

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #243

lifestyle & art subculture magazine



PIERRE BOURDIEU Y LA DOMINACIÓN IDEOLÓGICA

LOS PREMIADOS DE EVOLUTION MALLORCA FILM FEST

YZA VOKU: LA IMAGEN COMO ESCENARIO

S'ÀNGEL Y LA IMPORTANCIA DE LA HONESTIDAD

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



ART & DESIGN DISTRICT PALMA

presenta



MATERIA LATENTE

EXPOSICIÓN COLECTIVA DEL 14 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE

Un proyecto innovador que va a redefinir el panorama cultural de Palma

▶ **JOAN VIDAL** (PALMA DE MALLORCA, ESPAÑA)

Artista plástico · escultura

▶ **HORACIO CRESPO** (PALMA DE MALLORCA, ESPAÑA - NY)

Artista plástico · escultura

▶ **JACK KENNEDY** (LEEDS, UK - LONDON)

Artista plástico · escultura

▶ **CASILDA OPPE** (MADRID, ESPAÑA - LONDON UK)

Artista plástica · escultura

▶ **MINSUH KANG** (SEOUL, COREA - AMSTERDAM)

Artes visuales

▶ **EDWARD OLIVER** (LONDON, UK - BERLIN)

Escultura · Instalación artística · Performance

▶ **KILIAN IRZ OBERMAYR** (BARCELONA, ESPAÑA)

Director de cine · Montador cinematográfico · Guionista · Productor ejecutivo



ART & DESIGN DISTRICT PALMA

artdistrictpalma.com · info@artdistrictpalma.com @artdistrict_palma

Carrer de Siquier, 24. (Barrio de la Soledad). Palma de Mallorca. Tel. 668 50 94 92



© Von Wolfe Golden Crocodile, 2026



CONTENIDOS

ISSUE #243

TOMA NOTA

- 10. Pierre Bourdieu: conceptos clave de la dominación ideológica.
- 12. La regla crítica: 'Henping' por Carlos Penas.
- 14. EMIFF'26 premia a Edward Berger, Iris Berben y Matthew Libatique.

ARTE & ARTISTAS

- 18. Volkano y el niño en un estado liminal.
- 22. Vesarié: una mitología para soñar.
- 26. Lemke: hacer visible el sueño sin interrumpirlo.
- 30. Juan F. Béjar: una figuración de misteriosa iconografía.
- 34. Margaret Bowland, en torno al género, la raza y la belleza.
- 38. Yza Voku: la imagen como escenario.
- 44. La exposición 'Materia latente' irrumpe en el barrio de la Soledad.
- 50. Rako Joies y el secreto del aspecto vintage.

FOODIES & TRAVELLERS

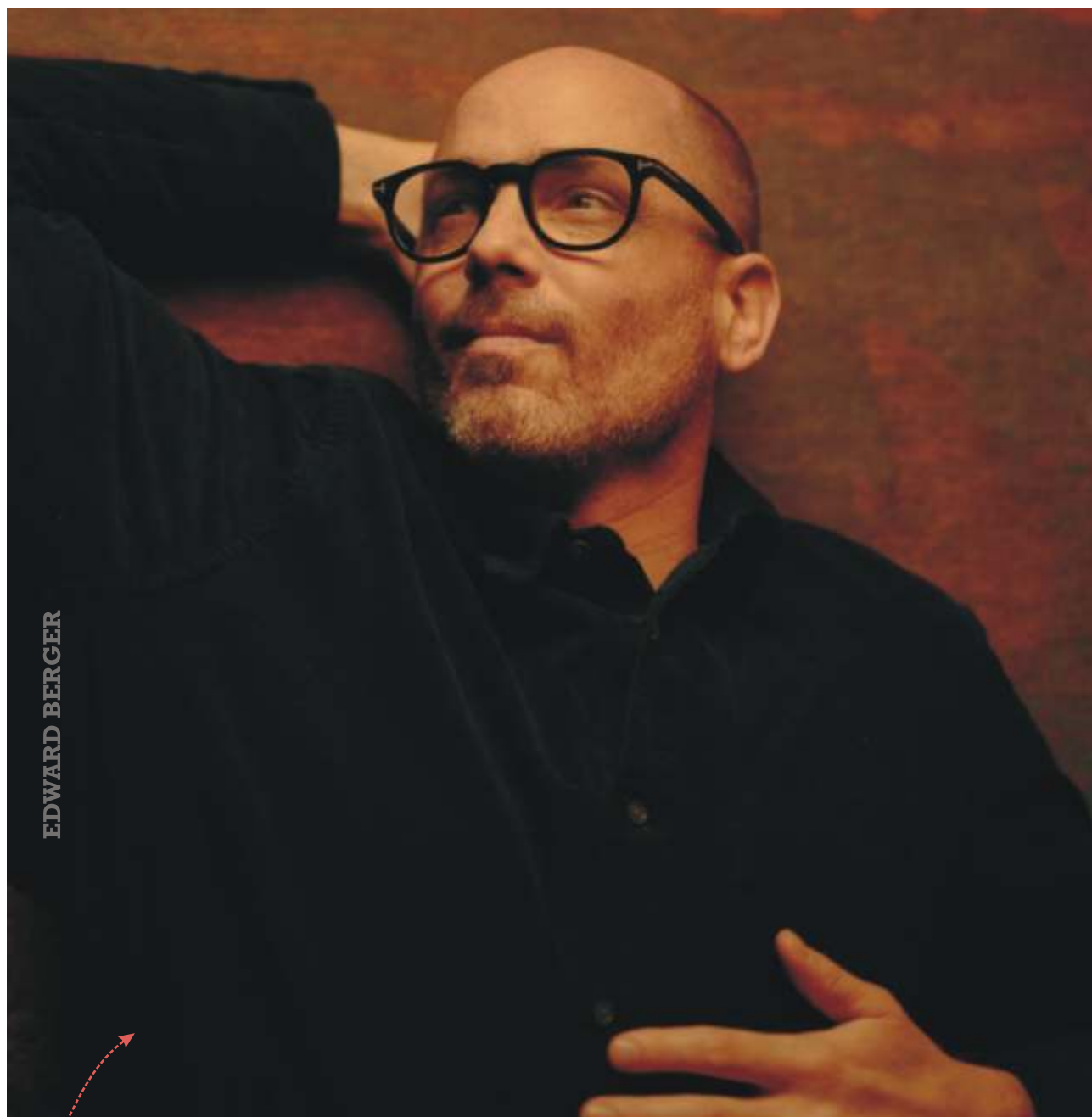
- 52. S'Àngel y la importancia de la honestidad.
- 54. La Santa bar de playa y la idiosincrasia del norte de Mallorca.
- 56. El encanto de Son Sant Jordi desde otra perspectiva.
- 58. Mandragora Hidromel, entre hojas otoñales y nuevos galardones.

INFOMAG THE GUIDE

- 61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



EDWARD BERGER

LOS PREMIADOS DE LA NUEVA EDICIÓN DE EMIFF'26:

Pág. 14. EMIFF '26 presentó en Magaluf su primer Pre-Festival Cocktail, donde anunció los premios, los protagonistas y las principales novedades de su 15ª edición..

ENG: EMIFF '26 hosted its first Pre-Festival Cocktail in Magaluf, where it announced the awards, the key figures and the main highlights...

LA REGLA CRÍTICA: 'HENPING' POR CARLOS PENAS

Pág. 12. Instalado en una casa heredada y perdida, Jeffrey Weeds había transformado un mejunje de establo, pajar, cochera y pocilga en el taller que...

ENG: Having settled into an inherited and long-lost house, Jeffrey Weeds had transformed a mishmash of stable, hayloft, garage and...

PIERRE BOURDIEU Y LA DOMINACIÓN IDEOLÓGICA

Pág. 10. Observando un mundo mutando bajo las ideologías como un mecanismo práctico de violencia simbólica que legitima las desigualdades...

ENG: Observing a world in flux under the influence of ideologies, understood as a practical mechanism of symbolic violence that...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



What we call 'normal' is only a habit

YZA VOKU Y LA IMAGEN COMO ESCENARIO

Pág. 38. Su obra se sitúa en un territorio intermedio: entre fotografía y cine, entre cuerpo e imagen, entre aquello que el artista propone y aquello que..

ENG: His work occupies an in-between territory: between photography and cinema, between body and image, between what the artist ..

'MATERIA LATENTE' IRRUMPE EN EL BARRIO DE SOLEDAD

Pág. 44. Del 14 de noviembre hasta el 14 de diciembre siete artista transforman el art & design district Palma experiencia...

ENG: From November 14 to December 14, seven artists transform Palma's Art & Design District into a sensory experience....

JUAN F. BÉJAR: UNA FIGURACIÓN MISTERIOSA

Pág. 30. Hay artistas cuya obra se reconoce antes incluso de identificar su firma. La pintura de Juan F. Béjar pertenece a esa categoría...

ENG: Some artists have a style so distinctive that their work is recognisable even before their signature. Juan F. Béjar's paintings belong to..



CURATED FIELD TEST
OF YOUR ARTISTIC IDENTITY

JORDI DÍAZ ALAMÀ
JEREMY MANN
CHRISTIAN REX VAN MINNEN
NADEZDA
JOÃO RUAS
HIBA SCHAHBAZ
YASHA YOUNG

OCTOBER 19-25, 2026
ISLAND OF LAZARETTO
MENORCA

EXPERIMENT #7
Hunter's Moon
Admission is Curated
The program is Secret
Phones are Prohibited



SUMARIO



S'ÀNGEL Y LA IMPORTANCIA DE LA HONESTIDAD

Pág. 52. Un rincón gastronómico cercano, accesible y sin renunciar a la excelencia....

ENG: A welcoming, accessible neighbourhood dining spot that never compromises on excellence...

EL ENCANTO DE SON SANT JORDI DESDE OTRA PERSPECTIVA

Pág. 56. Un day pass es una experiencia que puede incluir un brunch mediterráneo y un masaje de aromaterapia....

ENG: A day pass offers an experience that may include a Mediterranean brunch and an aromatherapy massage...

LA SANTA Y LA IDIOSINCRASIA DEL NORTE DE MALLORCA

Pág. 54. Olvídate por un momento de las obligaciones. No pienses más en ellos sino en tu propia música...

ENG: Forget your obligations for a moment. Stop thinking about them and focus instead on your own music..



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



PIERRE BOURDIEU: CONCEPTOS CLAVE DE LA DOMINACIÓN IDEOLÓGICA

Observando un mundo mutando bajo las ideologías como un mecanismo práctico de violencia simbólica que legitima y reproduce las desigualdades sociales.

PIERRE BOURDIEU: KEY CONCEPTS OF IDEOLOGICAL DOMINATION

Observing a world transforming under ideologies as a practical mechanism of symbolic violence that legitimizes and reproduces social inequalities.

Por Rococó de la Mer

Para Pierre Bourdieu, la ideología no se entiende solo como un conjunto de ideas abstractas o falsas conciencias, sino como un mecanismo práctico de violencia simbólica que legitima y reproduce las desigualdades sociales.

Conceptos clave de la dominación Ideológica:

Violencia simbólica: Es el poder de imponer significados e imponerlos como legítimos ocultando las relaciones de fuerza que hay detrás. Se ejerce sin la necesidad de la fuerza física, con la complicidad inconsciente de los propios dominados.

El habitus: Son las disposiciones duraderas y transferibles, esquemas de percepción y acción que interiorizamos desde la infancia. El habitus hace que aceptemos el orden social como algo "natural" o "normal" en lugar de arbitrario.

La ideología del don: El sistema escolar y cultural oculta que las capacidades y el éxito dependen del origen social. Se presenta el talento como un "don" natural, haciendo que los sectores desfavorecidos sientan que su falta de éxito es culpa propia.

Reproducción social: A través de los campos sociales (como la educación o el arte), las clases dominantes transmiten su capital cultural. Esto convierte los privilegios de clase en méritos individuales legítimos.

Pierre Bourdieu fue un influyente sociólogo francés cuyo trabajo se centra en cómo se perpetúa la desigualdad

social a través de la cultura y el poder simbólico, demostrando que la dominación es internalizada por quienes la padecen

El concepto de que existen diversas formas de capital (económico, cultural, social y simbólico) llamó mi atención por ello realicé una tesis sobre el capital social, la red de relaciones y conexiones que proporciona poder e influencia. Por ejemplo: si tengo quien me cuide los chicos (generalmente, la abuela) ese es un capital social. Lo mismo que un "contacto" para conseguir algo (trabajo, información valiosa). Implica que no hay un intercambio comercial pero sí una "devolución de favores" en algún momento que lo necesite.

ENG For Pierre Bourdieu, ideology is not understood merely as a set of abstract ideas or false consciousness, but as a practical mechanism of symbolic violence that legitimizes and reproduces social inequalities.

Key Concepts of Ideological Domination

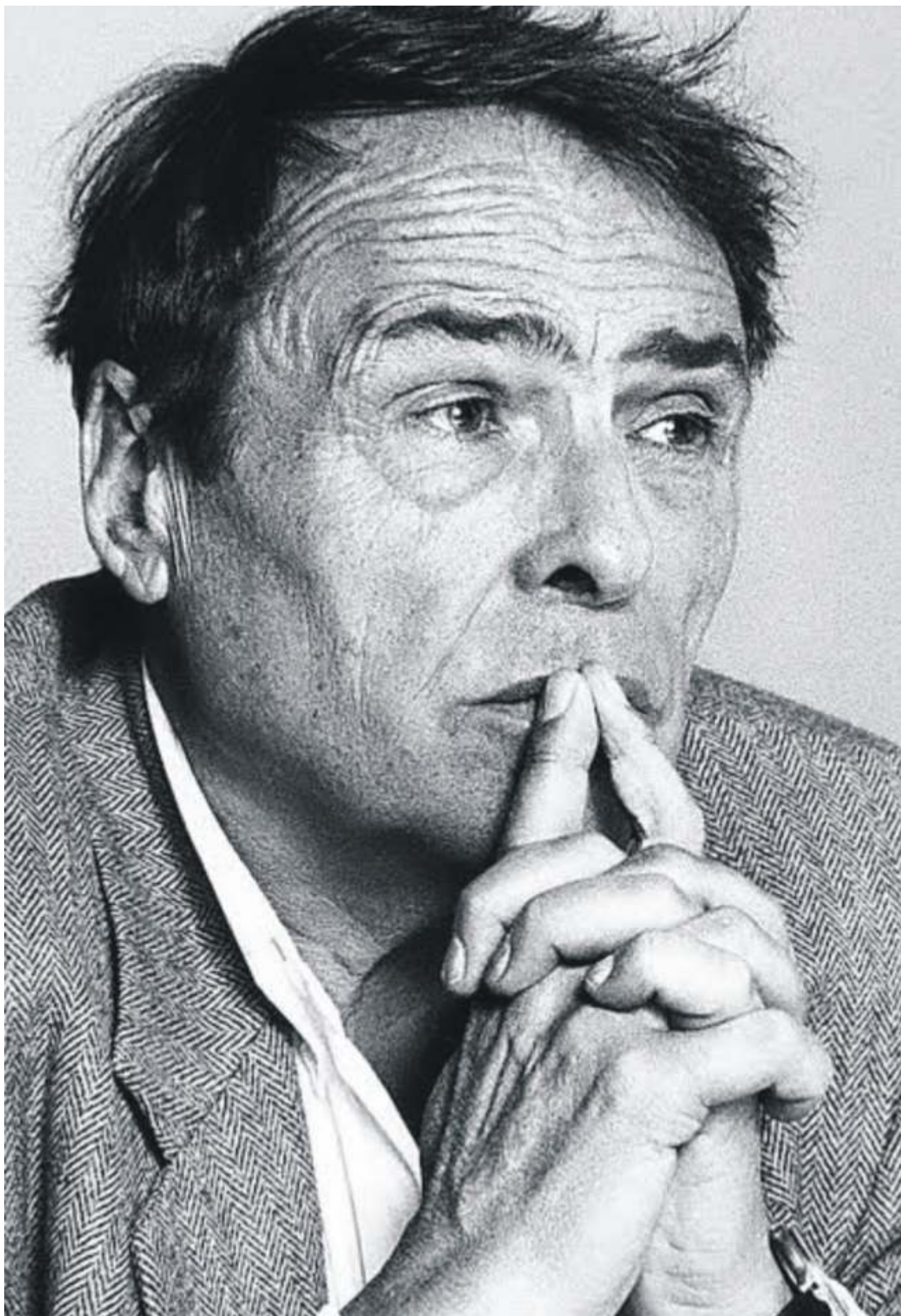
Symbolic violence: This is the power to impose meanings and establish them as legitimate while concealing the power relations underlying them. It is exercised without the need for physical force, with the unconscious complicity of those who are themselves dominated.

Habitus: These are durable and transferable dispositions, as well as patterns of perception and action that we internalize from childhood. Habitus leads

us to accept the social order as something "natural" or "normal," rather than as something arbitrary.

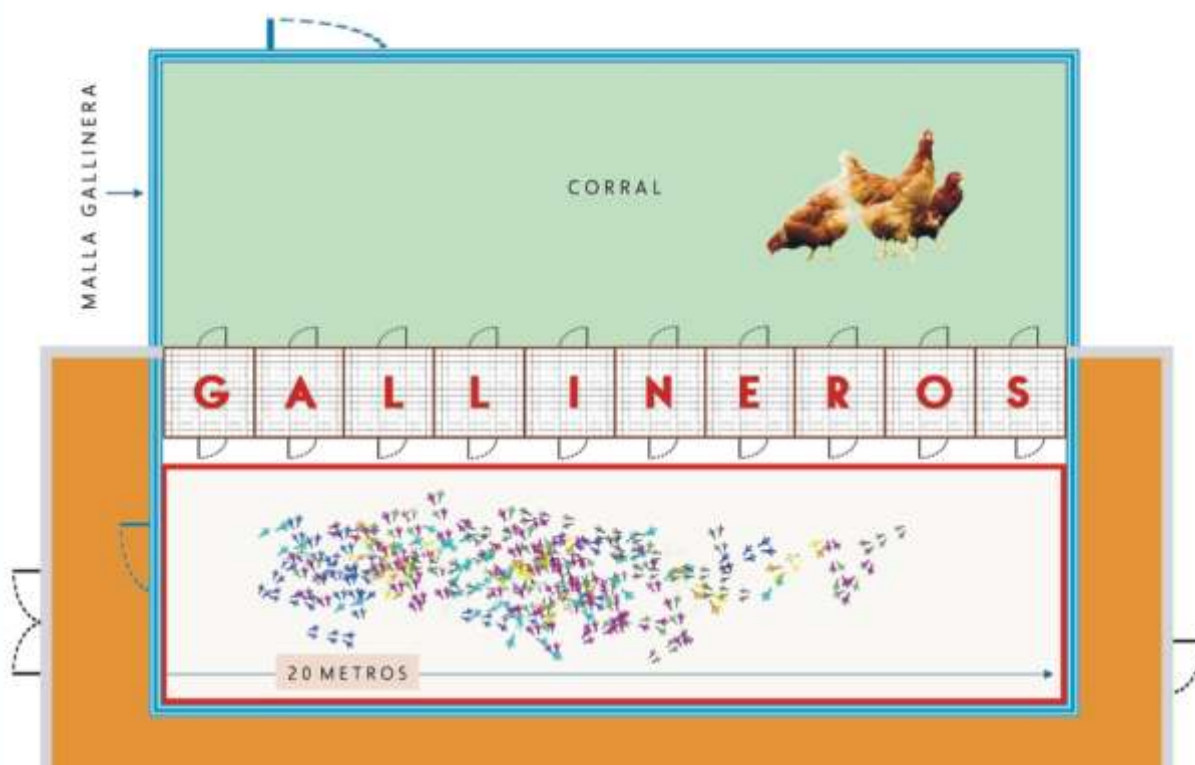
The ideology of the gift: The educational and cultural system conceals the fact that abilities and success are influenced by social origin. Talent is presented as a natural "gift," causing disadvantaged groups to feel that their lack of success is their own fault.

Social reproduction: Through social fields (such as education or the arts), dominant classes transmit their cultural capital. This transforms class privileges into legitimate individual merit. Pierre Bourdieu was an influential French sociologist whose work focused on how social inequality is perpetuated through culture and symbolic power, demonstrating how domination is internalized by those who experience it. The concept that there are different forms of capitaleconomic, cultural, social, and symbolicparticularly caught my attention. For this reason, I wrote a thesis on social capital: the network of relationships and connections that provides power and influence. For example, if I have someone who can look after my children (generally, a grandmother), that constitutes social capital. The same applies to having a "contact" who can help me obtain something, such as a job or valuable information. This implies that there is no commercial exchange, but rather an expectation of returning favors at some point when they are needed.



HENPING

Por Carlos Penas



Instalado en una casa heredada y perdida, Jeffrey Weeds había transformado un mejunje de establo, pajar, cochera y pocilga en el taller que siempre había soñado, o casi siempre, y no había sido fortuito. Los abanicos de cerdas naturales y las lenguas de gato se abrían paso entre una muchedumbre habitada por pinceles, las entretelas se entretenían en la caricia de los lienzos de algodón y la crudeza de unas telas crudas que suspiraban por el diagnóstico y el tratamiento de los artistas, la madera desfilaba en listones esperando un corte preciso que ingletase sus ingles y las minas de los lápices se ponían duras tallando los grafitos con el hacha de las haches, entre el olor de los olores.

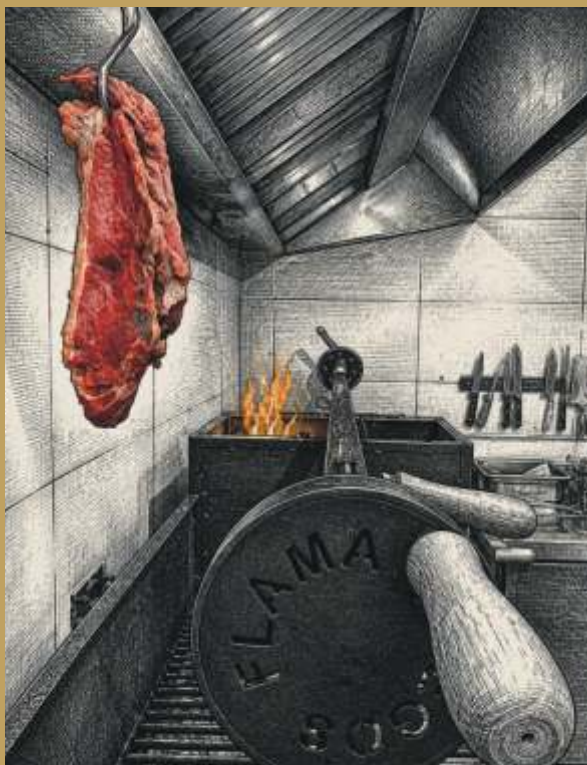
Cualquiera que atravesase el umbral de aquella puerta galvanizada se adentraba en un pasillo que bordeaba la u de una

superficie cercada con triple torsión, se le llevaba en volandas y volaba hasta un portón de acceso directo al exterior. En un lateral había diez jaulas con sistemas dobles de apertura automática que garantizaban a las gallinas moverse con la libertad que les permitían las rejas, comiendo moscas, parásitos y serpientes, gusanos, ratas y garrapatas, ad libitum y a pleno luz del día.

Dos gallineros tenían el suelo impregnado de blanco titanio, el número uno de ultramar, el cuatro de negro oscuro, el cinco de bermellón, el seis de verde follaje, el ocho de limón limonero y los otros tres de colorín colorado. En la techumbre de la nave se habían instalado los rieles que activaban un comedero móvil y se había tapizado el suelo del patio con un lienzo de veinte metros.

Cuando se abrían jaulas, las gallinas salían en jauría hacia las semillas y los restos de comida, incluidos los callos, sin olvidarse de la ventaja de las lentejas y combinando ráfagas de carrera con pequeños aleteos de graciosa rivalidad. Las huellas de sus alocados tridentes provocaban una yuxtaposición imposible y se fusionaban los colores con la gallinaza de sus propios excrementos, muy cercanos al paraíso, decididos entre los espolones de algunos botones y de un joystick.

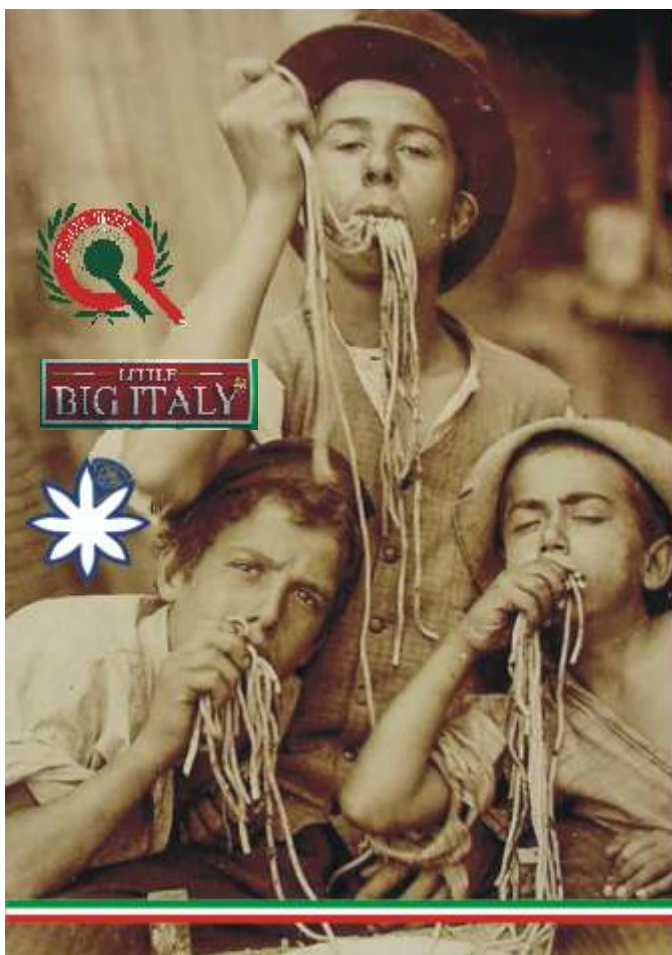
Cuando le preguntaron por la importancia de plantear cuestiones en el arte y por cuál era su aportación como padre del criticismo abstracto, Jeffrey Weeds fragmentó su respuesta entre la contundencia y la coherencia, a partes iguales: Ahora solo pinto respuestas y ni siquiera las pinto yo.



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





EVOLUTION MALLORCA 2026 PREMIA A EDWARD BERGER, IRIS BERBEN Y MATTHEW LIBATIQUE EN SU 15ª EDICIÓN

EVOLUTION MALLORCA 2026 HONOURS EDWARD BERGER, IRIS BERBEN AND MATTHEW LIBATIQUE AT ITS 15TH EDITION

EMIFF '26 presentó en Magaluf su primer Pre-Festival Cocktail, donde anunció los premios, los protagonistas y las principales novedades de su 15ª edición.

EMIFF '26 hosted its first Pre-Festival Cocktail in Magaluf, where it announced the awards, the key figures and the main highlights of its 15th edition.

Por Mónica Cascanueces · evolutionfilmfestival.com

El festival internacional de cine independiente consolidado como referente en Mallorca y que este año llega a su 15.ª edición, se celebrará del 28 de octubre al 4 de noviembre de 2026 y volverá a convertir la isla, durante ocho días, en un punto de encuentro del cine independiente. A lo largo de sus quince ediciones, el festival se ha reafirmado como una plataforma de proyección para el talento y la creación audiovisual y ha reforzado el posicionamiento de la isla como destino cultural y plató cinematográfico.

El director y productor austriaco **Edward Berger** será reconocido con el **Evolution VISION Award 2026**, Berger alcanzó una gran proyección internacional con Sin novedad en el frente (All Quiet on the Western Front, 2022), que obtuvo cuatro premios Oscar, entre ellos el de Mejor Película Internacional. Posteriormente dirigió Cónclave (2024), que volvió a situarlo entre los directores europeos con mayor presencia en el panorama cinematográfico internacional. EMIFF

organizará una proyección especial de **Fatherland**, seguida de un encuentro con Edward Berger y Jeanne Tremsal.

La actriz alemana Iris Berben recibirá el primer **Evolution ICON Award** durante la Gala de Inauguración de EMIFF, que tendrá lugar el 28 de octubre en el Palau de Congressos de Palma.

Considerada una de las figuras más reconocidas y respetadas del cine y la televisión alemanes, Berben ha desarrollado una extensa trayectoria interpretativa marcada por una amplia variedad de personajes y producciones, convirtiéndose en una presencia fundamental de la cultura audiovisual alemana durante varias décadas.

El director de fotografía **Matthew Libatique** será uno de los grandes protagonistas de la quinta edición de Cinematography Focus. Libatique es uno de los directores de fotografía más reconocidos del cine

contemporáneo. Su trabajo le ha valido varias nominaciones a los Premios Oscar y le ha convertido en una referencia internacional dentro de la cinematografía contemporánea.

Libatique recibirá el **Cinematography ICON Award** durante la Gala de Inauguración del festival, el 28 de octubre en el Palau de Congressos de Palma.

En el plano institucional han asistido al evento diferentes representantes de las diversas institucional que apoyan el evento: Juan Antonio Amengual Guasp, alcalde de Calvià y Elisa Monserrat Mayol, teniente de Alcalde de Turismo, Playas y Litoral ; Pedro Vidal Monserrat, Secretario Autonómico de Cultura y Deportes del Govern de les Illes Balears; Andreu Ferrer, director insular de Cultura del Consell de Mallorca; Diana de la Cuadra, directora del Instituto de Industrias Culturales de las Illes Balears (ICIB), entre otros.



Evolution Mallorca

15th International Film Festival

Oct 28 – Nov 4 2026 @evolutionmallorcafilmfestival



PORTIXOL GROUP



MELIA

VFX

BASTIDAS

SE

ACCORIO

GRUPPO

RIALTO

LABORATORIO

Además, el encuentro ha reunido a representantes institucionales, patrocinadores, personalidades del ámbito social y cultural entre los que destacan profesionales del audiovisual balear e invitados vinculados al festival, entre ellos el actor y productor **Marc Clotet**, el cineasta ganador del Goya por el cortometraje 'Woody & Woody' **Jaume Carrió** y la actriz **Maria Dragus** - actriz principal de *Elena's Shift* que compite este año como mejor largometraje en la sección del festival *Made in Balears*.

Varios cineastas de la isla han asistido también al evento para celebrar la edición *Made in Balears* del 2026: **Miki Durán** y **Andreu Fullana** (*La innocència*), **Miguel Ekk**, **Marga Melià** (*Suportant el paradís*), **Mar Serna** (*Torna*), **Ferran Bex**, **Neus Cortés** o **Toni Pons** entre muchos otros. El actor y productor **Marc Clotet**, presidirá el Jurado de la 15.ª edición de *Evolution Mallorca International Film Festival*, reforzando una relación con el certamen que se remonta prácticamente a sus orígenes.

El pre-festival cocktail que tuvo lugar en el Hotel INNSIDE Beach Calvià Beach coincide con el inicio de una nueva etapa de colaboración entre EMIFF y el Ajuntament de Calvià.

Por primera vez, el festival extenderá parte de su actividad al municipio, que en 2026 celebra el Año del Cine y refuerza su apuesta por el audiovisual como motor cultural, creativo y económico y como herramienta para proyectar el territorio y atraer nuevas producciones. Esta colaboración permitirá conectar el carácter internacional e independiente de *Evolution* con la creciente comunidad audiovisual de las Illes Balears, generar nuevas oportunidades para profesionales del sector y reforzar la promoción de Magaluf (Calvià) y Mallorca como territorios para el desarrollo de producciones cinematográficas y audiovisuales nacionales e internacionales.

ENG: Now firmly established as a leading independent film festival in Mallorca, the event will celebrate its 15th edition from October 28 to November 4, 2026, once again turning the island into a meeting

point for independent cinema over eight days. Throughout its fifteen editions, the festival has consolidated its role as a platform for emerging talent and audiovisual creativity, while strengthening the island's position as a cultural destination and filming location.

Austrian director and producer **Edward Berger** will receive the **Evolution VISION Award 2026**. Berger gained international recognition with *All Quiet on the Western Front* (2022), which won four Academy Awards, including Best International Feature Film. He subsequently directed *Conclave* (2024), further establishing his position among the European directors with the strongest international presence in contemporary cinema. EMIFF will host a special screening of *Fatherland*, followed by a conversation with **Edward Berger** and **Jeanne Tremsal**.

German actress **Iris Berben** will receive the inaugural **Evolution ICON Award** during EMIFF's Opening Gala, which will take place on October 28 at the **Palau de Congressos** in Palma.

Regarded as one of the most prominent and respected figures in German film and television, Berben has enjoyed an extensive acting career, portraying a wide range of characters across numerous productions. Over several decades, she has become a defining presence in German audiovisual culture.

Cinematographer **Matthew Libatique** will be one of the leading figures at the fifth edition of *Cinematography Focus*. Libatique is one of the most acclaimed cinematographers in contemporary cinema. His work has earned him several Academy Award nominations, establishing him as an international reference in the field of cinematography.

Libatique will receive the **Cinematography ICON Award** during the festival's Opening Gala on October 28 at the **Palau de Congressos** in Palma.

The event was attended by representatives of the public institutions supporting the festival, including **Juan Antonio Amengual Guasp**, Mayor of Calvià; **Elisa Monserrat Mayol**, Deputy

Mayor for Tourism, Beaches and Coastal Areas; **Pedro Vidal Monserrat**, Regional Secretary for Culture and Sport of the Government of the Balearic Islands; **Andreu Ferrer**, Director of Culture at the Mallorca Island Council; and **Diana de la Cuadra**, Director of the Balearic Islands Institute of Cultural Industries (ICIB), among others. The gathering also brought together institutional representatives, sponsors and figures from the social and cultural spheres, alongside audiovisual professionals from the Balearic Islands and guests associated with the festival. Among them were actor and producer **Marc Clotet**; filmmaker **Jaume Carrió**, winner of a Goya Award for the short film *Woody & Woody*; and actress **Maria Dragus**, lead actress in *Elena's Shift*, which is competing for Best Feature Film in this year's *Made in Balears* section. Several filmmakers from the island also attended the event to celebrate the 2026 *Made in Balears* edition, including **Miki Durán** and **Andreu Fullana** (*La innocència*), **Miguel Ekk**, **Marga Melià** (*Suportant el paradís*), **Mar Serna** (*Torna*), **Ferran Bex**, **Neus Cortés** and **Toni Pons**, among many others. Actor and producer **Marc Clotet** will chair the jury of the 15th edition of the *Evolution Mallorca International Film Festival*, further strengthening a relationship with the event that dates back almost to its beginnings.

The Pre-Festival Cocktail, held in Magaluf (Calvià), marks the beginning of a new phase of collaboration between EMIFF and Calvià Town Council. For the first time, the festival will extend part of its programme to the municipality, which is celebrating the Year of Cinema in 2026 and reinforcing its commitment to the audiovisual sector as a driver of cultural, creative and economic development, as well as a means of showcasing the area and attracting new productions. This collaboration will connect *Evolution's* international and independent outlook with the growing audiovisual community in the Balearic Islands, create new opportunities for industry professionals, and strengthen the promotion of Magaluf (Calvià) and Mallorca as destinations for national and international film and



MAR & PAZ
marypazcanpicafort.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

VOLKANO: EL NIÑO EN UN ESTADO LIMINAL

VOLKANO: THE CHILD IN A LIMINAL STATE



Un ritual de transformación entre la inocencia y la impureza donde el niño todavía no es adulto, pero ya no puede permanecer eternamente en la infancia.

A ritual of transformation between innocence and impurity, where the child is not yet an adult, but can no longer remain forever in childhood.

Por Mónica Cascanueces

Sus obras, de apariencia extraña, terrenal y casi pagana, construyen un universo melancólico donde la inocencia perdida convive con el deseo de permanecer para siempre en un estado de libertad, lejos de las responsabilidades y heridas que implica crecer.

En el centro de su imaginario aparece la figura del eterno Peter Pan: esa parte de nosotros que se resiste a aceptar el paso del tiempo y fantasea con no convertirse nunca en adulto. Volkano transforma ese anhelo en imágenes inquietantes y simbólicas. La carne cruda, por ejemplo, representa la realidad física y emocional de la madurez: crecer puede ser tan duro y vulnerable. Los pájaros y sus alas adquieren igualmente un papel esencial. En su universo, las aves evocan la libertad, el juego y la posibilidad de escapar. Sin embargo, cuando aparecen muertas o atadas sobre las cabezas de los niños, esa libertad se convierte en un recuerdo perdido. En la serie *Dead Bird Ritual*, el ave muerta funciona como metáfora de una libertad que desaparece con la llegada de la adultez, como si el rito de crecer exigiera sacrificar una parte esencial de nuestra identidad.

También existe en sus pinturas una búsqueda del Edén, entendida como un espacio de naturaleza, inocencia y

armonía anterior a la conciencia adulta. Sus figuras infantiles parecen habitar ese territorio suspendido, todavía cercano a un estado primitivo y salvaje. Pero ese paraíso nunca es seguro: la oscuridad, la carne y la muerte recuerdan que la pérdida de la inocencia es inevitable. Volkano convierte así sus propias emociones y recuerdos en una reflexión sobre el crecimiento. Sus grandes lienzos, poblados de rostros juveniles, aves y símbolos naturales, nos enfrentan a una pregunta incómoda: ¿qué parte de nosotros mismos estamos obligados a abandonar para poder convertirnos en adultos?

ENG: His works, strange, earthy, and almost pagan in appearance, construct a melancholic universe where lost innocence coexists with the desire to remain forever in a state of freedom, far from the responsibilities and wounds that come with growing up. At the heart of his imagery lies the figure of the eternal Peter Pan: that part of us that resists the passage of time and fantasizes about never becoming an adult. Volkano transforms this longing into unsettling and symbolic images. Raw flesh, for instance, represents the physical and emotional reality of

maturity: growing up can be both harsh and vulnerable.

Birds and their wings also play an essential role. In his universe, birds evoke freedom, play, and the possibility of escape. Yet when they appear dead or tied above the children's heads, that freedom becomes a lost memory.

In the series **Dead Bird Ritual**, the dead bird functions as a metaphor for a freedom that disappears with the arrival of adulthood, as though the ritual of growing up required us to sacrifice an essential part of our identity.

There is also, throughout his paintings, a search for Eden, understood as a space of nature, innocence, and harmony that exists prior to adult consciousness. His child figures seem to inhabit this suspended territory, still close to a primitive and untamed state. But this paradise is never safe: darkness, flesh, and death remind us that the loss of innocence is inevitable. Volkano thus transforms his own emotions and memories into a reflection on growing up. His large canvases, populated by youthful faces, birds, and natural symbols, confront us with an uncomfortable question: what part of ourselves are we forced to abandon in order to become adults?







VESARIÉ: UNA MITOLOGÍA PARA SOÑAR

VESARIÉ: A MYTHOLOGY FOR DREAMING



Su arte no busca explicar el misterio, lo convierte en una invitación a soñar, imaginar y sentir constituyendo un gesto más contemporáneo.

Her art does not seek to explain mystery, but to protect ita gesture that invites us to dream, imagine, and feel, making it all the more contemporary.

Por Giorgio Vasari · vesarie.com

Hay artistas que pintan lo que ven y otros que parecen pintar aquello que existe detrás de lo visible. Vesarié pertenece a ese segundo territorio: un lugar suspendido entre el sueño y la memoria, entre la naturaleza y el mito, donde cada figura parece guardar una historia anterior a nosotros.

Su universo artístico nace de una sensibilidad profundamente fantástica, pero nunca ingenua. En sus imágenes conviven la belleza y cierta melancolía, como si cada escena perteneciera a un mundo antiguo que, de algún modo, todavía respira. Sus personajes parecen surgir de leyendas olvidadas, de rituales imaginarios y de culturas remotas, aunque su lenguaje sea plenamente contemporáneo. Es precisamente ahí donde aparece una de las claves de su obra: la construcción de una -mitología contemporánea-, íntima y universal al mismo tiempo.

Hay algo étnico en sus formas, en la presencia de símbolos, ornamentos y referencias que evocan otros tiempos y geografías. Sin embargo, Vesarié no parece interesada en reproducir una tradición concreta, sino en recoger fragmentos de muchas tradiciones para transformarlos en un imaginario propio. Sus criaturas podrían pertenecer a un templo perdido, a un

cuento ancestral o a un futuro que todavía no conocemos.

La delicadeza es otra de sus fuerzas. Incluso cuando sus imágenes poseen misterio o cierta oscuridad, existe en ellas una voluntad de belleza, una poesía silenciosa que invita a detenerse. Son obras para mirar despacio, dejando que aparezcan asociaciones, recuerdos y emociones que quizá no sabíamos que conservábamos.

Vesarié crea, así, pequeños vórtices hacia otros mundos. Mundos donde lo femenino, lo animal, lo espiritual y lo fantástico pueden encontrarse sin fronteras.

ENG: There are artists who paint what they see, and others who seem to paint what exists behind the visible. Vesarié belongs to that second realm: a place suspended between dream and memory, between nature and myth, where every figure seems to hold a story that predates us.

Her artistic universe emerges from a deeply imaginative sensibility, yet it is never naïve. Beauty and a certain melancholy coexist in her images, as though each scene belonged to an ancient world that, somehow, is still breathing. Her characters seem to emerge from forgotten legends, imagined rituals, and distant cultures, even though her visual

language is unmistakably contemporary. It is precisely here that one of the defining qualities of her work emerges: the construction of an intimate yet universal contemporary mythology.

There is something ethnic in her forms, in the presence of symbols, ornaments, and references that evoke other times and geographies. Yet Vesarié does not seem interested in reproducing any particular tradition. Rather, she gathers fragments from many traditions and transforms them into an imaginary world of her own. Her creatures could belong to a lost temple, an ancestral tale, or a future we have yet to encounter.

Delicacy is another of her strengths. Even when her images possess a sense of mystery or a certain darkness, they are infused with a desire for beauty, a quiet poetry that invites us to pause. These are works to be looked at slowly, allowing associations, memories, and emotions to emerge perhaps feelings we did not know we still carried within us.

Vesarié thus creates small vortices leading into other worlds. Worlds where the feminine, the animal, the spiritual, and the fantastical can meet without boundaries.







LEMKE: HACER VISIBLE EL SUEÑO SIN INTERRUPIRLO

LEMKE: MAKING THE DREAM VISIBLE WITHOUT INTERRUPTING IT



Hay artistas que pintan lo visible, Lemke parece pintar aquello que permanece cuando cerramos los ojos.

There are artists who paint what is visible; Lemke seems to paint what remains when we close our eyes.

Por Lemke Art

En su universo, la imagen no termina en el marco, comienza allí, como un sueño que hubiera aprendido alejarse de la realidad, un cuento que cambia de forma mientras lo contemplamos. Su obra nace de una intuición, de una emoción fugaz, de ese instante secreto en que la imaginación abre una puerta. Manuela Lemke transforma sueños, naturaleza, recuerdos y silencios en escenas de extraño resplandor. Su lenguaje se mueve entre la poesía y el surrealismo contemporáneo. Hay en sus títulos una música de umbrales. El eco del yo, La metamorfosis de la memoria, Donde habita el silencio, La casa que llevamos dentro. Son títulos que parecen narrar y que detrás de cada imagen existe una historia todavía dormida. En el arte de Lemke, el silencio no es vacío, es poesía. Las arquitecturas en sus cuadros surrealistas parecen levantarse en tierras lejanas donde las leyes de la gravedad han sido sustituidas por las leyes del sueño. Sus figuras y paisajes poseen una quietud intensa, una delicada gravedad emocional. A veces aparece la soledad; otras, la compañía, la espera, la ternura. Y siempre esa sensación de estar ante algo conocido que, de pronto, se vuelve misterioso.

Lemke no pretende únicamente crear belleza. Su propósito parece más íntimo: como si te invitará adentrarte en el país de las maravillas de un mundo onírico, y recordarnos que también somos habitantes de lo invisible de la imaginación. Así, cada obra se convierte en una pequeña habitación interior. Entramos. Miramos. Escuchamos. Y cuando salimos, algo ha cambiado de lugar dentro de nosotros. Quizá esa sea la verdadera magia de Lemke: hacer visible el sueño sin interrumpirlo. Una luz queda encendida allí, donde la realidad toca el misterio.

ENG: In her universe, the image does not end at the frame it begins there, like a dream that has learned to drift away from reality, a story that changes shape as we contemplate it. Her work emerges from intuition, from a fleeting emotion, from that secret instant when imagination opens a door. Manuela Lemke transforms dreams, nature, memories, and silences into scenes of strange radiance. Her visual language moves between poetry and contemporary surrealism. There is a music of thresholds in her titles: "The Echo of the Self", "The Metamorphosis of Memory", "Where

Silence Dwells", "The House We Carry Within". They seem to tell stories, suggesting that behind every image lies a story still asleep. In Lemke's art, silence is not emptiness; it is poetry.

The architectures in her surreal paintings seem to rise in distant lands where the laws of gravity have been replaced by the laws of dreams. Her figures and landscapes possess an intense stillness, a delicate emotional gravity. At times, solitude appears; at others, companionship, waiting, tenderness. And always there is that sensation of standing before something familiar that suddenly becomes mysterious. Lemke does not seek merely to create beauty. Her purpose seems more intimate: as though she were inviting us to enter the wonderland of a dreamlike world, reminding us that we, too, are inhabitants of the invisible realm of the imagination. And so, each work becomes a small inner room. We enter. We look. We listen. And when we leave, something within us has shifted. Perhaps that is the true magic of Lemke: making the dream visible without interrupting it. A light remains burning there, in that place where reality touches mystery.







JUAN F. BÉJAR: UNA FIGURACIÓN DE MISTERIOSA ICONOGRAFÍA

JUAN F. BÉJAR: A FIGURATION OF MYSTERIOUS ICONOGRAPHY



Hay artistas cuya obra se reconoce antes incluso de identificar su firma. La pintura de Juan F. Béjar pertenece a esa categoría.

There are artists whose work is recognizable even before their signature is identified. The painting of Juan F. Béjar belongs to this category.

Por Marija Ilic

A finales de los años sesenta, su pintura comienza a sintetizar elementos del expresionismo y del surrealismo, abriendo paso a una figuración cargada de inquietud, teatralidad y resonancias oníricas. Durante la década siguiente, Béjar profundiza en el imaginario surrealista y desarrolla una de sus obsesiones más reconocibles: la decadencia de los últimos Austrias. De ese mundo histórico y simbólico surgen figuras fantasmagóricas, rostros espectrales y personajes que parecen haber escapado de un escenario antiguo para aparecer, misteriosamente, ante nuestros ojos. Con la llegada de los años ochenta, su pintura adquiere una dimensión más barroca y perturbadora. El detalle minucioso, el dominio del dibujo y una ejecución técnicamente rigurosa conviven entonces con una particular tensión entre solemnidad e ironía, entre belleza y extrañamiento. Sus series temáticas consolidan un imaginario reconocible, en el que cada personaje parece custodiar una historia que nunca llega a revelarse por completo. Su pintura se sitúa así en un territorio fronterizo: entre el sueño y la vigilia, entre la tradición y la contemporaneidad, entre lo bello y lo inquietante. Béjar recupera la

excelencia técnica y la memoria de la pintura clásica para ponerlas al servicio de un imaginario radicalmente personal.

Nacido en Málaga en 1946, Juan F. Béjar ha desarrollado a lo largo de su trayectoria una obra singular dentro de la figuración contemporánea. Su pintura no necesita recurrir al estrépito para resultar perturbadora. En sus cuadros, la belleza nunca es únicamente belleza: es también una puerta hacia lo desconocido. Y quizá sea precisamente esa ambigüedad la que mantiene viva su pintura. Porque ante una obra de Béjar, el espectador no solo contempla una escena: entra en ella. Y una vez dentro, debe decidir qué historia quiere encontrar.

ENG In the late 1960s, his painting began to synthesize elements of Expressionism and Surrealism, giving way to a figuration charged with unease, theatricality, and dreamlike resonances. From this historical and symbolic world emerged phantasmagorical figures, spectral faces, and characters who seem to have escaped from an ancient stage, mysteriously appearing before our eyes. With the arrival of the 1980s, his painting acquired a more

Baroque and unsettling dimension. Meticulous detail, mastery of drawing, and technically rigorous execution came together with a particular tension between solemnity and irony, between beauty and estrangement.

His thematic series consolidate a recognizable imaginary, in which each character seems to guard a story that is never fully revealed. His painting thus occupies a liminal territory: between dream and wakefulness, between tradition and contemporaneity, between the beautiful and the unsettling. Béjar draws upon the technical excellence and memory of classical painting, placing them at the service of a radically personal imagination. Born in Málaga in 1946, Juan F. Béjar has developed throughout his career a singular body of work within contemporary figuration. His painting does not need spectacle to be unsettling. Beauty is never merely beauty: it is also a door into the unknown. And perhaps it is precisely this ambiguity that keeps his painting alive. For when confronted with a work by Béjar, the viewer does not simply contemplate a scene: they enter it. And once inside, they must decide what story they wish to find.







MARGARET BOWLAND, EN TORNO AL GÉNERO, LA RAZA Y LA BELLEZA

MARGARET BOWLAND'S SOCIETAL EXPECTATIONS OF GENDER, RACE, AND BEAUTY



«Mi arte ha cambiado con el tiempo, a medida que he ido reuniendo el valor necesario para crear realmente la obra que me obsesiona».

My art has changed over time as I have gathered the courage to actually make the work that obsesses me.

Por Mónica Cascanueces

Las fascinantes y psicológicamente intensas pinturas de Margaret Bowland sitúan al espectador frente a frente con los aspectos controvertidos de la cultura, al tiempo que reivindican la resiliencia y el triunfo del espíritu humano. Maestra observadora de la naturaleza impredecible de la vida, su obra aborda temas universales a través de perspectivas inusualmente específicas.

Las pinturas de Bowland exploran los límites sutiles y llenos de matices entre la fortaleza y la vulnerabilidad, la certeza y la duda, la fe y la incredulidad. Sus imágenes, incisivas y profundamente personales, cuestionan nuestras expectativas sociales en torno al género, la raza y la belleza.

Margaret Bowland (n. 1953, Burlington, Carolina del Norte) es profesora en la New York Academy of Art. Recientemente presentó la exposición individual «Painting the Roses Red» en el Contemporary Art Museum de Raleigh, comisariada por Dexter Wimberly y acompañada de un catálogo. Su obra se ha expuesto en museos como la Smithsonian National Portrait Gallery, el Orange County Center for Contemporary Art,

el Delaware Art Museum y la Duke Ellington School of the Arts. También ha aparecido en la serie de televisión de FX Atlanta.

En 2009 recibió un importante reconocimiento al obtener el People's Choice Award en el concurso de retratos Outwin Boochever de la Smithsonian National Portrait Gallery de Washington, D. C. Su obra forma parte de colecciones como la de Spike Lee, la Estate of Peggy Cooper Cafritz, el Greenville County Museum of Art, el Frost Museum of Art y la Bennett Collection of Women Realists. Vive y trabaja en Brooklyn, Nueva York.

ENG: Margaret Bowland's spellbinding and psychologically charged paintings bring viewers face to face with contentious culture while affirming the resilience and triumph of the human spirit. A masterful observer of life's unpredictable nature, her work conveys universal themes through unusually specific insights.

Bowland's paintings explore the subtle and nuanced edges between strength and vulnerability, certainty and doubt, faith and disbelief. Her probing and deeply personal images

Call into question our societal expectations of gender, race, and beauty.

Margaret Bowland (b. 1953, Burlington, NC) is a faculty member at the New York Academy of Art. She recently had a solo exhibition, "Painting the Roses Red" at the Contemporary Art Museum, Raleigh curated by Dexter Wimberly with an accompanying catalogue.

Her work has been shown at museums including the Smithsonian National Portrait Gallery, Orange County Center for Contemporary Art, Delaware Art Museum, and the Duke Ellington School of the Arts. It has appeared in the FX television show, Atlanta.

In 2009 she received major recognition as the People's Choice Award Winner in the Outwin Boochever Portrait Competition at the Smithsonian National Portrait Gallery in Washington, D.C. Her work is in collections including the collection of Spike Lee, The Estate of Peggy Cooper Cafritz, The Greenville County Museum of Art, The Frost Museum of Art and the Bennett Collection of Women Realists. She lives and works in Brooklyn, NY.







YZA VOKU: LA IMAGEN COMO ESCENARIO

YZA VOKU: THE IMAGE AS A STAGE



Su obra se sitúa en un territorio intermedio: entre fotografía y cine, entre cuerpo e imagen, entre aquello que el artista propone y aquello que el espectador termina imaginando.

His work occupies an intermediate territory: between photography and cinema, between body and image, between what the artist proposes and what the viewer ultimately imagines.

yzavoku.com

Su narración no parece partir de la necesidad de explicar una historia, sino de construir las condiciones para que algo suceda dentro de quien observa. Su formación cinematográfica y su experiencia en la dirección de arte atraviesan profundamente su manera de mirar. En sus imágenes hay una conciencia escénica: los cuerpos aparecen como presencias que podrían estar actuando, esperando o recordando. El espacio se convierte en escenario y el personaje en una especie de actor suspendido en un instante que no sabemos si pertenece al pasado, al presente o a un tiempo imaginario. La fotografía deja de ser únicamente captura para convertirse en representación; el cine aparece incluso cuando la imagen permanece quieta. En este sentido, el movimiento constituye una de las claves de su lenguaje. Voku se interesa por aquello que ocurre antes y después de una imagen, por lo que está a punto de suceder y por aquello que acaba de desaparecer. El desenfoque, la quietud, el gesto, la máscara o la transformación corporal funcionan como elementos de una dramaturgia abierta. No estamos ante una escena cerrada, sino ante un fragmento de una historia que el espectador debe completar. Aquí reside quizá la dimensión más teatral de su trabajo: la imagen se comporta como un escenario sin instrucciones. El artista coloca

signos, cuerpos, objetos, atmósferas y símbolos, pero no determina completamente su significado. Cada espectador entra en ese escenario con su propia memoria y establece conexiones diferentes. Por eso la inteligencia artificial adquiere en su práctica un papel particular. No sustituye la mirada del artista, sino que introduce una posibilidad de desviación, un elemento imprevisible que puede alterar la escena y abrir nuevas asociaciones. Voku ha descrito precisamente su relación con estas herramientas como una conversación con lo inesperado. Su verdadero lenguaje, por tanto, no termina en la imagen. Nace en el espacio que se crea entre la intención del artista y la mirada del otro.

ENG: There is a sense of theatricality in his images: bodies appear as presences that might be acting, waiting, or remembering. Space becomes a stage, and the character a kind of actor suspended in a moment that we cannot tell belongs to the past, the present, or an imagined time. Photography ceases to be merely a form of capture and becomes representation; cinema emerges even when the image remains still. In this sense, movement is one of the key elements of his visual language. Voku is interested in what happens before and after an image, in what is

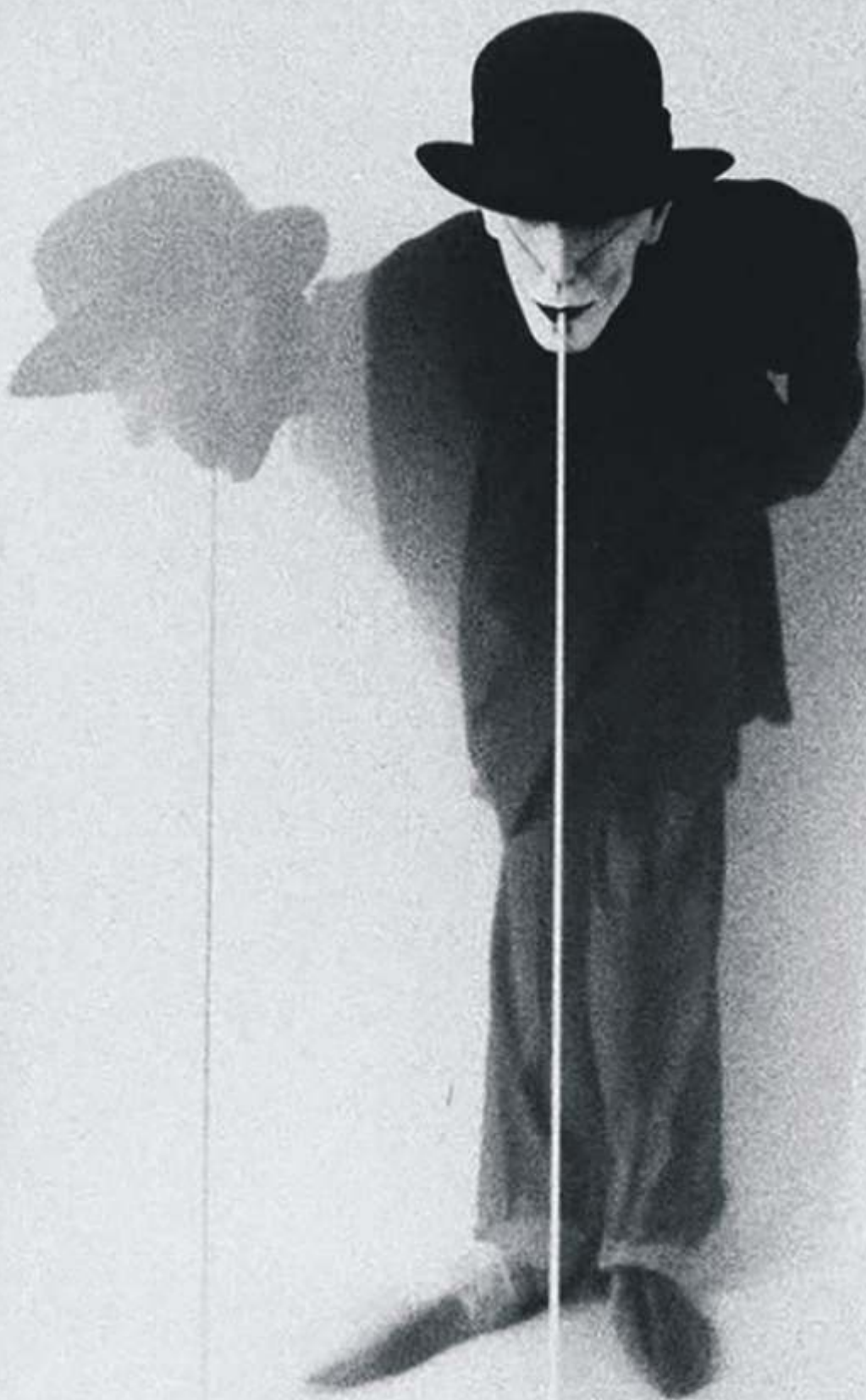
about to happen and in what has just disappeared.

Blur, stillness, gesture, the mask, and bodily transformation function as elements of an open dramaturgy. We are not presented with a closed scene, but with a fragment of a story that the viewer must complete. This is perhaps where the most theatrical dimension of his work lies: the image behaves like a stage without instructions. The artist places signs, bodies, objects, atmospheres, and symbols, but does not fully determine their meaning. Each viewer enters that stage carrying their own memory and establishes different connections.

This is why artificial intelligence takes on a particular role in his practice. It does not replace the artist's gaze, but introduces the possibility of deviation, an unpredictable element that can alter the scene and open up new associations. Voku has described his relationship with these tools precisely as a conversation with the unexpected.

His true language, therefore, does not end with the image. It emerges in the space created between the artist's intention and the gaze of the other. Voku constructs images to provoke a pause: a moment of familiarity and estrangement in which understanding ceases to be essential. What matters is to remain looking.







Golden Ground





“MATERIA LATENTE” IRRUMPE EN ART & DESIGN DISTRICT PALMA

“LATENT MATTER” ARRIVES IN ART & DESIGN DISTRICT PALMA



Del 14 de noviembre hasta el 14 de diciembre siete artistas transforman el barrio de la Soledad de Palma en una experiencia sensorial.

From November 14 to December 14, seven artists transform Palma's Soledad neighborhood into a sensory experience.

Comisariada por María Muñoz Hidalgo

Esta exposición desentraña la imposición del lenguaje que configura nuestra comprensión visual y explora cómo el material coexiste dentro de la vitalidad del lenguaje y la traducción continua entre ambos. Los artistas se mueven entre lo conocido y lo desconocido, reutilizando material y desestabilizando lo cotidiano desde dentro.

A través de un uso abstraído y fracturado de lo familiar, del material industrial, de los objetos encontrados, del paisaje y de la cultura heredada, el artista resiste la categorización estandarizada, llevando lo inconsciente y lo latente a la superficie y explorando nuevos revestimientos de comunicación. Lo familiar se vuelve ambiguo, liberado de las limitaciones sistemáticas y de la estructura social. Al hacerlo, crean un nuevo diálogo en el que el material se desprende de su función cotidiana y se convierte en un lugar de investigación personal.

Ansiando tangibilidad dentro de una vida contemporánea cada vez más hiperconsumista y disonante, los artistas introducen también un glitch en nuestras formas materialistas de ver. Se apoyan en la fisicidad y la lógica del material para reclamar la

materia, no solo como objeto o mercancía, sino como una fuente de resonancia y representación por derecho propio. Con ello, deconstruyen normas jerárquicas, liberando el material de su lugar convencional: la obra se apodera del material, desestabiliza el lenguaje que lo categoriza y da lugar a uno nuevo.

Aquí, las jerarquías se disuelven y la materia se presenta como una entidad única e indefinida, abierta a nuevas formas de representación. Como Tony Cragg, Eva Hesse o Hannah Wilke antes que ellos, los artistas liberan el material y el concepto de la utilidad y la familiaridad, convirtiendo el proceso de creación en uno de autoexploración. Si la materia puede expandirse sin límite, también pueden hacerlo nuestro lenguaje y nuestra interpretación de la realidad. Lo que al principio parece ininteligible se convierte en una extensión de nuestro vocabulario y emoción, transformando nuestra relación con nuestro entorno y con los objetos de la vida diaria. Porque, como nosotros, los materiales y los objetos llevan consigo una memoria de tiempo, lugar y experiencia que continúa moldeándonos.

A primera vista, las obras exponen

nuestra forma transitoria de ser a través de fragmentos pasados por alto del entorno construido. Responden a la mirada del transeúnte, que vuelve anónimos los objetos y los fija dentro de un lenguaje obstinado, revelando los patrones mecánicos por los que vivimos, suspendidos entre la trivialidad y la norma. Como observa John Searle, gran parte de lo que significan los objetos no viene dado por su estructura física, sino impuesto mediante acuerdo colectivo: un estatus que asignamos y luego olvidamos que asignamos. Al fijar los objetos a una sola función, perdemos de vista su multiplicidad y su potencial de existir de otra manera.

A través de la dislocación y la alteración del material, los artistas despojan estos significados impuestos y entran en un diálogo semiótico con la materia misma. Su compromiso intuitivo con el material da lugar a nostalgia y angustia, identidad en flujo, conciencia automatizada y estados disociativos. Cada obra se convierte en un descubrimiento continuo, del material y de uno mismo, mezclando presencia activa e inercia frente a un presente efímero.



Kilian Irz



Edward Oliver



Casilda Oppe

This exhibition unravels the imposition of language that shapes our visual understanding, and explores how material coexists within the vitality of language and the ongoing translation between them. The artists move between the known and the unknown, repurposing material and unsettling the everyday from within.

Through an abstracted and fractured use of the familiar, industrial material, found objects, landscape and inherited culture, the artist resists standardised categorisation, bringing the unconscious and the latent to the surface and exploring new veneers of communication.

The familiar becomes ambiguous, liberated from systematic constraints and societal structure. In doing so, they create a new dialogue in which material is detached from its everyday function and becomes a site of personal inquiry.

Craving tangibility within an increasingly hyper-consumerist and dissonant contemporary life, the artists also introduce a glitch into our materialistic ways of seeing. They draw on the physicality and logic of

material to reclaim matter, not merely as object or commodity, but as a source of resonance and representation in its own right. Through this, they deconstruct hierarchical norms, releasing material from where it conventionally belongs: the artwork takes over the material, unsettling the language that categorises it and giving rise to a new one.

Here, hierarchies dissolve, and matter stands as a single, undefined entity, open to new forms of representation. Like Tony Cragg, Eva Hesse or Hannah Wilke before them, the artists free material and concept from utility and familiarity, turning the process of making into one of self-exploration. If matter can be expanded without limit, so too can our language and our interpretation of reality.

What at first seems unintelligible becomes an extension of our vocabulary and emotion, transforming our relationship to our surroundings and to the objects of daily life. For, like us, materials and objects carry a memory of time, place and experience that continues to shape us.

At first glance, the works expose our transitory way of being through overlooked fragments of the built environment. They respond to the passerby's gaze, which renders objects anonymous and fixes them within a stubborn language, revealing the mechanical patterns by which we live, suspended between triviality and norm. As John Searle observes, much of what objects mean is not given by their physical structure but imposed through collective agreement: a status we assign and then forget we assigned. In fixing objects to a single function, we lose sight of their multiplicity and their potential to exist otherwise.

Through the dislocation and altering of material, the artists strip away these imposed meanings and enter a semiotic dialogue with matter itself. Their intuitive engagement with material brings forth nostalgia and angst, identity in flux, automated consciousness and disassociate states. Each work becomes an ongoing discovery, of material and of oneself, blending active presence and inertia against an ephemeral present.



Minsuh Kang



Edward Oliver



Jack Knedy



Joan Vidal

A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA

Av. de Jaume III, 5. Palma.

www.bluebananabrand.com



COOKMAN PANTS

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



DR MARTENS PLATAFORMA HARNESS 259€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



ROSSI BOOMA BOOT CLARET 139,30€

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

Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

A MUST HAVE



PETER AND MAY SUNGLASSES

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



BASK IN THE SUN

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



BIRKENSTOCK UTTI LACE ANTE 160€

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



NEW BALANCE 140€

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

Rako Joies y el secreto del aspecto vintage

Rako Joies: the secret behind the vintage look

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

En una joya vintage las imperfecciones son parte de la belleza, negro en los valles, luz en las montañas.

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



ENG: In handcrafted jewelry, this finish is often called patina, oxidation, or antiquing. The idea is not to disguise the piece, but rather to make it look as though time itself has become trapped within it.

Yes. The image conveys a dark, smoky, deliberately imperfect finish very well, as if each ring had been through years of wear, friction, and the passage of time. It does not simply look like a piece painted black.

What makes it interesting is that the deeper areas remain dark, while the raised surfaces and edges regain some of their light. That contrast is what creates the sense of age.

First, there is the bare metal, cold and luminous. Then comes the craftsmanship the intention to convey the passage of time. A dark patina settles over the surface and seeps into every hollow, like smoke finding shelter between the cracks.

En esta joyería artesanal este acabado suele llamarse pátina, oxidación o envejecido. La idea no es camuflar la joya, sino hacer que el tiempo parezca haberse quedado atrapado en ella. La imagen transmite muy bien un acabado oscuro, ahumado y deliberadamente imperfecto, como si cada anillo hubiera pasado por años de uso, roce y tiempo. No parece simplemente una pieza pintada de negro, lo interesante está en que las zonas

profundas permanecen oscuras mientras los relieves y aristas recuperan algo de luz. Esa diferencia es la que da sensación de antigüedad. Primero está el metal desnudo, frío y luminoso, después llega la artesanía es decir la intención de transmitir el paso del tiempo. Una pátina oscura se deposita sobre la superficie y penetra en cada hendidura, como humo que encuentra refugio entre las grietas.



RAKO
Joies Artesanals

FOODIES & TRAVELLERS



Aponiente_ niguiri de calamar

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

S'Àngel y la importancia de la honestidad	S'Àngel and the importance of honesty
Un restaurante cercano, accesible, sin renunciar a la excelencia.	A welcoming, accessible restaurant that never compromises on excellence.
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 773 661	
La idea gastronómica de S'Àngel es sencilla, cocinar bien, con producto y hacerlo de una manera que invite a compartir. Platos reconocibles, con precisión, pero sin rigidez y acompañar la degustación con una carta de vinos que forme parte de la experiencia. Entre los entrantes disfrutones destacan los rollitos vietnamitas elaborados con mango, aguacate y salmón marinado, los puerros confitados sobre burratina y cebolla caramelizada, Burrata (350 gr.) con ese cremoso queso de búfala y tomate fresco o el steak tartar con patata paja. En la carta con las mismas alegrías se manifiestan los platos principales que nos gustaría prestar especial atención al rabo de toro deshuesado con setas, un plato clásico reconocible pero presentado de una manera original, jugoso con puré de patata, setas y brotes verdes. Una sinfonía de ingredientes orquestados de una manera armónica y con un visual atractivo y sencillo a la vez. Los colores que lo componen recuerdan a un bosque de marrones cálidos que se asimilan a los de los árboles o a la tierra fértil húmeda con amarillos suaves otoñales, y por último, con un salpicado de esos pequeños brotes verdes o cebollino, que depende del día y la mano del chef que le	aportan alegría al paisaje en el plato. Y como una cata ceremonial ahora toca describir las sensaciones en boca. El rabo de toro resulta un bocado meloso con sabor persistente que lo acompaña de maravilla el puré de patata suave esponjoso que se funde en el paladar. El toque hebraico y las setas añaden la frescura necesaria que te invita a seguir. Es perfecto para acompañarlo con un tinto como Maraiones 2022, vino de finca con el marcado carácter del mesoclima y de los tres tipos de granito de Gredos: granito blanco, granito marrón y granito rosa. Expresión pura de la finca Maraiones de San Martín de Valdeiglesias, municipio perteneciente a la Comunidad de Madrid. ENG: The culinary concept at S'Àngel is simple: cook well, use good produce, and do it in a way that encourages sharing. Familiar dishes, prepared with precision but without rigidity. And to accompany the meal, a wine list that becomes part of the experience. Among the most enjoyable starters are the Vietnamese rolls made with mango, avocado and marinated salmon; confit leeks served over burratina with caramelised onion; burrata (350 g) featuring that wonderfully creamy buffalo milk cheese, served with fresh tomato; and steak tartare with shoestring potatoes. The same sense of pleasure continues with the main courses, among which we would like to draw particular attention to the boneless oxtail with mushrooms. A recognisably classic dish, but presented in an original way: succulent oxtail accompanied by smooth potato purée, mushrooms and green shoots. It is a symphony of ingredients, orchestrated harmoniously and presented with an appealing, understated visual simplicity. The colours evoke a forest: warm browns reminiscent of tree trunks or rich, damp earth, soft autumnal yellows, and finally the scattering of delicate green shoots or chives depending on the day and the chef's hand which bring a touch of joy to the landscape on the plate. And, as with a ceremonial tasting, it is worth describing the sensations on the palate. The oxtail is meltingly tender, with a lingering flavour, wonderfully complemented by the smooth, airy potato purée that melts on the palate. The touch of chive and the mushrooms provide the freshness needed to make you want to take another bite. It is the perfect dish to pair with a red such as Maraiones 2022, a single-estate wine shaped by the distinctive mesoclimate and the three types of granite found in Gredos: white granite, brown granite and pink granite.



La Santa bar de playa y la idiosincrasia del norte de Mallorca	La Santa beach bar and the character of northern Mallorca
Olvídate por un momento de los quehaceres y las obligaciones. No pienses más en ellos sino en tu propia música.	For a moment, forget your daily chores and obligations. Stop thinking about them and listen instead to your own music.
Mossèn Llorenç Riber, 1. Can Picafort. Tel. 971 852 169 · lasantaplaya.com	
Qué noble paz en este alejamiento aparente del todo; oh arena suave que caricias a los pies; oh agua del mar mediterráneo que dibujas el horizonte del paisaje enfrente de La Santa. ¡Encantamiento de oro! Cárcel pura, en que el cuerpo, hecho alma, se enternece. En una decadencia de hermosura, la vida se desnuda, y resplandece la excelsitud de su verdad divina. Nos dejamos llevar por esa magia de fecundas sazones, colaboradora íntima de un sol que ya madura en este rincón playero del norte de Mallorca. La Santa bar de playa ofrece esta sencillez que invita al disfrute sin más preámbulos. Quienquiera que te busque ha de encontrarte sentado con descuido en una de sus mesitas con vistas a la playa infinita. Fundado hace una década, La Santa ha crecido desde un pequeño chiringuito a un referente gastronómico en Can Picafort. Con una fuerte conexión a la cultura local y un compromiso con la calidad y lo auténtico. Su oferta culinaria se apoya en los mariscos y pescados del mediterráneo y elaboraciones sencillas, pero cocinadas con mimo y precisión en las cocciones. Te recomendamos los calamares fritos al estilo andaluz con	mayonesa de lima, la gamba roja a la plancha con aceite de oliva virgen extra y sal en escamas, las flores de alcachofa confitadas o el tartar de salmón con corazón de queso crema y aguacate, cilantro y perlas de wasabi entre otros. Platos pensados para compartir con un cóctel o copa de vino. Seguimos con su tataki de atún en soja con algas, sésamo, chalota, edamame y mayonesa de wasabi o entrecot de ternera a la plancha, sencillo y contundente. Y si eres amante del arroz, en La Santa lo preparan de maravilla y no te defraudarán. ENG: What noble peace there is in this apparent withdrawal from everything; oh, soft sand caressing your feet; oh, the Mediterranean Sea, tracing the horizon of the landscape surrounding La Santa. A golden enchantment! A pure kind of captivity, in which the body, transformed into soul, grows tender. In a beautiful state of decay, life lays itself bare, revealing the splendour of its divine truth. We surrender to the magic of fruitful seasons, an intimate companion to a sun already ripening in this seaside corner of northern Mallorca. La Santa beach bar offers precisely this kind of simplicity, inviting you to enjoy the moment without further preamble. Whoever comes looking for you will find you there, casually settled at one of its little tables overlooking the endless beach. Founded a decade ago, La Santa has grown from a small beach chiringuito into a gastronomic landmark in Can Picafort. It has maintained a strong connection to local culture, together with a commitment to quality and authenticity. Its culinary offering is centred on Mediterranean seafood and fish, with simple preparations executed with care and precision, particularly when it comes to cooking times. Try the Andalusian-style fried chopped squid with lime mayonnaise; grilled red prawns with extra virgin olive oil and flaky sea salt; confit artichoke flowers; or salmon tartare with a heart of cream cheese and avocado, coriander and wasabi pearls, among other dishes. These are dishes made for sharing, ideally accompanied by a cocktail or a glass of wine. If you prefer something more substantial for yourself, we recommend the tuna tataki marinated in soy, with seaweed, sesame, shallot, edamame, or the grilled beef entrecôte simple, generous and satisfying. And if you are a lover of rice dishes, La Santa does them wonderfully well.



El encanto del turismo de interior Son Sant Jordi desde otra perspectiva

The charm of rural tourism Son Sant Jordi from a different perspective

Una experiencia que puede incluir desde un brunch mediterráneo hasta un masaje de aromaterapia para descubrir el lado sibarita de Pollença.

A Day Pass is a experience that can include a Mediterranean brunch and an aromatherapy massage, to discover indulgent side of Pollença.

Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Tel. 971 530 389 · Puedes encontrar tu bono regalo en sonsantjordi.com

En pleno centro histórico de Pollença, entre antiguas casas mallorquinas restauradas y rincones llenos de encanto, Son Sant Jordi ofrece una manera diferente de disfrutar del turismo de interior sin prisas, con buena gastronomía y con el bienestar como protagonista.

Su Day Pass permite, sin necesidad de alojarse, disfrutar durante unas horas de la atmósfera tranquila y acogedora de la casa. Una propuesta pensada para quienes quieren hacer una pausa durante su visita a Pollença, regalarse unas horas de desconexión o simplemente descubrir el establecimiento desde otra perspectiva.

El atractivo está también en dejarse llevar por el ritmo de la casa. Los espacios cuidadosamente conservados, la arquitectura tradicional y el ambiente sereno crean el escenario perfecto para una jornada de descanso en pleno corazón del pueblo.

Y si hay una manera especialmente deliciosa de disfrutar de esta experiencia, es hacerlo alrededor de la mesa. El brunch de Son Sant Jordi, disponible todos los días de 10:30 a 12:30 h, propone empezar la mañana sin prisas y con el sabor de Mallorca como acompañante. El aroma del café recién hecho, la mermelada de fresa elaborada artesanalmente en la propia casa y una selección de preparaciones inspiradas en la cocina

mediterránea convierten el desayuno tardío en mucho más que una comida.

Es una invitación a sentarse, conversar y disfrutar de la calma de las mañanas en un entorno que conserva el auténtico carácter mallorquín. Una experiencia especialmente atractiva tanto para quienes se alojan en Son Sant Jordi como para quienes llegan a Pollença buscando un plan diferente.

La experiencia puede prolongarse con una visita al espacio wellness de Son Sant Jordi y su masaje de aromaterapia. Este tratamiento de 45 minutos está concebido para favorecer la relajación y estimular los sentidos.

Todo ello en un espacio cuidado y respetuoso con el entorno, donde el carácter rural de la casa se convierte en parte esencial de la experiencia.

ENG: In the heart of Pollença's historic centre, surrounded by beautifully restored traditional Mallorcan houses and charming corners, Son Sant Jordi offers a different way to experience rural tourism: at an unhurried pace, with fine food and wellbeing at the heart of the experience.

The Day Pass allows guests to enjoy the peaceful and welcoming atmosphere of the house for a few hours, without the need to stay overnight. It is an invitation to take a break during a visit to Pollença,

treat yourself to a few hours of relaxation, or simply discover Son Sant Jordi from a different perspective.

Part of the appeal lies in embracing the rhythm of the house itself. Its carefully preserved spaces, traditional architecture and serene atmosphere create the perfect setting for a day of relaxation in the very heart of the village.

And if there is one particularly delicious way to enjoy the experience, it is around the table. Son Sant Jordi's brunch, available daily from 10:30 am to 12:30 pm, invites guests to start the morning without rushing, accompanied by the flavours of Mallorca. The aroma of freshly brewed coffee, homemade strawberry jam prepared at the house and a selection of dishes inspired by Mediterranean cuisine turn a leisurely late breakfast into much more than just a meal.

It is an invitation to sit back, chat and savour the calm of the morning in an authentic Mallorcan setting. An especially appealing experience both for those staying at Son Sant Jordi and for visitors to Pollença looking for something a little different.

The experience can be extended with a visit to Son Sant Jordi's wellness space and its aromatherapy massage. This 45-minute treatment is designed to encourage relaxation and awaken the senses.



Mandragora Hidromel, entre hojas otoñales y nuevos galardones	Mandragora Mead, among autumn leaves and new accolades
Este octubre, Mandragora Hidromel celebra la llegada del otoño con dos reconocimientos que marcan un nuevo capítulo en su trayectoria.	This October, Mandragora Mead celebrates the arrival of autumn with two accolades that mark a new chapter in its journey.
Madragora Hidromel. Plaça des Blanquer, 54. Inca. Tel. 613 025 890 · mandragorahidromel.com	
Origen XIII y Aubercoc han sido distinguidos con 1 Estrella Great Taste, uno de los sellos de calidad gastronómica más prestigiosos del mundo. El reconocimiento llega en la primera participación de Mandragora en estos premios, organizados por la británica Guild of Fine Food, cuyos productos son evaluados a ciegas por chefs, críticos gastronómicos, compradores y profesionales del sector. Una estrella reconoce la calidad, el equilibrio y la personalidad de una elaboración entre miles de propuestas internacionales. Detrás de cada botella hay investigación, fermentaciones cuidadas y materias primas seleccionadas, pero también una intención clara: crear hidromieles que hablen de Mallorca. Origen XIII representa la esencia del hidromiel tradicional. La miel es aquí la gran protagonista, en una elaboración de doble miel que busca el equilibrio y evoca la historia de quienes, generación tras generación, encontraron en este producto una forma de conectar con la tierra. Aubercoc, a su vez, nace del encuentro entre la miel y el albaricoque de Porreres. La fruta madura aporta intensidad y frescura, mientras su paso por barricas de roble	americano suma delicadas notas de vainilla y madera dulce. El resultado es un hidromiel aromático, elegante y profundamente mediterráneo, que captura la esencia del verano mallorquín. Dos estrellas Great Taste que son motivo de orgullo y, sobre todo, un impulso para seguir investigando, creando y elevando el hidromiel desde el pequeño celler de Mandragora ubicado en Inca, Mallorca. Porque el otoño invita precisamente a eso: a bajar el ritmo, descubrir nuevos matices y celebrar los pequeños placeres. Entre hojas doradas, días más frescos y noches que recuperan su calma, una copa de hidromiel puede ser también una forma de brindar por la tierra que lo inspira. ENG: Origen XIII and Aubercoc have each been awarded 1 Great Taste Star, one of the world's most prestigious marks of food and drink excellence. The recognition comes with Mandragora's first-ever entry into these awards, organised by the UK-based Guild of Fine Food, where products are blind-tasted and assessed by chefs, food critics, buyers and industry professionals. A Great Taste Star recognises the quality, balance and distinctive character of a product among thousands of entries from around the world. Behind every bottle lies research, carefully controlled fermentation and thoughtfully selected ingredients, but also a clear purpose: to create meads that tell the story of Mallorca. Origen XIII embodies the essence of traditional mead. Here, honey takes centre stage in a double-honey blend designed to achieve balance while evoking the history of generations who have found in this ancient drink a way to connect with the land. Aubercoc, meanwhile, brings together honey and apricots from Porreres. Ripe fruit lends intensity and freshness, while ageing in American oak barrels adds delicate notes of vanilla and sweet wood. The result is an aromatic, elegant and deeply Mediterranean mead that captures the essence of a Mallorcan summer. Two Great Taste Stars are a source of pride and, above all, an incentive to keep researching, creating and raising the profile of mead from Mandragora's small celler in Mallorca. Because autumn invites us to do precisely that: slow down, discover new nuances and savour life's simple pleasures. Among golden leaves, cooler days and quieter evenings, a glass of mead can also be a way of raising a toast to the land that inspires it.

A photograph of a bottle of Mandragora wine and a glass of wine in an orchard setting. The bottle is dark with a white label featuring a crest and the word 'MANDRAGORA'. The glass is filled with a golden liquid and also has the 'MANDRAGORA' label. They are surrounded by ripe apricots on a rocky surface, with a large tree and mountains in the background.

ACTIVIDADES DEL MES DE OCTUBRE

2-4.10.: Feria romana en Alcudia

4.10.: Fira gremial Alaró

11.10.: Beermut a Llucmajor

16.10.: Tasta Llucmajor

17.10.: Fira Producte local a bodegueros Macià Batlle

24-25.10.: Fira de sa terra a Inca e Inca Yokai Fest



elige tu vino

WINE SPOT



La Prats Vinyes Velles de Oriol Artigas es un vino rosado vibrante y lleno de historia, elaborado a partir de más de 30 variedades coplantadas en una parcela centenaria en Alella. Su graduación alcohólica es de 11% y variedades de uvas son Pansa blanca (50%), Sumoll (8%), Beier (8%), Garnacha blanca (5%), y otras de un viñedo de 106 años. Su color piel de cebolla con reflejos dorados ya anticipa algo especial, y en nariz despliega un abanico de frutas blancas y flores con sutiles notas de frutas rojas frescas.

LA PRATS
• oriolartigas.com



Un vino blanco joven natural, ecológico y vegano de la bodega Celler La Salada de las variedades Xarel·lo (40%), Macabeu (25%) y Montònec (Parellada) [35%]. Despliega una frescura vibrante desde la primera impresión. Con un tono pajizo brillante, este vino blanco seduce con sus aromas afrutados, donde destacan sutiles notas de manzana verde y cítricos, acompañadas de un ligero matiz floral. En boca, su ligereza se complementa con una acidez refrescante, brindando una experiencia dinámica y vivaz que perdura con un final limpio.

LA SALADA EL PAGÈS CONTENT
• tondelasalada.cat



Un 'orange wine' natural, fresco y versátil D.O. Empordà, de variedad garnacha blanca. Mandarinas muestra un color dorado que refleja su carácter de orange, brillante y limpio. Expresión frutal muy clara, marcada por recuerdos de manzana al horno y matices cítricos que evocan la mandarina. Su fase olfativa resulta directa y nítida, con una fruta madura que domina el conjunto y deja una sensación fresca, limpia y muy apetecible. Su paso es afrutado y muy expresivo, con una sensación refrescante que invita a beber, y un volumen y textura presentes.

MANDARINAS
• lanaturalwine.com



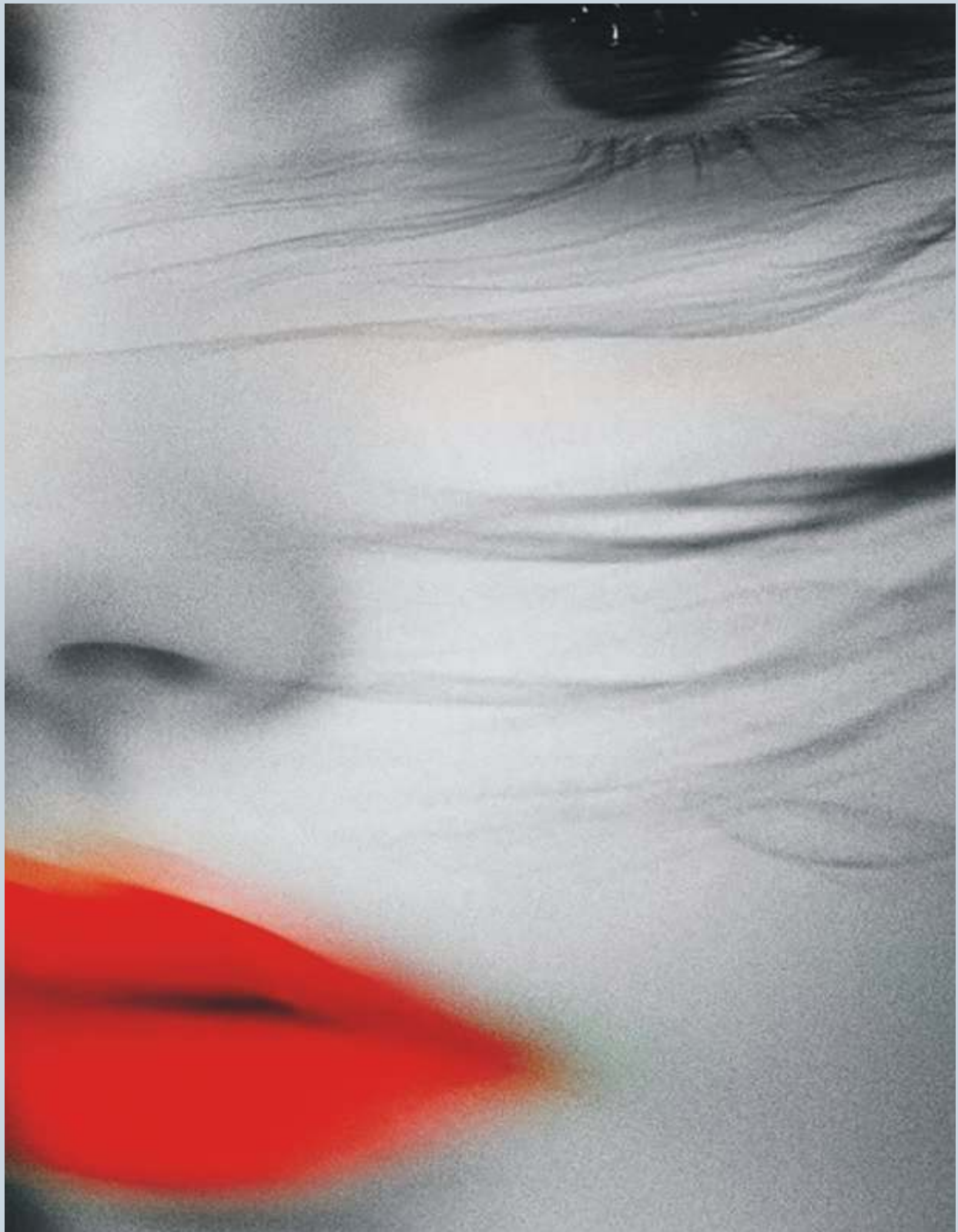
La bodega Vini Scirto en la zona de Pissopisciario (Volcán Etna), Sicilia, que trabajan la variedad Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio. Este vino es un homenaje al abuelo del productor Giuseppe Scirto, Don Pippin, ya que fue este quien le enseñó el arte de la elaboración en natural. Se trata de un vino tinto Etna Rosso con gran frescor, una vibrante fruta de arándano en su punto y notas de hierbas tostadas. Hay una fragante sensación floral y aromática en nariz que recuerda a los pétalos de rosa, posee gran expresividad.

DON PIPPINU
• viniscirto.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #243

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© YZA Voku

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, Ohringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

Carrer d'en Rubí, 5, bajo. Palma. Mallorca.
Tel. 654 18 41 57



PASATIEMPOS

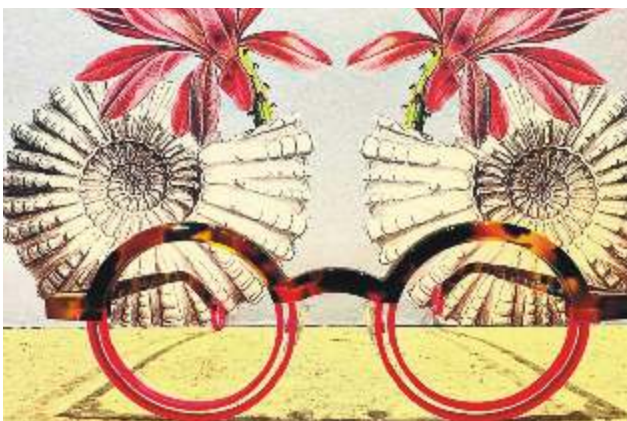
pasatiempos.net

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

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

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

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



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

ESP: Una gran selección de gafas con personalidad, dirigidas a personas con grandes inquietudes estéticas.

ENG: Far from your typical optician, Óptica Toscana offers a wide range of personalized glasses, for the fashion forward customer.

DEU: Eine grosse Auswahl von Brillen für Personen die etwas anderes suchen, eine Brille mit Persönlichkeit brauchen.

Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680



HOFF

thehoffbrand.com

ESP: Más que una marca de sneakers, HOFF representa una fusión entre diseño atemporal y versatilidad audaz. Su estética equilibra modernidad y sofisticación, entre casual y lo refinado.

ENG: More than a sneaker brand, HOFF represents a fusion of timeless design and bold versatility. Its aesthetic balances modernity and sophistication, blending the casual with the refined.

DEU: Mehr als nur eine Sneaker-Marke steht HOFF für eine Verbindung aus zeitlosem Design und mutiger Vielseitigkeit. Ihre Ästhetik balanciert Moderne und Raffinesse.

Av. de Jaume III, 5. Palma, Mallorca.
Tel. 640 696 095



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

ESP: El diseñador sueco Magnus Ehrland ha creado un nuevo concepto de hotel, capaz de sorprender a todos sus huéspedes y hacerles sentir como en casa.

ENG: Swedish designer, Magnus Ehrland has created a new hotel concept that is surprising and original. The idea is to make everyone feel at home.

DEU: Der schwedische Designer Magnus Ehrland schuf ein neues Hotelkonzept, das alle Hotelgäste überrascht und sie sich wie zu Hause fühlen lässt.

Plaça de Llorenç Villalonga, 4. Palma. Mallorca.
Tel. 971 677 770



HOTEL CORT

hotelcort.com

ESP: Este hotel boutique urbano se encuentra en la plaza de Cort, frente al hermoso Ayuntamiento de Palma del siglo XVII y al emblemático olivo antiguo.

ENG: This urban boutique hotel is in the important Plaça de Cort, facing Palma's handsome 17th-century town hall and the emblematic ancient olive tree.

DEU: Dieses Boutiquehotel befindet sich an der Plaza de Cort, gegenüber von dem schönen aus dem 17. Jh. stammenden Rathaus der Stadt und direkt an dem alten Olivenbau

Plaça Cort, 11. Palma. Mallorca..
Tel. 971 213 300



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

ESP: Un íntimo palacio renacentista con vestigios góticos y 26 habitaciones únicas que son un oasis de elegancia, comodidad y distinción mediterránea.

ENG: An intimate Renaissance palace with Gothic remnants and 26 unique rooms which are an oasis of elegance, comfort and Mediterranean style

DEU: Unseren kleinen Renaissancepalast mit seinen gotischen Relikten und 26 einzigartigen Zimmern, die eine Oase der Eleganz und Mediterranen Stils bilden.

Posada de la Terra Santa, 5. Palma, Mallorca.
Tel. 971 214 742



SON SANT JORDI

sonsantjordi.com

ESP: Un conjunto de casas, del siglo XVII, restauradas y adecuadas para convertirse en un pequeño hotelito familiar. Si buscas tranquilidad y sosiego este es el lugar.

ENG: A cozy group of 17th-century houses, restored and adapted to become a small family-run hotel. If you're looking for peace and quiet, this is the place.

DEU: Eine gemütliche Gruppe von Häusern aus dem 17. Jahrhundert, restauriert und umgestaltet zu einem kleinen familiengeführten Hotel. Wenn Sie Ruhe und Erholung suchen..

Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Mallorca.
Tel. 971 530 389



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

ESP: El hotel que ocupa un edificio restaurado del siglo XIX y está en una de las casas señoriales más representativas de la antigua nobleza mallorquina.

ENG: The hotel occupies a restored 19th-century building and is located in one of the most representative manor houses of the former Mallorcan nobility.

DEU: Das Hotel befindet sich in einem restaurierten Gebäude aus dem 19. Jahrhundert und liegt in einem der repräsentativsten Herrenhäuser des ehemaligen mallorquinischen Adels.

Sant Jaume, 18. Palma. Mallorca.
Tel. 971 717 997



CONCEPCIÓ BY NOBIS

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

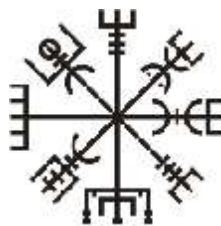
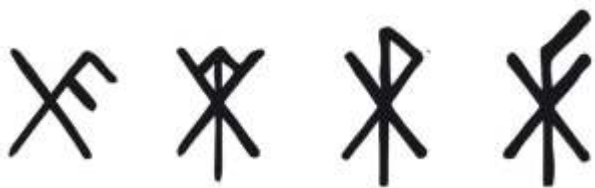
@dangerouswater

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 YZA VOKU
ISSUE # 243

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

Pierre Bourdieu, Carlos Penas (La regla crítica), Sandra Seeling Lipski (EMIFF), Volkano, Vesarié, Lemke, Juan F. Béjar, Margaret Bowland, Yza Voku, Yohan (Art & design distict Palma), Romeo Torres (Rako Joies), Luis Suárez (S'Àngel), Toni y Noe (La Santa), Marina y Xisco (Mandragora Hidromel), Aina (Son Sant Jordi), 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

