODIES & TRAVELLERS

- 52. Vila Cinc: las brasas que conquistan Alaró con cortes nobles.
- 54. Mar y Paz y las 'Cosas Serias' que honran al Mediterráneo.
- 56. Dangerous Water, la coctelería oculta del casco antiguo.
- 58. Herbesmel: un brindis por Mallorca y los placeres de cada día.

INFOMAG THE GUIDE

- 61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



ENTREVISTAMOS A SANDRA SEELING: 15 AÑOS DE EMIFF

Pág. 14. El Evolution cumple 15 años convertido en uno de los latidos culturales más constantes de la isla.

ENG: The Evolution Mallorca International Film Festival turns 15, having become one of the island's most enduring cultural heartbeats...

LA REGLA CRÍTICA: 'EL CAMBIO PRISMÁTICO' POR CARLOS PENAS

Pág. 12. Un hidrodrón sobrevolaba mi cabeza con una manguera suspendida delante de la boca, la prensé entre labios...

ENG: A hydrodrone was hovering over my head, a hose dangling in front of my mouth. I pressed it between my lips and sucked in...

FENOMENOLOGÍA DE LA GUERRA

Pág. 10. El autor describe un tipo de violencia que toma prestado el guardarropa de las virtudes y se echa sobre los hombros la pelliza del deber, el sacrificio...

ENG: The author describes a kind of violence that borrows the wardrobe of virtues and drapes over its shoulders the cloak of duty, sacrifice...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

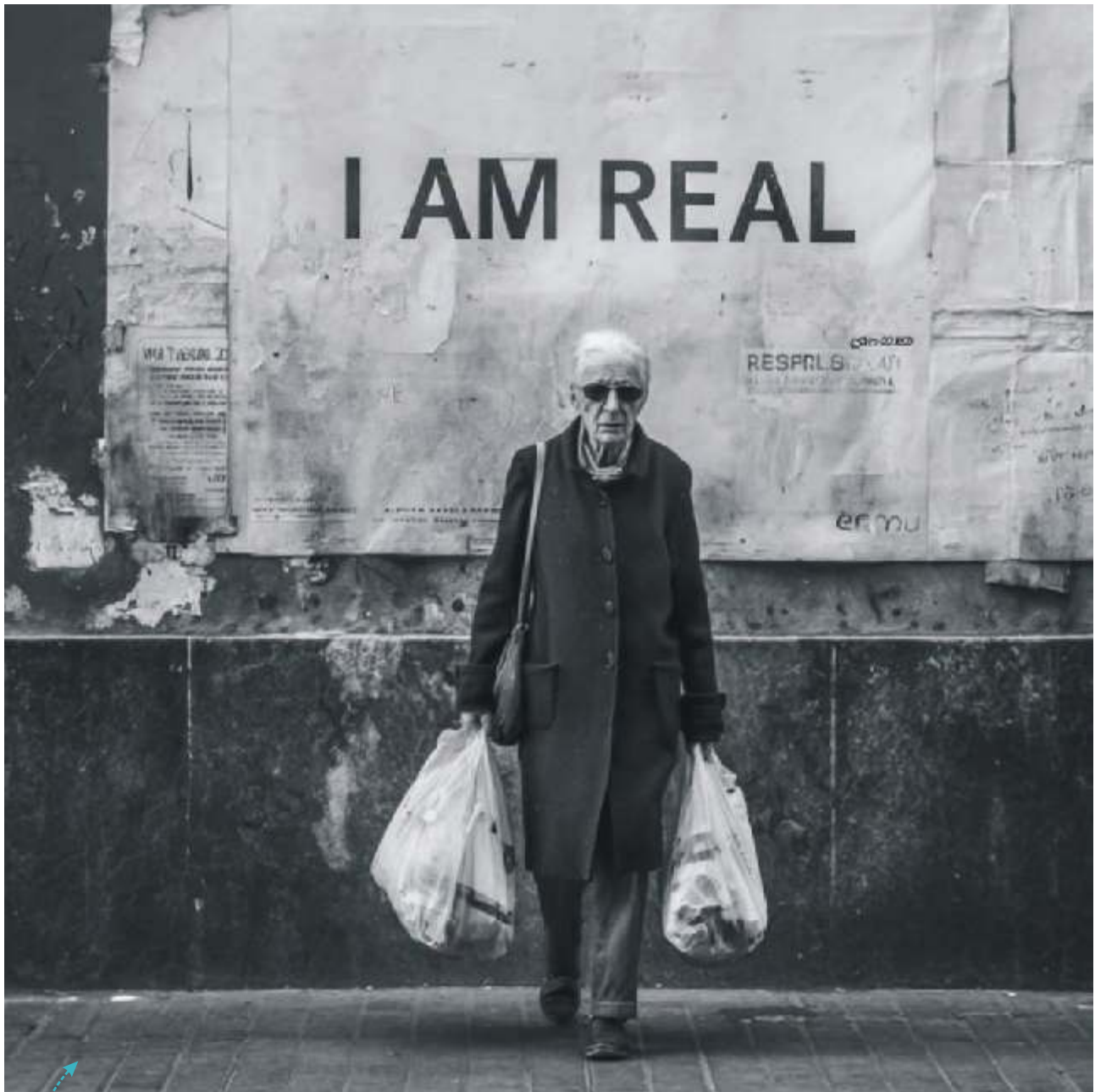
DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



NOÉMIA PRADA: EL SILENCIO CONVENIENTE

Pág. 40. Capturar para Noémia no se traduce en documentar más bien es como narrar una historia con silencio poético...

ENG: For Noémia, capturing does not mean documenting; rather, it is like telling a story through poetic silence...

ASENI INI: ENTRE EL SURREALISMO DIGITAL Y EL SIMBOLISMO

Pág. 28. Pertenece a esa rara estirpe de creadores que habitan un territorio anterior al lenguaje, allí donde la imagen todavía no representa

ENG: She belongs to that rare breed of creators who inhabit a territory that predates language, where...

LA NIT DE L'ART EN HOTEL ARTMADAMS, PURA EXPERIENCIA

Pág. 46. Artmadams se prepara para vivir la IV Nit de l'Art 2026, una semana en la que el arte tomará sus salas con más de cincuenta artistas

ENG: Artmadams is getting ready for the fourth edition of Nit de l'Art 2026, a week in which art will take over..

MATADERO CENTRO DE CREACIÓN
CONTEMPORÁNEA

17-20 SEPT

LEV MATADERO

2026

FESTIVAL DE ELECTRÓNICA VISUAL

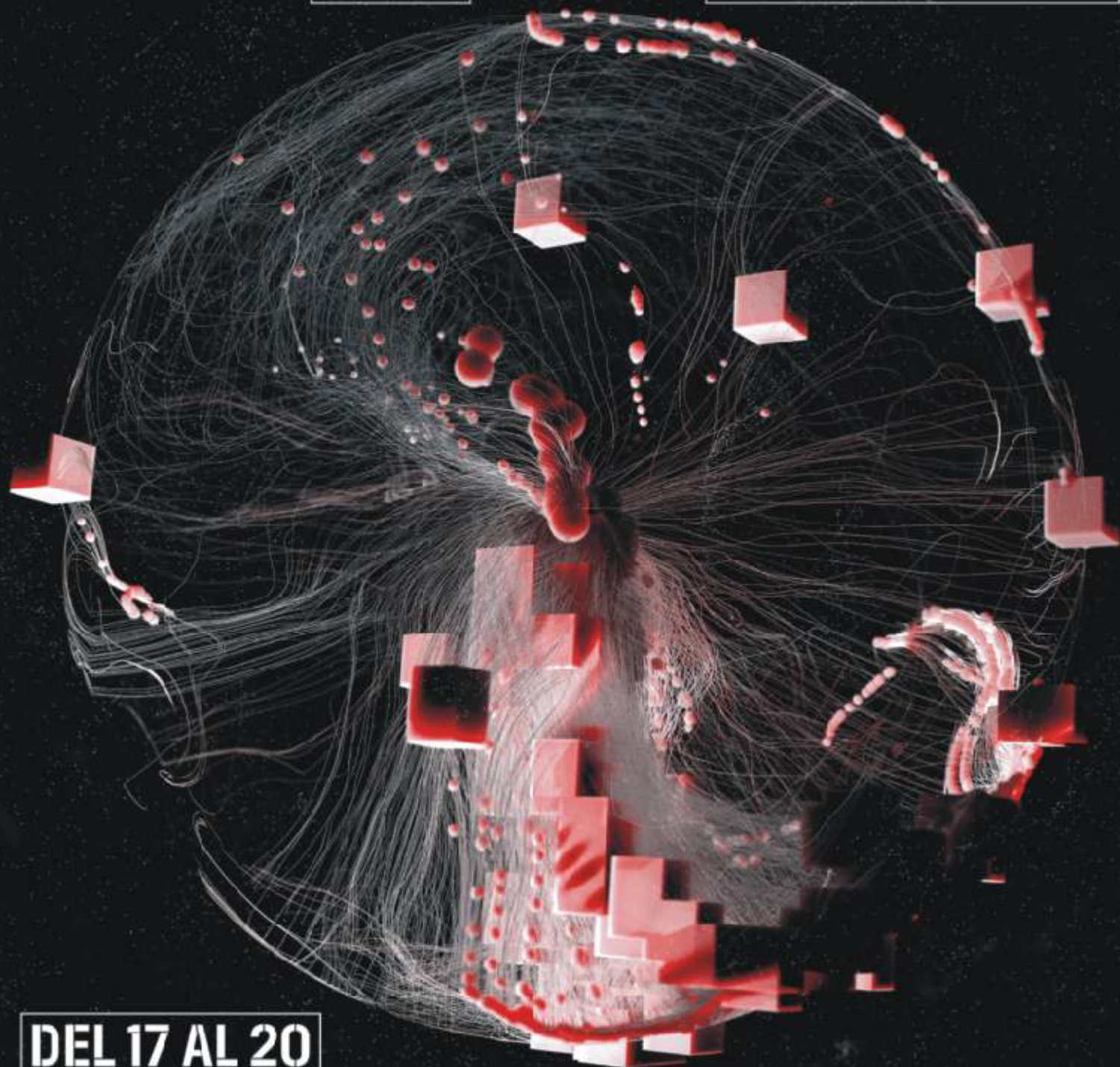
Y REALIDADES EXTENDIDAS

CONCIERTOS Y PERFORMANCES AUDIOVISUALES

VÓRTEX. REALIDADES EXTENDIDAS

INSTALACIONES

XR CAMP: ENCUENTROS Y PRESENTACIONES



DEL 17 AL 20

DE SEPTIEMBRE

2026

SUMARIO



MAR Y PAZ, DONDE HONRAN AL MEDITERRÁNEO

Pág. 54. En Mar y Paz, la cocina marinera se convierte en paisaje, un diálogo vivo entre tradición y respeto por el mar...

ENG: At Mar y Paz, seafood cuisine becomes a landscape, a living dialogue between tradition and respect for the sea...

VILA CINCO: LAS BRASAS QUE CONQUISTAN ALARÓ

Pág. 52. La brasa como lenguaje y la carne como protagonista. Vila Cinc reivindica el fuego vivo con cortes nobles....

ENG: Embers as a language and meat as the protagonist. Vila Cinc champions live fire, with prime cuts...

DANGEROUS WATER, LA COCTELERÍA DEL CASCO ANTIGUO

Pág. 56. Un refugio íntimo donde la coctelería se vive. Su creador, Salvatore Camagna, combina técnica, sabor y producto local que...

ENG: An intimate refuge where cocktail-making is an experience in itself. Its creator, Salvatore Camagna, combines technique, flavour



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



FENOMENOLOGÍA DE LA GUERRA

¡Pastoral iraquí, algo de todas las acepciones que la RAE recoge para la palabra pastoral tiene el libro de Basilio Baltasar que nos ocupa.

Por Jorge Freire

'Pastoral iraquí, la obra cumbre de Basilio Baltasar (Palma de Mallorca, 1955), puede leerse como una fenomenología de la guerra. El autor describe un tipo de violencia que toma prestado el guardarropa de las virtudes y se echa sobre los hombros la pelliza del deber, el sacrificio, la compasión y otras tantas lindezas rimbombantes que alegremente prostituye.

La fenomenología, por mucho que intimide una palabra semejante, no viene a ser más que la tentativa de describir cómo se nos aparece el mundo antes de que la teoría lo archive y lo clasifique. Sobra decir que no basta con limitarse a definir una experiencia, porque una cosa es decir que alguien «tuvo miedo» y otra, muy distinta, mostrarlo incapaz de meter la llave en la cerradura porque tiene la mano hecha un sonajero, las carnes le tiemblan como un flan y el resuello le sale a trompicones.

Visto así, ¿hay mejor laboratorio fenomenológico que la novela? Allí donde el ensayo define «burocracia», Kafka o Kadaré ponen delante la ventanilla y al funcionario de gafas ahumadas. Allí donde la teoría discurre sobre la vigilancia y el castigo, Kundera o Moravia hacen comparecer el chiste que se vuelve acre en la lengua y la oreja en ristre del vecino. ¿Cómo va a hacerse fenomenología en una novela, preguntarán los especialistas? Pues porque, como ignoran los especialistas y saben, entre otros, los pescaderos, no importa el género, sino la calidad del género.

Pastoral iraquí (KRK Ediciones), la obra cumbre de Basilio Baltasar, puede leerse como una fenomenología de la guerra. Donde otros recurren a mapas y a escuadrones, Baltasar describe un tipo de

violencia que, en vez de irrumpir con los ojos inyectados en sangre, toma prestado el guardarropa de las virtudes y se echa sobre los hombros la pelliza del deber, el sacrificio, la compasión y otras tantas lindezas rimbombantes que alegremente prostituye. Tal es la revelación filosófica del libro: la guerra, en su entraña satánica, sabe servirse de las buenas intenciones del soldado que quiere proteger a los suyos, del compañero que no deja atrás al camarada, del hijo que teme deshonor al padre, del patriota que confunde la piedad con la represalia... ¿Hay mejor laboratorio fenomenológico que la novela?

Inolvidable esa escena en que el coronel Merola se dirige a la guarnición y busca, casi a tientas, el punto exacto de la arenga, sabedor de que un exceso de patriotismo puede volverla de cartón piedra y una pizca de prudencia, en cambio, sonar a cobardía; hasta que da con la fórmula y se arranca: «¡Como un solo hombre! Ha llegado la hora de la verdad. ¡Espero ver cómo sale a flote lo mejor de cada uno!» (p. 43). Lo que convoca no es tanto la razón como esa zona tímida del soldado donde anidan la disciplina, la lealtad, la vergüenza, el miedo a desmerecer ante los demás. Pero toda la elevación verbal de la escena acaba embarrándose, literalmente, cuando el soldado Arnal se niega a fregar las letrinas, pues él había ido al frente a batirse, no a empuñar la escobilla, y ahí queda, de golpe, la guerra entera reducida a su contradicción más obscena: promete hacer aflorar lo mejor del hombre y no tarda en ponerlo de rodillas ante la inmundicia.

El destacamento español ha desembarcado en Irak. Los soldados,

desprovistos de sus disfraces civiles, se ven obligados a transportar cadáveres, hablar con viudas, entenderse con intérpretes y obedecer órdenes irracionales. Subido a la modesta peana de sus galones tenemos al coronel Merola, procurando no mirar lo que toda épica militar deja debajo del pedestal, como los huevos del caballo de Espartero: en este caso, la carne que se abre, el fusil que abrasa la mano y, sobre todo, el momento en que el rostro del otro deja de ser presencia de una alteridad, a la manera levinasiana, y empieza a ser sospecha. Arnal, el soldado pendenciero, ya no se fía de que «la cara sea el espejo del alma» (p. 85); Massoud, el intérprete, lo formula de otro modo: «El verdadero enigma del mundo es el rostro del hombre» (p. 132).

Un mal día, corre el rumor de que alguien de la compañía es un quintacolumnista del enemigo. Súbitamente, los soldados imaginan venenos en el agua, degollinas de centinelas, emboscadas sangrientas y chalecos de dinamita. Lo que fuera del cuartel habría sido chismorreo de taberna se viste allí de prudencia y de estricta observancia del deber castrense.

Massoud queda cercado porque la sospecha, como las religiones primitivas, siempre exige un sacrificio. «Una vez excitado, el sentido del deber pierde la medida» (p. 116).

En Pastoral iraquí, Baltasar mantiene un diálogo con el Thomas Browne de Hydriotaphia y su meditación fúnebre sobre restos y posteridades borradas, y describe la mecánica sacrificial postulada por René Girard, pero también convoca a Goya y sus desastres, a Brueghel y sus ejércitos de tullidos, a Otto Dix y George Grosz, que retrataron la guerra como una

Máquina de triturar carne y dejar muñones y risas torcidas, y aun al Solana de los velatorios y los pellejos macilentos. Baltasar hace fenomenología, en efecto, al pintar Irak con sangre seca y polvo de osario, y la guerra comparece, en su desnudez, como una bruja sanguinaria que emplea las virtudes más elevadas en los trabajos más inmundos. Edmund Husserl conminaba a construir una filosofía dirigida zu den Sachen selbst («a las cosas mismas»), y a esa filosofía la llamó fenomenología. No se trataba de hacer un análisis de las ideas o de la pura razón, sino de esas cosas mismas que se nos brindan como «fenómeno», en tanto que no aparecen sin más, sino que antes bien comparecen ante nosotros. Hoy que abunda una literatura sensacional, toda vez que andamos saturados de sensaciones y de emociones, Pastoral iraquí representa, si se permite el chiste filosófico, una novela fenomenal.

ENG: Iraqi Pastoral, the crowning work of Basilio Baltasar, can be read as a phenomenology of war. The author describes a kind of violence that borrows the wardrobe of virtues and drapes itself in the fur coat of duty, sacrifice, compassion, and so many other pompous niceties that it cheerfully prostitutes.

Phenomenology, intimidating as such a word may sound, is really nothing more than an attempt to describe how the world appears to us before theory files it away and classifies it. Needless to say, it is not enough simply to define an experience, because saying that someone “was afraid” is one thing, while showing him unable to fit the key into the lock because his hand is rattling like a maraca, his flesh trembling like jelly, and his breath coming in fits and starts is quite another.

Seen this way, is there a better phenomenological laboratory than the novel? Where the essay defines “bureaucracy,” Kafka or Kadaré put the service window and the clerk in smoked glasses right in front of us. Where theory muses on surveillance and punishment, Kundera or Moravia bring forth the joke that turns sour on the tongue and the neighbor’s ear pricked up in readiness. “How can one do phenomenology in a novel?” the specialists may ask. Well, because, as the specialists fail to understand and fishmongers, among

others, know perfectly well, it is not the genre that matters, but the quality of the merchandise.

Iraqi Pastoral (KRK Ediciones), the crowning work of Basilio Baltasar, can be read as a phenomenology of war. Where others resort to maps and squadrons, Baltasar describes a kind of violence that, instead of bursting in with bloodshot eyes, borrows the wardrobe of virtues and drapes itself in the fur coat of duty, sacrifice, compassion, and so many other pompous niceties that it cheerfully prostitutes. This is the book’s philosophical revelation: war, in its satanic core, knows how to make use of the good intentions of the soldier who wants to protect his own, the comrade who refuses to leave a fellow soldier behind, the son who fears dishonoring his father, the patriot who mistakes pity for retaliation...

Is there a better phenomenological laboratory than the novel?

Unforgettable is the scene in which Colonel Merola addresses the garrison, searching almost by touch for the precise point at which to pitch his speech, knowing that too much patriotism may turn it into papier-mâché while a touch of prudence, by contrast, may sound like cowardice; until he finds the formula and launches into it: “As one man! The hour of truth has arrived. I hope to see the best in each of you rise to the surface!” (p. 43). What he summons is not so much reason as that thymotic region of the soldier where discipline, loyalty, shame, and the fear of falling short in the eyes of others have made their home. Yet all the verbal elevation of the scene ends up literally mired in mud when Private Arnal refuses to scrub the latrines, since he had gone to the front to fight, not to wield a toilet brush. And there, all at once, the whole of war is reduced to its most obscene contradiction: it promises to bring out the best in man, and wastes no time bringing him to his knees before filth. The Spanish detachment has landed in Iraq. Stripped of their civilian disguises, the soldiers are forced to transport corpses, speak with widows, make themselves understood through interpreters, and obey irrational orders. Perched on the modest pedestal of his insignia stands Colonel Merola, trying not to look at what every military epic leaves beneath the pedestal, like the

testicles of the Horse of Espartero: in this case, flesh splitting open, the rifle burning the hand, and, above all, the moment when the other’s face ceases to be the presence of alterity, in the Levinasian sense, and begins to become a suspicion. Arnal, the quarrelsome soldier, no longer trusts that “the face is the mirror of the soul” (p. 85); Massoud, the interpreter, puts it another way: “The true enigma of the world is the face of man” (p. 132). One bad day, a rumor spreads that someone in the company is a fifth columnist for the enemy. Suddenly, the soldiers imagine poison in the water, sentries having their throats cut, bloody ambushes, and suicide vests. What outside the barracks would have been nothing more than tavern gossip dresses itself there as prudence and strict observance of military duty. Massoud finds himself surrounded because suspicion, like primitive religions, always demands a sacrifice. “Once aroused, the sense of duty loses all measure” (p. 116). In Iraqi Pastoral, Baltasar enters into a dialogue with Thomas Browne’s Hydriotaphia and its funerary meditation on remains and erased posterities, and describes the sacrificial mechanism posited by René Girard. But he also summons Goya and his Disasters of War, Brueghel and his armies of cripples, Otto Dix and George Grosz, who portrayed war as a machine for grinding flesh and leaving behind stumps and crooked laughter, and even Solana, with his wakes and emaciated hides. Baltasar does phenomenology, indeed, by painting Iraq in dried blood and ossuary dust, and war appears, in its nakedness, as a bloodthirsty witch that employs the loftiest virtues in the vilest of tasks. Edmund Husserl urged the construction of a philosophy directed zu den Sachen selbst (“to the things themselves”), and he called that philosophy phenomenology. It was not a matter of analyzing ideas or pure reason, but of attending to those things themselves that are given to us as “phenomena,” insofar as they do not simply appear, but rather present themselves before us. Today, when sensational literature is everywhere, in an age saturated with sensations and emotions, Iraqi Pastoral represents, if one may allow oneself a philosophical pun, a phenomenal novel.

EL CAMBIO PRISMÁTICO

Por Carlos Penas



Un hidrodón sobrevolaba mi cabeza con una manguera suspendida delante de la boca, la prensé entre labios y succioné una mezcla de agua, electrolitos, glucosa y minerales, para hidratarme y recuperar lo perdido al sudar, sin sentirme sudado. Las imágenes eran tan vívidas que vibraba con los temblores de unos párpados cerrados, por la agilidad de mis ojos y por ser testigo único de soñar en el sueño. Me reconocí por la bata, inmovilizado en una silla de concreto y encajado en el hueco de una mesa semicircular que sostenía cinco bocinas blancas, dispuestas con medición precisa. Una voz distorsionada se dirigió a mí cuando se iluminó el alfanumérico 3K3 en el altavoz central, dándome los buenos días. Yo me alteré en el grito preguntando dónde estaba, quiénes eran y por qué coño estaba ahí.

SPEAKER 1K5: Somos el GRUPO KELNER y se encuentra en el Centro Global de Ciencia.

SPEAKER 4K2: Usted está aquí por la importancia de sus investigaciones.

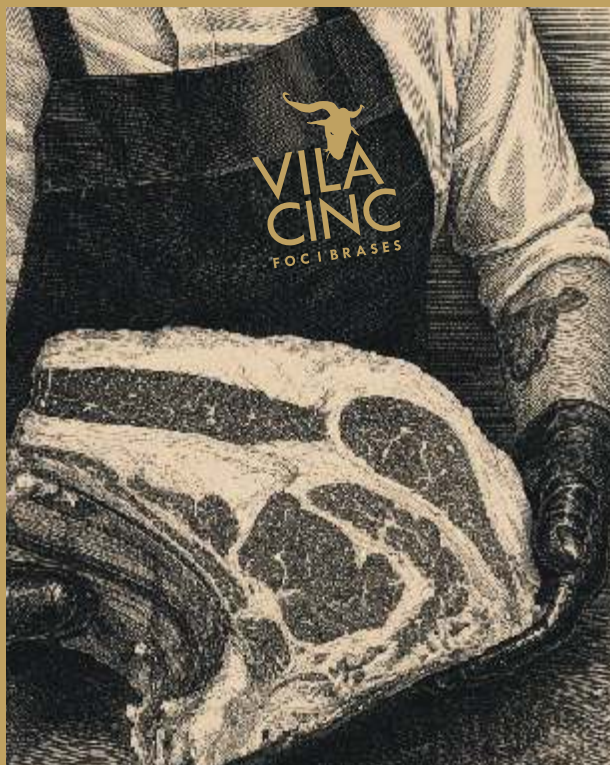
SPEAKER 5K2: ¿Por qué decidió dedicar su vida a los movimientos de la luna? Mi silencio provocó el vuelo de otro dron que era toda una declaración de intenciones, extendió un brazo articulado y me propinó un par de hostias, una de ida y otra de vuelta.

YO: Observé que la luna había sufrido quemaduras solares por culpa de un eclipse solar, de segundo y tercer grado. Habían aparecido ampollas descomunales en los cráteres que reaccionarían de manera imprevisible con el impacto de los meteoritos y el suelo estaba recubierto de cenizas. Estaban afectados unos quince millones de kilómetros cuadrados de la superficie lunar, aproximadamente.

SPEAKER 2K4: ¿En qué punto está ahora? ¿Cuál es su objetivo?

YO: La desaparición de la Luna tendría consecuencias catastróficas para la estabilidad de la Tierra y estoy a punto de descubrir la manera de cambiar la órbita lunar para impedirlo.

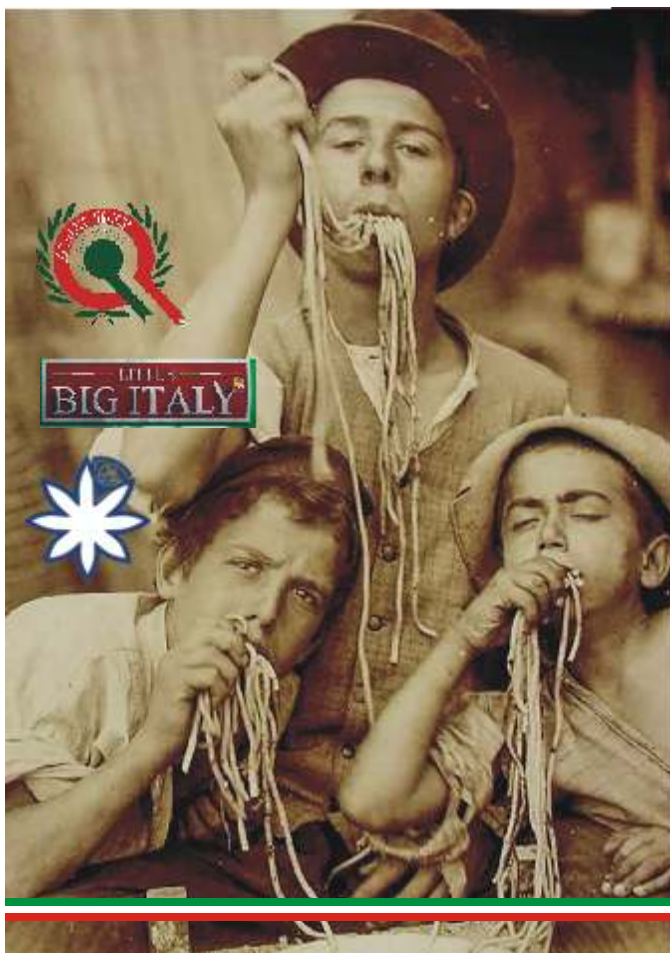
SPEAKER 3K3: Por eso queremos que usted dirija el PROYECTO CORE. Pero nos importa un carajo la salud lunar porque los habitantes de nuestro planeta tienen que seguir mirando con los prismáticos al revés, para que no magnifiquen la realidad y vayan escoltados a comprar gafas de eclipse. Nuestra intención es alterar sus pupilas a nuestro antojo y hacer las modificaciones orbitales que sean necesarias para decidir cuáles serán las zonas afectadas. El zumbido de varios drones me desató, me llevó en volandas hasta el cuarto de baño y me lavé la cara delante de mi espejo.



VILA CINC FOCÍ BRASES

carnes a la brasa con fuego de encina

Plaça de la Vila, 5. Alaró. Mallorca.
Reservas al 871 058 566



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





ENTREVISTAMOS A SANDRA SEELING: CINE, IDENTIDAD Y 15 AÑOS DE EMIFF

WE INTERVIEW SANDRA SEELING: FILM, IDENTITY AND 15 YEARS OF EMIFF

El Evolution Mallorca International Film Festival regresa en octubre con su decimoquinta edición, consolidándose como una de las grandes citas culturales del otoño.

The Evolution Mallorca International Film Festival returns this October for its 15th edition, reaffirming its place as one of the autumn's major cultural events.

Entrevista a Sandra Seeling Lipski · Fotografía: Johanna Gunnberg · sandraseeling.com

Con quince años a sus espaldas, ¿qué elementos del EMIFF han resistido todas las metamorfosis y siguen latiendo en su esencia?

La atmósfera íntima y acogedora del festival, unida a un talento de primer nivel, sigue siendo una de sus grandes señas de identidad. A lo largo de los años, hemos sabido construir un espacio donde nuevas voces y cineastas premiados pueden encontrarse, intercambiar ideas y colaborar. Guiados por nuestro lema, "Bridging cultures, Bridging people", esa conexión humana ha estado siempre en el corazón del EMIFF.

Mantener un festival independiente durante década y media es casi un acto de amor. ¿Qué decisiones, valientes, estratégicas o profundamente intuitivas, han permitido que Evolution crezca sin renunciar a su ambición ni a su esencia más íntima?

Sin duda, es un acto de amor y, a veces, también de enorme cansancio. Lo que ha mantenido vivo al festival es la pasión

genuina del equipo por el cine y por las personas que cuentan historias. En mi caso, también ha existido siempre un compromiso personal muy fuerte con la isla. Cuando fundé el festival en 2012, quería crear un espacio para una comunidad en construcción, capaz de unir voces locales e internacionales. Desde el principio, Evolution también ha apoyado de forma constante al talento balear a través de la sección especial MADE IN BALEARES, centrada en cineastas de la región. Nuestra misión, entonces como ahora, ha sido asegurar que estos proyectos lleguen a una audiencia más internacional. Ver cómo esa visión se hace realidad cada año es lo que me da fuerza para seguir.

Mallorca ha abrazado el festival como si fuera una extensión natural de su paisaje cultural, como si el cine también formara parte de su luz. ¿Cómo ha evolucionado esta relación y qué papel desempeña el EMIFF en la desestacionalización del turismo y en la

construcción de una Mallorca que se piensa, se narra y se proyecta desde el cine?

El EMIFF fue el primer evento cultural verdaderamente desestacionalizador de Mallorca. Desde la primera edición, situamos el festival a finales de octubre, creando un nuevo punto de encuentro cultural y turístico que permite a visitantes europeos e internacionales descubrir la isla desde otra perspectiva literalmente. Esa relación no ha dejado de crecer con el tiempo, impulsada por un apoyo institucional cada vez mayor. Es una colaboración sólida, aunque siempre hay margen para seguir evolucionando. Esta es precisamente la sección dedicada al crecimiento institucional, al turismo y a la identidad audiovisual de Mallorca, por lo que la mención de esta nueva colaboración se integrará de forma natural y con sentido, sin resultar promocional. Este año, esa evolución incluye la incorporación de Magaluf, Calvià como nuevo colaborador del festival, abriendo

un nuevo y estimulante foco en Mallorca no solo como destino cultural, sino también como un enclave excepcional, diverso y preparado para acoger producciones internacionales.”

Entre todas las metamorfosis del festival, una destaca: la fuerza creciente de las mujeres detrás de las cámaras. ¿Qué revela este cambio sobre la industria y cómo lo ha acompañado el EMIFF en su propio proceso de evolución?

Las mujeres siempre han estado detrás de las cámaras; la diferencia es que, en los últimos años, han ganado visibilidad. Las redes sociales y las nuevas formas de comunicación han contribuido a amplificar voces e historias que ya estaban ahí. El EMIFF siempre ha abrazado esa realidad. Al ser un festival liderado por mujeres, con un equipo central femenino, esa mirada no es algo que se haya incorporado después: ha formado parte de nuestra identidad desde el principio.

El cine vive una mutación acelerada con nuevas pantallas, nuevos lenguajes y nuevas formas de mirar. ¿Cómo percibes el cine de hoy y qué enfoque narrativo propone el EMIFF para dialogar con este cambio sin perder profundidad, riesgo ni sentido?

Los indicios son muy positivos. La asistencia a las salas ha crecido de forma notable este año, el mayor aumento desde la pandemia, y da la sensación de que el cine vuelve a estar de moda. La Generación Z lo ha redescubierto, en parte a través del regreso de la cultura de los años 90, del gusto por los relatos más pausados y del deseo de conversaciones más humanas. Hoy, más que nunca, el público quiere vivir la emoción compartida de una sala llena, el olor a palomitas y los suspiros, las risas y las lágrimas colectivas. Y también quiere conocer a los cineastas. Esa experiencia íntima, inmediata y viva es precisamente lo que hace tan especial al EMIFF.

En esta nueva edición, ¿qué historias, cineastas o gestos condensan mejor aquello que el EMIFF quiere celebrar en su 15.º aniversario? ¿Qué momentos capturan esa mezcla de descubrimiento, vulnerabilidad y emoción que define al festival?

El EMIFF siempre se ha definido por su espíritu indie. Sin el respaldo de una gran empresa, el festival ha permanecido fiel a sus raíces: seleccionamos personalmente cada película y elegimos a cada invitado con intención, cuidado y una clara visión curatorial. El resultado es un programa pensado para inspirar, conmover y ampliar la mirada de nuestro público. Esta edición aniversario transmite una sensación especial de libertad y, sí, también un poco de anarquía. Pasamos todo el año viendo películas, conociendo personas, asistiendo a otros festivales y recogiendo inspiración en todo el mundo, para luego traer esas experiencias de vuelta a Mallorca y llevarlas a la pantalla.

Quince años también revelan sus sombras. ¿Qué ha sido lo más difícil de sostener en este tiempo y qué aprendizajes han resultado los más reveladores, los que han transformado tu manera de dirigir, de crear y de mirar el festival?

Sin duda, lo más difícil ha sido siempre la estabilidad financiera. Conseguir patrocinadores es una cosa; lograr que vuelvan año tras año, ganarse su confianza y mantener su apoyo incondicional, es otra muy distinta. Esa ha sido mi mayor curva de aprendizaje. También he aprendido la importancia de soltar aquello que ya no está destinado a permanecer: patrocinadores, películas,



Invitados e incluso miembros del equipo. Un festival es un organismo vivo, en constante evolución. Y mientras yo mantenga firme la misión, aquello que de verdad le pertenece a cada edición encontrará su camino hacia nosotros.

Si tuvieras que definir el futuro del festival en una sola frase, ¿qué debería representar Evolution en los próximos quince años? ¿Qué horizonte imaginas para este puente que no deja de crecer? Evolution siempre será el festival internacional de las Islas Baleares que encarna un espíritu independiente y que se mantiene firme como plataforma para cineastas que merecen ser vistos, escuchados y recordados.

ENG After fifteen years, what elements of EMIFF have withstood all its transformations and continue to beat at its core?

The festival's intimate and welcoming atmosphere, combined with world-class talent, remains one of its defining characteristics. Over the years, we have built a space where emerging voices and award-winning filmmakers can meet, exchange ideas and collaborate. Guided by our motto, "Bridging cultures, Bridging people," that human connection has always been at the heart of EMIFF.

Keeping an independent festival alive for a decade and a half is almost an act of love. What bold, strategic or deeply intuitive decisions have allowed Evolution to grow without compromising its ambition or its most intimate essence?

Without a doubt, it is an act of love and, at times, also one of immense exhaustion. What has kept the festival alive is the team's genuine passion for cinema and for the people who tell stories. In my case, there has also always been a very strong personal commitment to the island. When I founded the festival in 2012, I wanted to create a space for a community that was still taking shape, capable of bringing together local and international voices. From the very beginning, Evolution has also consistently supported Balearic talent through the special MADE IN BALEARES section, dedicated to filmmakers from the

region. Our mission, then as now, has been to ensure that these projects reach a more international audience. Seeing that vision come to life year after year is what gives me the strength to continue.

Mallorca has embraced the festival as if it were a natural extension of its cultural landscape, as though cinema were also part of its light. How has this relationship evolved, and what role does EMIFF play in helping to combat seasonal tourism and in shaping a Mallorca that thinks, narrates and projects itself through cinema?

EMIFF was Mallorca's first truly season-extending cultural event. From the very first edition, we positioned the festival in late October, creating a new cultural and tourism meeting point that allows European and international visitors to discover the island from a different perspective quite literally. That relationship has continued to grow over time, driven by increasing institutional support. It is a strong collaboration, although there is always room for further evolution. This is already the section about institutional growth, tourism, and Mallorca's audiovisual identity, so the partnership mention will feel purposeful rather than promotional. This year, that evolution includes welcoming Magaluf, Calvià as a new festival partner, opening an exciting new focus on Mallorca not only as a cultural destination, but also as an exceptional, diverse and film-ready location for international productions.

Among all the festival's transformations, one stands out: the growing strength of women behind the camera. What does this change reveal about the industry, and how has EMIFF accompanied it through its own process of evolution?

Women have always been behind the camera; the difference is that, in recent years, they have gained greater visibility. Social media and new forms of communication have helped amplify voices and stories that were already there. EMIFF has always embraced that reality. As a women-led festival, with a predominantly female core team, this perspective is not something we

incorporated later on: it has been part of our identity from the very beginning.

Cinema is undergoing an accelerated transformation, with new screens, new languages and new ways of seeing. How do you perceive cinema today, and what narrative approach does EMIFF offer to engage with this change without losing depth, risk or meaning?

The signs are very positive. Cinema attendance has grown significantly this year, marking the biggest increase since the pandemic, and it feels as though cinema is becoming fashionable again. Generation Z has rediscovered it, partly through the revival of 1990s culture, a renewed appreciation for slower-paced storytelling and a desire for more human conversations. Today, more than ever, audiences want to experience the shared emotion of a packed cinema, the smell of popcorn, and the collective sighs, laughter and tears. They also want to meet the filmmakers. That experience intimate, immediate and alive is precisely what makes EMIFF so special.

In this new edition, which stories, filmmakers or gestures best embody what EMIFF wants to celebrate on its 15th anniversary? What moments capture that blend of discovery, vulnerability and emotion that defines the festival?

EMIFF has always been defined by its indie spirit. Without the backing of a major corporation, the festival has remained true to its roots: we personally select every film and choose every guest with intention, care and a clear curatorial vision. The result is a programme designed to inspire, move and broaden our audience's perspective. This anniversary edition carries a special sense of freedom and, yes, a little bit of anarchy too. We spend the entire year watching films, meeting people, attending other festivals and gathering inspiration from around the world, and then we bring those experiences back to Mallorca and onto the screen.

Fifteen years also reveal their shadows. What has been the most difficult thing to sustain during this time, and which lessons have been the most revealing



Evolution Mallorca

15th International Film Festival

Oct 28 – Nov 4 2026 @evolutionmallorcafilmfestival



PORTIXOL GROUP



BALEARIC
HOTELS
MELIA

VFX

BASTIDAS

SE

MARCA

BALEARES

BALEARES

BALEARES



the ones that have transformed the way you lead, create and see the festival? Without a doubt, the most difficult thing has always been financial stability. Finding sponsors is one thing; getting them to return year after year, earning their trust and maintaining their unwavering support is something entirely different. That has been my greatest learning curve. I have also learned the importance of letting go of

what is no longer meant to remain: sponsors, films, guests and even team members. A festival is a living organism, constantly evolving. And as long as I remain steadfast in the mission, whatever truly belongs to each edition will find its way to us.

If you had to define the future of the festival in a single sentence, what

should Evolution represent over the next fifteen years? What horizon do you imagine for this bridge that continues to grow?

Evolution will always be the international film festival of the Balearic Islands, embodying an independent spirit and standing firmly as a platform for filmmakers who deserve to be seen, heard and remembered.



evolutionfilmfestival.com





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

IGOR SKALETISKY Y SU EXPLORACIÓN ASOCIATIVA BASADA EN LA EMOCIÓN

IGOR SKALETISKY AND HIS EMOTION DRIVEN ASSOCIATIVE EXPLORATION



Un artista multidisciplinario que vive y trabaja en Moscú, Tel Aviv, Berlín y Londres. Sus pinturas combinan elementos grotescos con colores vibrantes.

A multidisciplinary artist who lives and works between Moscow, Tel Aviv, Berlin, and London, Skaletsky creates paintings that combine grotesque elements with colour.

Por Irina Lebedeva

Skaletsky construye una alegoría de la identidad posmoderna. Somos collages vivientes de referencias históricas, mediáticas y emocionales. La pintura no juzga esta hibridación, sino que la celebra con ironía y pathos. El grotesco no es repulsivo, sino revelador, muestra cómo habitamos múltiples roles simultáneamente, cómo el kitsch y lo sublime se funden en nuestra experiencia cotidiana. Es un retrato de nuestra era colorida, contradictoria, profundamente humana bajo sus máscaras.

Nacido en 1978 en Vorónezh, emigró a Israel con sus padres a los 13 años. En 2006, Skaletsky participó en su primer proyecto colectivo, una exposición de arte joven titulada «Poder», que tuvo lugar en el Museo de Arte Contemporáneo de Moscú. Ya entonces, los comisarios definieron el objetivo de su obra como una «exploración asociativa basada en la experiencia emocional». Unos años más tarde, en 2008, Skaletsky obtuvo su licenciatura en el taller de Tatiana Nazarenko en el Instituto Académico Estatal de Arte Súrikov de Moscú.

Durante muchos años, la técnica preferida de Skaletsky fue el collage digital con elementos pictóricos, que sumergía al espectador en un mundo fantasmagórico de imágenes grotescas tomadas de los medios de comunicación globales y de la cultura clásica occidental. El método del artista consistía en combinar o yuxtaponer elementos visuales aparentemente incompatibles de la alta y la baja cultura, creando imágenes paradójicas, provocadoras y estridentes, a menudo al borde de la vulgaridad y el kitsch.

ENG Skaletsky constructs an allegory of postmodern identity. We are living collages of historical, media, and emotional references. His painting does not judge this hybridity, but rather celebrates it with irony and pathos. The grotesque is not repulsive, but revelatory: it shows how we inhabit multiple roles simultaneously, and how kitsch and the sublime merge within our everyday experience. It is a portrait of our colourful, contradictory, deeply human age beneath its masks.

Born in Voronezh in 1978, Skaletsky emigrated to Israel with his parents at the age of thirteen. In 2006, he took part in his first group project, a young artists' exhibition entitled **Power**, held at the Moscow Museum of Contemporary Art. Even then, the curators described the aim of his work as an "associative exploration based on emotional experience." A few years later, in 2008, Skaletsky received his bachelor's degree from Tatiana Nazarenko's studio at the Surikov Moscow State Academic Art Institute.

For many years, Skaletsky's preferred technique was digital collage incorporating painterly elements, immersing the viewer in a phantasmagorical world of grotesque images drawn from global mass media and Western classical culture. The artist's method consisted of combining or juxtaposing seemingly incompatible visual elements from high and low culture, creating paradoxical, provocative, and strident images, often poised on the edge of vulgarity and kitsch.







JARI ANTTONEN, LA MENTE DETRÁS DE LA MÁQUINA

JARI ANTTONEN, THE MIND BEHIND THE MACHINE



Mantente extraño y si has encontrado aquí una obra que te ha impactado, probablemente sea porque compartimos una parte de ese mismo ADN "poco convencional".

Stay strange. If you've found a work here that has moved you, it's probably because we share a part of that same "unconventional" DNA. Look around, find something that transforms your space, and let's keep things interesting.

Fundador y rebelde creativo de: fantastinen.com

Jari Anttonen es un artista finlandés afincado en Helsinki que desarrolla una práctica de arte digital generativo que se mueve entre el surrealismo, la fotografía imaginaria y una estética incómoda.

Tras más de 25 años en la industria creativa, comenzó a explorar la creación de imágenes con inteligencia artificial en 2023. Su experiencia previa en diseño y comunicación visual resulta esencial a la hora de crear retratos con IA. La tecnología genera posibilidades, pero el criterio sigue siendo humano, concluye Jari Anttonen.

Anttonen trabaja principalmente con Midjourney y complementa el proceso con Magnific, Topaz y Photoshop. Parte de una intuición, experimenta con prompts, acepta accidentes, fuerza desviaciones y posteriormente reconstruye, amplía y depura las imágenes hasta alcanzar una textura y una atmósfera determinada. El proceso para Jari Anttonen es como una danza con el caos digital. Sus figuras parecen habitantes de un territorio intermedio: máscaras, cuerpos transformados, criaturas, símbolos religiosos y escenas que recuerdan mitologías por inventar. En ellas aparecen temas como la fe, la devoción, la decadencia, la

transformación y las identidades que ocultamos. La máscara adquiere así un valor potente: no solo oculta, también revela una belleza imperfecta y una vulnerabilidad que la estética convencional suele excluir.

El color desempeña un papel emocional. Esta confrontación cromática evita que lo oscuro se vuelva sombrío, introduce vitalidad, contradicción y una dimensión psicodélica.

Su obra puede leerse, finalmente, como un registro de nuestro presente, un momento en que humanos y algoritmos colaboran, y donde la incertidumbre tecnológica se convierte en materia poética.

ENG: Jari Anttonen, a Finnish artist based in Helsinki, develops a generative digital art practice that moves between surrealism, imagined photography, and an unsettling aesthetic.

After more than 25 years in the creative industry, he began exploring AI image-making in 2023. His background in design and visual communication remains essential: technology generates possibilities, but judgement remains human. Anttonen works primarily with Midjourney, complementing the

process with Magnific, Topaz, and Photoshop. He begins with an intuition, experiments with prompts, embraces accidents, forces deviations, and then reconstructs, enlarges, and refines the images until they achieve a particular texture and atmosphere.

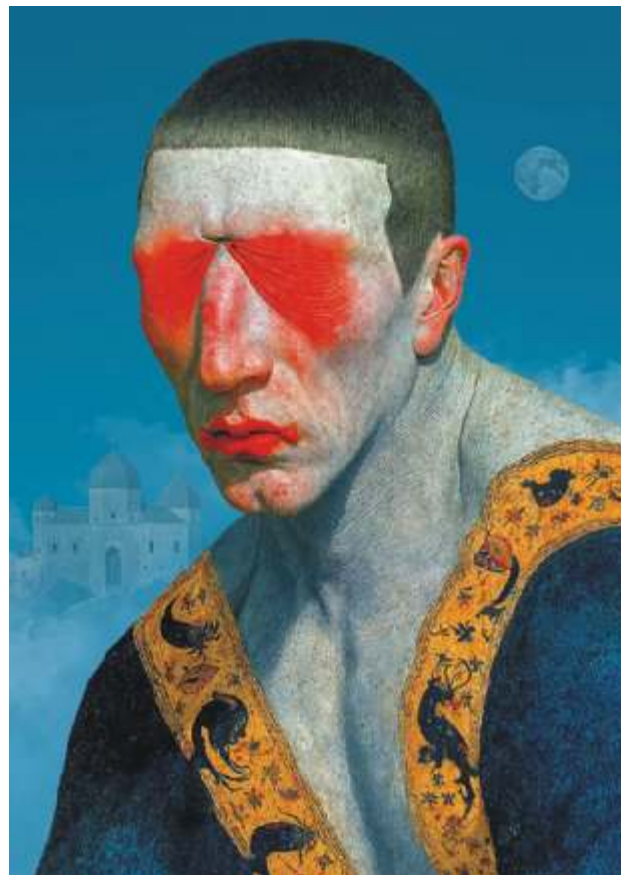
His figures seem to inhabit an in-between territory: masks, transformed bodies, creatures, religious symbols, and scenes that evoke mythologies yet to be invented. Themes of faith, devotion, decay, transformation, and the identities we conceal emerge throughout his work.

The mask thus acquires a powerful significance: it does not merely conceal; it also reveals an imperfect beauty and a vulnerability that conventional aesthetics tend to exclude.

Colour plays an emotional role. This chromatic confrontation prevents darkness from becoming sombre, introducing vitality, contradiction, and a psychedelic dimension. Ultimately, his work can be read as a record of our present momenta time in which humans and algorithms collaborate, and technological uncertainty becomes poetic material.







ASENI INI: ENTRE EL SURREALISMO DIGITAL Y EL SIMBOLISMO PSICOLÓGICO

ASENI INI: BETWEEN DIGITAL SURREALISM AND PSYCHOLOGICAL SYMBOLISM



Aseni Ini pertenece a esa rara estirpe de creadores que habitan un territorio anterior al lenguaje, allí donde la imagen todavía no representa el mundo sino que lo interroga.

Aseni Ini belongs to that rare breed of creators who inhabit a territory prior to language, where the image does not yet represent the world but interrogates it.

Por Lukas Butkus

Su obra, construida entre dibujo, fotografía, pintura, collage, fotomontaje, experimentación digital, cine y composición sonora, no responde a una disciplina sino a una necesidad interior: explorar aquello que permanece oculto bajo la superficie de la conciencia. Resulta reveladora una afirmación del artista: «Si quieres dibujar un olor, no necesitas dibujar una flor ni un excremento». En esa frase aparentemente sencilla se encuentra condensado todo un programa estético.

El arte deja de ilustrar la realidad para intentar hacer visible lo invisible. No persigue el objeto, sino la experiencia que este deja en la memoria y en el inconsciente. Aseni Ini describe su proceso creativo como una sucesión de ciclos que alternan, durante meses, entre las artes plásticas, el cine y la música.

Esa práctica artística se convierte en una forma de autoconocimiento, donde la identidad no se fija, sino que se transforma constantemente. En sus imágenes hay una voluntad de incomodar con delicadeza.

No buscan la belleza complaciente, sino la grieta emocional desde la que el espectador comienza a reconocerse. Cada composición parece funcionar como un espejo imperfecto: cuanto más se observa, menos habla del artista y más revela de quien contempla.

Quizá por ello Aseni Ini entiende la emoción como una responsabilidad ética. Para el artista, provocar una reacción significa abrir un espacio para la empatía, esa capacidad de sentir al otro sin absorberlo ni explicarlo.

ENG: The artwork, developed across drawing, photography, painting, collage, photomontage, digital experimentation, film, and sound composition, is not defined by a single discipline but by an inner necessity: to explore what remains hidden beneath the surface of consciousness. One of Aseni Ini's statements is particularly revealing: "If you want to draw a smell, you don't need to draw a flower or an excrement." Within this seemingly simple phrase lies an entire aesthetic programme.

Art ceases to illustrate reality and instead attempts to make the invisible visible. It does not pursue the object, but the experience it leaves in memory and the unconscious.

Aseni Ini describes the creative process as a succession of cycles, moving over the course of months between visual art, film, and music. This artistic practice becomes a form of self-knowledge, in which identity is not fixed but constantly transformed.

The images carry a desire to unsettle with delicacy. They do not seek reassuring beauty, but rather the emotional fissure through which the viewer begins to recognise themselves. Each composition seems to function as an imperfect mirror: the more closely it is observed, the less it speaks of the artist and the more it reveals about the person looking.

Perhaps this is why Aseni Ini understands emotion as an ethical responsibility, and provoking a reaction as a way of opening a space for empathy: the ability to feel the other without absorbing or explaining them.







ALEKSANDER NESIC, LA RISA Y EL ESPEJISMO EN LA ERA ALGORÍTMICA

ALEKSANDER NESIC, LAUGHTER AND THE MIRAGE IN THE ALGORITHMIC AGE



Nesic no pinta payasos, pinta
nuestro reflejo más honesto,
aquel que sonríe incluso
cuando ya no queda nada
que celebrar.

Nesic does not paint clowns; he
paints our most honest
reflectionthe one that smiles even
when there is nothing left to
celebrate.

Por Marija Ilic

En el umbral entre lo carnavalesco y lo catastrófico, Aleksander Nesic despliega su serie "Clowns" como un espejo deformante de nuestra condición digital. Lejos del payaso circense tradicional ese arquetipo de alegría forzada, sus figuras emergen como espectros hiperrealistas atrapados en el limbo entre la performance y el colapso emocional.

Nesic es un artista serbio radicado en Belgrado pero con mirada global que construye rostros donde la sonrisa es una herida abierta y los ojos, pantallas rotas reflejando notificaciones sin respuesta. Sus colores rojos sanguíneos, amarillos tóxicos, blancos cadavéricos no decoran, sino que gritan. Cada pincelada parece arrancada de la piel misma del lienzo, como si la pintura fuera carne viva sometida a la tortura del scroll infinito. ¿Qué celebran estos clowns? La absurdidad de existir en un mundo donde la felicidad se mide en likes y el dolor se filtra con efectos vintage. La serie no es mera crítica social; es autopsia poética. Los personajes de Nesic llevan narices rojas como estigmas, maquillajes que se derriten bajo lluvias ácidas de ansiedad colectiva. Algunos sostienen globos desinflados que flotan como promesas incumplidas;

otros miran directamente al espectador con una complicidad incómoda: "Tú también eres parte del espectáculo". En esta galería de almas fragmentadas, el grotesco deja de ser exageración para convertirse en realismo contemporáneo. Influenciado por Goya, Bacon y la estética glitch de internet, Nesic transforma el clown en símbolo universal de la vulnerabilidad posmoderna. Sus obras no buscan consuelo, sino reconocimiento: todos somos clowns en el circo algorítmico, riendo mientras nos desmoronamos. Esa verdad cruda, vibrante y terriblemente humana donde reside el poder perturbador de su arte.

ENG: At the threshold between the carnivalesque and the catastrophic, Aleksander Nesic unfolds his Clowns series as a distorted mirror of our digital condition. Far removed from the traditional circus clownthat archetype of forced joyhis figures emerge as hyperrealistic spectres trapped in the limbo between performance and emotional collapse.

Nesic is a Serbian artist based in Belgrade, yet his gaze is global. He constructs faces in which the smile is an open wound and the eyes are broken screens reflecting

unanswered notifications. His blood-reds, toxic yellows, and cadaverous whites do not decorate; they scream. Each brushstroke seems torn from the very skin of the canvas, as though the paint were living flesh subjected to the torture of the infinite scroll. What are these clowns celebrating? The absurdity of existing in a world where happiness is measured in likes and pain is filtered through vintage effects. The series is not merely social critique; it is a poetic autopsy. Nesic's characters wear red noses like stigmata, their makeup melting beneath the acid rain of collective anxiety. Some hold deflated balloons that float like broken promises; others look directly at the viewer with an unsettling complicity: "You, too, are part of the spectacle." In this gallery of fragmented souls, the grotesque ceases to be exaggeration and becomes contemporary realism. Influenced by Goya, Bacon, and the glitch aesthetics of the internet, Nesic transforms the clown into a universal symbol of postmodern vulnerability. His works do not seek consolation, but recognition: we are all clowns in the algorithmic circus, laughing as we fall apart. That raw, human truth and it is there that the unsettling power of his art resides.







JEREMY MANN Y LA BELLEZA FUGAZ DE UN INSTANTE

JEREMY MANN AND THE FLEETING BEAUTY OF A MOMENT



Mann captura esos momentos de quietud en los que una mirada, una actitud corporal o una luz tenue revelan una personalidad.

Mann captures those moments of stillness in which a gaze, a bodily gesture, or a subtle light reveals a personality.

Por Mónica Cascanueces

Jeremy Mann (1979) es un pintor estadounidense cuya obra habita ese territorio donde la ciudad, la memoria y la intimidad se encuentran. Formado en Ohio University y en la Academy of Art University de San Francisco, ha construido una voz pictórica profundamente personal, capaz de transformar lo cotidiano en atmósferas suspendidas, como recuerdos que conservan su calor. Sus mujeres jóvenes no son modelos estáticas, sino presencias silenciosas y atravesadas por una vida interior apenas visible, palpitante. En sus rostros y posturas percibimos la gentileza, la feminidad y la belleza de la juventud no como ideales permanentes, sino como dones frágiles.

Su técnica intensifica esa sensación de fugacidad. Trabaja principalmente sobre paneles de madera, tiñe el soporte, superpone capas y deja huellas amplias y gestuales. La pintura se expresa con precisión, materia, presencia y ausencia. Para Jeremy Mann, pintar parece también una forma de pensamiento, una especie de esclavitud a las pasiones interiores más profundas, pero una esclavitud placentera. Una práctica diaria, aventurera y expansiva, dedicada a expresar el alma. Frente a quienes consideran el

arte una empresa incierta o poco honorable, su actitud reivindica firmemente la necesidad de perseverar. No se trata de ser un genio excepcional, sino de tener la fuerza para ignorar las distracciones que nos alejan de la vida. Quizá por eso sus cuadros parecen contener más tiempo del que realmente muestran. La pintura se convierte en descubrimiento, en la conquista de una verdad íntima: una aventura que expande el espíritu. Y ante ella, como él sugiere, las vanidades, los ruidos del mundo y sus distracciones cotidianas pierden importancia. Mann no pinta solamente lo que ve, sino aquello que permanece en la memoria después de haberlo visto.

ENG: Jeremy Mann (1979) is an American painter whose work inhabits the territory where the city, memory, and intimacy converge. Trained at Ohio University and the Academy of Art University in San Francisco, he has developed a deeply personal painterly voice, capable of transforming the everyday into suspended atmospheres, like memories that still retain their warmth. His young women are not static models, but silent presences imbued with an inner life that is

barely visible, yet quietly pulsating. In their faces and postures, we perceive gentleness, femininity, and the beauty of youth not as permanent ideals, but as fragile gifts. For Jeremy Mann, painting also seems to be a form of thought. Creating is a kind of slavery to our deepest inner passions—and a joyful kind of slavery. A daily adventurous, mind-expanding practice devoted to expressing the soul. In the face of those who consider art an uncertain or somehow unworthy endeavor, his attitude firmly asserts the need to persevere. It is not about being an extraordinary genius, but about having the strength to ignore the distractions that pull us away from life. Perhaps that is why his paintings seem to contain more time than they actually depict. Painting becomes an act of discovery, the conquest of an intimate truth: an adventure that expands the spirit. And in its presence, as he suggests, vanity, the noise of the world, and its everyday distractions begin to lose their importance. Mann does not simply paint what he sees, but what remains in memory after seeing it: the quiet, fleeting beauty of a moment.

jeremymann.com







NOÉMIA PRADA: EL SILENCIO CONVENIENTE A TRAVÉS DE LA IMAGEN

NOÉMIA PRADA: CONVEYING SILENCE THROUGH THE IMAGE



Capturar para Noémia no se traduce en documentar más bien en transmitir un momento que le ha conmovido. Es como narrar una historia con silencio poético.

For Noémia, capturing an image is not about documenting, but rather about conveying a moment that has moved her. It is akin to telling a story through poetic silence.

noemiaprada.com

Conocer a Noémia Prada es adentrarse en una obra donde la fotografía deja de ser registro para convertirse en lenguaje. Nacida en Portugal en 1969, artista visual, fotógrafa y creadora digital, Prada ha construido una práctica atravesada por la comunicación, la sociología, el periodismo, la ilustración, la pintura y, sobre todo, una mirada fotográfica profundamente narrativa.

Su vida, marcada por estancias en Europa, África y Estados Unidos, ha convertido el desplazamiento en una forma de conocimiento. En sus imágenes resuenan la identidad, la memoria, la distancia y la condición humana; pero también una tensión constante entre realidad, percepción e imaginación. No trabaja desde la imagen aislada, sino desde series concebidas como territorios emocionales, donde la dualidad, el silencio y la reflexión adquieren una dimensión casi onírica.

En su proceso creativo, editar no significa corregir: significa crear. Como recuerda Ansel Adams, «No tomas una fotografía, la creas». Para Prada, la captura es apenas el inicio. Frente a la pantalla, trabaja lentamente, como quien pinta sobre un lienzo. Cada fotografía exige su propio ritmo y su propia solución; no hay recetas ni preajustes universales. Esta concepción revela una posición clara frente a la manipulación digital. Transformar para ella no es inventar. Prada entiende la edición como una

manera de revelar lo que ya contiene la fotografía, no de añadir una realidad ajena. Por eso su herramienta no es la sofisticación técnica, sino la sensibilidad.

Quizá su método pueda resumirse en una palabra que ella misma elige, con ironía y honestidad: «caótico». Y, sin embargo, de ese caos emerge una obra rigurosamente personal, en la que emoción, tecnología y sueño se encuentran para recordarnos que fotografiar también puede ser una forma de pensar, de recordar y de mirar hacia dentro. En ese gesto minucioso, la artista convierte la técnica en intuición y cada imagen en una pregunta abierta sobre aquello que creemos ver realmente.

ENG: Getting to know Noémia Prada means delving into a body of work where photography ceases to be a mere record and becomes a language. Born in Portugal in 1969, she is a visual artist, photographer, and digital creator. Prada has forged a practice interwoven with communication, sociology, journalism, illustration, and painting, and above all, a deeply narrative photographic gaze.

Her life, marked by periods spent in Europe, Africa, and the United States, has transformed displacement into a form of knowledge. Identity, memory, distance, and the human condition resonate in her images; but so does a

constant tension between reality, perception, and imagination. She does not work with isolated images, but rather with series conceived as emotional territories, where duality, silence, and reflection take on an almost dreamlike dimension.

In her creative process, editing does not mean correcting; it means creating. As Ansel Adams famously said, "You don't take a photograph, you make it." For Prada, the capture is merely the beginning. In front of the screen, she works slowly, like a painter at a canvas. Each photograph demands its own rhythm and its own solution; there are no recipes or universal presets.

Prada understands editing as a way to reveal what the photograph already contains, not to introduce an alien reality. That is why her tool is not technical sophistication, but sensitivity.

Perhaps her method can be summed up in a single word she herself chooses, with irony and honesty: "chaotic." And yet, from that chaos emerges a rigorously personal body of work, in which emotion, technology, and dream converge to remind us that photographing can also be a way of thinking, of remembering, and of looking inward. In that meticulous gesture, the artist turns technique into intuition, and each image into an open question about what we believe we are truly seeing.

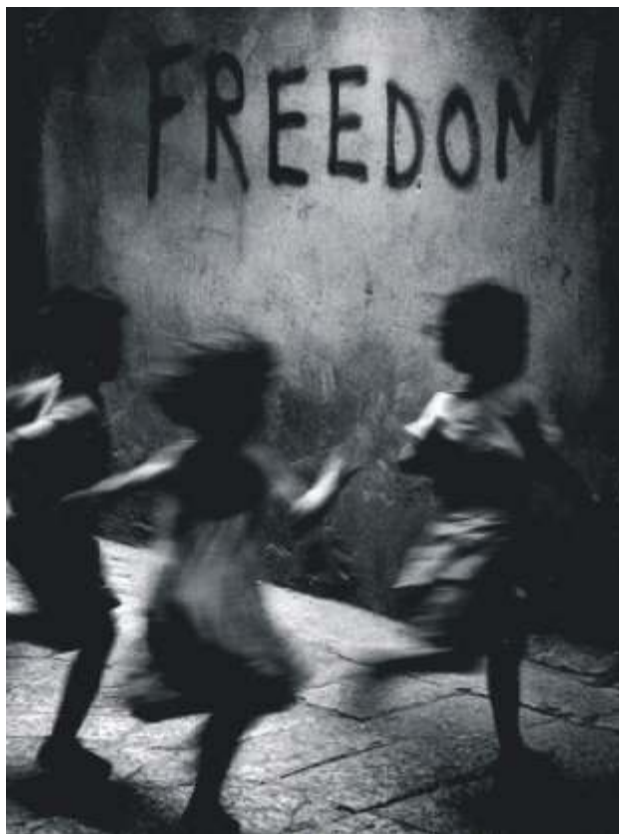
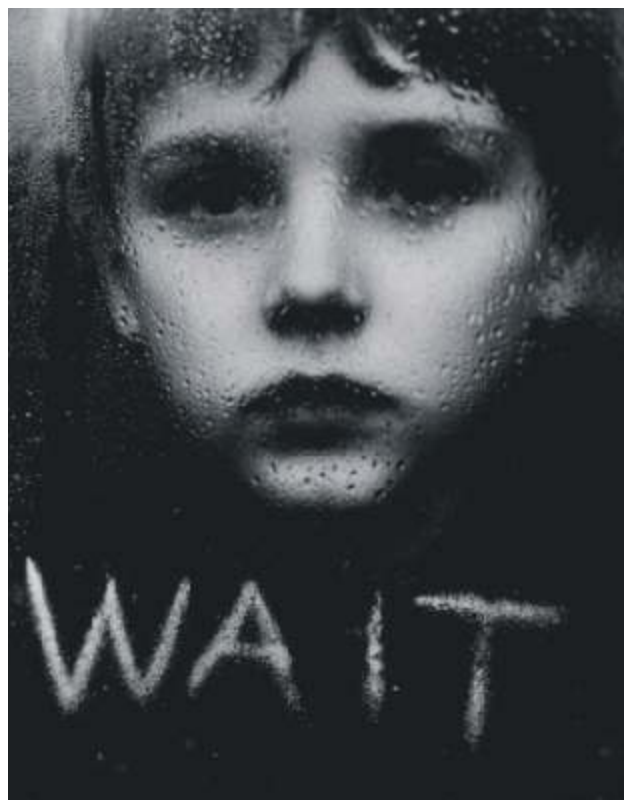


REALITY?









LA NIT DE L'ART EN HOTEL ARTMADAMS, PURA EXPERIENCIA CULTURAL

ART NIGHT AT ARTMADAMS HOTEL, A PURE CULTURAL EXPERIENCE



Artmadams se prepara para vivir la IV Nit de l'Art 2026, una semana en la que el arte tomará sus salas con más de cincuenta artistas.

Artmadams is getting ready to host 4th Nit de l'Art '26, a week in which Art will take over its spaces, bringing together more than fifty artists.

Marquès de la Sènia, 34. Palma. Tel. 971 22 21 21 · hotelartmadams.com

En una Nit de l'Art cada vez más expansiva, donde Palma se convierte en un mapa eléctrico de galerías, calles y multitudes, el Hotel Artmadams vuelve a ocupar un lugar inesperado, el de refugio. No un refugio para huir del ruido, sino para habitarlo desde dentro, convirtiendo sus dos espacios expositivos en territorios donde el arte se despliega con intensidad y encuentra nuevas formas de diálogo.

Del 16 al 23 de septiembre, las salas del hotel se transforman en una cápsula sensorial. La escultura, la pintura y la fotografía se entrelazan en un recorrido que exige tiempo y atención, generando un diálogo continuo entre piezas y miradas. La **Sala Skylight**, bañada por su luz característica, funciona como un laboratorio vibrante; la **Sala Artgallery**, más contenida, ofrece una lectura pausada y profunda. Dos microcosmos distintos que laten al mismo ritmo.

La inauguración oficial tendrá lugar el **16 de septiembre a las 19.00 horas**, en un acto presentado por **Patricia Chinchilla** en la terraza del restaurante **Art Wall**, un espacio que cada año se consolida como uno de los puntos culturales más activos del hotel. Allí, el mural de José Luis Mesas actúa como marco visual de un encuentro que combina palabra, música y comunidad. Tras la

presentación, el **Duo Cusatti** acompañará el evento con una intervención musical que refuerza la atmósfera y convierte la terraza en un espacio de celebración artística. La propuesta expositiva una gran muestra colectiva con más de cincuenta artistas no busca una línea estética única, sino un ecosistema.

Miradas emergentes y trayectorias consolidadas conviven sin jerarquías, generando un paisaje plural donde la diversidad no se ordena, se celebra. En una Nit de l'Art marcada por la velocidad, el Hotel Artmadams ofrece una pausa necesaria, un lugar donde mirar vuelve a ser un acto consciente. Un espacio híbrido, cálido e imprevisible que invita a recorrer, a detenerse y a conectar con las obras desde la proximidad. Aquí el arte no se consume, se vive.

ENG: From September 16 to 23, the hotel's galleries are transformed into a sensory capsule. Sculpture, painting and photography intertwine in a journey that demands time and attention, creating an ongoing dialogue between artworks and viewers. The **Skylight Room**, bathed in its distinctive light, becomes a vibrant laboratory; the **Artgallery Room**, more intimate and restrained, offers a slower, deeper reading. Two different microcosms, beating to the same rhythm.

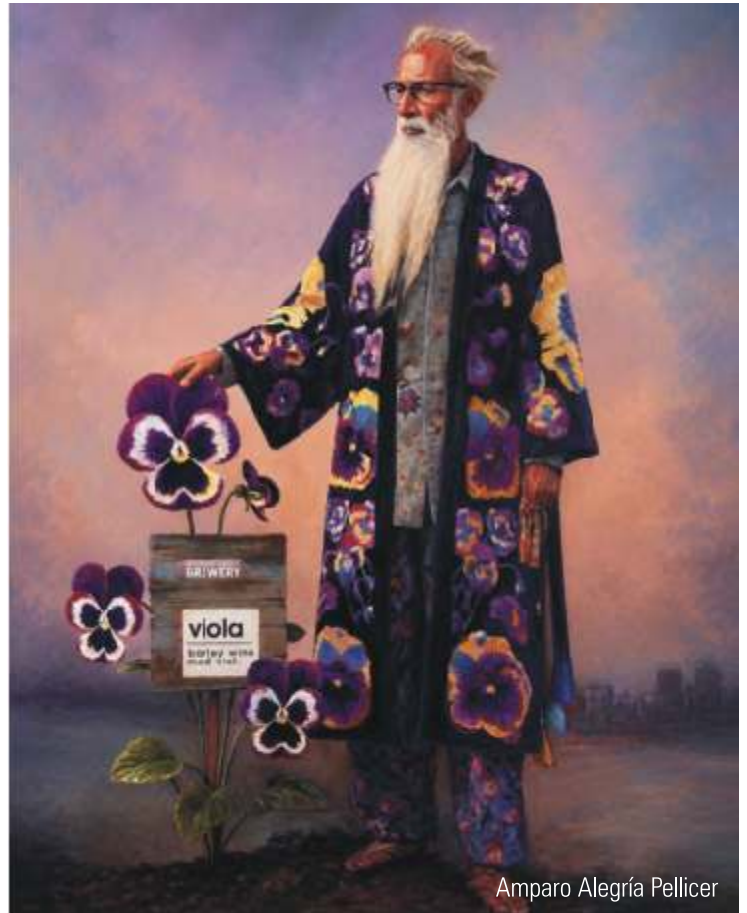
The official opening will take place on **September 16 at 7:00 p.m.**, presented by Patricia Chinchilla on the terrace of the Art Wall restaurant, a space that continues to establish itself each year as one of the hotel's most active cultural hubs. There, José Luis Mesas's mural provides the visual backdrop for an encounter that brings together words, music and community. Following the presentation, **Duo Cusatti** will accompany the event with a musical performance, enhancing the atmosphere and transforming the terrace into a space for artistic celebration.

The exhibition itself a major group show featuring more than fifty artists is not intended to follow a single aesthetic line, but rather to create an ecosystem. Emerging voices and established artistic careers coexist without hierarchy, generating a plural landscape where diversity is not arranged, it is celebrated.

At a Nit de l'Art defined by speed, Hotel Artmadams offers a necessary pause, a place where looking once again becomes a conscious act. A hybrid, warm and unpredictable space that invites visitors to wander, to stop, and to connect with the artworks at close range. Here, art is not consumed; it is experienced.



Carmen Cañadas



Amparo Alegría Pellicer



Max Cantrell "Alma vintage"



Rafael Rama "Dualidad"

A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA

Av. de Jaume III, 5. Palma.

www.bluebananabrand.com



WOUF BAG

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



COOKMAN PANTS

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



KING LOUIE

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



JACQUES MARIE MAGE SUNGLASSES

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



DICKIES CLOTHES

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



SOLFUL GAFAS DE SOL

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



BASK IN THE SUN CLOTHES

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

Rako Joies: artesanía y elegancia atemporal

Rako Joies: Craftsmanship and Timeless Elegance

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

Una colección que celebra la belleza de lo natural a través de la materia, el gesto artesanal y artístico.

A collection that celebrates the beauty of nature through material, artisanal craftsmanship, and artistic expression.



La práctica joyera de Romeo Torres nace de su fascinación por el mundo natural. A través de las técnicas tradicionales de la orfebrería, explora la textura y la forma, trasladando a sus piezas la calma y la conexión que experimenta al sumergirse en la naturaleza. Sus diseños evolucionan de manera intuitiva, guiados por las posibilidades y los límites propios de los metales preciosos.

A lo largo de los años, las colecciones de Rako Joies han evolucionado y adquirido nuevos matices, sin perder nunca de vista sus principios esenciales de diseño: formas delicadas y orgánicas que se superponen, estructuras elegantes y un sutil juego de texturas contrastadas. Cada pieza es concebida y elaborada con intención y una profunda sensibilidad por la materia.

La joyería contemporánea de

Romeo Torres explora la belleza de las hojas modeladas a mano y cuidadosamente detalladas para dar lugar a formas complejas y refinadas, realizadas en oro o baño de oro con aspecto vintage. La colección transita desde piezas delicadas y depuradas hasta creaciones escultóricas de mayor presencia, en las que las hojas se despliegan e iluminan homenajeando la naturaleza y su peculiaridad.

Un mismo lenguaje une todas las piezas: una estética esbelta y contemporánea, enriquecida por la profundidad y la riqueza de los detalles de inspiración orgánica. Una colección que celebra la belleza de lo natural a través de la materia, el gesto artesanal y la elegancia atemporal.

ENG: Romeo Torres's jewellery practice is born from his fascination with the natural world. Through traditional

goldsmithing techniques, he explores texture and form, translating into his pieces the sense of calm and connection he experiences when immersed in nature. His designs evolve intuitively, guided by the possibilities and inherent limitations of precious metals. Over the years, Rako Joies collections have evolved and acquired new nuances, while never losing sight of their essential design principles: delicate, organic forms that overlap, elegant structures, and a subtle interplay of contrasting textures. Each piece is conceived and crafted with intention and a profound sensitivity to the material.

Romeo Torres's contemporary jewellery explores the beauty of leaves, shaped by hand and meticulously detailed to create complex and refined forms, crafted in gold or finished with a vintage-look gold plating. The collection moves from delicate, pared-back pieces to more sculptural creations with a stronger presence, in which the leaves unfold and catch the light, paying homage to nature and its singularity. A shared visual language unites every piece: a slender, contemporary aesthetic enriched by the depth and richness of organically inspired details. A collection that celebrates the beauty of nature through material, artisanal craftsmanship, and timeless elegance.

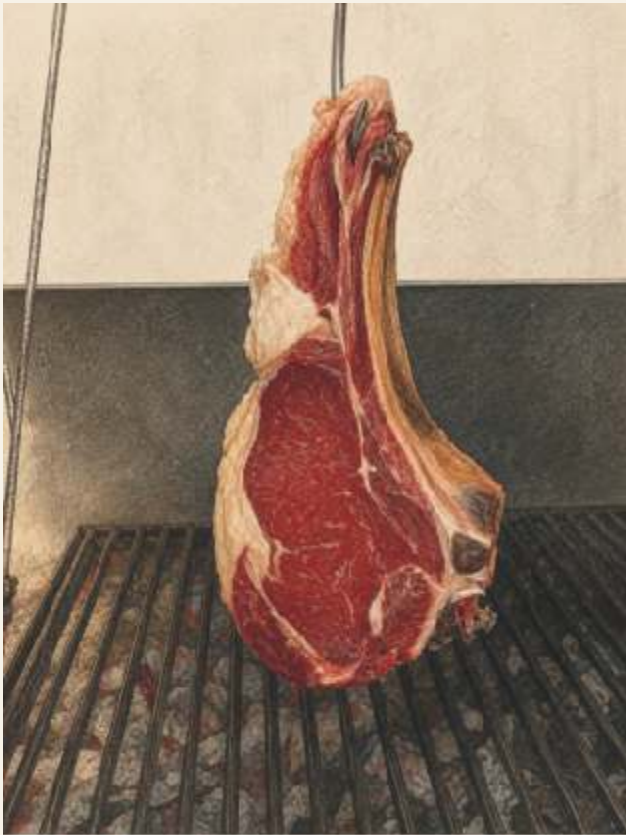
FOODIES & TRAVELLERS



Aponiente_ niguiri de calamar

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

Vila Cinc: la brasa que conquista Alaró con cortes nobles	Vila Cinc, the grill that's winning over Alaró with Premium cuts
En Alaró, la gastronomía no deja de reinventarse y la parrilla de Vila Cinc ha encontrado un lugar privilegiado.	In Alaró, gastronomy continually reinvents itself, and Vila Cinc's grill has secured a privileged seat at the table.
Plaça de la Vila, 5, Alaró. Mallorca. Tel. 871 05 85 66	
En Alaró, donde la vida parece discurrir a un ritmo propio y las casas conservan la memoria de los antiguos caseríos, Vila Cinc ha levantado un pequeño santuario dedicado al fuego. Aquí la brasa no es un recurso, es un lenguaje, un modo de entender la cocina que se apoya en el producto y en la tradición que se reinventa sin perder su raíz. La propuesta de Vila Cinc se sostiene sobre una premisa clara, la carne debe hablar por sí misma. Y para ello, nada mejor que unas brasas bien encendidas, alimentadas con leña que aporta ese aroma inconfundible que se cuela entre las mesas y anuncia que algo serio está a punto de suceder. Los cortes llegan de diferentes procedencias y grados de maduración, seleccionados con criterio y tratados con un respeto absoluto. No hay prisa. No hay artificio. Solo fuego, técnica y producto. Alaró vive un auténtico boom carnívoro, y Vila Cinc es uno de sus epicentros, un lugar donde comer bien ya no basta, hay que vivir la experiencia. Los chuletones, entrecots y entrañas de cebón se presentan jugosos, con ese brillo que solo concede la brasa bien llevada. La brocheta de	solomillo de cerdo con verduras es un guiño a la rusticidad elegante. La chuleta de cordero de Nueva Zelanda y la de cerdo ibérico amplían el mapa, demostrando que la parrilla puede ser un territorio tan amplio como la imaginación del cocinero. Y cuando aparecen el Vitello Tonato o el carpaccio de ternera, la propuesta se abre hacia una cocina, recordando que la brasa es protagonista, sí, pero no única voz. El entorno acompaña con una naturalidad que suma sin imponerse. Vila Cinc dispone de un espacio interior acogedor, una terraza que se integra en la vida de la plaza y un jardín interior que conserva el encanto de las casas mallorquinas. ENG: In Alaró, where life seems to move at its own pace and houses still preserve the memory of the old farmsteads, Vila Cinc has created a small sanctuary devoted to fire. Here, the embers are not merely a cooking method; they are a language, a way of understanding cuisine rooted in produce and tradition, reinvented without ever losing sight of its origins. Vila Cinc's approach is built around a clear premise: meat should speak for itself. And for that, nothing compares to a well-tended fire, fuelled by wood that releases an unmistakable aroma, drifting between the tables and announcing that something serious is about to happen. The cuts come from different origins and stages of maturation, carefully selected and treated with absolute respect. There is no rush. No artifice. Just fire, technique and produce. Alaró is experiencing a genuine carnivorous boom, and Vila Cinc is one of its epicentres — a place where eating well is no longer enough; the experience itself is part of the meal. Bone-in rib steaks, entrecôtes and aged beef skirt steak arrive succulent, with the glossy finish that only a perfectly managed fire can create. The pork tenderloin skewer with vegetables is a nod to rustic elegance. New Zealand lamb chops and Iberian pork chops broaden the culinary landscape, proving that the grill can be as expansive a territory as the chef's imagination. And when the Vitello Tonnato or beef carpaccio appears, the menu opens towards a broader style of cooking, reminding us that fire may be the protagonist, but it is not the only voice. The setting complements the experience, Vila Cinc offers a terrace that blends seamlessly into the life of the square, and an inner courtyard with timeless charm.



Mar y Paz, el templo donde las 'cosas serias' honran al Mediterráneo

Donde el paisaje marino se transforma en platos con identidad.

Mar y Paz: Where "serious things" pay tribute to the Mediterranean

Where the seascape is transformed into dishes with identity.

Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Tel. 971 85 00 23 · marypazcanpicafort.com

La relación entre las culturas y el mar es una mezcla de azar geográfico y destino compartido. Allí donde el agua dibuja el horizonte, la vida se organiza en torno a su energía, a ese motor invisible que ha movido barcos, ideas y cocinas. El mar, tejido en la memoria humana, ha sido escuela, despensa y frontera. Y aunque muchos nunca vieron el mecanismo completo, sí aprendieron a descifrar sus señales: corrientes, vientos, ciclos, silencios. Ese conocimiento ancestral es el que hoy permite que, frente a una brisa marina podamos sentarnos en Mar y Paz y celebrar un diálogo gastronómico con la naturaleza.

El recorrido comienza con un gesto de respeto: rodaballo salvaje al pil pil, piel crujiente, jugos convertidos en emulsión, un plato que exige reserva previa porque no se improvisa. Después llega el rito primitivo de chupar la cabeza de las gambas rojas, ese instante en el que el Mediterráneo se condensa en un sorbo. El pulpo mallorquín aparece como un guiño a la cocina isleña, base de crema de patata, escabeche casero y un toque argentino de chimichurri que aporta un contrapunto juguetón. Las Zamburiñas a la

plancha estilo Mar y Paz y el lomo de atún con risotto de trigo en tinta de calamar completa un festín que se mueve entre tradición y contemporaneidad sin perder el norte marino que mantiene vivo con el arroz de bogavante, y la paella de mariscos elaborada con arroz redondo perlado Molino Roca. Una gastronomía que mira al siglo XXI con conciencia, pesca responsable y cero desperdicios. Por eso piden avisar con reserva si se desea pescado del día, bogavante, gambas o Bullit de peix i arròs a banda. Las llaman Cosas Serias. Y lo son: porque honran el mar y la cultura que lo ha sostenido durante siglos.

ENG: The relationship between cultures and the sea is a blend of geographical chance and shared destiny. Wherever the water draws the horizon, life is organized around its energy, that invisible force that has driven ships, ideas, and cuisines. The sea, woven into human memory, has been a school, a pantry, and a border. And although many never saw the entire mechanism at work, they learned to decipher its signals: currents, winds, cycles, silences. It is this ancestral knowledge that today allows us, in the presence of a sea breeze, to sit down at Mar y Paz and celebrate a gastronomic dialogue with nature. The journey

begins with a gesture of respect: wild turbot al pil pil, with crispy skin and its juices, a dish that requires advance reservation because it cannot simply be improvised. Then comes the primitive ritual of sucking the heads of red prawns, that fleeting moment when the Mediterranean is condensed into a single sip. Mallorcan octopus appears as a nod to island cuisine, served on a potato cream base with homemade escabeche and an Argentine touch of chimichurri that adds a playful counterpoint. Grilled scallops, Mar y Paz style, and tuna loin with wheat risotto in squid ink complete a feast that moves between tradition and contemporaneity without ever losing its maritime compass. That same spirit comes alive in the lobster rice and the seafood paella made with Molino Roca pearl round rice.

It is a cuisine that looks toward the 21st century with awareness: responsible fishing and zero waste. That is why guests are asked to mention at the time of booking if they wish to enjoy the catch of the day, lobster, prawns, or "Bullit de peix". They call them Serious Things. And they are: because they pay tribute to the sea and to the culture that has sustained it for centuries.



Dangerous Water, la coctelería oculta del casco antiguo de Palma	Dangerous Water, the hidden cocktail bar in the Old Town in Palma	
Conversamos con Salvatore Camagna el Bartender de este nuevo bar del casco antiguo.	We spoke with Salvatore Camagna, the bartender behind this new bar in Palma's Old Town.	
Plaça del Mercadal, 7. Palma. Tel. 653 60 83 21		
¿Cómo fueron tus inicios detrás de la barra y qué aprendizajes marcaron tu evolución como bartender? Empecé por curiosidad y pronto entendí que podía ser mi camino. Trabajar en lugares tan distintos como Mallorca, Inglaterra, Irlanda, Hong Kong o Singapur me enseñó que cada barra tiene su propio lenguaje. He aprendido de las técnicas y de los espacios, pero sobre todo de la gente. Un cóctel puede ser perfecto, pero no significa nada si quien lo recibe no se siente a gusto. Ser bartender es escuchar, observar y crear un lugar al que alguien quiera volver. El nombre "Dangerous Water" es potente, evocador y muy poco común en el mundo de la coctelería. ¿Cómo nació este nombre y qué significado tiene para ti y para la identidad del bar? Nace de los hobos americanos que viajaban en tren durante la Prohibición y usaban esa expresión para referirse al alcohol: riesgo, clandestinidad, supervivencia. Me atrapó porque sugiere más de lo que explica. Encaja con la identidad del bar: discreto, casi escondido, con historia detrás. Buscaba un nombre con carácter e intriga. ¿Cómo describirías la esencia de "Dangerous	Water" y qué lo diferencia dentro de la escena coctelera de Palma? Es un bar pequeño, íntimo y personal. No buscamos ruido, sino que quien entra se sienta como en casa. Hay técnica, pero no es la protagonista: acompaña la experiencia. Trabajo casi solo, así que todo debe tener sentido: buena materia prima, equilibrio y simplicidad bien pensada. ¿Qué filosofía sigues al diseñar un cóctel y qué buscas transmitir? Siempre empiezo por el sabor. Combino ingredientes inesperados, pruebo, fallo y vuelvo a empezar. Busco equilibrio y que el alcohol esté integrado. La técnica y la estética están al servicio del sabor. ¿Qué papel juega la puesta en escena? Importa, pero no debe eclipsar. Prefiero la sencillez y un detalle que despierte curiosidad. Quiero que el cliente recuerde la bebida, no solo la foto. ¿Cómo dialogas con el casco antiguo? El barrio tiene identidad propia. Dangerous Water encaja porque también es discreto y se descubre. La mezcla de locales, residentes y visitantes entra en el bar y lo define.	¿Utilizáis producto local? ¿Qué ingredientes te inspiran? Mallorca tiene una despensa increíble. Uso cítricos, hierbas, frutas, almendras y miel para aportar identidad real, no solo origen. La honestidad del producto local inspira. ¿Cómo abordáis los cócteles sin alcohol? Deben tener personalidad y complejidad. Trabajo igual que con un cóctel clásico: equilibrio, textura, aroma. La creatividad no depende del alcohol. ¿Qué huella te gustaría que dejara "Dangerous Water"? Una buena copa, una buena conversación y ganas de volver. No busco ser el mejor bar, sino que alguien piense: "Aquí me sentí bien." SIGNATURE COCKTAIL • EL GUSANO: MEZCAL, AGAVE, CHIPOTLE, SAL DE GUSANO • JASMINE HARD TEA: GIN, MANGO, JAZMIN, TE DE LIMÓN

ENG: How did you get started behind the bar, and what lessons shaped your evolution as a bartender?

I started out of curiosity and soon realised that it could be my path. Working in places as different as Mallorca, England, Ireland, Hong Kong and Singapore taught me that every bar has its own language. I've learned from techniques and from spaces, but above all, from people. A cocktail can be perfect, but it means nothing if the person receiving it doesn't feel comfortable. Being a bartender is about listening, observing and creating a place that someone wants to return to.

The name "Dangerous Water" is powerful, evocative and very unusual in the cocktail world. How did the name come about, and what does it mean to you and to the identity of the bar?

It comes from the American hobos who travelled by train during Prohibition and used the expression to refer to alcohol: risk, clandestinity and survival. I was drawn to it because it suggests more than it explains. It fits the identity of the bar: discreet, almost hidden, with a story behind it. I was looking for a name with character and intrigue.

How would you describe the essence of Dangerous Water, and what sets it apart within Palma's cocktail scene?

It's a small, intimate and personal bar. We're not looking for noise; we want people who come in to feel at home. There's technique, but it's not the protagonist; it supports the experience. I work almost entirely on my own, so everything has to make sense: good ingredients, balance and well-thought-out simplicity.

What philosophy do you follow when designing a cocktail, and what do you want to convey?

I always start with flavour. I combine unexpected ingredients, taste, fail and start again. I'm looking for balance and for the alcohol to be fully integrated. Technique and aesthetics are there to serve the flavour.

What role does presentation and theatricality play?

It matters, but it shouldn't overshadow the drink. I prefer simplicity and one detail that sparks curiosity. I want the customer to remember the drink, not just the photo.

How does Dangerous Water engage with the old town?

The neighbourhood has an identity of its own. Dangerous Water fits in because it's also discreet and something you discover. The mix of local businesses, residents and visitors comes into the bar and helps define it.

Do you use local produce? Which ingredients inspire you?

Mallorca has an incredible larder. I use citrus fruits, herbs, fruit, almonds and honey to give the drinks a genuine sense of identity, rather than simply signalling their origin. The honesty of local produce is what inspires me.

How do you approach non-alcoholic cocktails?

They need to have personality and complexity. I approach them in the same way as a classic cocktail: balance, texture and aroma. Creativity doesn't depend on alcohol.

What legacy would you like Dangerous Water to leave?

A good drink, a good conversation and the desire to come back. I'm not trying to be the best bar; I'd rather someone think: "I felt good here."



Herbesmel: un brindis por Mallorca y los pequeños placeres de cada día	Herbesmel: a toast to Mallorca and the little pleasures of everyday life
Brindemos por las personas que hacen que la vida sea más bonita. Por los momentos que no se repiten. Por estar aquí, hoy.	Let's raise a glass to the people who make life more beautiful. To the moments that will never happen again. To being here, today.
Madragora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com	
En ocasiones asociamos el brindis a las grandes celebraciones: un aniversario, una fecha señalada, una ocasión que merezca ser recordada. Sin embargo, también hay pequeños momentos que merecen celebrarse. Una comida compartida sin prisas, una tarde frente al mar, un paseo por la Tramuntana, una conversación que se alarga o simplemente el placer de regresar a casa al final del día y disfrutar de una copa. En Mallorca, la naturaleza y el ritmo de vida invitan a detenerse y apreciar esos momentos. Las hierbas aromáticas forman parte de su identidad y la gastronomía convierte con frecuencia lo cotidiano en algo especial. Es precisamente ese carácter mallorquín el que encontramos en Herbesmel, el hidromiel de de Mandragora Hidromel con autentico sabor de Mallorca. Una elaboración que busca expresar la personalidad de la isla combinando la tradición milenaria del hidromiel con el carácter mediterráneo. Y este año, Herbesmel tiene además un motivo especial para brindar. El hidromiel ha sido reconocido con una Medalla de Bronce en los Midsummer Mead Awards, en Reino Unido, una de las	competiciones internacionales de hidromiel organizadas por Mead Madness Cup. Un reconocimiento especialmente significativo al tratarse de un producto nacido en Mallorca y presentado junto a hidromieles procedentes de distintos lugares del mundo. Para Mandragora Hidromel, este galardón supone el reconocimiento a un proyecto construido con dedicación, constancia y pasión por un producto que todavía resulta poco conocido para muchos, pero que ofrece un universo gastronómico cada vez más interesante. Actividades del septiembre: 12 de sept: XIV Muestra de cerveza artesana en Manacor @moscart.llepolsdellupol 13 de sept: Feria artesana de Artà @ajuntamentarta Del 26 al 27 de sept: Feria de cerveza artesana en Can Picafort @ajsantamargalida ENG: We often associate a toast with great celebrations: an anniversary, a special date, or an occasion worth remembering. Yet there are also small moments that deserve to be celebrated. A leisurely meal shared with others, an afternoon by the sea, a walk through the Tramuntana mountains, a conversation that stretches on, or simply the pleasure of returning home at the end of the day and enjoying a drink. In Mallorca, nature and the pace of life invite us to slow down and appreciate these moments. Aromatic herbs are part of the island's identity, while its gastronomy often turns the everyday into something special. It is precisely this Mallorcan character that we find in Herbesmel, the mead from Mandragora Hidromel with an authentic taste of Mallorca. A creation that seeks to express the personality of the island by combining the millenary tradition of mead with a distinctly Mediterranean character. And this year, Herbesmel has an extra reason to raise a glass. The mead was awarded a Bronze Medal at the Midsummer Mead Awards in the United Kingdom, one of the international mead competitions organised by the Mead Madness Cup. The recognition is particularly meaningful given that the product was born in Mallorca and was presented alongside meads from different parts of the world. For Mandragora Hidromel, this award represents recognition for a project built with dedication, perseverance and a passion for a product that is still relatively unknown to many, but which offers an increasingly fascinating gastronomic universe.



Herbesmel
es un homenatge
a sa nostra terra.
Recepta natural,
local i autèntica.





elige tu vino

WINE SPOT



Este blanco clásico lo tiene todo. Estructura, elegancia y expresión con carácter. Nace de viñedos viejos procedentes de Olmedo, en la provincia de Valladolid, donde la Verdejo expresa todo su carácter. En nariz es elegante y complejo, apareciendo notas minerales, cítricas, herbáceas de hinojo, frutas de hueso como el mango y frutas blancas como la manzana. En boca es amplio, goloso y fresco, de gran equilibrio pero muy especiado y con extraordinaria persistencia.

EL GORDO DEL CIRCO

• casarojo.com



Un blanco de variedad **Godello**, el Oro de León, la uva que conquista al mundo desde Cacabelos, un municipio y villa española de la provincia de León, en la comunidad autónoma de Castilla y León. En nariz aromas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), cítricos (lima, pomelo), flores blancas, notas herbáceas con toques de madera y frutos secos. En boca es un vino fresco, vibrante, sedoso, con una acidez equilibrada, una textura envolvente y un final largo, mineral y seco, combinando fruta madura con una frescura que enamora.

THE ORANGE REPUBLIC

• casarojo.com



Un vino blanco de crianza con D.O. Ribera del Duero, elaborado con **Albillo Mayor** de cepas centenarias de más de 60 años que se encuentran entre viñedos de Tinto Fino, tal y como los lugareños plantaban tradicionalmente en la zona en aquella época. Localizados en las provincias de Soria y Burgos. Con 6 meses en bodega francesa, presenta una complejidad aromática única, combinando frutas de hueso, flores blancas, frutos secos y notas de panadería. Su cremosidad, acidez equilibrada y potencial de guarda lo convierten en un vino gastronómico excepcional.

LA MALPAGADA

• casarojo.com



Machoman Monastrell (IGP Tierra de Murcia) es un vino tinto de primera clase. Ofrece un color rojo púrpura maravillosamente denso. Vertido en una copa, este tinto del Viejo Mundo presenta sabores expresivos de mora, arándano, grosella negra y moras, redondeados con chocolate negro, garriga y té negro, a los que contribuye la crianza en bodega. En boca es envolvente, estructurado, musculoso, de cuerpo lleno y taninos firmes, aportando gran longitud. Fresco y mineral, con buena acidez que aporta tensión y elegancia mediterránea.

MACHOMAN

• casarojo.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #242

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Igor Skaletsky_Stars Goddess

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

Rako Joies Artesanals

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

Pasatiempos

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

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. Llucmajor
Tel. 603 293 745

Guethary

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

S'Àngel Bistro

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

Quinta Avenida

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

Vandal

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

Sumaq

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

La Miranda

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

La Vieja de Jonay

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

Wine & Food

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

Cuina Vivant

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

A GoGò Pizzabar

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

Bianco e Rosso

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

La Búfala

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

La Mujer de Verde

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

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, Ohrhänge 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

concepceiobynobis.com

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

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

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

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



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

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

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

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

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



ES PRINCEP

esprincep.com

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

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

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

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



JACARANDA

fincaserenamallorca.com

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

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

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

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



IRIKO

iromallorca.com

ESP: Tapas asiáticas para compartir. Sushi único que no encontrarás en cualquier sitio. Cada plato aporta algo diferente a la mesa. Cada cóctel está diseñado para sorprenderte.

ENG: Asian tapas made for sharing. Unique sushi you won't find just anywhere. Every dish brings something different to the table. Every cocktail is crafted to surprise you.

DEU: Asiatische Tapas zum Teilen. Einzigartiges Sushi, das du nicht überall findest. Jedes Gericht bringt etwas Besonderes. Jeder Cocktail wurde dafür kreiert, dich zu überraschen.

Carrer Duc Estremera 3, Local 9, Palmanova. Mallorca.
Tel. 608 31 74 98



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

terragnost.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



SALTAO DE MAR

saltaomallorca.azoteagrupo.com

ESP: Ofrece cocina peruana contemporánea de la familia Gutiérrez con platos como el ceviche, tiraditos con diferentes salsas que llaman Témperas o el lomo saltado.

ENG: It offers contemporary Peruvian cuisine by the Gutiérrez family, featuring dishes such as ceviche, tiraditos with various sauces they call Témperas, and lomo saltado.

DEU: Es bietet zeitgenössische peruanische Küche der Familie Gutiérrez, mit Gerichten wie Ceviche, Tiraditos mit verschiedenen Saucen namens Témperas und Lomo Saltado.

Muelle Pelayres, Local 24, Ponent. Palma.
Tel. 91 530 17 61



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



S'ÀNGEL

restaurantesangel.es

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

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

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

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



IZAKAYA JAPANESE CUISINE

izakayamallorca.com

ESP: Entre lo tradicional y lo vanguardista, saborea una nueva experiencia gastronómica de alta cocina japonesa en el Paseo Marítimo de Palma.

ENG: Between tradition and modernity, savor a new culinary experience of high-end Japanese cuisine on Palma's Paseo Marítimo.

DEU: Zwischen Tradition und Moderne genießen Sie ein neues kulinarisches Erlebnis der gehobenen japanischen Küche auf dem Paseo Marítimo in Palma.

Monsenyor Palmer, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 871 037 633



L'INFORMAL TACOS

linformaltacos.com

ESP: Cocina mexicana con sabores tan característicos y originales como son los de la gastronomía latina o la cocina asiática.

ENG: Mexican cuisine with flavors as characteristic and original as those of Latin American gastronomy or Asian cuisine.

DEU: Mexikanische Küche mit Geschmäckern so charakteristisch und originell wie die der lateinamerikanischen Gastronomie oder der asiatischen Küche.

Plaça Nova de la Ferreria, nº5. Palma. Mallorca.
Tel. 685 741 548



TAQUERÍA MANATACO

manataco.com

ESP: Especializados en tacos, pero también traen la gastronomía que podrías encontrar en Ciudad de México. Taco al pastor, las quesadillas, salsas de chiles y los tragos más picosos.

ENG: Specializing in tacos, but also bringing the cuisine you might find in Mexico City. Taco al pastor, quesadillas, chili sauces, and the spiciest drinks.

DEU: Spezialisiert auf Tacos, aber sie bringen auch die Küche, die man in Mexiko-Stadt finden könnte. Taco al Pastor, Quesadillas, Chilisaucen und die schärfsten Getränke.

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



XÓLOTL

xolotl.es

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

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

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

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



WINE & FOOD

wineandfoodpalma.com

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

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

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

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



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 stundenlangem Kochzeit zubereitet; außerdem gibt es veganes Ramen.

Volta de la Mercè 2. Palma.

Tel. 871 02 25 18



KAI ROOFTOP

kairooftop.com

ESP: Una terraza abierta con coctelería y una gastronomía que cuenta con dos cocinas: japonesa, con un surtido de sushi elaborado al momento y mediterránea, con tapas para compartir.

ENG: An open-air terrace with a cocktail bar and two culinary offerings: Japanese cuisine, featuring freshly prepared sushi, and Mediterranean cuisine, with tapas designed for sharing.

DEU: Eine offene Terrasse mit Cocktailbar und zwei kulinarischen Konzepten: japanische Küche mit frisch zubereitetem Sushi sowie mediterrane Küche mit Tapas zum Teilen.

Avinguda del Rei Jaume I, 92. Planta 1, Santa Ponsa.

Tel. 675 49 62 30



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



ADELFA'S BY JENS

adelfas-restaurant.com

ESP: Es un destino donde la cocina mediterránea se celebra en cada plato, fusionando tradición e innovación con una maestría que deleita los sentidos.

ENG: It is a destination where Mediterranean cuisine is celebrated in every dish, blending tradition and innovation with a mastery that delights the senses.

DEU: Es ist ein Reiseziel, an dem die mediterrane Küche in jedem Gericht zelebriert wird und Tradition und Innovation mit einer Meisterschaft vereint, die die Sinne begeistert.

Chopin, 5. Santa Ponsa. Mallorca.

Tel. 871 774 151



LA MIRANDA

cocina multicultural

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

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

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

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



LA BÚFALA RISTORANTE

labufaladealoro.com

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

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

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

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



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

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

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

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

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



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



NINO'S KEBAB

www.ninoskebab.com

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

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

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

Avenida Argentina, 8. Palma.

Tel. 871 026 346



BODEGA SALAS

espai pluricultural

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

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

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

Plaça Sant Domingo, 11. Inca. Mallorca.

@Bodegasalas



VIANDA

vianda.es

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

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

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

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



MANDRAGORA HIDROMEL

mandragorahidromel.com

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

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

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

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca.

Tel. 613 02 58 90



LA SANTA

beach bar

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

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

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

**Calle del Mossen Llorenç Ribes, 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. Terrace with sea views.

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

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



VILA CINC FOC I BRASES

asador de carne

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

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

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

Plaça de la Vila, 5. Alaró. Mallorca.



LA PLACETA RESTAURANT

sonsantjordi.com

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

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

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

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



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

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



DANGEROUS WATER

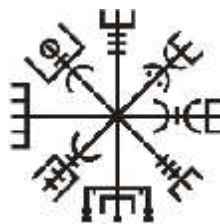
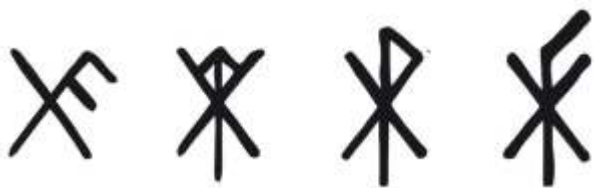
@dangerouswater

ESP: Un refugio íntimo donde la coctelería se vive con intención. Su creador, Salvatore Camagna, combina técnica, sabor y producto para construir experiencias que van más allá del vaso.

ENG: An intimate hideaway where cocktail-making is approached with intention. Salvatore Camagna, combines technique, flavour, and ingredients to create experiences that go beyond the glass.

DEU: Ein intimer Rückzugsort, an dem die Kunst der Cocktailzubereitung mit Bedacht zelebriert wird. Bartender Salvatore Camagna, verbindet Technik, Geschmack und Zutaten

Plaça del Mercadal, 7. Centre. Palma,. Mallorca.
Tel. 653 60 83 21



COVER BY NOÉMIA PRADA
ISSUE # 242

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

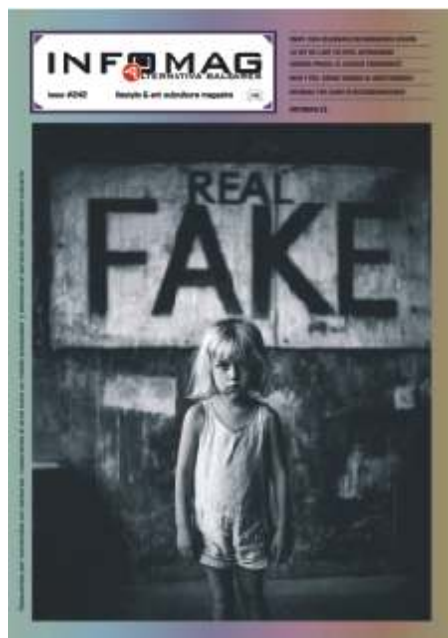
Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

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

AGRADECIMIENTOS

Jorge Freire, Carlos Penas (La regla crítica), Sandra Seeling Lipski (EMIFF), Igor Skaletsky, Jari Anttonen, Aseni Ini, Aleksander Nesic, Jeremy Mann, Noémia Prada, Toni y Guti (Mar y Paz), Lluc y España (Hotel Artmadams), Marina y Xisco (Mandragora Hidromel), Salvatore Camagna (Dangerous Water Cocktail Bar), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



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

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

infomag.es





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

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



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

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





Regalo Azul

unicef 

para cada infancia

UN LÁPIZ PUEDE TRANSFORMARSE EN FUTURO. UNA VACUNA PUEDE SALVAR UNA VIDA.

Hay historias que no pueden escribirse **sin ti.**

Colabora con el **Objetivo Lápices y Vacunas.**

Ayúdanos a que miles de niños y niñas
puedan escribir la suya.

colabora.unicef.es/lapicesyvacunas

