INFOMAG
ALTERNATIVA BALEARES

issue #244 lifestyle & subculture art magazine +18

LA PIEL DEL ODIO DESDE LAS CRUZADAS HASTA s. XX

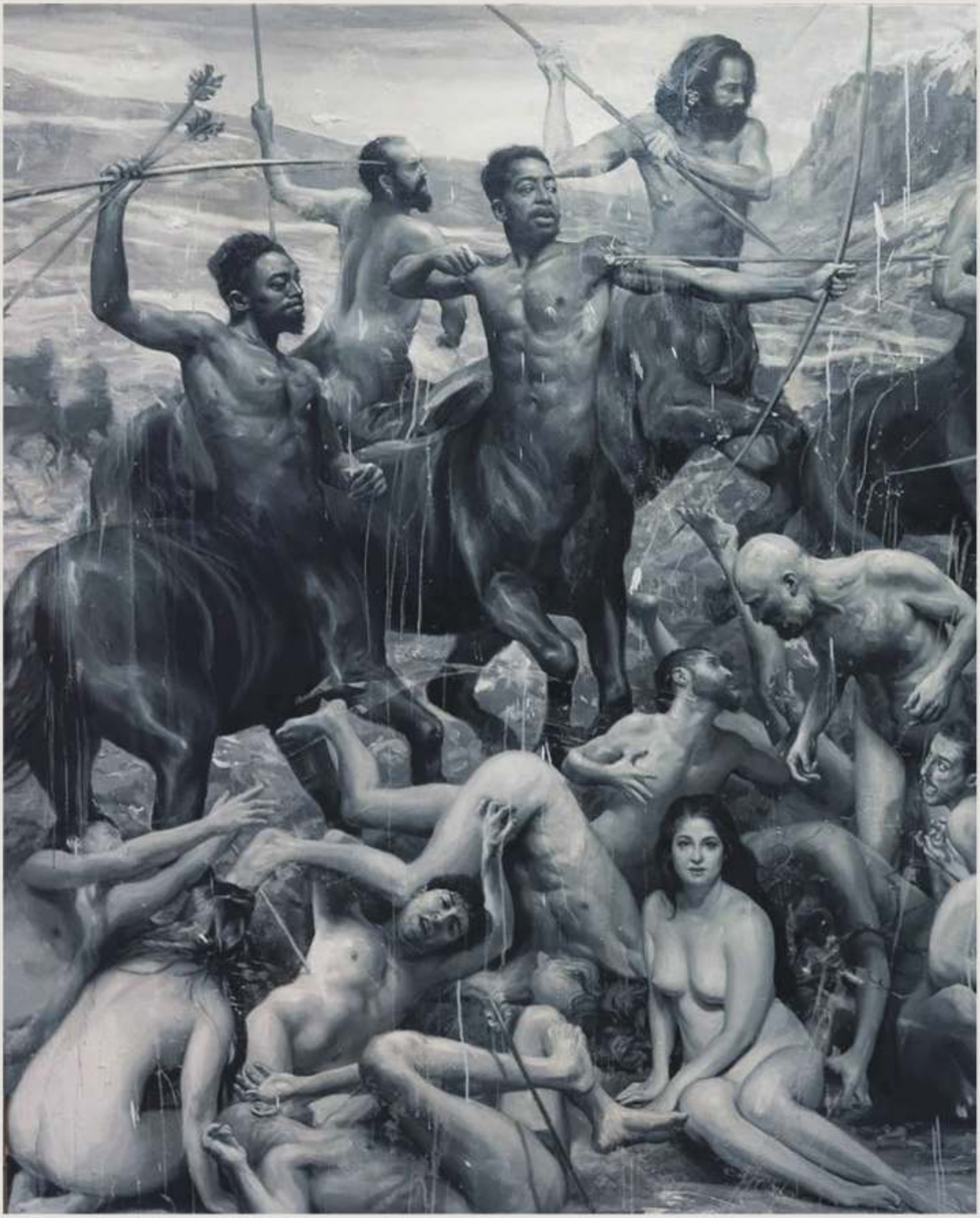
MDF '27: RAÍZ FUTURA, DISEÑAR DESDE LA IDENTIDAD

JORDI DÍAZ ALAMÀ Y EL PULSO DE LA VIDA

'EL GALGO' DE INCA Y LA REVOLUCIÓN DE LO CERCANO

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES



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



· raventoscodorniu.com
Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Rose Gran Reserva



© Benjamin Spiers

CONTENIDOS

ISSUE #244

TOMA NOTA
10. Filosofía de la belleza por Esther Peñas.
12. La regla crítica: 'Kara Barroka' por Carlos Penas.
14. La piel del odio desde la cruzadas medievales hasta el siglo XX.

ARTE & ARTISTAS
18. Marta Contreras, trascendiendo la fotografía convencional.
22. Mu Pan y el mito del círculo infinito.
26. La inquietante belleza de la pintura figurativa de Benjamin Spiers.
30. Los modelos dominantes de masculinidad en la obra de Fabián Cháirez.
34. La ficción del ser capturada por Enrique López Llamas.
38. El pulso de la vida representado en la obra de Jordi Díaz Alamà.

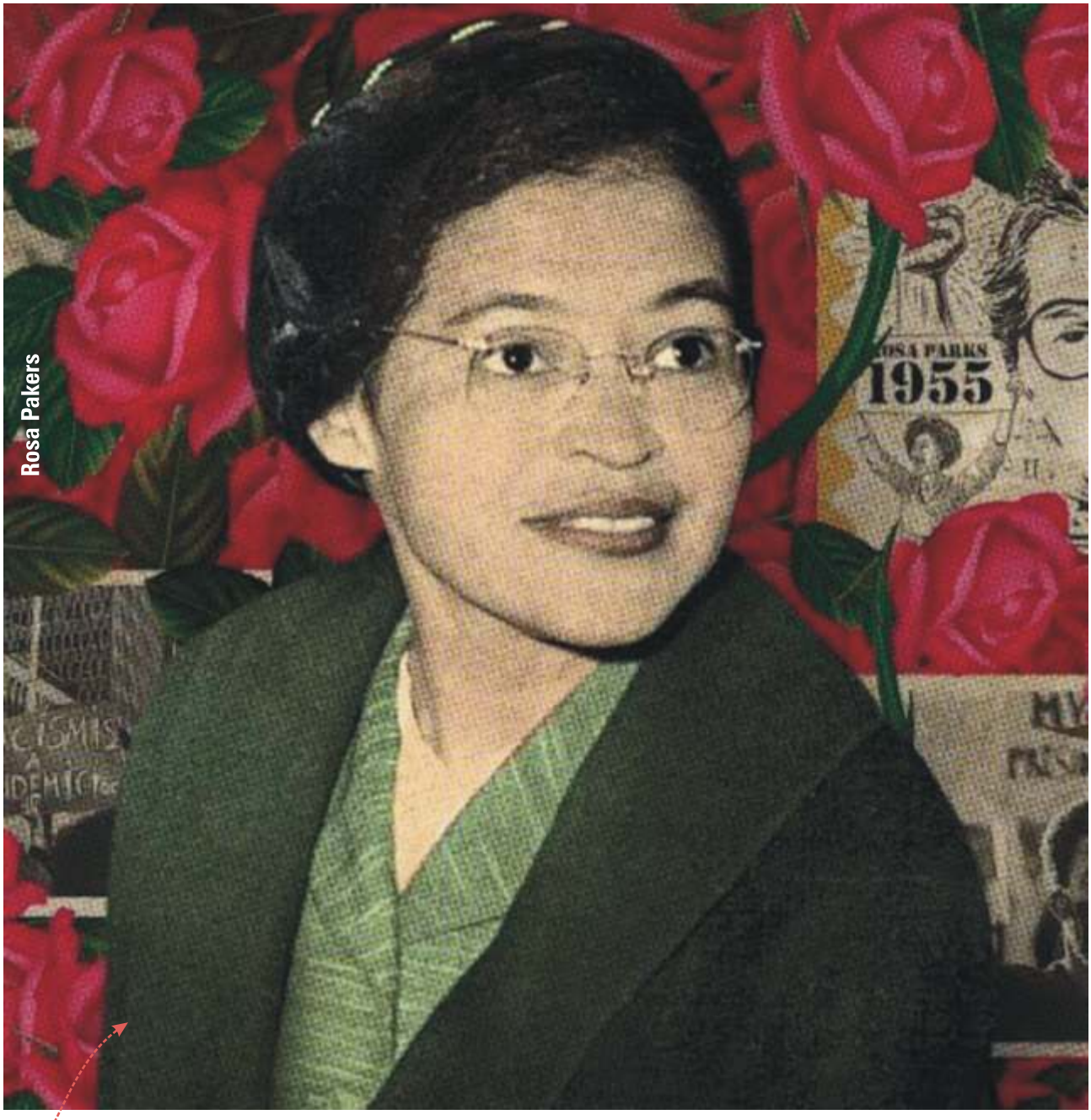
ART & DESIGN
44. Raíz futura: diseñar desde la identidad para imaginar lo que viene.
50. Rako Joies y el oro como cápsula del tiempo.

FOODIES & TRAVELLERS
52. El Galgo, la revolución de lo cercano.
54. La Búfala de Alaró: tradición, sabor y carácter.
56. Son Sant Jordi, mucho más que un alojamiento de interior en Pollença.
58. Mandragora Hidromel: una apuesta por el producto local en las mesas.

INFOMAG THE GUIDE
61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

SUMARIO



Rosa Pakers

LA PIEL DEL ODIO HASTA EL SIGLO XX

Pág. 14. Desde las cruzadas medievales hasta los genocidios del siglo XX, la humanidad ha sido y por desgracia sigue siendo testigo de una interminable...
ENG: From the medieval Crusades to the genocides of the twentieth century, humanity has been, and unfortunately continues to be, witness to an endless...

LA REGLA CRÍTICA: 'KARA BARROKA' POR CARLOS PENAS

Pág. 12. Mucha liberté, mucha égalité y mucha fraternité, pero infinité de pollas en vinagré. Tanto Estado de dereché pero los poderes legislativé, ejecutivé
ENG: So much liberté, so much égalité and so much fraternité, yet an infinité of dicks in vinegar. So much talk of the rule of law, yet the...

'FILOSOFÍA DE LA BELLEZA' POR ESTHER PEÑAS

Pág. 09 ¿Qué cualidades descubrimos en aquello que consideramos bello? ¿Por qué algo destaca entre sus iguales y suscita en nosotros un intenso placer, un...
ENG: What qualities do we discover in what we consider beautiful? Why does something stand out among its peers and arouse in us.....

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNÍU RAVENTÓS

DESDE 1551









CODORNÍU · MONT-FERRANT · BODEGAS BILBAINAS · RAIMAT · PARXET · SCALA DEI · ABADIA DE POBLET

Bodegas TRONIO RIBERA DEL DUERO · BODEGA SEPTIMA · ARTESA · BACH · RAVENTÓS DE ALELLA · TATIANA · PORTAL del MONTSANT · EGARIS

RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo

SUMARIO



EL PULSO DE LA VIDA REPRESENTADO EN LA OBRA DE JORDI DÍAZ

Pág. 38. Hay artistas que pintan lo que ven y otros que consiguen revelar aquello que permanece oculto bajo la superficie...
ENG: Some artists paint what they see, while others manage to reveal what remains hidden beneath the surface...

LA INQUIETANTE BELLEZA RETRATADA POR BEN SPIERS

Pág. 26. El pintor figurativo británico explora los territorios más perturbadores de la condición humana..
ENG: The British figurative painter explores the most unsettling territories of the human condition...

LA FICCIÓN DEL SER CAPTURADA POR ENRIQUE LÓPEZ

Pág. 34. El artista de Aguascalientes, México construye una obra donde el cuerpo nunca es una forma estable, sino un escenario..
ENG: The artist from Aguascalientes, Mexico, creates a body of work in which the body is never a stable form, but rather...



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**

SUMARIO



EL GALGO, LA REVOLUCIÓN DE LO CERCANO

Pág. 52. Producto, vino y hospitalidad definen una de las aperturas más interesantes de Inca...
ENG: Produce, wine and hospitality define one of the most exciting new openings in Inca...

LA BÚFALA DE ALARÓ: TRADICIÓN, SABOR Y CARÁCTER

Pág. 54. Hay lugares donde el dolce far niente, ese arte tan italiano de disfrutar del momento sin hacer nada....
ENG: There are places where dolce far nientethat quintessentially Italian art of enjoying the moment without doing anything more than savouring....

SON SANT JORDI, MUCHO MÁS QUE UN ALOJAMIENTO

Pág. 56. Porque viajar no consiste únicamente en cambiar de escenario, descansar o buscar entretenimiento...
ENG: Because travelling is not simply about changing your surroundings, relaxing or seeking entertainment..

FILOSOFÍA DE LA BELLEZA

¿Qué cualidades descubrimos en aquello que consideramos bello? ¿Por qué algo destaca entre sus iguales y suscita en nosotros un intenso placer, un altísimo deleite, una entrega capaz de cambiar nuestra relación con el mundo?

THE PHILOSOPHY OF BEAUTY

What qualities do we discover in what we consider beautiful? Why does something stand out among things of its kind and awaken in us an intense pleasure, a sense of surrender capable of changing our relationship with the world?

Por Esther Peñas

El Discóbolo de Mirón. O la Victoria de Samotracia. El Adagio para cuerdas de Barber. Notre-Dame. El Cántico espiritual, de San Juan de la Cruz. Algunos versos. «Ningún hombre es una isla». La escena final de Blow up! Los Lagos de Plitvice. El rostro de Greta Garbo. El de Gary Cooper. Pero también El Jardín de las Delicias. Las pinturas de Bacon. Las tormentas de Turner. Las Variaciones para orquesta, de Schönberg. Las performances de Marina Abramović.

Lo bello. Sus manifestaciones.

Por muchos que sean los objetos, los paisajes, los semblantes o los gestos vitales que calificamos como bellos, por numerosas ocasiones en las que utilicemos este adjetivo, la dimensión de misterio a propósito de qué es la belleza permanece intacta, aunque no siempre hemos pensado igual acerca de ella.

Si bien las culturas más antiguas fueron sensibles a la belleza (basta reparar en la cantidad de obras de arte que nos legaron) es en la Antigua Grecia cuando, por vez primera, se reflexionó sobre ella, distinguiendo la experiencia sensible de lo bello de la idea de belleza.

Platón, de nuevo y siempre. El origen del pensamiento occidental. En su diálogo Hipias Mayor, conocido como ¿Qué es lo bello?, Sócrates lo define tanto como lo que resulta agradable a los ojos (kalós) como aquello que es útil y cumple su cometido. De ahí que «un puerto es bello». Y de lo concreto, de la belleza como conveniencia o placentera para los sentidos, a lo bello en sí, cuestión que queda irresuelta en la conclusión socrática de que «lo bello es difícil».

Siglos después, el poeta Antonio Gamoneda añadirá un exquisito matiz: «La belleza no es un lugar donde van a parar los cobardes». En otro de sus diálogos, El banquete, Sócrates cuenta cómo la sacerdotisa Diotima le enseñó que el amor existe para hacernos gozar de la belleza. Es en este texto en el que se forja la trinidad indisoluble entre belleza, bien y verdad. Para Platón, finalmente, la belleza se desliga de la servidumbre de los sentidos, perteneciendo al mundo de las ideas, eternas e inmutables.

De entre los clásicos, Pitágoras reflexionó mucho a propósito de la belleza, para quien era una cuestión de proporción, armonía y orden numérico. Lo bello reproducía el cosmos, y al hacerlo imitaba la música que engendraban los cuerpos celestes al moverse. Para los pitagóricos, la belleza no es subjetiva, sino el resultado de una combinación numérica proporcionada.

El concepto de belleza aristotélico supone una síntesis entre el idealismo platónico y la dimensión matemática de Pitágoras: se expresa en un equilibrio que puede formularse en número y, al tiempo, contiene una gracia que lo distingue (Barthes, siglos después, lo llamaría punctum, esa resonancia íntima que no sabríamos explicar). «Es bello lo que es valioso por sí mismo y lo que a la vez nos agrada», apunta Aristóteles.

La dimensión sagrada de lo bello

Plotino argumenta que la belleza es un encuentro entre quien mira y lo mirado. En ese encuentro ambos participan del ideal, de lo divino. Lo bello adquiere, pues, una dimensión religiosa, que será retomada más tarde, durante la Edad Media, cuando la belleza vuelve a despertar el interés de los pensadores.

Con la cristiandad como sistema de cohesión en la Europa occidental, la belleza queda de nuevo ligada al triunvirato propuesto por Platón. Lo bello tiene que ser, por naturaleza, lo bueno, y al tiempo, lo verdadero. Eso argumenta, siglos después, Simone Weil, para quien la belleza es el camino que conduce a lo sagrado, al amor puro, a la verdad.

Del Renacimiento es la metáfora de la belleza como claritas, es decir, como resplandor, capaz de mostrar la proporción de las partes respecto del todo, o sugiriendo lo sagrado como «una presencia real» en aquello que se nos muestra bello. George Steiner retomará más tarde este concepto, «presencias reales», para demostrar que el lenguaje mismo conduce a Dios.

Lo bello. Ese nescio quid, ese «no sé qué» que Petrarca toma de San Agustín para definirlo. Esa noción implica un sujeto preocupado por descubrir el enigma. Un concepto nuevo se asoma: el gusto. Y una concepción distinta se asienta: la belleza en estrecha relación con el arte, sintetizada por Leon Battista Alberti, que recoge las ideas formuladas por Dante, Boccaccio o el propio Petrarca y que dignifica el papel del artista como hacedor de lo bello. Lo bello se comienza a desvincular de lo divino. Es el artista quien, de manera casi mediúmnica, encuentra la gracia, ese no sé qué, y es

capaz de plasmarla en su obra.
Será en el siglo XVIII, con la publicación de un ensayo de Baumgarten, padre de la estética moderna y discípulo de Leibniz, cuando se distinga la belleza autónoma, fruto de una experiencia subjetiva, de la belleza normativa, aquella que responde a un ideal codificado por determinadas reglas y convenciones.

La belleza que hiere

Stendhal visitó en 1817 la basílica de la Santa Croce en Florencia. La disposición y altura de sus naves góticas, la conjunción renacentista de pinturas y esculturas, las tumbas que custodia en su interior (Galileo, Miguel Ángel) provocaron al escritor francés taquicardias, mareos, ansiedad, originando el síndrome que lleva su nombre. Lo bello en exceso enferma. La belleza hiere.

El filósofo romántico Burke, en su libro De lo bello y lo sublime, apuntala una faceta hasta entonces desconocida de la belleza, su dimensión sobrecogedora, casi monstruosa. Es el reverso de lo bello que, no obstante, también es bello. Los naufragios. El borde de un acantilado. El mar de noche. El fuego cuando devora. Kant observa que lo bello se escapa, tozudo, de cuanto quiera clausurarlo, así que sabiendo que no puede incurrir en la relatividad de la belleza (ha de haber algo que la universalice), propone que el juicio estético, lo que determina que algo es o no bello, no sea determinante sino «reflexionante». Al no encontrar fuera de sí un principio que le permita alcanzar la necesaria universalidad, la facultad de juzgar vuelve sobre sí para pensarse ante lo bello, lo que nos permite entender el juicio de otro, aunque no coincida con el nuestro. Lo bello, pues, es una convención, «es lo que place sin interés y sin concepto, y es objeto de una satisfacción necesaria, no en virtud de sus características formales, sino por el modo en que nuestras facultades de ponen libremente de acuerdo entre sí». Por esto, para Hegel no tiene sentido hablar de la belleza fuera del mundo del arte. Es el «contenido espiritual» de la obra lo que le interesa. Ya intuía la banalización del arte. De la belleza. Entrados en el siglo XX, destaca la reflexión de Heidegger, quien vincula la belleza a la verdad. Esta surge cuando la obra de arte revela «el mundo». Benjamin, por su lado, explica que lo que da cuenta de la belleza es el aura, concepto que recuerda a la gracia medieval y que define como «la aparición única de una lejanía». Belleza áurica.

Eugenio Trías sitúa la belleza en un espacio fronterizo entre lo visible y lo oculto, lo luminoso y lo siniestro. Lo siniestro, condición y límite de lo bello. La experiencia de la belleza no puede desanudarse de cuanto parece negarla. De ahí que siempre cite los versos de Rilke: «Lo bello es el comienzo de lo terrible que todavía podemos soportar». No lo siniestro sino lo vulgar. Esto es, a juicio de Javier Gomá, lo que define nuestra época. Lo vulgar. La antítesis de lo bello. De ahí que para Byung-Chul Han, la belleza esté en crisis, al haber sido sustituida por una estética de lo pulido, de lo falseado, que persigue únicamente el consumo rápido de un placer chato. Tal vez sea el momento de seguir la recomendación de André Maurois: «Cuando las cosas no van bien, nada como cerrar los ojos y evocar intensamente una cosa bella».

ENG Myron's Discobolus. Or the Winged Victory of Samothrace. Barber's Adagio for Strings. Notre-Dame. Spiritual Canticle, by Saint John of the Cross. A few lines of poetry. "No man is an island." The final scene of Blow-Up. The Plitvice Lakes. Greta Garbo's face. Gary Cooper's. But also The Garden of Earthly Delights. Bacon's paintings. Turner's storms. Schoenberg's Variations for Orchestra. Marina Abramović's performances. Beauty. Its many manifestations.

However many objects, landscapes, faces or gestures of life we may describe as beautiful, and however often we use this adjective, the mysterious dimension of the question of what beauty is remains intact, even though our understanding of it has not always been the same.
Although the oldest cultures were sensitive to beautyas the sheer number of works of art they bequeathed to us amply demonstratesit was in Ancient Greece that beauty first became an object of philosophical reflection, as thinkers distinguished the sensory experience of beauty from the idea of Beauty itself.

Plato, once again and always. The origin of Western thought. In his dialogue Hippias Major, also known as What Is the Beautiful?, Socrates defines the beautiful both as what pleases the eye (kalos) and as what is useful and fulfils its purpose. Hence the assertion that "a harbour is beautiful." From the particular from beauty understood as suitability or as something pleasing to the senseswe move towards the beautiful in itself, a question left unresolved by Socrates' conclusion that "the beautiful is difficult."

Centuries later, the poet Antonio Gamoneda would add an exquisite nuance: "Beauty is no place for cowards to end up." In another of his dialogues, The Symposium, Socrates recounts how the priestess Diotima taught him that love exists to enable us to delight in beauty. It is in this text that the inseparable trinity of beauty, goodness and truth takes shape. Ultimately, for Plato, beauty is freed from the servitude of the senses and belongs instead to the realm of ideas, eternal and immutable.

Among the classical philosophers, Pythagoras devoted considerable thought to beauty, which he understood in terms of proportion, harmony and numerical order. Beauty reproduced the cosmos and, in doing so, imitated the music generated by the celestial bodies as they moved. For the Pythagoreans, beauty is not subjective but the result of a proportionate numerical combination.

Aristotle's concept of beauty represents a synthesis of Platonic idealism and the mathematical dimension emphasised by Pythagoras: beauty manifests itself in a balance that can be expressed numerically and yet contains a certain grace that sets it apart. (Centuries later, Barthes would call this punctum: that intimate resonance we cannot quite

explain.) "The beautiful is what is valuable in itself and what at the same time pleases us," Aristotle observes.

The Sacred Dimension of Beauty

Plotinus argues that beauty emerges from an encounter between the one who looks and that which is looked at. In this encounter, both partake of the ideal, of the divine. Beauty thus acquires a religious dimension, which would be taken up again later, during the Middle Ages, when it once more captured the attention of thinkers.

With Christianity serving as the cohesive force of Western Europe, beauty once again became bound to the triad proposed by Plato. By its very nature, the beautiful must also be good and true. This is the argument Simone Weil would put forward centuries later: for her, beauty is the path that leads to the sacred, to pure love, to truth.

The Renaissance gave us the metaphor of beauty as claritas, or radiance: a quality capable of revealing the proportion of the parts in relation to the whole, or of suggesting the sacred as " a real presence" in that which appears beautiful to us. George Steiner would later revisit this concept of "real presences" in an attempt to demonstrate that language itself leads to God.

Beauty. That nescio quid, that "I know not what" which Petrarch borrowed from Saint Augustine to define it. The notion implies a subject intent on discovering the enigma. A new concept comes into view: taste. And a different conception takes hold: beauty in close association with art, a relationship synthesised by Leon Battista Alberti, who drew together ideas formulated by Dante, Boccaccio and Petrarch himself, while elevating the artist's role as a creator of beauty. Beauty begins to detach itself from the divine. It is the artist who, in an almost mediumistic fashion, discovers grace, that elusive -je ne sais quoi-, and is able to capture it in a work of art.

It was in the eighteenth century, with the publication of an essay by Baumgarten, the father of modern aesthetics and a disciple of Leibniz, that a distinction was drawn between autonomous beauty, born of subjective experience, and normative beauty, which conforms to an ideal codified by particular rules and conventions.

Beauty That Wounds

In 1817, Stendhal visited the Basilica of Santa Croce in Florence. The arrangement and height of its Gothic naves, the Renaissance interplay of paintings and sculptures, and the tombs it housesthose of Galileo and Michelangeloprovoked palpitations, dizziness and anxiety in the French writer, giving rise to the syndrome that bears his name. An excess of beauty makes us ill. Beauty wounds.

In his book A Philosophical Enquiry into the Origin of Our Ideas of the Sublime and Beautiful, the Romantic philosopher Burke develops a previously unexplored aspect of beauty: its overwhelming, almost monstrous dimension. It is the reverse side of beauty, and yet it, too, is beautiful. Shipwrecks. The edge of a cliff. The sea at night. Fire as it devours everything in its path.

Kant observes that beauty stubbornly eludes any attempt to confine it. Aware that he cannot simply accept the relativity of beautythere must be something that makes it universalhe proposes that aesthetic judgement, the faculty that determines whether something is beautiful, should not be determinative but reflective. Unable to find outside itself a principle that would allow it to attain the necessary universality, the faculty of judgement turns inward, reflecting upon itself in the presence of beauty. This enables us to understand another person's judgement, even when it differs from our own. Beauty, then, is a convention: "that which pleases universally without a concept," and which becomes the object of a necessary satisfaction, not by virtue of its formal characteristics, but because of the way our faculties freely harmonise with one another.

For this reason, Hegel considers it meaningless to speak of beauty outside the world of art. What interests him is the work's "spiritual content" He already sensed the impending trivialisation of art. Of beauty.

As the twentieth century dawned, Heidegger's reflections stood out for linking beauty to truth. Truth emerges when a work of art reveals the world. Benjamin, meanwhile, argues that beauty is manifested through the aura, a concept that recalls the medieval notion of grace and which he defines as "the unique appearance of a distance." Auratic beauty.

Eugenio Trías situates beauty in a borderland between the visible and the hidden, the luminous and the sinister. The sinister is both a condition and a limit of the beautiful. The experience of beauty cannot be disentangled from that which seems to negate it. Hence his frequent recourse to Rilke's lines: "For beauty is nothing but the beginning of terror that we are still just able to bear."

Not the sinister, but the vulgar. This, in Javier Gomá's view, is what defines our age. The vulgar. The antithesis of beauty. For Byung-Chul Han, this is why beauty is in crisis: it has been replaced by an aesthetic of smoothness and falsification, one that pursues nothing more than the rapid consumption of a shallow, fleeting pleasure. Perhaps the time has come to follow André Maurois's advice: "When things are not going well, there is nothing like closing your eyes and vividly recalling something beautiful."

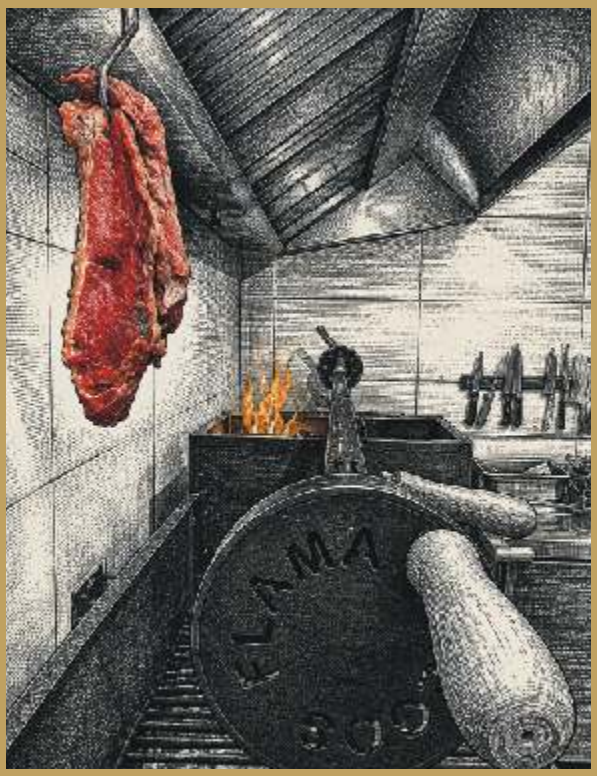
WHY BEAUTY IS IN CRISIS: IT HAS BEEN REPLACED BY AN AESTHETIC OF SMOOTHNESS AND FALSIFICATION

KARA BARROKA

Por Carlos Penas



Mucha liberté, mucha égalité y mucha fraternité, pero infinité de pollas en vinagré. Tanto Estado de dereché pero los poderes legislativé, ejecutivé y judicialé divididos a cuchillé. Tanto respeté y solidarité pero todo muere en la puta mierdé. Tanto construir días con las horas que se fabrican sumando los minutos de silencio y tanto regar con lágrimas los tulipanes rojos del Armisticio para acabar marchitando las calles en el año 108 después de la Gran Guerra. Tanto desfile entre las salvas que celebran el Día de la Victoria para llegar al año 81 después de la Segunda Guerra Mundial sin querer salvar la caducidad de nuestra existencia. Tantos palillos con hambruna, tanto Gulag en la sopa y tanto gas en las cámaras, tanto látigo de hipopótamo, tanto forzar a trabajos forzados, tanta ejecución, tanta purga política, tanta represión, tanta violencia ideológica y tanta violación, tanto odio, tanta cuneta ósea, tanta inanición, tanto rencor, tanta persecución, tanto exterminio, tanta esclavitud de algodón y tanta tortura, tanto genocidio, tanta zanja sin zanjar, tanta cadena perpetua, tanto furor homicida, tanto empalamiento, tanta decapitación, tanta inquisición, tanta sangre derramada y tanta arteria estrangulada, tanta paloma blanca atragantada con la rama de un olivo y tanta aeronave de caza para que sigan volando las piedras y las pelotas de goma sobre nuestras cabezas. Tanta lápida incógnita, tanto Je suis, tanta camiseta, tantos lacitos y tantos símbolos, tantos pirómanos en un contenedor, tanto dictador, tanta mutilación, tanto napalm, tanto huérfano y tanto militar sentenciado, tanto bienestar con síntomas de malestar, tanta fuga de mierda en un pañal, tanto asco de saqueo, tanta bala en la nuca y tanto sable, tanta metralla, tanto búnker, tantos drones de los cojones, tanto muro caído, tanta silueta y tanto cadáver, tanto horror, tanta tracción de orugas, tanto frío híbrido, tanta democracia sin gracia y tanta pérdida en otro pañal. Tanto Mao, tanto Hitler, tanto Stalin, tanto Mussolini, tanto Fidel, tanto Franco, tanto Pol Pot, tanto Pinochet, tanto Mengistu, tanto Leopoldo II, tanto Maduro y nosotros sin madurar, tanto portaaviones y tanto navegar en un velero bergantín con fascistas a babor y a estribor, tanto tenebrismo, tanto pasamontaña, tanta ceguera en los ombligos, tanta claridad y tanta oscuridad, tanta luz, tanta sombra y tanta torpeza maquillada en nuestras karas barrokas, tanta IA, IA, IA y tanto AY, AY, AY, canta y no llores: Facha aquí, facha allá, maquíllate, maquíllate. Un espejo de cristal y mírate y mírate.

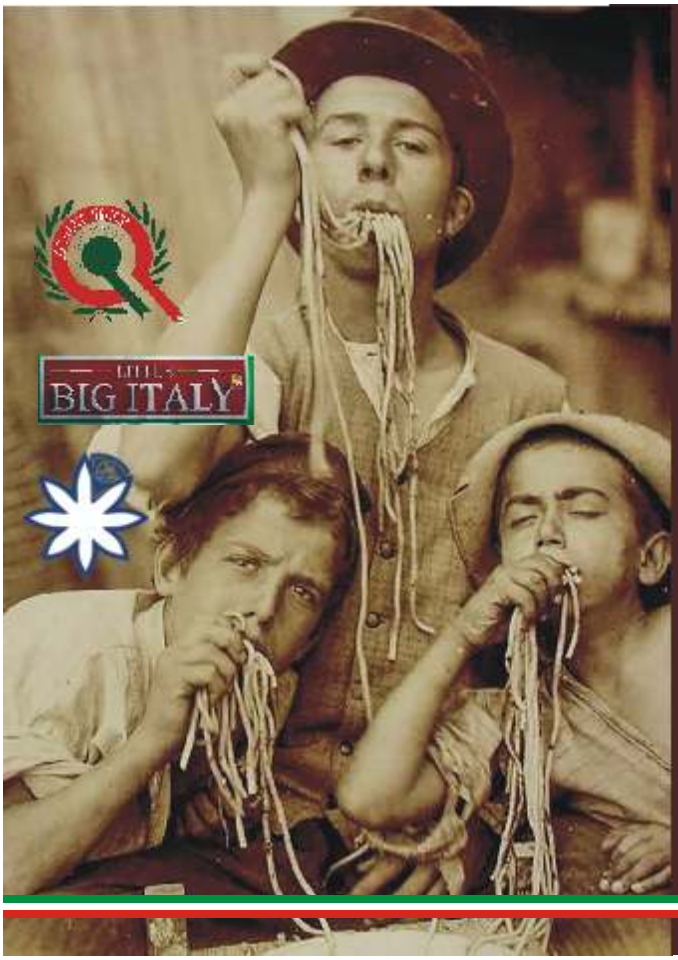




VILA CINC FOC I BRASES

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

חי

LA PIEL DEL ODIO DESDE LAS CRUZADAS HASTA EL SIGLO XX

THE SKIN OF HATRED FROM THE CRUSADES TO THE XX'TH CENTURY

Desde las cruzadas medievales hasta los genocidios del siglo XX, la humanidad ha sido y por desgracia sigue siendo testigo de una interminable sucesión de guerras, matanzas y exterminios en nombre de la religión y el color de piel.

From the medieval Crusades to the genocides of the twentieth century, humanity has witnessedand, sadly, continues to witnessan endless succession of wars, massacres and exterminations carried out in the name of religion and skin colour.

Por Nora Vázquez

En un mundo plagado de injusticias, una de las más atroces y absurdas es la violencia motivada por la raza o la religión. La creencia de que tenemos derecho a arrebatar la vida a otro ser humano por su color de piel o sus creencias es un acto de barbarie que hunde sus raíces en lo más profundo de nuestra oscura historia.
Desde las cruzadas medievales hasta los genocidios del siglo XX, la humanidad ha sido y por desgracia sigue siendo testigo de una interminable sucesión de guerras, matanzas y exterminios en nombre de cualquier dios o religión y de la raza. Y aunque algunos se empeñen en disfrazarlo de patriotismo, defensa de la fe o lucha por la pureza racial, la realidad es que este tipo de violencia no es más que una expresión de nuestro lado más bestial, de nuestro miedo a lo diferente, de nuestra incapacidad para aceptar la diversidad como una riqueza.

¿Qué nos lleva a creer que somos superiores a otros por el hecho de haber nacido con un color de piel distinto o de profesar una fe diferente? ¿Qué clase de lógica perversa nos permite convertirnos en jueces y verdugos de nuestros semejantes? ¿Acaso no somos todos hijos de la misma madre Tierra, no compartimos todos la misma humanidad? Matar a un ser humano por su raza o religión es un acto deleznable que no solo mancha de sangre nuestras manos, sino que también corrompe nuestro espíritu. Es un crimen contra la humanidad, una afrenta a la vida misma.
En la Europa que se ufana de civilización, donde la Ilustración alumbró las ideas de libertad e igualdad, el fantasma del racismo corroe sus cimientos como una hiedra venenosa. En las calles adoquinadas donde resonaron las pisadas de Voltaire y Rousseau, hoy se alzan las voces de quienes claman por un mundo sin discriminación racial.
Las pieles invisibles, aquellas que no encajan en el canon blanco y occidental, son relegadas a los márgenes de la sociedad. Son las que habitan los barrios periféricos, las que se enfrentan a la discriminación en el trabajo, las que sufren el acoso en las calles. Sus historias son un canto a la lucha por la igualdad.
Aminata Diallo, una joven francesa de origen guineano, vio cómo su sueño de convertirse en policía se vio truncado por el color de su piel. Las pruebas físicas las superó con creces, pero su «rendimiento deportivo» fue calificado como «insuficiente» en una entrevista plagada de estereotipos racistas. Aminata no se rindió, denunció la discriminación y se convirtió en un símbolo de la lucha contra el racismo institucional.

En las ciudades europeas, donde se alzan monumentos a la libertad, los jóvenes árabes y musulmanes son objeto de discriminación y sospecha. Sus nombres, sus ropas, sus costumbres, son motivo de recelo y estigmatización. El racismo no es un fantasma del pasado, es una realidad presente en la Europa del siglo XXI. Es una herida que sangra en las calles, en las escuelas, en las playas, en las ciudades. Es una injusticia que clama por un cambio, por una Europa donde todas las pieles sean visibles, donde todas las personas sean iguales.

En la tierra de las barras y estrellas, donde ondea la bandera de la libertad, las sombras del racismo se extienden como un manto de dolor y desigualdad. En las calles donde resonaron las voces de **Martin Luther King** y **Rosa Parks**, hoy se alzan los gritos de quienes claman por un mundo sin discriminación racial; las pieles quemadas por el sol de la injusticia, aquellas que no encajan en el canon blanco y anglosajón.

Ahmaud Arbery, un joven afroamericano, fue perseguido y asesinado por tres hombres blancos mientras corría por un vecindario de Georgia. Su crimen: ser negro y correr en un espacio que no era considerado «suyo». Su muerte, un caso más de brutalidad racial, desató una ola de protestas en todo el país.

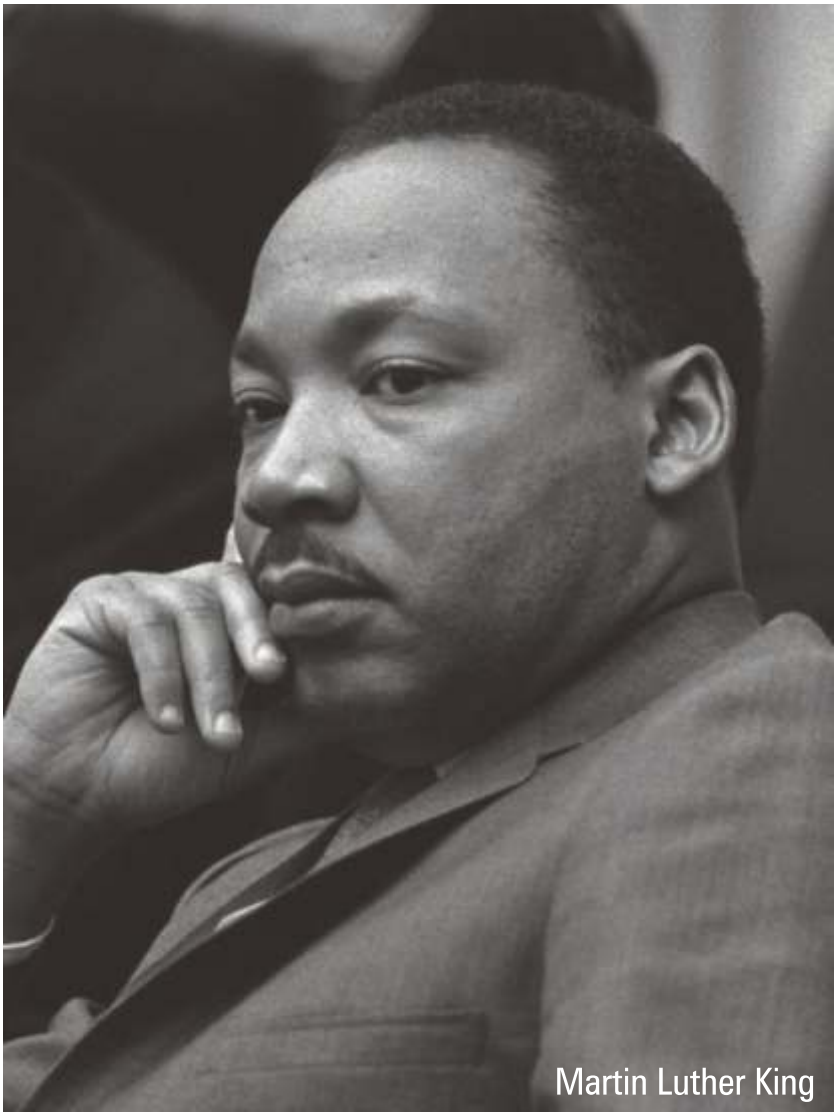
En las aulas de Estados Unidos, donde se imparte la lección de la democracia, los niños negros e hispanos se encuentran con una realidad que les niega esa misma democracia. Las escuelas con menos recursos, con profesores menos preparados y con libros de texto que apenas reflejan su historia son el pan de cada día para estas comunidades. Se les margina, se les priva de oportunidades. En las calles de Minneapolis, donde la justicia debería reinar, **George Floyd** fue brutalmente asesinado por un policía blanco. Su muerte, grabada en video y compartida por millones de personas, se convirtió en un símbolo de la violencia racial que azota al país. Su nombre, un mantra en las protestas por la igualdad. En las ciudades de Estados Unidos, donde la lucha por los derechos civiles aún no ha terminado, las personas negras siguen siendo víctimas de discriminación y violencia. Un legado de la esclavitud que se resiste a morir, una herida que sangra en el corazón de la nación más poderosa del mundo.

En las aulas de Myanmar (Birmania), donde la educación se utiliza como herramienta de control, los niños de la etnia **rohinyá** son privados del derecho a la educación. Se les niega el acceso a las escuelas, se les obliga a aprender en un idioma que no es el suyo, se les inculca el odio hacia otras razas. La violencia budista ha teñido de rojo la tierra, la minoría rohinyá es víctima de una limpieza étnica. Se les queman sus hogares, se les asesina sin piedad, se les niega el derecho a la vida. Son los grandes olvidados en la lucha por la paz.

En las calles de Venezuela, donde la crisis económica y social ha calado hondo, los indígenas venezolanos son víctimas de discriminación y violencia. Se les niega el acceso a la tierra, a los recursos naturales, a la justicia.

En las ciudades de China, donde la vigilancia es omnipresente, la minoría **uigur** se encuentra en una situación de apartheid. Se les priva de la libertad de movimiento, de la libertad religiosa, de la libertad cultural. Son los represaliados del régimen chino.

En Afganistán, a las niñas se les ha prohibido el acceso a las escuelas, se les obliga a aprender una visión única del mundo, se les inculca el desprecio hacia otras religiones. La toma del poder por parte de los talibanes en agosto de 2021 supuso un punto de inflexión, un regreso a un pasado que muchos afganos creían haber dejado atrás. Las mujeres son las principales víctimas de este nuevo régimen.



Martin Luther King

Se les ha privado de sus derechos básicos, como el acceso a la educación y al trabajo. La libertad de movimiento también se ha visto restringida, y se les obliga a cubrirse el rostro en público. Todo ello cuenta con el probable riesgo de que derive en un caldo de cultivo para el terrorismo internacional. Tomado por rencor y para devolver más rencor a lo que es distinto.

En las aulas de Ruanda, donde la educación se convirtió en un arma de odio, los niños hutus fueron instruidos para exterminar a sus vecinos tutsis. Se les inculcó el desprecio, se les envenenó la mente, se les convirtió en instrumentos de una barbarie sin nombre.

En las calles de Srebrenica (Bosnia), donde la protección internacional brilló por su ausencia, miles de hombres y niños musulmanes fueron masacrados por las fuerzas serbias. Una limpieza étnica que grabó en la memoria un capítulo infame de la historia. Entre 8.000 y 8.372 bosnios musulmanes fueron brutalmente asesinados por las fuerzas serbobosnias bajo el mando del general **Ratko Mladić**. Srebrenica había sido declarada «zona segura» por la ONU en 1993, pero las fuerzas de paz holandesas presentes no pudieron evitar la caída de la ciudad ante los serbios. Tras la toma de Srebrenica, miles de hombres y niños buscaron refugio en la base de la ONU, mientras que mujeres, ancianos y niñas fueron forzados a huir a través de los bosques. Las fuerzas serbobosnias seleccionaron a los hombres y niños musulmanes de entre los refugiados y los ejecutaron sistemáticamente en los días posteriores. Los asesinatos se llevaron a cabo en diferentes lugares, incluyendo Potocari, Kravica y Bratunac.

La piel del odio no es un accidente, es una construcción social, un producto del fanatismo, la ignorancia y el miedo. Es hora de que despertemos de este letargo de odio y barbarie. Es hora de que abramos nuestros ojos y nuestros corazones a la belleza de la diversidad. Es hora de que comprendamos que la única raza que realmente importa es la raza humana, la única religión que realmente nos une es la del amor y el respeto por la vida.

Solo entonces, cuando seamos capaces de mirarnos a los ojos sin importar el color de nuestra piel o nuestras creencias, solo entonces habremos dado el primer paso hacia un mundo verdaderamente justo y fraterno.

ENG In a world plagued by injustice, one of the most atrocious and senseless forms is violence motivated by race or religion. The belief that we have the right to take another human being's life because of their skin colour or beliefs is an act of barbarism rooted in the darkest depths of our history.

From the medieval Crusades to the genocides of the twentieth century, humanity has witnessedand, sadly, continues to witnessan endless succession of wars, massacres and exterminations carried out in the name of gods, religions and race.

And although some insist on disguising it as [patriotism], the defence of faith or the struggle for racial purity, the truth is that this kind of violence is nothing more than an expression of our most bestial side, of our [fear of difference], of our inability to accept diversity as a source of richness. What leads us to believe that we are superior to others simply because we were born with a different skin colour or profess a different faith? What kind of perverse logic allows us to become judges and executioners of our fellow human beings? Are we not all children of the same Mother Earth? Do we not all share the same humanity?

Killing a human being because of their race or religion is a despicable act that not only stains our hands with blood but also corrupts our souls. It is a crime against humanity, an affront to life itself.

In Europe, which prides itself on its civilisation, where the Enlightenment gave rise to the ideals of freedom and equality, the spectre of racism is eating away at its foundations like poisonous ivy. In the cobbled streets where Voltaire and Rousseau once walked, the voices of those calling for a world free from racial discrimination are now being raised.

Invisible skin tonesthose that do not conform to the white, Western idealare relegated to the margins of society. They belong to those who live in the outskirts of cities, those who face discrimination at work, those who endure harassment in the streets. Their stories are a testament to the struggle for equality.

Aminata Diallo, a young French woman of Guinean descent, saw her dream of becoming a police officer shattered because of her skin colour. She passed the physical tests with flying colours, yet her "athletic performance" was deemed "insufficient" during an interview riddled with racist stereotypes. Aminata refused to give up, reported the discrimination and became a symbol of the fight against institutional racism.

In European cities, where monuments to freedom stand tall, young Arabs and Muslims are subjected to discrimination and suspicion. Their names, their clothes and their customs become grounds for mistrust and stigmatisation. Racism is not a ghost from the past; it is a present-day



Mujeres de Afganistán

reality in twenty-first-century Europe. It is a wound that bleeds in the streets, in schools, on beaches and in cities. It is an injustice crying out for change, for a Europe where every skin tone is visible and every person is equal.

In the land of the Stars and Stripes, where the flag of freedom flies, the shadows of racism spread like a blanket of pain and inequality. In the streets where the voices of **Martin Luther King** and **Rosa Parks** once rang out, the cries of those demanding a world free from racial discrimination are heard once more: the voices of those whose skin has been scorched by the sun of injustice, those who do not fit the white, Anglo-Saxon ideal.

Ahmaud Arbery, a young African American man, was pursued and murdered by three white men while jogging through a neighbourhood in Georgia. His crime? Being Black and running through a place that was not considered "his". His death, another case of racially motivated brutality, sparked a wave of protests across the country.

In American classrooms, where lessons in democracy are taught, Black and Hispanic children encounter a reality that denies them that very democracy. Underfunded schools, less well-prepared teachers and textbooks that barely reflect their history are part of everyday life for these communities. They are marginalised and deprived of opportunities. On the streets of Minneapolis, where justice should prevail, **George Floyd** was brutally murdered by a white police officer. His death, recorded on video and shared by millions of people, became a symbol of the racial violence ravaging the country. His name became a mantra at protests for equality. In cities across the United States, where the struggle for civil rights is far from over, Black people continue to be victims of discrimination and violence. It is a legacy of slavery that refuses to die, a wound that continues to bleed at the heart of the world's most powerful nation.

In the classrooms of Myanmar (Burma), where education is used as a tool of control, **Rohingya** children are denied their right to education. They are refused access to schools, forced to learn in a language that is not their own and taught to hate other races. Buddhist extremist violence has stained the land red, while the Rohingya minority has become the victim of ethnic cleansing. Their homes are burned, they are mercilessly murdered, and their right to life is denied. They are among the most forgotten victims in the struggle for peace.

In the streets of Venezuela, where the economic and social crisis has taken a devastating toll, Venezuela's Indigenous peoples are victims of discrimination and violence. They are denied access to land, natural resources and justice.

In the cities of China, where surveillance is omnipresent, the Uyghur minority finds itself living under a system of apartheid. They are deprived of freedom of movement, religious freedom and cultural freedom. They are among the victims of repression by the Chinese regime.

In Afghanistan, girls have been banned from attending school, forced to learn a single, prescribed worldview and taught to despise other religions. The Taliban takeover in August 2021 marked a turning point, a return to a past that many Afghans believed they had left behind. Women are the main victims of this new regime. They have been stripped of basic rights, including access to education and employment. Their freedom of movement has also been restricted, and they are required to cover their faces in public. All of this risks creating fertile ground for international terrorism. It is a regime driven by resentment, intent on repaying difference with even more resentment.

In the classrooms of Rwanda, where education became a weapon of hatred, Hutu children were taught to exterminate their Tutsi neighbours. They were instilled with contempt, their minds were poisoned, and they were turned into instruments of unspeakable barbarism.

In the streets of Srebrenica, Bosnia, where international protection was conspicuously absent, thousands of Muslim men and boys were massacred by Serbian forces. This act of ethnic cleansing etched an infamous chapter into the memory of history. Between 8,000 and 8,372 Bosnian Muslims were brutally murdered by Bosnian Serb forces under the command of General **Ratko Mladić**. Srebrenica had been declared a "safe area" by the United Nations in 1993, yet the Dutch peacekeepers stationed there were unable to prevent the city from falling to the Serbs. After Srebrenica was captured, thousands of men and boys sought refuge at the UN base, while women, elderly people and girls were forced to flee through the forests. Bosnian Serb forces separated Muslim men and boys from among the refugees and systematically executed them in the days that followed. The killings took place at various locations, including Potočari, Kravica and Bratunac.

The skin of hatred is no accident. It is a social construct, a product of fanaticism, ignorance and fear. It is time to awaken from this slumber of hatred and barbarism. It is time to open our eyes and hearts to the beauty of [diversity]. It is time to understand that the only race that truly matters is the human race, and that the only religion that can truly unite us is the religion of love and respect for life. Only then, when we are able to look one another in the eye regardless of our skin colour or beliefs, will we have taken the first step towards a truly just and fraternal world.



Uyghur people

MARTA CONTRERAS, TRASCENDIENDO LA FOTOGRAFÍA CONVENCIONAL

MARTA CONTRERAS, TRANSCENDING CONVENTIONAL PHOTOGRAPHY

Explorando la singularidad de la belleza retratada en la obra de Marta Contreras Simó.

Through her lens, fashion becomes an artistic expression of individuality.

Por Mónica Cascanueces

Bajo un enfoque vanguardista que fusiona distintas disciplinas, la artista barcelonesa Marta Contreras ha dejado una huella indeleble que trasciende los límites convencionales del mundo de la fotografía.

Las mujeres ocupan el centro de su obra. La artista afirma que le inspira crear imágenes de mujeres de distintos países, imaginadas con personalidad, libertad y confianza. La presencia recurrente de figuras asiáticas o de rasgos asociados con Asia puede interpretarse como parte de su exploración de la belleza singular y de personajes culturalmente diversos; sin embargo, no debe presentarse como una explicación definitiva sin una declaración suya.

Más que documentar personas reales, sus imágenes construyen universos imaginarios donde moda, identidad y tecnología se combinan para reivindicar la individualidad y la fuerza femeninas.

Una pasión latente por el arte y la moda guío a la nativa de Barcelona a explotar fronteras creativas a través de la inteligencia artificial, donde encuentra las herramientas para dar vida a imágenes que habitan en su mente.

El proceso creativo de Marta Contreras es una travesía de tiempo y dedicación, donde la búsqueda de la imagen perfecta se convierte en una minuciosa tarea que implica una sólida experimentación y conexión profunda con su visión artística. Una mirada aguda por los detalles, la composición y la estética acompaña todas sus fotografías y, a través de su lente, la moda se convierte en una manifestación artística de la individualidad.

La incorporación de elementos fugaces como luz y movimiento, transforman la experiencia del espectador en algo temporal y cambiante, capturando la naturaleza efímera de la realidad que invita a reflexionar sobre la permanencia, la continuidad y la evolución con el paso del tiempo. Tejiendo narrativas visuales que profundizan el vínculo entre la moda, el estilo y el atractivo visual.

ENG: Through an avant-garde approach that merges different disciplines, Barcelona-born artist Marta Contreras has left an indelible mark, pushing beyond the conventional boundaries of the world of photography.

Women occupy a central place in her work. The artist explains that she is inspired by creating images of women from different countries, imagined with personality, freedom and confidence. The recurring presence of Asian women or figures with features associated with Asia can be interpreted as part of her exploration of distinctive beauty and culturally diverse characters; however, this should not be presented as a definitive explanation without a statement from the artist herself.

Rather than documenting real people, her images construct imaginary worlds in which fashion, identity and technology come together to celebrate female individuality and strength.

A deep-rooted passion for art and fashion has led the Barcelona native to push creative boundaries through artificial intelligence, finding in it the tools to bring to life the images that inhabit her mind.

Marta Contreras's creative process is a journey that demands time and dedication, in which the pursuit of the perfect image becomes a meticulous task involving extensive experimentation and a profound connection with her artistic vision. A keen eye for detail, composition and aesthetics is evident throughout her photographs.

The incorporation of fleeting elements such as light and movement transforms the viewer's experience into something transient and ever-changing, capturing the ephemeral nature of reality and inviting reflection on permanence, continuity and evolution over time. She weaves visual narratives that deepen the connection between fashion, style and visual appeal.

















MU PAN Y EL MITO DEL CÍRCULO INFINITO

MU PAN AND THE MYTH OF THE INFINITE CIRCLE

Sus composiciones, pobladas por ejércitos de seres, bestias fabulosas y figuras que se multiplican hasta el vértigo, evocan mandalas.

His compositions, populated by armies of beings, fabulous beasts and figures that multiply to the point of vertigo, evoke mandalas.

Por Annapurna Hill

Cuentan que, antes de que existiera el tiempo, el universo era una flor cerrada que dormía en el centro de la nada. Cuando sus pétalos se abrieron, nacieron los animales, las montañas y las criaturas que habitan los sueños. De aquel primer movimiento surgió un lenguaje secreto: el círculo, símbolo de la totalidad, del eterno retorno y de la frágil frontera entre el orden y el caos.

En el universo pictórico de Mu Pan, este mito parece despertar. Sus composiciones, pobladas por ejércitos de seres, bestias fabulosas y figuras que se multiplican hasta el vértigo, evocan mandalas donde cada criatura ocupa un lugar dentro de una maquinaria cósmica. Nada está aislado; cada gesto responde a otro, cada cuerpo prolonga una forma, como si la vida entera obedeciera a una coreografía ancestral.

La geometría de la mandala, sus simetrías y la repetición de motivos pueden expresar ideas como la totalidad, el equilibrio, la transformación y el ciclo de la vida. La palabra mandala procede del sánscrito y significa, aproximadamente, «círculo». Sin embargo, su sentido tradicional es mucho más amplio, designa una representación organizada del mundo sagrado, en la que cada forma, color y posición puede tener un significado específico.

Las escenas de Mu Pan se despliegan en espirales imaginarias, constelaciones de escamas, plumas, garras y rostros que se repiten con la insistencia de un conjuro. Los motivos florales y animales parecen brotar unos de otros, entrelazándose en arquitecturas minuciosas donde lo grotesco convive con lo sagrado. La mirada se pierde en esa abundancia, incapaz de abarcar el conjunto, y comprende que contemplar también puede ser una forma de entrar en trance. Quizá Mu Pan pinte mapas de un universo que solo existe mientras lo observamos.

ENG: Legend has it that before time existed, the universe was a closed flower sleeping at the heart of nothingness. When its petals unfolded, animals, mountains and the creatures that inhabit our dreams came into being. From that first movement emerged a secret language: the circle, a symbol of wholeness, eternal return and the fragile boundary between order and chaos. In Mu Pan's pictorial universe, this myth seems to awaken. Nothing exists in isolation; every gesture responds to another, every body extends a form, as though all life obeyed an ancestral choreography.

The geometry of the mandala, its symmetries and the repetition of motifs can express ideas such as wholeness, balance, transformation and the cycle of life. The word mandala comes from Sanskrit and roughly means "circle." Its traditional meaning, however, is far broader: it refers to an ordered representation of the sacred world, in which every shape, colour and position may carry a specific significance. Mu Pan's scenes unfold in imaginary spirals, constellations of scales, feathers, claws and faces repeating with the insistence of an incantation. Floral and animal motifs seem to emerge from one another, intertwining in intricate architectures where the grotesque coexists with the sacred.

The eye loses itself in this abundance, unable to take in the whole, and comes to understand that contemplation, too, can be a form of entering a trance. As in ancient mandalas, the centre is more than a point, it is both the origin and the promise of return. Around it, the multiplication of forms suggests cycles of creation and destruction, the struggle between opposing forces and the coexistence of worlds that never fully resolve themselves. Beauty and monstrosity share the same pulse, as though they were masks of a single divinity. Perhaps Mu Pan paints maps of a universe that exists only for as long as we observe it.









LA INQUIETANTE BELLEZA DE LA PINTURA FIGURATIVA DE BENJAMIN SPIERS

THE UNSETTLING BEAUTY OF BENJAMIN SPIERS' FIGURATIVE PAINTING

El pintor figurativo británico explora los territorios más perturbadores de la condición humana.

The British figurative painter explores the most unsettling territories of the human condition.

Por Coach Hitchcockie

A través de una obra contemporánea Benjamin Spiers combina la intensidad de los grandes maestros clásicos con la libertad expresiva de las vanguardias. En sus retratos, las figuras se deforman, se retuercen y parecen emerger de los rincones más oscuros de la psique, en un universo donde lo reconocible convive con lo extraño.

Su pintura establece un diálogo entre épocas y lenguajes artísticos. Del Renacimiento y el Barroco recoge el dominio técnico, el realismo y la teatralidad, del cubismo y el surrealismo, la capacidad de distorsionar la realidad y cuestionar sus límites. El resultado son composiciones de gran fuerza visual, en las que la belleza clásica adquiere una dimensión inquietante y contemporánea.

Phoebe Saatchi Yates y Arthur Yates han destacado la intensidad de sus cuadros, comparable, a su juicio, a la de las grandes obras renacentistas y barrocas, aunque con una sensibilidad plenamente actual.

Según ambos, Spiers ha dedicado 25 años a estudiar estas tradiciones y desarrollar un lenguaje propio, capaz de combinar dramatismo, pasión e intriga sutil sin caer en las convenciones académicas.

Su universo creativo se alimenta de referencias tan diversas como el cine de Quentin Tarantino y Alfred Hitchcock, y la pintura y la escultura de Velázquez, Rubens, Rembrandt y Bernini. Esta amalgama de influencias no responde a una fórmula cerrada, sino a una búsqueda intuitiva de imágenes, gestos y atmósferas que puedan convivir sobre el lienzo.

El propio artista describe su método con una metáfora singular asemejandose a un cerdo trufero con una nariz incorpórea que olfatea constantemente en busca de aquello que desea. En esa tensión entre disciplina e instinto reside buena parte del atractivo de su obra.

ENG: Through a contemporary body of work, Benjamin Spiers combines the intensity of the great classical masters with the expressive freedom of the avant-garde. In his portraits, figures become distorted and contorted, seeming to emerge from the darkest corners of the psyche, in a universe where the recognisable coexists with the strange.

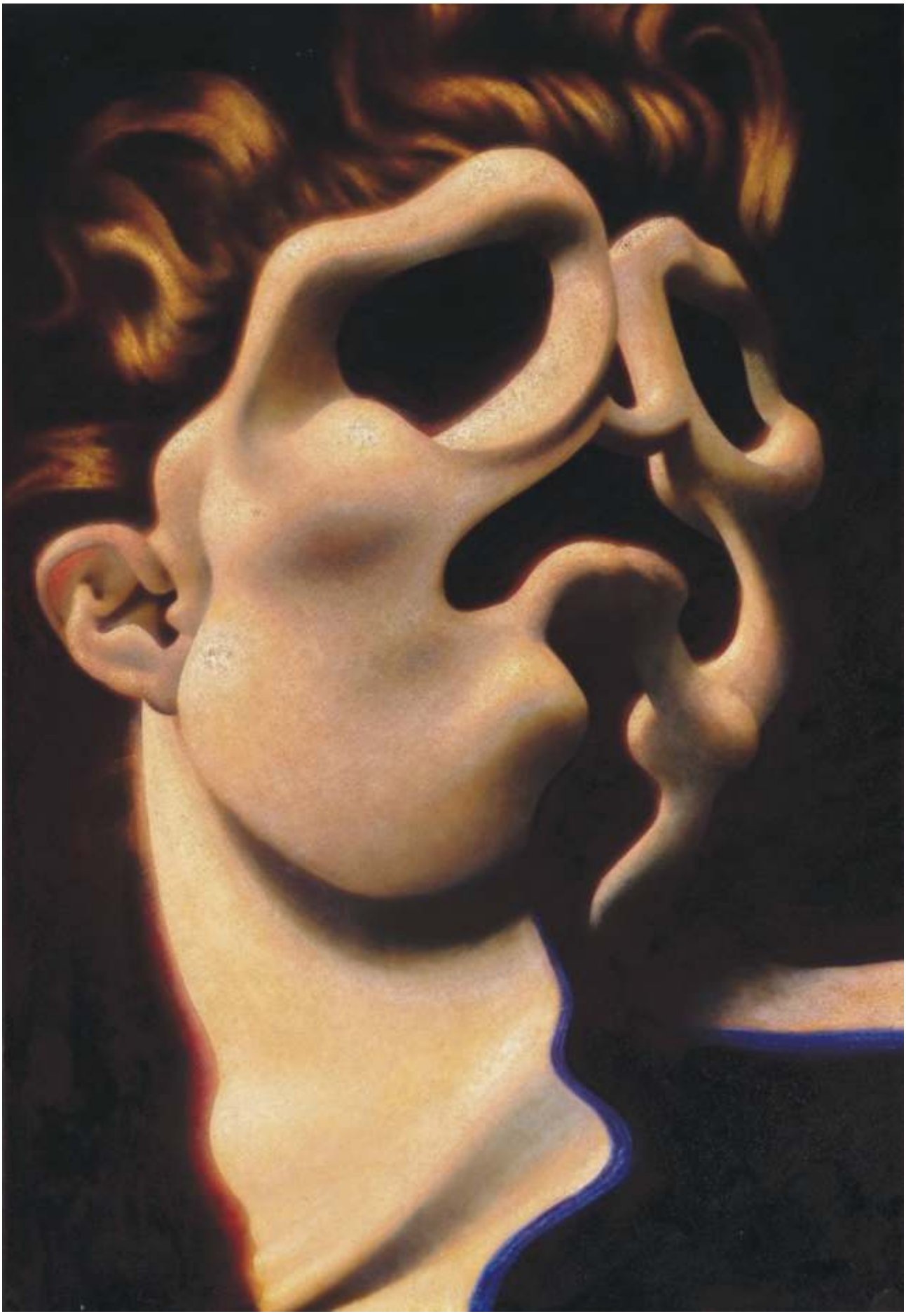
His painting establishes a dialogue between different eras and artistic languages. From the Renaissance and Baroque periods, he draws technical mastery, realism and theatricality; from Cubism and Surrealism, the ability to distort reality and challenge its boundaries. The result is a series of visually powerful compositions in which classical beauty takes on an unsettling, contemporary dimension.

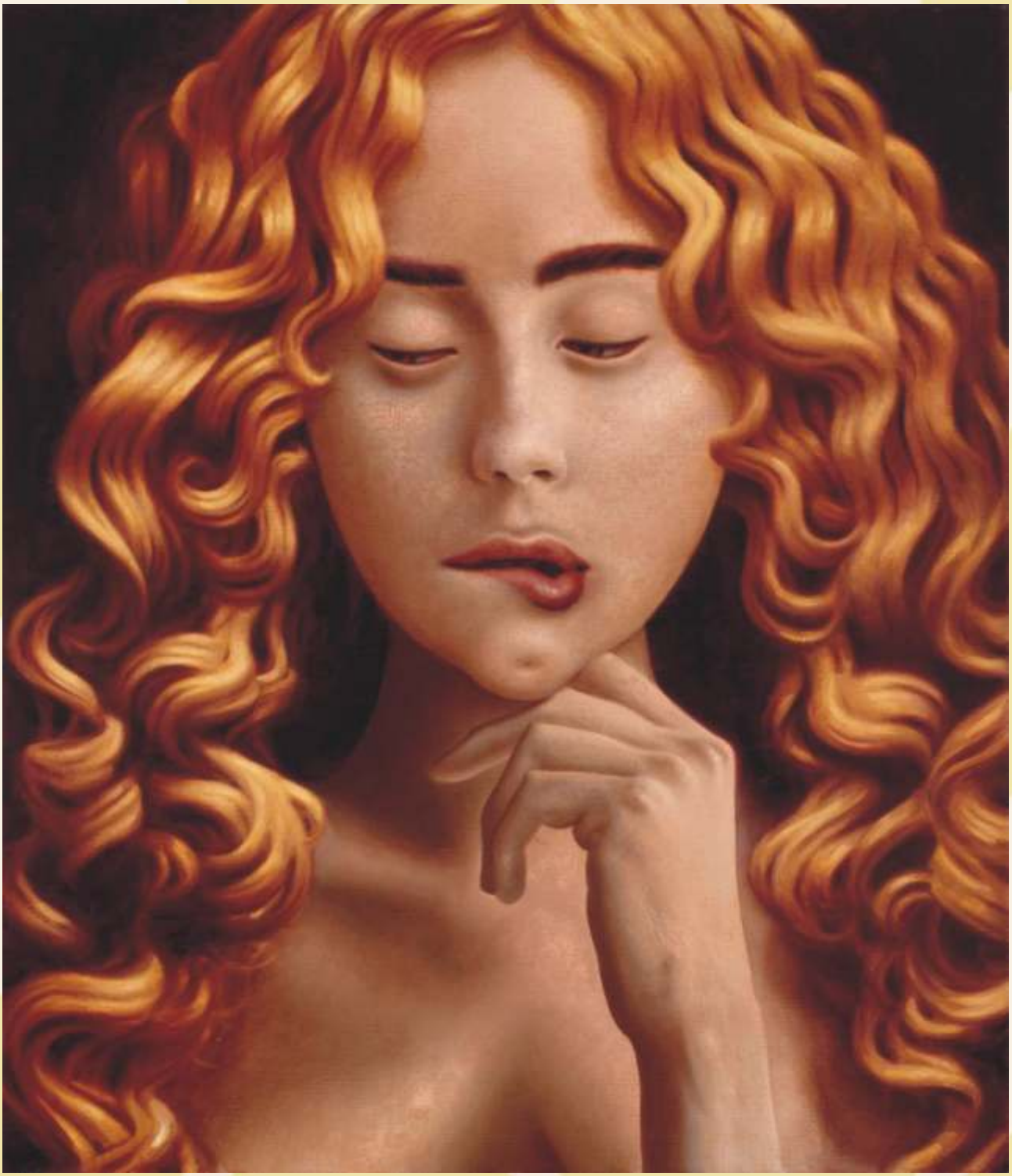
Phoebe Saatchi Yates and Arthur Yates have highlighted the intensity of his paintings, which they consider comparable to that of great Renaissance and Baroque masterpieces, yet imbued with an entirely contemporary sensibility. In their view, Spiers has spent 25 years studying these traditions and developing a language of his own, one capable of combining drama, passion and subtle intrigue without falling into academic conventions.

His creative universe draws on a diverse range of references, from the films of Quentin Tarantino and Alfred Hitchcock to the painting and sculpture of Velázquez, Rubens, Rembrandt and Bernini. This amalgamation of influences is not governed by a fixed formula, but rather by an intuitive search for images, gestures and atmospheres that can coexist on the canvas.

The artist himself describes his method through a singular metaphor: he considers himself "a visual truffle pig", an incorporeal nose constantly sniffing out whatever it desires.







LOS MODELOS DOMINANTES DE MASCULINIDAD DE FABIÁN CHÁIREZ

THE DOMINANT MODELS OF MASCULINITY BY FABIÁN CHÁIREZ

Cháirez reivindica cuerpos y sexualidades poco representados en el imaginario artístico mexicano.

Cháirez champions bodies and sexualities that are underrepresented in the Mexican artistic imagination.

Por Jacinta Mondragón

La obra del pintor mexicano plantea una pregunta interesante: ¿qué ocurre cuando uno de los grandes símbolos de la virilidad mexicana aparece vestido de una manera que incomoda precisamente a quienes más defienden esa virilidad? La respuesta, al parecer, es que puede organizarse una revolución… de opiniones, indignaciones y susceptibilidades.

Su cuadro **La Revolución**, que representa a Emiliano Zapata con atributos tradicionalmente asociados a la feminidad, desató una fuerte polémica en México. Pero reducir su trabajo a la provocación sería quedarse en la superficie, aunque la superficie, en su caso, venga cargada de erotismo, colores intensos y una saludable falta de reverencia hacia los iconos nacionales. La representación con características femeninas del héroe revolucionario, Emiliano Zapata, tocó la sensibilidad masculina hegemónica de muchos en México.

¿Arte woke o ajuste de cuentas personal? ¿Es Cháirez un artista woke? En sentido amplio, su obra encaja en buena parte de las reivindicaciones asociadas a esa sensibilidad: visibilidad de las minorías, crítica de las estructuras de poder y revisión de los símbolos tradicionales. Sin embargo, etiquetarlo simplemente como woke sería tan cómodo como confundir un cuadro con su etiqueta de la galería.

Su discurso también nace de una experiencia personal. El artista ha explicado que, como hombre homosexual, moreno y de origen humilde, no se sentía representado por los modelos masculinos predominantes, ni siquiera por algunas referencias del propio arte LGBT+. ¿Pinta, entonces, lo que le ha oprimido? En parte, sí: transforma sus experiencias y las tensiones sociales en imágenes que cuestionan aquello que considera excluyente. Pero no se limita a desahogarse con un pincel; construye deliberadamente un lenguaje visual que altera los códigos del erotismo, la religión y la identidad nacional.

ENG The work of the Mexican painter raises an intriguing question: what happens when one of the great symbols of Mexican virility appears dressed in a way that unsettles precisely those who defend that virility most fiercely? The answer, it seems, is that a revolution can erupt… a revolution of opinions, outrage, and wounded sensibilities.

His painting **La Revolución**, which depicts. Emiliano Zapata with attributes traditionally associated with femininity, sparked fierce controversy in Mexico. But reducing his work to provocation alone would be to remain at the surface level, even if, in his case, that surface is charged with eroticism, vivid colors, and a healthy irreverence toward national icons. The revolutionary hero Emiliano Zapata's portrayal with feminine characteristics struck a nerve with the hegemonic masculine sensibilities of many Mexicans.

Woke art or personal reckoning? Is Cháirez a woke artist? Broadly speaking, much of his work aligns with the demands associated with this sensibility: minority visibility, criticism of power structures, and a reassessment of traditional symbols. However, simply labeling him woke would be as convenient as confusing a painting with its gallery label. His artistic discourse also stems from personal experience. The artist has explained that, as a gay, brown-skinned man from a humble background, he did not feel represented by prevailing models of masculinity, not even by some of the references found within LGBT+ art itself. Does he, then, paint what has oppressed him? In part, yes: he transforms his experiences and social tensions into images that challenge what he sees as exclusionary. He deliberately constructs a visual language that disrupts the codes of eroticism.











LA FICCIÓN DEL SER, CAPTURADA POR ENRIQUE LÓPEZ

THE FICTION OF BEING, CAPTURED BY ENRIQUE LÓPEZ

El artista de Aguascalientes, México nacido en 1993 construye una obra donde el cuerpo nunca es una forma estable, sino un escenario en disputa.

Born in Aguascalientes, Mexico, in 1993, the artist creates a body of work in which the body is never a stable form, but rather a contested site.

Por Mónica Cascanueces

Una obra artística que podría leerse como una archivo de recuerdos, repertorio de imágenes heredadas y superficie sobre la que la cultura escribe sus expectativas. A través de la pintura, la escultura, el vídeo, la performance y la instalación, el artista entrelaza historia del arte, cultura popular y experiencia íntima para examinar cómo se fabrica una identidad y qué ficciones necesitamos para sostenerla.

En I Am The Resurrection and I Am The Life, el cuerpo aparece como una arquitectura compuesta de fragmentos, referencias y signos que oscilan entre lo monumental y lo familiar. Lo sagrado convive con lo pop; el humor desarma la solemnidad y lo cotidiano adquiere una presencia ritual. Suspendidas en el espacio, estas formas parecen elevarse o deshacerse, atrapadas en una transformación continua.

Esta inestabilidad atraviesa también los proyectos vinculados a la repetición y al fracaso. En ellos, la adultez y la práctica artística se revelan como ejercicios de ensayo y error: una sucesión de intentos, tropiezos, pequeñas victorias y vergüenzas. La figura del artista se duplica en sus obras, y las obras devuelven una imagen transformada de quien las produce. Entre el impostor y el protagonista, la identidad se convierte en una actuación que nunca termina de fijarse. Una réplica escultórica de su brazo, pintada como un cielo nocturno de constelaciones fluorescentes y sosteniendo un narciso blanco, condensa esa tensión. La imagen enlaza la memoria infantil con la promesa adulta, y convierte el miedo a la oscuridad en metáfora de una vulnerabilidad persistente: crecer implica abandonar certezas sin dejar de buscar señales.

López Llamas trabaja precisamente en ese umbral donde la intimidad se vuelve lenguaje compartido. Sus obras construyen situaciones ambiguas en las que reconocemos el artificio de nuestras propias máscaras con humor, nostalgia y extrañeza.

ENG: His artistic practice can be read as an archive of memories, a repertoire of inherited images and a surface onto which culture inscribes its expectations. Through painting, sculpture, video, performance and installation, the artist interweaves art history, popular culture and intimate experience to examine how identity is constructed and what fictions we need in order to sustain it.

In I Am The Resurrection and I Am The Life, the body emerges as an architecture composed of fragments, references and signs that oscillate between the monumental and the familiar. The sacred coexists with the pop, humour dismantles solemnity, and the everyday takes on a ritualistic presence. Suspended in space, these forms seem to rise or dissolve, caught in a continuous state of transformation.

This instability also runs through projects concerned with repetition and failure. In these works, adulthood and artistic practice are revealed as exercises in trial and error: a succession of attempts, stumbles, small victories and moments of embarrassment. The artist's figure is duplicated in his works, while the works, in turn, return a transformed image of their maker. Caught between impostor and protagonist, identity becomes an ongoing performance that never quite settles into a fixed form.

A sculptural replica of his arm, painted as a night sky filled with fluorescent constellations and holding a white narcissus, encapsulates this tension. The image links childhood memory with the promise of adulthood, transforming the fear of darkness into a metaphor for enduring vulnerability: growing up means abandoning certainties while continuing to search for signs.

López Llamas works precisely at that threshold where intimacy becomes a shared language. His works construct ambiguous situations in which we recognise the artifice of our own masks through humour, nostalgia and a sense of estrangement.


















BANG

JORDI DÍAZ ALAMÀ Y EL PULSO DE LA VIDA

JORDI DÍAZ ALAMÀ AND THE PULSE OF LIFE

Hay artistas que pintan lo que ven y otros que consiguen revelar aquello que permanece oculto bajo la superficie.	Some artists paint what they see; others manage to reveal what remains hidden beneath the surface.

Por Oriol Serra

En sus obras, la pintura respira, la piel habla y el cuerpo se convierte en un territorio donde conviven deseo, intimidad, belleza y vulnerabilidad. Formado en Bellas Artes por la Universidad de Barcelona y perfeccionado en la prestigiosa Florence Academy of Art, en Italia, Alamà ha forjado un lenguaje propio a partir del dominio del oficio clásico y una mirada profundamente contemporánea. Sus encuentros con maestros como Odd Nerdrum, Guillermo Muñoz Vera y Antonio López han enriquecido una trayectoria marcada por la búsqueda constante de la verdad pictórica. En 2013 fundó la Barcelona Academy of Art, consolidando su compromiso con la excelencia técnica y la transmisión del conocimiento artístico.

Pero la destreza no es el destino, sino el punto de partida. En Alamà, la precisión del dibujo y la riqueza de la materia pictórica se ponen al servicio de algo más íntimo: la presencia humana. Sus personajes no posan simplemente; existen. Habitan el lienzo con una naturalidad silenciosa, lejos de artificios, donde cada gesto y cada pliegue de la piel adquieren una intensidad inesperada.

Su exploración del erotismo desafía los códigos visuales dominantes. Frente al cuerpo convertido en objeto de consumo, propone una sensualidad serena, cotidiana y libre de estridencias. El deseo deja de ser espectáculo para convertirse en experiencia, encuentro e introspección. Y al reivindicar también el desnudo masculino, amplía los márgenes de una tradición artística que todavía distribuye de manera desigual la visibilidad de los cuerpos.

En obras como 'Egolatríada', la aparente celebración del placer esconde una reflexión sobre la soledad, la intimidad y la compleja relación del individuo consigo mismo y con los demás. La imagen seduce, desconcierta y, finalmente, invita a mirar de nuevo.

Presente en colecciones y exposiciones nacionales e internacionales, Jordi Díaz Alamà demuestra que el realismo puede ser mucho más que una reproducción impecable de la realidad: puede convertirse en emoción, pensamiento y experiencia compartida. Su pintura no necesita alzar la voz. Le basta con rozar la piel para llegar al alma.

ENG: In his works, paint breathes, skin speaks, and the body becomes a territory where desire, intimacy, beauty, and vulnerability coexist. Trained in Fine Arts at the University of Barcelona and further refined at the prestigious Florence Academy of Art in Italy, Alamà has forged his own artistic language through a mastery of classical technique and a profoundly contemporary perspective. His encounters with masters such as Odd Nerdrum, Guillermo Muñoz Vera, and Antonio López have enriched a career marked by an unceasing quest for pictorial truth. In 2013, he founded the Barcelona Academy of Art, consolidating his commitment to technical excellence and the transmission of artistic knowledge.

Yet technical skill is not the destination, but the starting point. In Alamà's work, the precision of drawing and the richness of pictorial texture serve something more intimate: human presence. His figures do not simply pose; they exist. They inhabit the canvas with a quiet naturalness, far removed from artifice, where every gesture and every fold of the skin takes on an unexpected intensity.

His exploration of eroticism challenges dominant visual conventions. In contrast to the body reduced to an object of consumption, he proposes a sensuality that is serene, everyday, and free from excess. Desire ceases to be spectacle and becomes experience, encounter, and introspection. By also reclaiming the male nude, he broadens the boundaries of an artistic tradition that still distributes visibility among bodies unequally.

In works such as Egolatríada, the apparent celebration of pleasure conceals a reflection on solitude, intimacy, and the complex relationship individuals have with themselves and with others. The image seduces, unsettles, and ultimately invites us to look again.

Featured in national and international collections and exhibitions, Jordi Díaz Alamà demonstrates that realism can be much more than a flawless reproduction of reality: it can become emotion, thought, and experience.













RAÍZ FUTURA: DISEÑAR DESDE LA IDENTIDAD PARA IMAGINAR LO QUE VIENE

FUTURE ROOTS: DESIGNING FROM IDENTITY TO IMAGINE WHAT LIES AHEAD

Mallorca Design Day abre una nueva etapa: cinco días del 8 al 12 de marzo '27, para celebrar el diseño en todas sus formas.

Mallorca Design Day embarks on a new chapter: five days, from 8 to 12 March 2027, celebrating design in all its forms.

Por John Headhunter

El encuentro amplía su formato y se convierte en un festival que conectará arquitectura, interiorismo, moda, food design y paisajismo en Palma e Inca.
No es solamente un cambio de nombre, sino una nueva etapa. "Pasamos de una jornada a una semana dedicada al diseño, con una programación que integra cinco disciplinas: arquitectura, interiorismo, moda, food design y paisajismo", explica Raquel Arañón, fundadora y directora de Mallorca Design Day. El proyecto, que celebró su quinta edición en 2025 da así un paso adelante para ampliar su alcance y tender puentes entre distintas formas de entender y practicar el diseño.
El hilo conductor de esta sexta edición será «Raíz futura», un lema que invita a mirar hacia adelante sin renunciar al conocimiento, la identidad y los recursos del territorio. La propuesta plantea el diseño como un diálogo entre tradición e innovación, entre los materiales y las nuevas tecnologías, entre la memoria de lo que somos y las posibilidades de lo que podemos llegar a crear.
La innovación, la evolución de los materiales y los procesos de fabricación, así como la relación entre diseño, tecnología y creatividad, ocuparán un lugar destacado en la programación. Un recorrido por disciplinas que, desde perspectivas diferentes, comparten la capacidad de transformar nuestra manera de habitar, vestir, disfrutar y relacionarnos con el entorno.
La transformación de Mallorca Design Day en festival aspira a ampliar las oportunidades de encuentro entre profesionales, empresas y agentes vinculados al sector creativo. Arquitectura, interiorismo, moda, gastronomía entendida desde el diseño y paisajismo compartirán protagonismo en una propuesta que busca mostrar la diversidad del diseño y su conexión con la vida cotidiana.

ENG: The event expands its format and becomes a festival bringing together architecture, interior design, fashion, food design, and landscape design in Palma and Inca.
"This is not simply a name change, but the beginning of a new chapter. We are moving from a single day to a week dedicated to design, with a programme spanning five disciplines: architecture, interior design, fashion, food design, and landscape design," explains Raquel Arañón, founder and director of Mallorca Design Day. Having celebrated its fifth edition in 2025, the initiative is now taking a step forward, broadening its reach and building bridges between different approaches to understanding and practising design.
The guiding theme of this sixth edition will be "Future Roots", a concept that invites us to look ahead without losing sight of the territory's knowledge, identity, and resources. The proposal presents design as a dialogue between tradition and innovation, materials and new technologies, the memory of who we are and the possibilities of what we can create.
Innovation, the evolution of materials and manufacturing processes, and the relationship between design, technology, and creativity will feature prominently in the programme. It will be a journey through disciplines that, from different perspectives, share the ability to transform the way we live, dress, experience pleasure, and interact with our surroundings.
The transformation of Mallorca Design Day into a festival aims to create more opportunities for professionals, businesses, and key players in the creative industries to connect. Architecture, interior design, fashion, food design, and landscape design will share the spotlight in a programme that seeks to showcase the diversity of design and its connection to everyday life.

Mallorca Design Day

Ahora Mallorca Design Festival
Del 8 al 12 de marzo de 2027
Cinco disciplinas: arquitectura, interiorismo, moda, food design y paisajismo

Nace VÉRTICE, un foro de pensamiento, innovación y conexión que reunirá a marcas, diseñadores, estudios creativos, empresas e instituciones para compartir ideas, mostrar productos y materiales, y abrir nuevas oportunidades de colaboración.

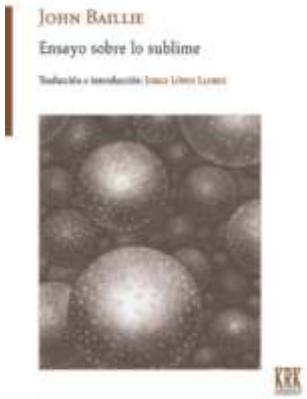
Comisariado por el Design Institute of Spain (D!OS) y acogido por la Autoridad Portuaria de Baleares, VÉRTICE forma parte de Raíz futura, el concepto que guía esta edición del festival: diseñar desde el origen hacia el mañana.







La presentación contó con la participación de Alfons Gómez, director general de Industria y Polígonos Industriales del Govern; Juan Mellen, presidente del Design Institute of Spain; Ariadna Salvador, fundadora de Ninumá Design Concept, y David Martínez, fundador de Minimal Studio y Raquel Arañón fundadora / directora de Mallorca Design Day



Ensayo sobre lo sublime

Por John Baillie

Lo sublime fue una categoría estética fundamental para comprender las transformaciones culturales del siglo XVIII, que desplazaron el predominio tradicional de la belleza y favorecieron la experimentación artística de los siglos posteriores. Aunque destacan las aportaciones de Pseudo-Longino, Edmund Burke e Immanuel Kant, John Baillie consolidó su concepción como categoría estética general en su Ensayo sobre lo sublime (1747). Baillie extendió lo sublime a la naturaleza, las emociones, las artes y las ciencias, convirtiéndolo en un concepto.

ENG: The sublime was a fundamental aesthetic category for understanding the cultural transformations of the eighteenth century, which challenged the traditional predominance of beauty and encouraged the artistic experimentation of subsequent centuries. Although the contributions of Pseudo-Longinus, Edmund Burke, and Immanuel Kant are particularly noteworthy, John Baillie established the sublime as a general aesthetic category in his Essay on the Sublime (1747).

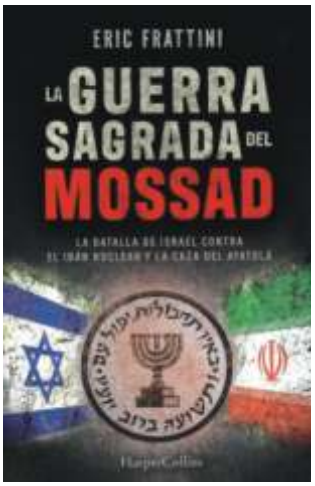


Spania, el secreto de las orcas

Por Fernando López-Mirones

Una lectura radicalmente nueva del pasado remoto, apoyada en la biología, la arqueología, la mitología, la genética y la lingüística. A través de una profunda y rigurosa investigación desarrollada durante más de treinta años, el autor recorre el estrecho de Gibraltar, el norte de África y las costas atlánticas para rastrear los vestigios de una civilización anterior a las conocidas, cuyo legado habría sido fragmentado, renombrado y ocultado por las culturas posteriores. ¿Y si el origen de la civilización estuviera ligado a una antigua alianza entre humanos, orcas y atunes rojos?

ENG: A radically new interpretation of the distant past, drawing on biology, archaeology, mythology, genetics, and linguistics. Through an in-depth and rigorous investigation spanning more than thirty years, the author explores the Strait of Gibraltar, North Africa, and the Atlantic coastlines in search of traces of a civilization predating those known to history, whose legacy may have been fragmented, renamed, and concealed by subsequent cultures.



La guerra sagada del Mossad

Por Enrique Frattini

La batalla de Israel contra el Irán nuclear y la caza del ayatolá. Una guerra en las sombras donde espías, asesinatos selectivos, sabotajes, ciberataques y operaciones clandestinas han mantenido a Oriente Medio al borde de una guerra total. Mientras Irán avanzaba en su programa nuclear, el Mossad puso en marcha una ofensiva total para impedirlo. Científicos eliminados, archivos robados, virus informáticos convertidos en armas y agentes infltrados en el corazón del régimen iraní forman parte de una historia tan increíble como real.

ENG: Israel's Battle Against a Nuclear Iran and the Hunt for the Ayatollah. A shadow war in which spies, targeted assassinations, sabotage, cyberattacks, and covert operations have kept the Middle East on the brink of all-out war. As Iran pressed ahead with its nuclear programme, Mossad launched an all-out offensive to stop it. Assassinated scientists, stolen archives, weaponised computer viruses, and agents infiltrating the very heart of the Iranian regime are all part of a story as astonishing as it is true.



Yo, negacionista

Por Fernando López-Mirones

El libro narra la investigación de un zoólogo documentalista que, durante su confinamiento, comienza a cuestionar el relato oficial sobre el origen y desarrollo de la crisis. Acostumbrado a descifrar comportamientos animales, interpretar discursos científicos y descubrir realidades ocultas, sospecha que la explicación aceptada es una narrativa cuidadosamente construida. A través de una revisión crítica de los acontecimientos y de investigaciones científicas alternativas, el autor invita al lector a cuestionar las versiones establecida.

ENG: The book recounts the investigation of a zoologist and documentary filmmaker who, during lockdown, begins to question the official narrative surrounding the origin and development of the crisis. Accustomed to deciphering animal behaviour, interpreting scientific discourse, and uncovering hidden realities, he suspects that the accepted explanation is a carefully constructed narrative. Through a critical review of events and alternative scientific research, the author invites readers to question established accounts.



Los magos de la oscuridad

Por Cristina Martín Jiménez

El nuevo libro de Cristina Martín denuncia cómo las élites tecnológicas pretenden transformar la sociedad y concentrar el poder en manos de unos pocos. A través de figuras como Elon Musk, Mark Zuckerberg, Sam Altman y Peter Thiel, la autora analiza la llamada «Ilustración Oscura», una corriente que cuestiona la democracia y promueve modelos autoritarios. El libro advierte de los peligros de la IA, la vigilancia masiva y el control social, y alerta sobre la amenaza que representan para la libertad, la igualdad y la dignidad humana.

ENG: The Wizards of Darkness, by Cristina Martín Jiménez, exposes how technological elites seek to transform society and concentrate power in the hands of a privileged few. Through figures such as Elon Musk, Mark Zuckerberg, Sam Altman and Peter Thiel, the author examines the so-called "Dark Enlightenment", a movement that challenges democracy and promotes authoritarian models of government. The book warns of the dangers of artificial intelligence, mass surveillance and social control, highlighting the threat they pose to freedom, equality and human dignity.



Morir en la era del algoritmo: una meditación

Por Ricardo Menéndez Salmón

El libro reúne dos textos que reflexionan sobre la vida, la muerte y la dignidad humana. El primero contrapone zoé, la vida mecánica y repetitiva, a bíos, la existencia individual dotada de propósito y compromiso ético, defendiendo que vivir no basta: es necesario vivir bien. El segundo aborda, desde una experiencia autobiográfica, la enfermedad y muerte del padre del escritor, explorando el derecho a una muerte digna, los límites de la escritura y la dificultad de narrar el dolor y la pérdida.

ENG: Dying in the Age of the Algorithm: A Meditation brings together two texts reflecting on life, death and human dignity. The first contrasts zoé, life as a mechanical and repetitive process, with bíos, an individual existence shaped by purpose and ethical commitment, arguing that simply living is not enough: what matters is living well. The second explores, through autobiographical experience, the writer's father's illness and death, examining the right to a dignified death, the limits of writing and the difficulty of expressing pain and loss.

A MUST HAVE



HOFF STORE PALMA
Av. de Jaume III, 5. Palma.
www.bluebananabrand.com



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



DR MARTENS MOC TOE CHERRY RED LOWELL 199€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · **pasatiempos.net**



RED WING IRON RANGER 08085: **419€**
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · **pasatiempos.net**

A MUST HAVE



JACQUES MARIE MAGE SUNGLASSES
Óptica Toscana. Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680 · **opticatoscana.com**



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



TO BASK IN THE SUN
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80 · **pasatiempos.net**



ADIDAS TOKYO: **100€**
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · **pasatiempos.net**

Rako Joies y el oro como cápsula del tiempo

Rako Joies: Gold as a Time Capsule

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

Más que simplemente crear joyas, una joyería-taller con dedicación como Rako se considera guardiana de recuerdos.

More than simply creating jewellery, a dedicated jewellery workshop like Rako sees itself as a guardian of memories.



Aquí, cada cliente es escuchado, cada historia respetada y cada pieza tratada con el cuidado que merece. A lo largo de la historia de la humanidad, las joyas siempre han ocupado un lugar especial. Más que adornos de lujo o expresiones de estilo, representan sentimientos, tradiciones y lazos invisibles que conectan a personas y generaciones. Cada medalla, anillo o pulsera que pasa de mano en mano lleva consigo no solo el brillo del metal precioso, sino también el peso simbólico de quien lo lució, los momentos que marcó, las historias que vivió. En este artículo, exploraremos cómo las joyas de oro se convierten en verdaderos tesoros de recuerdos.

El oro, en sí mismo, es un metal cargado de significado. Utilizado desde las civilizaciones antiguas como moneda, ofrenda, amuleto o símbolo de poder, se distingue por su resistencia al tiempo y la corrosión. A diferencia de muchos objetos cotidianos que se pierden o se desgastan, una joya de oro puede durar siglos sin perder su brillo.

Además de crear nuevas piezas, el reto de Rako también suele ser restaurar joyas antiguas, devolverles su brillo, reparar pequeños defectos y permitir que sigan luciéndose con orgullo.

En Rako creen que cada pieza tiene alma. Cada grabado es una dedicatoria. Cada cliente forma parte de esta larga cadena de historias que conectan personas.

ENG: Here, every customer is listened to, every story is respected, and every piece is treated with the care it deserves. Throughout human history, jewellery has always held a special place. More than luxurious adornments or expressions of personal style, jewellery represents feelings, traditions, and invisible bonds that connect people and generations. Every medallion, ring, or bracelet passed down from one person to another carries not only the lustre of precious metal, but also the symbolic weight of the person who wore it, the moments it marked, and the stories it witnessed.

In this article, we explore how gold jewellery becomes a true treasure trove of memories.

Gold itself is a metal rich in meaning. Used since ancient civilisations as currency, an offering, an amulet, or a symbol of power, it is renowned for its resistance to the passage of time and corrosion. Unlike many everyday objects that are lost or worn away, a gold jewel can last for centuries without losing its lustre.

Alongside creating new pieces, Rako also takes on the task of restoring antique jewellery, bringing back its shine, repairing minor imperfections, and allowing each piece to be worn with pride once again. They believe that every piece has a soul, memories and emotions.

FOODIES & TRAVELLERS



Aponiente_niguiri de calamar

CUADERNO DE GASTRONOMÍA

El Galgo, la revolución de lo cercano

El Galgo, a revolution in the art of connection

Producto, vino y hospitalidad definen una de las aperturas más interesantes de Inca.

Quality ingredients, wine and hospitality define one of Inca's most exciting new dining spot.

Carrer de Blanquerna, 10. Inca. Mallorca. Tel. 626 757 311· gastrogalgo.com

La personalidad de una cocina no depende de los metros cuadrados, sino de la autenticidad con la que se construye una propuesta.

En una época en la que muchos restaurantes compiten por llamar la atención a través de las tendencias, **El Galgo** apuesta por un camino diferente, el de recuperar el valor de la cercanía, del producto bien tratado y del placer de compartir.

Detrás del proyecto se encuentran **Madalina** y **Manuel**, dos profesionales de la restauración que han creado un espacio donde la hospitalidad, la gastronomía y el vino dialogan de manera natural. El resultado es un restaurante acogedor, de espíritu contemporáneo y vocación clara que ofrece una experiencia honesta alrededor de la mesa.

El concepto gastronómico gira en torno al producto y a una elaboración precisa que busca potenciar el sabor sin recurrir a artificios. Manuel cocina y emplata frente a los comensales, eliminando barreras entre quien crea los platos y quien los disfruta. Esta proximidad aporta un valor añadido a la experiencia y convierte cada servicio en algo más directo y personal.

La carta está concebida para compartir. Entre sus propuestas destacan las **albóndigas de ternera con demi-glace y chips de yuca**, la **oreja crujiente con salsa de rocoto**, la **berenjena asada con miso y cacahuete** o **la presa de porc negre de Ca's Sereno acompañada de mantequilla Café de París.**

A la oferta habitual se suman sugerencias fuera de carta que aportan dinamismo y permiten incorporar nuevas elaboraciones según la temporada y la inspiración del momento.

La experiencia se completa con la cuidada selección de vinos de Madalina, una propuesta construida con sensibilidad.

ENG: At a time when many restaurants compete for attention by following the latest trends, El Galgo takes a different approach: rediscovering the value of personal connection, carefully prepared ingredients and the simple pleasure of sharing good food.
A restaurant's personality is not defined by its size, but by the authenticity behind its culinary vision.
Behind the project are Madalina and Manuel, two hospitality professionals who have created a space where hospitality, gastronomy and wine come together naturally. The result is a welcoming restaurant with a contemporary spirit and a clear purpose: to offer an honest dining experience centred around the table.

The culinary concept revolves around quality ingredients and precise cooking techniques that enhance flavour without relying on unnecessary embellishments. Manuel cooks and plates the dishes in front of the guests, breaking down the barriers between the person creating the food and those enjoying it. This close interaction adds another dimension to the experience, making each service feel more personal and direct.

The menu is designed for sharing. Highlights include beef meatballs with demi-glace and cassava crisps, crispy pig's ear with rocoto sauce, roasted aubergine with miso and peanuts, and Ca's Sereno's pork shoulder, served with Café de Paris butter.
The regular menu is complemented by off-menu specials, bringing variety and allowing new creations to feature according to the season and the inspiration of the moment.

The experience is rounded off by Madalina's carefully curated wine selection, a thoughtful collection put together with sensitivity and a keen eye for quality.



Albóndigas de ternera, demi-glace, chips de yuca



Manuel y Madalina



El Galgo. Vins, plats i més



Almejas con fondo de laksa amarilla y espuma de mantequill

La Búfala de Alaró: tradición, sabor y carácter

Hay lugares donde el dolce far niente, ese arte tan italiano de disfrutar del momento sin hacer nada más, cobra sentido.

La Búfala in Alaró: tradition, flavour and character

There are places where dolce far niente, the Italian art of enjoying the moment without having to do anything else, truly comes to life.

Germans Perelló, s/n. Alaró. Tel. 971 879 454 · labufaladealaro.com

La Búfala es uno de esos rincones donde desconectar, aunque solo sea durante un rato, se convierte en parte de la experiencia. Al entrar notas el aroma de la pizza recién hecha y, mientras el murmullo de las conversaciones se mezcla con el ir y venir de los platos, las mesas se llenan, las copas se encuentran y, poco a poco, el ritmo cotidiano queda fuera.

El éxito de La Búfala tiene mucho que ver con el respeto por el producto y los tiempos de elaboración. Sus pizzas, elaboradas con harinas italianas de alta calidad y una masa fermentada durante horas, son la mejor demostración.

A los sabores clásicos y tradicionales se suman propuestas efímeras que cambian con las temporadas. Este otoño, la temporada arrancó con la pizza Autunno, una combinación que hace honor a los sabores de la estación: mozzarella, jamón de York trufado, alcachofa, queso Búfala, tomate confitado y carpaccio de trufa. Una propuesta donde los matices suceden en cada bocado.

Aunque las pizzas son las protagonistas indiscutibles en La Búfala, merece la pena echar un vistazo a la pizarra y dejarse tentar por otras especialidades. Entre las sugerencias aparecen los **Ravioli Tirolese**, pasta fresca rellena de ricota, sofrito de puerros y con una cremosa salsa de nata y pistachos por encima o los **Ravioli Norma**, donde la berenjena frita, la salsa de tomate, la ricota fresca y la ricota salada construyen una combinación de sabores inspirada en la tradición siciliana. Platos que invitan a descubrir otra faceta de la cocina de La Búfala y recuerdan que la gastronomía italiana tiene mucho más que ofrecer.

ENG: La Búfala is one of those places where switching off, even if only for a little while, becomes part of the experience. As soon as you walk in, you are greeted by the aroma of freshly baked pizza. The hum of conversation blends with the coming and going of dishes, tables gradually fill up, glasses clink together and, little by little, the pace of everyday life fades into the background.

La Búfala's success has a lot to do with its respect for quality ingredients and traditional preparation methods. Its pizzas, made with high-quality Italian flours and dough that is left to ferment for hours, are the perfect example.

Alongside classic, traditional flavours, the menu also features seasonal specials that change throughout the year.

This autumn, the season kicked off with the Autunno pizza, a combination that pays tribute to the flavours of the season: mozzarella, truffle-infused cooked ham, artichoke, Búfala cheese, confit tomatoes and truffle carpaccio. A creation in which new layers of flavour unfold with every bite.

Although pizza is undoubtedly the star of the show at La Búfala, it is well worth taking a look at the specials board and exploring some of the other tempting dishes on offer. Among the recommendations are **Ravioli Tirolese**, fresh pasta filled with ricotta and leek sofrito, topped with a creamy sauce made with cream and pistachios; and **Ravioli Norma**, where fried aubergine, tomato sauce, fresh ricotta and salted ricotta come together in a combination inspired by Sicilian culinary traditions.

Dishes that invite you to discover another side of La Búfala's cuisine and serve as a reminder that Italian gastronomy has so much more to offer.









Son Sant Jordi, mucho más que un alojamiento de interior en Pollença

Viajar no consiste únicamente en cambiar de escenario, descansar o buscar entretenimiento.

Son Sant Jordi: Much more than a rural retreat in Pollença

Travel is not simply about changing your surroundings, relaxing or seeking entertainment

Carrer de Sant Jordi, 29. Pollença. Tel. 971 530 389 · Más información en sonsantjordi.com

Existen lugares que invitan a desconectar y otros que, además, ofrecen la oportunidad de reconectar con uno mismo, descubrir nuevas inquietudes y mirar el mundo desde otra perspectiva. Son Sant Jordi, en Pollença, pertenece a esta segunda categoría. Un espacio donde la hospitalidad va mucho más allá del alojamiento y donde cada experiencia está pensada para dejar una huella duradera.

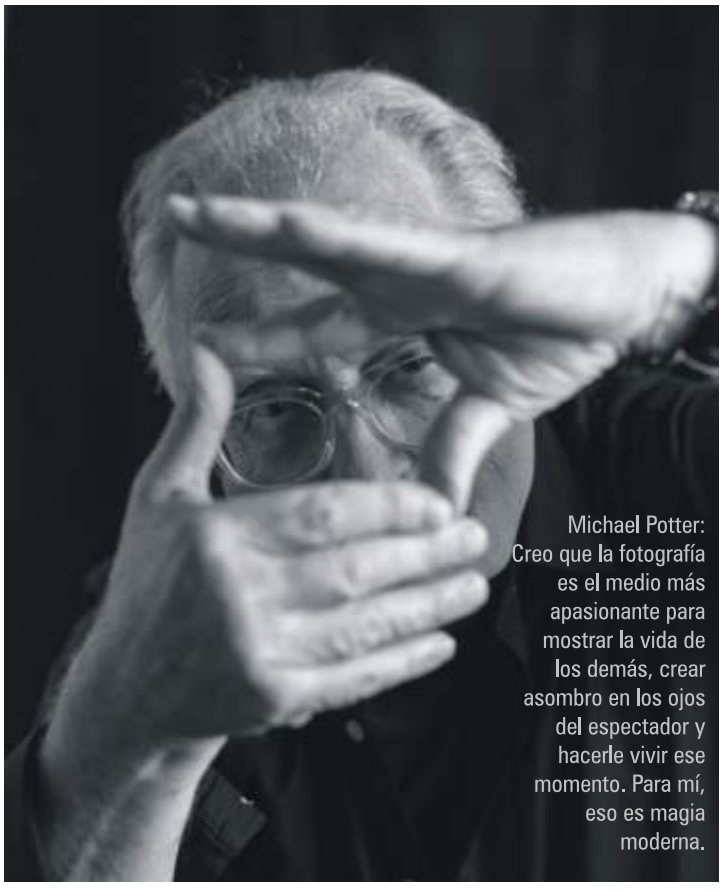
Este hotel de interior ha construido su identidad alrededor de una filosofía que combina cultura, creatividad, gastronomía y encuentro. La idea es sencilla: convertir una estancia en una vivencia capaz de inspirar, enriquecer y generar recuerdos que perduren más allá del viaje.

Una muestra de ello es su colaboración con la Galeria Fundació Bennassar, con la que impulsa actividades culturales que acercan al público a artistas, escritores y músicos. La reciente exposición de Manolo García confirma esta apuesta por el arte como punto de encuentro y como herramienta para generar nuevas conversaciones y miradas.

La misma filosofía se traslada ahora al universo de la imagen con un exclusivo taller de fotografía que se celebrará del 12 al 14 de enero de 2027. Dirigido por los fotógrafos Michael Potter y Olivia Moonen, el programa tendrá un coste de 600 euros y estará limitado a un máximo de ocho participantes, garantizando una experiencia cercana y personalizada.

Durante tres días, los asistentes explorarán la fotografía como una forma de observar, sentir e interpretar la realidad. Más allá de las cuestiones técnicas, el taller propone desarrollar la capacidad de cada participante para capturar y representar el mundo desde nuevas perspectivas, descubriendo cómo los detalles más sencillos pueden transformarse en imágenes extraordinarias.

La agenda de Son Sant Jordi continuará en primavera con The Culinary Residence, una experiencia gastronómica exclusiva que tendrá lugar del 15 al 19 y del 22 al 26 de abril de 2027. La primera convocatoria ya ha completado todas sus plazas, mientras que la segunda dispone de las últimas.



Michael Potter: Creo que la fotografía es el medio más apasionante para mostrar la vida de los demás, crear asombro en los ojos del espectador y hacerle vivir ese momento. Para mí, eso es magia moderna.

Limitada a diez participantes, esta residencia culinaria propone cinco días dedicados a la cocina, el vino y el descubrimiento del territorio. El programa combina sesiones gastronómicas con visitas a mercados, productores locales y entornos rurales, permitiendo conocer de primera mano la riqueza alimentaria de Mallorca y a las personas que mantienen viva su tradición culinaria.

La experiencia estará diseñada y dirigida por Dominic Franks, cocinero y escritor gastronómico británico reconocido por su defensa de una cocina sencilla, estacional y profundamente ligada al producto local artesanal y a los pequeños productores.

Dentro de esta misma línea gastronómica, Son Sant Jordi también organiza catas de Aceite de Oliva Virgen Extra para grupos, acompañadas de una tradicional picada de pa amb oli, una forma auténtica de acercarse a uno de los sabores más representativos de la isla. En Son Sant Jordi, el verdadero lujo no reside solamente en el lugar, sino en aquello que cada visitante se lleva al regresar.



Dominic Franks cocinero y escritor gastronómico británico

ENG: Some places invite you to switch off, while others offer something more: the opportunity to reconnect with yourself, discover new interests and see the world from a different perspective. Son Sant Jordi, in Pollença, belongs to the latter category. It is a place where hospitality goes far beyond accommodation, and where every experience is designed to leave a lasting impression.

This boutique hotel has built its identity around a philosophy that brings together culture, creativity, gastronomy and human connection. The idea is simple: to transform a stay into an experience that inspires, enriches and creates memories that last long after the journey has ended.

One example is its collaboration with Galeria Fundació Bennassar, through which it promotes cultural activities that bring audiences closer to artists, writers and musicians. The recent exhibition of works by Manolo García reflects this commitment to art as a meeting point and as a way of sparking new conversations and perspectives.

The same philosophy now extends into the world of photography with an exclusive photography workshop taking place from 12 to 14 January 2027. Led by photographers Michael Potter and Olivia Moonen, the programme costs €600 and is limited to a maximum of eight participants, ensuring an intimate and personalised experience.

Over three days, participants will explore photography as a way of observing, feeling and interpreting reality. Beyond technical skills, the workshop aims to develop each participant's ability to capture and represent the world from new perspectives, discovering how the simplest details can be transformed into extraordinary images.

Son Sant Jordi's programme continues in spring with The Culinary Residence, an exclusive gastronomic experience taking place from 15 to 19 April and from 22 to 26 April 2027. The first session is already fully booked, while only a few places remain for the second.

Limited to ten participants, this culinary residency offers five days devoted to cooking, wine and the discovery of the local landscape and its traditions. The programme combines gastronomic sessions with visits to markets, local producers and rural settings, offering a first-hand insight into Mallorca's rich food culture and the people who keep its culinary traditions alive.

The experience will be designed and led by Dominic Franks, a British cook and food writer known for championing simple, seasonal cuisine deeply rooted in artisanal local produce and the work of small-scale producers.

As part of the same gastronomic offering, Son Sant Jordi also organises Extra Virgin Olive Oil tastings for groups, accompanied by a traditional pa amb oli spread, an authentic way to discover one of the island's most emblematic flavours.

At Son Sant Jordi, true luxury lies not only in the place itself, but also in what each visitor takes home.

More about at: **sonsantjordi.com**

Mandragora Hidromel, una apuesta por el producto local en las mesas

El otoño marca el regreso a la rutina laboral y, casi sin darnos cuenta, las calles empiezaran a vestirse para la Navidad.

Se acercan las comidas y cenas de empresa, los encuentros familiares y la preparación de los regalos con los que empresas y particulares desean agradecer, sorprender y compartir.

En medio de tantos preparativos, surge una pregunta: ¿se tiene en cuenta el origen de los productos elegidos y el impacto que esas decisiones pueden tener en la economía local?

Las cenas de empresa son mucho más que una comida. Representan una oportunidad para reconocer el esfuerzo de los equipos, celebrar objetivos y fortalecer las relaciones profesionales. Del mismo modo, las cestas navideñas transmiten un mensaje a través de cada producto que contienen. Por eso, apostar por artículos de proximidad puede convertir un regalo en una forma de apoyar a quienes mantienen viva la producción de las islas.

Mandragora Hidromel, de Inca, propone incorporar a las mesas y cestas navideñas una bebida con historia, personalidad y raíces baleares: el hidromiel. Elaborado artesanalmente en Baleares, este producto recupera una tradición centenaria y pone en valor el trabajo de los productores locales. Sus reconocimientos también avalan la calidad y el cuidado que hay detrás de su elaboración.

Elegir un producto balear es contribuir al mantenimiento del tejido productivo de las islas y respaldar a las pequeñas empresas. Empresas, autónomos y particulares tienen la oportunidad de marcar la diferencia con decisiones cotidianas. Incluir hidromiel en una cesta de Navidad, ofrecerlo como detalle a trabajadores y clientes o compartirlo durante una celebración son gestos sencillos que ayudan a dar visibilidad a la producción local.

Esta Navidad, Mandragora Hidromel invita a reflexionar sobre el valor de cada elección y recuerda que apostar por lo local también es una manera de brindar por el futuro de las islas.

Mandragora, a commitment to local products for Christmas tables

Autumn marks the return to the work routine and, almost without us realising it, the streets begin to dress up for Christmas.

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

ENG: Company lunches and dinners, family gatherings and the preparation of gifts are just around the corner, as businesses and individuals look for ways to express their gratitude, surprise others and share special moments. Amid all these preparations, one question arises: do people consider the origin of the products they choose and the impact those decisions can have on the local economy?

Company dinners are about much more than just a meal. They provide an opportunity to recognise teams' efforts, celebrate achievements and strengthen professional relationships. Similarly, Christmas hampers convey a message through every product they contain. Choosing locally sourced products can therefore turn a gift into a way of supporting those who keep the Balearic Islands' local production alive. Mandragora Hidromel, based in Inca, proposes adding a drink with history, character and Balearic roots to Christmas tables and hampers: mead.

Traditionally crafted in the Balearic Islands, this product revives a centuries-old tradition and highlights the work of local producers. Its awards and accolades also recognise the quality and care behind its production. Choosing a Balearic product means contributing to the sustainability of the islands' productive sector and supporting small businesses. Including mead in a Christmas hamper, offering it as a gift to employees and clients, or sharing it during a celebration are simple gestures that help raise the profile of local production. This Christmas, Mandragora Hidromel invites everyone to reflect on the value of every choice and reminds us that supporting local products is also a way of raising a glass to the future of the Balearic Islands.



ACTIVIDADES DURANTE EL MES DE NOVIEMBRE

· Del 6 al 8 de noviembre: Feria de época y mercado medieval de Inca.
· 7 de noviembre: 10a Nit del Vi d'Inca, de 18:30 a 00:00 h, en el Quarter General Luque.
· Del 11 al 15 de noviembre: VIII Copa Reina de Hidromiel, Campeonato Internacional «El Reino de Toledo», en Toledo.
· 18 y 19 de noviembre: Dimecres i Dijous Bo de Inca.
· 22 de noviembre: Fira de la Mel, Llubí.

elige tu vino

WINE SPOT



Vinos frescos, de baja graduación alcohólica y muy fáciles de disfrutar. Vinos que no necesiten grandes explicaciones para llegar al consumidor, pero que escondan mucho trabajo, técnica e información detrás de cada botella. Vinos controlados y cuidados al detalle en cada etapa, pero elaborados con la mínima intervención posible. Vins i Punt ofrece dos referencias: un blanco y un rosado. Muestra que las variedades autóctonas de Mallorca pueden dar lugar a espumosos originales, frescos y gastronómicos

VINS I PUNT
· **@vinsipunt**



"Orange Wine" 100% Palomino macerado y fermentado con hollejos de la variedad Pedro Ximénez procedentes del Pago de Balbaína Baja, Cádiz. Variedad imada en el campo y trabajada en bodega de forma totalmente natural con un riguroso control del proceso. Fermentación espontánea en tinajas de barro. Vino natural sin sulfitos añadidos. Aromáticamente expresivo y profundo, con un recuerdo floral acompañado de suaves matices balsámicos y amielados.

FORLONG 80/20 NATURAL
· **bodegadeforlong.com**



Terracota es un vino tinto ecológico, elaborado 100% con Tintilla de Rota, en el Puerto de Santa María por la bodega Forlong. Este tinto tuvo una climatología muy atlántica y fresca, lo que permitió un Tintilla de Rota con una menor graduación alcohólica y una capa muy baja. Razón por la que la bodega optó por una crianza de ánforas de barro, de manera que aprovecha la frescura y los aromas más primarios de la variedad.
En vista es de capa baja, con tonalidad cereza. En nariz presenta sensaciones de violetas y de flor blanca, fruta roja ácida como la grosellas y laurel.

FORLONG TERRACOTA
· **bodegadeforlong.com**



Se trata de un monovarietal de 100% Esperó de gall. La variedad, con una expresión muy nítida de pirazinas, es golosa, de tanino suave y poco color así como de alcohol moderado.
Pep Rodríguez lleva 28 años como encargado de viñedos en José Luis Ferrer, Mallorca. Con un propósito de recuperar variedades locales que muestren el retrato más puro del viñedo mallorquí. El viñedo se trabaja siguiendo procedimientos ancestrales y teniendo en cuenta la viticultura ecológica, biodinámica y regenerativa.

SOCA REL POLITXÓ NEGRE
· **@soca_rel_vinyovol**

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #244 shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



© Joakim Ojanen

REDESCUBRE MALLORCA

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

Galeria 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, Ohrringe 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



EL VASCO

grupolavasca.com

ESP: Caserío vasco en la Tramuntana, con cocina de carnes y pescados a la brasa, donde la tradición vasca se fusiona con la calidez de Mallorca. Sabores que te transportan.

ENG: A Basque farmhouse in the Tramuntana mountains, serving charcoal-grilled meat and fish, where Basque tradition blends with the warmth of Mallorca.

DEU: Ein baskisches Landhaus im Tramuntana-Gebirge, in dem Fleisch und Fisch über offenem Feuer gegrillt werden und baskische Tradition auf die Herzlichkeit Mallorcas trifft.

MA-11 km, 17. Bunyola. Mallorca.
Tel. 971 61 37 83



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



EL GALGO

gastrogalgo.com

ESP: Producto, cercanía y una interesante selección de vinos definen la propuesta de El Galgo, el nuevo espacio gastronómico de Inca donde compartir la mesa vuelve a ser el verdadero lujo.

ENG: The quality of its ingredients, a welcoming atmosphere, and an interesting wine selection define the offering at El Galgo, Inca's new gastronomic destination.

DEU: Hochwertige Produkte, eine herzliche Atmosphäre und eine interessante Weinauswahl prägen das Konzept von El Galgo, dem neuen gastronomischen Treffpunkt in Inca.

Carrer de Blanquerna, 10. Inca. Mallorca.
Tel. 626 757 311



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 Pelaires, 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



SUKALDE

grupolavasca.com

ESP: Un espacio íntimo, elegante y sereno, pensado para disfrutar sin prisas. Aquí, la tradición vasca se expresa desde el respeto al producto, ingredientes de km0 y técnicas actuales.

ENG: An intimate, elegant and serene space, designed for unhurried enjoyment. Here, Basque tradition is expressed through respect for the ingredients, locally sourced produce.

DEU: Ein intimer, eleganter und ruhiger Ort, geschaffen für genussvolle Momente ohne Eile. Hier zeigt sich die baskische Tradition im respektvollen Umgang mit den Zutaten.

Carrer de Bonaire, 19. Palma. Mallorca.
Tel. 686 924 408



D'MENÚ BY ADRIÁN QUETGLAS

@adrianquetglas

ESP: Puedes elegir entre un menú con menos platos y un menú degustación de cinco platos y ambos cambian cada semana. Este ritmo garantiza productos frescos y una calidad constante.

ENG: Choose between a shorter menu and a five-course tasting menu, both of which change every week. This approach ensures fresh ingredients and consistently high quality.

DEU: Zur Wahl stehen ein kürzeres Menü und ein fünfgängiges Degustationsmenü, die beide wöchentlich wechseln. So bleiben die Produkte frisch und die Qualität konstant hoch.

Plaça de Sant Antoni, 17. Palma. Mallorca.
Tel. 971 46 04 55



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



DESTAPE

restaurantedestape.com

ESP: El restaurante ofrece una experiencia mediterránea, local y viva en el barrio del Terreno. Cocina contemporánea que evoluciona según la temporada a cargo de Gabriel Conti.

ENG: Located in the Terreno neighbourhood, the restaurant offers a Mediterranean experience that is local, vibrant and full of life. Contemporary cuisine by Gabriel Conti.

DEU: Im Viertel El Terreno gelegen, bietet das Restaurant ein mediterranes Erlebnis, das lokal verwurzelt und voller Leben ist. Zeitgenössische Küche von Gabriel Conti.

Avinguda de Joan Miró, 73. Palma. Mallorca.
Tel. 617 22 98 55



KAMALEÓNICO

grupokamaleonico.com

ESP: Uno de esos lugares a los que se puede ir a comer, a tomar un cóctel, a compartir platos con amigos o, sencillamente, a dejarse llevar por el ambiente.

ENG: One of those places where you can come for a meal, enjoy a cocktail, share dishes with friends or simply soak up the atmosphere.

DEU: Einer dieser Orte, an denen man essen, einen Cocktail genießen, Gerichte mit Freunden teilen oder sich einfach von der Atmosphäre treiben lassen kann.

La Rambla, 20. Palma. Mallorca.
Tel. 871 17 84 76



ANDANA

andanapalma.com

ESP: Situado sobre la primera estación ferroviaria de Mallorca, Andana apuesta por la cocina Km 0, con huerto propio y platos sostenibles. Liderado por Maca de Castro, con estrella Michelin.

ENG: Located above Mallorca's first railway station, Andana champions farm-to-table cuisine, with its own vegetable garden and a focus on sustainable dishes. Led by Michelin-starred chef.

DEU: Über Mallorcas erstem Bahnhof gelegen, setzt Andana auf regionale Küche mit Produkten aus eigenem Anbau und nachhaltigen Gerichten. Köchin Maca de Castro.

Plaza España, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 971 10 02 01



DINS SANTI TAURA

dinssantitaura.com

ESP: Un viaje gastronómico por la historia de Mallorca, reinterpretando recetas ancestrales con producto local y de temporada. Galardonado con 1 estrella Michelin y 2 Soles Repsol.

ENG: A gastronomic journey through Mallorca's history, reinterpreting ancestral recipes with local and seasonal ingredients. Awarded one Michelin star and two Repsol Suns.

DEU: Eine kulinarische Reise durch die Geschichte Mallorcas, bei der traditionelle Rezepte mit regionalen und saisonalen Produkten neu interpretiert werden. Mit einem Michelin-Stern.

Plaza de Llorenç Villalonga, 4. Palma. Mallorca.
Tel. 656 73 82 14



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

labufaladealaro.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 bohemes 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



FINA BAR RESTAURANT

fina-bar.com

ESP: Una casa abierta al barrio, al arte, a la música y a las ganas de quedarse. Cocina mediterránea con guiños viajeros, ejecutada con precisión y servida con alma.

ENG: A welcoming place for the neighbourhood, art, music and the pleasure of staying a little longer. Mediterranean cuisine with a touch of wanderlust, crafted with precision.

DEU: Ein offenes Haus für das Viertel, für Kunst, Musik und die Freude daran, länger zu bleiben. Mediterrane Küche mit weltoffenen Einflüssen, präzise zubereitet und mit Seele serviert.

Plaça d'Alexander Fleming, 19. Palma. Mallorca.
Tel. 683 64 75 37



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

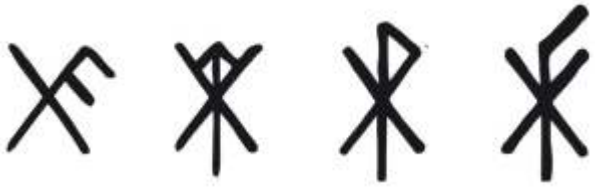
@dangerouswater

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 JORDI DÍAZ ALAMÀ
ISSUE # 244

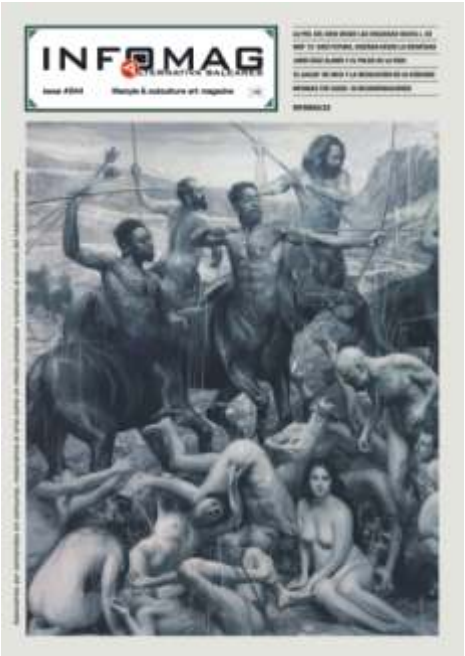
EDITA
Infomag Group Comunication.
Palma. Mallorca. Illes Balears.
Depósito Legal: PM 1935/2006 | ISSN: 2254-3732
Tel./ WhatsApp (+34) 664 728 211

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
Esther Peñas, Nora Vázquez, Carlos Penas (La regla crítica), Marta Contreras Simó, Mu Pan, Benjamin Spiers, Fabián Cháirez, Enrique López Llamas, Jordi Díaz Alamà, Raquel Arañón (Mallorca Design Festival), Romeo Torres (Rako Joies), Manuel y Madelina (El Galgo), Giussepe y Dario (La Búfala), 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

gabinete pujadas

Asesoría fiscal - laboral - contable jurídica · seguros
Creación y gestión de empresas



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

API

nova AUTOESCUELA

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



Plaça d' Espanya, 29. Inca. Mallorca. Tel. 971 500 658 / 971 503 754 / Fax 971 881 235
email: info@gabinetepujada.com · **www.gabinetepujadas.com**

unicef
para cada infancia

MILLONES DE NIÑOS Y NIÑAS EN TODO EL MUNDO SUFREN DESNUTRICIÓN AGUDA

Cada día, la falta de alimento pone en riesgo sus vidas. Pero con tu apoyo podemos salvarlos con una solución muy sencilla: **el alimento terapéutico.**

Estos sobres contienen las vitaminas y los nutrientes esenciales que ayudan a los niños a recuperarse de la desnutrición en pocas semanas.



Hoy, tú también puedes formar parte de esta solución.

HAZTE SOCIO O SOCIA

900 907 300
unicef.es