

MALLORCA CAPRICE

Mediterranean Happiness Guide

@mallorca.caprice | mallorcacaprice.com

Culture & Leisure

Gastronomy

Marinas & Beach Clubs

Hotels

Golf

Decor & Shopping

Wellness



Equilibrio natural
Diez deportes de aventura para practicar en la isla

Reportaje: Historia del helado en Mallorca

THIS IS PALMA



THIS IS
GASTRONOMY

PALMA THIS IS



THIS IS
MIRO

THIS IS PALMA



THIS IS
TRADITION

PALMA THIS IS



THIS IS
LEISURE

Mallorca, ca nostra.
Respectau-la com
si fos vostra.

Mallorca, nuestra casa.
Respetadla como si
fuera vuestra.

Mallorca, our home.
Respect it as if
it were yours.

Mallorca, unser Zuhause.
Behandelt es, als
wäre es eures.

Ca Nostra



MALLORCA CAPRICE

Edición 2025 - 2026

Managing Editor

Advertising

Redaction

Design & Layout

Photographer

Cover

Translation

Marketing & Communication

Printing

Elena Ordinas

Carmen Alba

Raúl Beltrán, Jonatan Serrano y Alba Vázquez de la Torre

David Grimaldi y Piter Castillo

Mallorca Caprice

Rock and Water Mallorca

Interpreters Boutique, Raúl Beltrán y Jonatan Serrano

Mallorca Global, taller de marketing y comunicación

GPG Gestión Integral de Producción Gráfica



All forms of unauthorized of all this pages shall be reported in accordance with the copyright law. All rights reserved.

© mallorcaprice.com

(España, 2021)
DPLM 360/2013
ISSN 2340-1842

Editor, Director: José E. Iglesias

- Marketing & Communication
- Newsletter and corporate magazines publishing
- Online and offline content
- Press cabinets managing
- Relationships with the media

C/ Son Armadans, 10. 07014 Palma

contacto@mallorcaglobal.com

mallorcaglobal.com

CONTENT

10
Welcome,
by Elena Ordinas

12
Women Caprice

14
Men Caprice

18
*Mallorca, una isla
para vivirla y cuidarla*

 mallorcacaprice.com
 [mallorca.caprice](https://www.instagram.com/mallorca.caprice)

40 CULTURE & LEISURE	60 GASTRONOMY
92 MARINAS & BEACH CLUBS	110 HOTELS
140 GOLF COURSES	154 DECOR & SHOPPING
176 WELLNESS	186 UNA HISTORIA DE HELADOS



Redescubriendo desde el respeto



Foto: Juanjo López.

Elena Ordinas
Managing Editor

Mallorca no deja de sorprenderme. Y no hablo solo de esos rincones que no conoces, a pesar de que siempre estuvieron ahí, sino de nuevas sensaciones. Basta con probar una actividad distinta a la que ya tienes adquirida, como me pasa con la natación, para mirar la isla con otros ojos. Te crees que controlas el entorno... hasta que lo ves desde otro ángulo, desde otra emoción.

Eso es lo que tienen los deportes de aventura de los que hablamos en esta publicación: te sacan de lo conocido, te llevan a paisajes inesperados y te hacen conectar de verdad con el lugar. Desde la costa hasta la montaña, la isla es una invitación constante a moverse. A respirar. A parar. Y también, a cuidar. Porque Mallorca es un tesoro y todo lo que hacemos en ella debería partir del respeto.

Hablamos aquí también de helados, ¿cuándo si no en este verano que se presenta tórrido? No solo refrescan, sino que nos sacan sonrisas y nos conectan con sentimientos que llevamos dentro. Hay algo casi mágico en la bonita historia de este producto y en esos sabores que nos devuelven a la infancia -con aquellos heladeros a los que entregabas una peseta

a cambio de un cucurucho-. Sensaciones que también ahora nos acompañan en esta etapa de la madurez, más pausada, pero igual de dulce.

Este número de Mallorca Caprice es un paseo por una Mallorca llena de contrastes, aventuras y recuerdos. Porque, aunque creas que ya la conoces, siempre tiene algo nuevo que mostrarte.

Rediscovering with respect

Mallorca never ceases to amaze me. And I'm not just talking about those hidden corners you didn't know existed -even though they were always there- but about new sensations. Sometimes, all it takes is trying an activity that's different from what you're used to, like swimming in my case, to see the island through new eyes. You think you know your surroundings... until you experience them from a different angle, with a different emotion.

That's the beauty of the adventure sports we talk about in this edition: they take you out of your comfort zone, lead you to unexpected

landscapes, and make you truly connect with the place. From the coast to the mountains, the island is a constant invitation to move. To breathe. To pause. And also, to take care. Because Mallorca is a treasure, and everything we do here should come from a place of respect.

We also talk about ice cream: when else, if not in this summer that promises to be scorching? Ice cream doesn't just cool us down; it brings smiles and connects us to emotions deep within. There's something almost magical in the sweet story of this treat and in those flavours that take us back to childhood -when we'd trade a coin for a cone from the local ice cream vendor. Sensations that now, in this slower but equally sweet stage of life, still accompany us.

This issue of Mallorca Caprice is a journey through a Mallorca full of contrasts, adventures and memories. Because, even if you think you already know it, the island always has something new to show you.

Eine respektvolle Wiederentdeckung

Mallorca überrascht mich immer wieder. Ich rede dabei nicht von den Ecken, die man nicht kennt, obwohl sie immer da waren, sondern von neuen Eindrücken. Es genügt, eine neue Aktivität, die man noch nie vorher ausgeübt

hat, auszuprobieren, in meinem Fall Schwimmen, um die Insel mit anderen Augen zu sehen. Man glaubt, die Umgebung gut zu kennen, bis man sie aus einem anderen Blickwinkel, einem anderen Gefühl sieht.

Das macht die Abenteuersportarten aus, über die wir in dieser Publikation berichten: Sie holen uns aus unserer Komfortzone, sie führen uns zu unbekannten Landschaften und lassen uns eine echte Verbindung zu dem Ort aufbauen. Von der Küste zu den Bergen lädt uns die Insel ein, uns zu bewegen, zu atmen, anzuhalten und sie zu schützen. Mallorca ist ein Schatz und alles was wir tun, sollte respektvoll geschehen.

Wir sprechen auch über Eis. Dieser heiße Sommer ist eine gute Gelegenheit dafür. Eis erfrischt nicht nur, sondern bringt uns auch zum Lächeln und verbindet uns mit unseren innersten Gefühlen. Es gibt etwas fast Magisches in der schönen Geschichte dieses Produktes und der Geschmacksrichtungen, die uns in unsere Kindheit zurückversetzen – zurück zu den Eisdieleen, in denen man für eine Peseta eine Waffel bekam. Erfahrungen, die uns auch jetzt in dieser reifen Phase des Lebens begleiten, vielleicht langsamer, aber genauso süß.

Diese Ausgabe von Mallorca Caprice ist ein Spaziergang über ein Mallorca voller Gegensätze, Abenteuer und Erinnerungen. Auch wenn man glaubt, etwas ganz genau zu kennen, gibt es immer etwas Neues zu entdecken.



LOUIS VUITTON

Colección Joy. Collar de oro amarillo con un peso de 204,63 quilates. Las piedras se presentan en una rica mezcla de tallas, colores y formas.



DIOR EYEWEAR

Gafas de sol Dior Signature B8U ovaladas 490€

NORMA KAMALI

Bañador Marissa Slinky fruncido 230€

LOUIS VUITTON

Bolso Capucines, confeccionado en rafia trenzada C.P.V.



DYSON

Plancha secador de pelo Dyson Airstrait 1.370€

CAROLINA AMIGÓ

Pendientes con granate triangular. Oro de 18kt. 425€

WOMEN

CAPRICE



THE SEI

Top de chifón de seda con volante 1.370€



QEEBO

Sweet Brothers SAM C.P.V.



ABSOLUT HOME MALLORCA
Carrer de la Mar Mediterrània, 21, 07183
Polígono Son Bugadelles, Calvià
+34 / 971 87 85 81

MEN

CAPRICE



HERMÈS

Caja Series 10 & Correa Apple Watch Hermès Single Tour 42 mm Hebilla desplegable Kilim
1.399€



CAMPER

Sneakers marrones y naranjas
115€



SCHARLAU

Mochila de piel unisex en color naranja
329€



URDINA ISLANDWEAR

Orio Style Swim short Plain Orange
75€



LOEWE

Vela pequeña Orange Blossom
95€



GUCCI

Gafas Gucci de la colección Primavera Verano 2025
460€



LOUIS VUITTON

Organizador de bolsillo
390€



ZARA

Polo Punto Calados
29€



LA GASTRONOMÍA
EN NUESTRA CLASE BUSINESS

Æ AirEuropa SKYTEAM
Tú decides

Donde cada persona es un mundo

Hay días que te apetece comer ligero y otros que necesitas darte un homenaje. Elige entre una amplia gama de opciones que incluyen menús diseñados por Martín Berasategui, 12 estrellas Michelin.

aireuropa.com

Mallorca

una isla
para vivirla...
y cuidarla

Foto: Raúl Beltrán.

J. Serrano

Más de 300 días de sol y unas temperaturas suaves incluso en invierno hacen de Mallorca una tierra privilegiada para las actividades al aire libre durante todo el año. Desde la costa hasta la montaña, la isla despliega un deslumbrante entorno lleno de contrastes: calas escondidas, acantilados, cuevas, pinares, caminos rurales y cimas con vistas espectaculares. Este mosaico natural se puede recorrer a pie, a nado, en bicicleta, sobre una tabla, a caballo o desde el aire, con propuestas adaptadas a todos los niveles y ritmos. Muchas de estas experiencias pueden -y en algunos casos deben- realizarse de la mano de profesionales especializados, que garantizan seguridad y permiten disfrutar al máximo de cada instante. Al mismo tiempo, es importante recordar que Mallorca es un entorno frágil y muy valioso, por lo que cada actividad debe practicarse con responsabilidad y respeto por la naturaleza. Ya que descubrir la isla es también una forma de cuidar de ella.

**Mallorca: a island to experience...
and to protect**

With more than 300 days of sunshine and mild temperatures even in winter, Mallorca is a privileged land for outdoor activities all year round. From the coast to the mountains, the island offers a spectacular landscape full of contrasts: hidden coves, cliffs, caves, pine forests, country paths and peaks with breathtaking views. This natural mosaic can be explored on foot, by swimming, cycling, paddleboarding, on horseback or even from the air, with options suited to all levels and paces. Many of these experiences can –and in some cases should– be enjoyed with the help of specialised professionals, who ensure safety and help make every moment count. At the same time, it is important to remember that Mallorca is a fragile and valuable environment, and every activity must be carried out responsibly and with respect for nature. Discovering the island is also a way of taking care of it.

**Mallorca, eine Insel zum Leben...
und zum Schützen**

Mehr als 300 Tage Sonne und angenehme Temperaturen machen Mallorca ganzjährig zu einem idealen Ort für Aktivitäten an der frischen Luft. Von der Küste bis zu den Bergen bietet sie spektakuläre, abwechslungsreiche Landschaften: versteckte kleine Buchten, Abhänge, Höhlen, Pinienhaine, Wanderwege und Gipfel mit beeindruckenden Aussichten. Dieses natürliche Mosaik kann man zu Fuß, schwimmend, auf einem Fahrrad, auf dem Rücken eines Pferdes, auf einem Surfbrett oder aus der Luft erkunden, es gibt Angebote für jedes Level. Viele dieser Erlebnisse können, bzw. müssen sogar, mit Unterstützung von Experten erlebt werden, die für die nötige Sicherheit und gleichzeitig für den Spaß sorgen. Es ist wichtig, zu bedenken, dass die Insel ein empfindlicher und schützenswerter Ort ist, daher sollte jede Aktivität verantwortungsvoll und mit Respekt für die Natur durchgeführt werden. Das Erleben der Insel ist auch eine Form, sie zu schützen.

Barranguismo

Aventuras entre agua y roca

Con más de 65 barrancos repartidos por toda la isla, Mallorca ofrece el entorno perfecto para la práctica de esta espectacular disciplina. Su orografía kárstica, modelada por milenios de erosión, ha dado forma a profundos cañones, cuevas y torrentes que desembocan en calas escondidas o se pierden entre abruptos acantilados. Desde itinerarios técnicos que exigen cuerda y experiencia hasta descensos accesibles para quienes se inician, los recorridos son una inmersión en paisajes que sorprenden por su fuerza y belleza. Cada barranco tiene su propio carácter, pero todos comparten la misma esencia: la armonía única entre el agua, la roca y la naturaleza.

Canyoning: adventures among water and rock

With over 65 gorges scattered across the island, Mallorca provides the perfect setting for this thrilling activity. Its karstic landscape, shaped by millennia of erosion, has formed deep canyons, caves and torrents that either flow into hidden coves or vanish among dramatic cliffs. From technical routes requiring ropes and experience to descents suitable for beginners, each journey is an immersion in landscapes that amaze with their power and beauty. Every gorge has its own character, but all share the same essence: a unique harmony between water, rock, and nature.

Canyoning: Abenteuer zwischen Wasser und Fels

Mit mehr als 65 Schluchten, die über die ganze Insel verteilt sind, bietet Mallorca die perfekte Umgebung für diese spektakuläre Sportart. Die von Jahrtausenden der Erosion geprägte Karstlandschaft hat tiefe Schluchten, Höhlen und Sturzbäche entstehen lassen, die in versteckte Buchten münden oder sich zwischen steilen Felswänden verlieren. Sowohl die schwierigen Touren, die Seile und Erfahrung voraussetzen, als auch die leichten Abstiegen für Anfänger ermöglichen ein Eintauchen in die Landschaften, die dank ihrer Kraft und Schönheit überzeugen. Jeder Abhang hat seinen eigenen Charakter, aber alle verbindet eine einzigartige Verbindung von Wasser, Fels und der Natur.

Foto: Mòn d'Aventura Pollença.

Windsurf y surf

Libertad sobre las olas

El windsurf y el surf combinan emoción, destreza y una conexión directa con el mar. Mallorca brinda las condiciones ideales para ambas disciplinas, gracias a sus vientos estables, sus aguas transparentes y una costa que cambia según la época del año. Mientras que el windsurf encuentra su mejor escenario en las bahías resguardadas, donde se puede planear con fluidez aprovechando cada ráfaga, el surf cobra protagonismo sobre todo en los meses de invierno, cuando las olas ganan fuerza y constancia. La experiencia de deslizarse sobre el agua -con la vela o solo con la tabla- transmite una sensación de libertad difícil de igualar. Además, la diversidad de entornos permite adaptar cada jornada al viento, al oleaje y al nivel del practicante, convirtiendo cada salida en una aventura distinta.

Windsurf and surfing: freedom on the waves

Windsurfing and surfing combine excitement, skill, and a direct connection with the sea. Mallorca offers ideal conditions for both sports, thanks to its steady winds, crystal-clear waters, and a coastline that changes with the seasons. While windsurfing is at its best in sheltered bays, where smooth gliding takes advantage of every gust, surfing comes into its own mainly in the winter months, when the waves grow stronger and more consistent. The sensation of gliding over the water -with a sail or a board- brings a unique feeling of freedom that's hard to match. What's more, the island's variety of locations allows each outing to be tailored to the wind, the swell, and the skill level of the rider, turning every session into a different adventure.

Windsurfen und Surfen: Freiheit auf den Wellen

Das Windsurfen und das Surfen vereinen Emotion, Können und eine direkte Verbindung zum Meer. Mallorca verfügt über die idealen Bedingungen für beide Sportarten, dank der gleichmäßigen Winde, das transparente Wasser und eine Küstenlinie, die sich in jeder Jahreszeit verändert. Während das Windsurfen die besten Möglichkeiten in den kleinen geschützten Buchten bietet, wo man jede Böe ausnutzen kann, ist das Surfen besonders in den Wintermonaten möglich, wenn die Wellen an Stärke und Beständigkeit gewinnen. Die Erfahrung über das Wasser zu gleiten, ob mit oder ohne Segel, vermittelt ein unvergleichliches Gefühl der Freiheit. Außerdem macht die Vielfalt der Landschaften, die unterschiedlichen Windbedingungen und das Niveau des Sportlers zu einem neuen Abenteuer.

Foto: Piter Castillo.



Espeleología

La magia subterránea de Mallorca

Mallorca esconde, bajo su superficie, un universo subterráneo fascinante: cientos de cuevas, tanto en el interior como junto al mar, formadas por la acción lenta y constante del agua sobre la roca caliza. La espeleología permite adentrarse en estas cavidades y descubrir salas inmensas decoradas con estalactitas y estalagmitas, sinuosas galerías y pasajes sumidos en un silencio casi irreal. Más allá de las conocidas cuevas turísticas, existen rutas para exploradores con espíritu aventurero, guiados por profesionales y equipados para recorrer cuevas de acceso limitado. En la costa, la espeleología marina añade un componente aún más asombroso: nadar o bucear para acceder a cuevas sumergidas parcialmente, donde el agua y la roca se funden en espacios que parecen de otro mundo.

Caving: Mallorca's underground magic

Beneath its surface, Mallorca hides a fascinating underground world: hundreds of caves, both inland and along the coast, shaped over millennia by the slow, steady action of water on limestone. Caving offers the chance to venture into these spaces and discover vast chambers adorned with stalactites and stalagmites, winding galleries, and passages steeped in an almost unreal silence. Beyond the well-known tourist caves, there are routes for explorers with a spirit of adventure, guided by professionals and equipped to access more remote and restricted caves. Along the coastline, sea caving adds an even more awe-inspiring element: swimming or diving to reach partially submerged caves, where water and rock merge in spaces that feel like another world.

Höhlenwandern: der unterirdische Zauber Mallorcas

Mallorca verbirgt unter seiner Oberfläche ein faszinierendes unterirdisches Reich: Hunderte von Höhlen, sowohl im Landesinneren als auch am Meer, die durch die langsame und konstante Wirkung des Wassers auf den Kalksteinfelsen entstanden sind. Die Höhlenforschung ermöglicht es, in diese Höhlen einzudringen und riesige Räume mit Stalaktiten und Stalagmiten, gewundene Galerien und Gänge zu entdecken, die in eine fast unwirkliche Stille getaucht sind. Abseits der bekannten touristisch genutzten Höhlen gibt es Touren für abenteuerlustige Entdecker, die von Experten mit professioneller Ausrüstung geleitet werden, um Höhlen mit mit begrenztem Zugang zu erkunden. An der Küste bietet die Meeresspeläologie eine noch erstaunlichere Dimension: schwimmend oder tauchend gelangt man in teilweise unter Wasser liegende Höhlen, in denen Wasser und Fels zu Räumen verschmelzen, die wie aus einer anderen Welt zu sein scheinen.

Foto: Alicia Gallardo y Joaquín Pérez.



Parapente

La isla a vista de pájaro

Con sus montañas, acantilados y vistas al mar, el parapente en Mallorca ofrece una experiencia de vuelo en un entorno natural incomparable. A vista de pájaro, se disfruta de panorámicas espectaculares, desde la majestuosidad de la Serra de Tramuntana al aserrado litoral mediterráneo, mientras el cuerpo flota suavemente guiado por las corrientes ascendentes. Ya sea sobrevolando campos abiertos o deslizándose cerca de la costa, el parapente permite descubrir la isla desde una perspectiva totalmente distinta. Con opciones que van desde vuelos tándem hasta rutas para pilotos con experiencia, esta actividad brinda la emoción de planear en el aire y sentirse, por un momento, parte del cielo.

Paragliding: the island from a bird's-eye view

With its mountains, cliffs, and sea views, paragliding in Mallorca offers a flying experience in an unrivalled natural setting. From a bird's-eye perspective, you can enjoy breathtaking panoramas –from the grandeur of the Serra de Tramuntana to the rugged Mediterranean coastline– as your body floats gently, carried by rising air currents. Whether soaring over open fields or gliding near the shore, paragliding reveals the island from a completely different angle. With options ranging from tandem flights to routes for experienced pilots, this activity offers the thrill of flying through the air and feeling, if only for a moment, part of the sky.

Gleitschirmfliegen: die Insel aus der Vogelperspektive

Mit seinen Bergen, Klippen und dem Blick über das Meer bietet das Gleitschirmfliegen auf Mallorca ein Flugerlebnis in einer unvergleichlichen natürlichen Kulisse. Aus der Vogelperspektive können Sie spektakuläre Aussichten genießen, von der majestätischen Serra de Tramuntana bis zur zerklüfteten Mittelmeerküste, während der Körper sanft im Aufwind gleitet. Ob über offene Felder oder in Küstennähe erlaubt der Gleitschirm, die Insel aus einer völlig anderen Perspektive zu entdecken. Das Angebot reicht von Tandemflügen bis hin zu Routen für Gleitschirmflieger mit Erfahrung. Die Aktivität bietet das Gefühl, in der Luft zu gleiten und für einen Augenblick Teil des Himmels zu sein.

Foto: Envato.



Escalada y psicobloc

Desafíos en vertical

Las variadas y escarpadas formaciones rocosas de Mallorca, moldeadas tras milenios de acción de la naturaleza, invitan a escalar en entornos que combinan reto físico y belleza salvaje. La escalada deportiva encuentra su escenario principal en la Serra de Tramuntana, con paredes de caliza que plantean recorridos adaptables a distintos niveles y estilos. Por su parte, el psicobloc lleva la experiencia a otro nivel: se practica sin cuerda sobre acantilados que se elevan directamente sobre el mar, donde cada movimiento exige precisión y concentración, con el agua como red de seguridad. Dos disciplinas que combinan técnica, intensidad y una manera diferente de vivir la naturaleza.

Climbing and deep-water soloing: vertical challenges

Mallorca's varied and rugged rock formations, shaped by millennia of natural forces, offer the perfect setting for climbing in landscapes that blend physical challenge with wild beauty. Sport climbing finds its main stage in the Serra de Tramuntana, where limestone walls offer routes suited to different levels and styles. Deep-water soloing, meanwhile, takes the experience to another level: practised without ropes on sea cliffs that rise directly above the water, it demands precision and focus with the sea as a natural safety net. Two disciplines that combine technique, intensity, and a unique way of experiencing nature.

Klettern und Deep Water Soloing (DWS): vertikale Herausforderungen

Die vielgestaltigen, steilen Felsformationen Mallorcas, die im Laufe von Jahrtausenden von der Natur geformt wurden, laden zum Klettern in einer Umgebung ein, die körperliche Herausforderung und wilde Schönheit miteinander verbindet. Das Sportklettern findet hauptsächlich in der Serra de Tramuntana statt, deren Kalksteinwände, die Routen für verschiedene Schwierigkeitsgrade und Stile bieten. Besonders DWS oder Psicobloc heben die Erlebnisse auf ein anderes Niveau: Diese Disziplin wird ohne Seile direkt an Abhängen über dem Meer ausgeführt, jede Bewegung braucht absolute Präzision und Konzentration. Das Meer dient als Sicherheitsnetz. Beide Sportarten vereint Technik, Intensität und die spezielle Form, die Natur zu erleben.

Foto: Món d'Aventura Pollença.



Senderismo y mountain bike

Rutas que revelan
paisajes únicos

Mallorca es un lugar privilegiado para quienes disfrutan del senderismo, el cicloturismo y el mountain bike. La isla cuenta con decenas de rutas perfectamente señalizadas -con opciones para todos los niveles-, ideales para adentrarse en sus variados y pintorescos paisajes. Algunos recorridos serpentean por montañas y atraviesan bosques de pinos y encinas; otros enlazan antiguos caminos rurales, pueblos con encanto y miradores naturales. También hay senderos que bordean la costa, con vistas abiertas al Mediterráneo y acceso a calas recónditas que premian el esfuerzo.

Hiking and mountain biking:
trails through unique landscapes

Mallorca is a privileged destination for lovers of hiking, cycle touring, and mountain biking. The island offers dozens of well-marked routes -with options for all levels- that are perfect for exploring its diverse and picturesque scenery. Some trails wind through mountains and pass through pine and holm oak forests; others follow old country roads linking charming villages and natural viewpoints. There are also coastal paths with sweeping views of the Mediterranean and access to hidden coves that reward the effort.

Wandern und Mountainbike fahren:
Routen um einzigartige
Landschaften zu entdecken

Mallorca ist ein idealer Ort für alle, die gerne wandern, Rad fahren und Mountainbiking betreiben. Die Insel verfügt über Dutzende von perfekt ausgeschilderten Routen - mit Optionen für alle Schwierigkeitsgrade -, die ideal sind, um die vielfältigen und malerischen Landschaften zu erschließen. Einige Routen schlängeln sich durch die Berge und führen durch Kiefern- und Steineichenwälder; andere verbinden alte Landstraßen, charmante Dörfer und natürliche Aussichtspunkte. Es gibt auch Wanderwege entlang der Küste, die den Blick auf das Mittelmeer freigeben und Zugang zu abgelegenen Buchten bieten, die die Anstrengung wettmachen.

Foto: Jaume Capellà © Arxiu AETIB.



Kayak, piragua y paddle surf

El mar a tu ritmo

El kayak, la piragua y el paddle surf ofrecen una forma activa y estimulante de descubrir la costa mallorquina. Estas modalidades permiten avanzar a ritmo propio y explorar calas y rincones escondidos que son inaccesibles por tierra. Mientras el kayak y la piragua se prestan a travesías más largas, el paddle surf añade un componente de equilibrio y agilidad que convierte cada trayecto en una pequeña aventura. Navegar junto a acantilados, atravesar bahías tranquilas o dejarse llevar por corrientes suaves permite contemplar la isla desde otro ángulo, más íntimo y cercano.

Kayaking, canoeing and paddleboarding: the sea at your own pace

Kayaking, canoeing and paddleboarding offer an active and rewarding way to explore Mallorca's coastline. These activities allow you to move at your own pace and reach hidden coves and corners that are inaccessible by land. While kayaking and canoeing are ideal for longer journeys, paddleboarding adds an element of balance and agility, turning each outing into a small adventure. Gliding past cliffs, crossing calm bays, or drifting with gentle currents lets you experience the island from a new angle - more intimate and up close.

Kajak, Kanu und SUP: das Meer im eigenen Tempo

Kajak, Kanu und Stand-up-Paddling bieten eine aktive, interessante Art, die mallorquinische Küste zu entdecken. Diese Sportarten ermöglichen es im eigenen Rhythmus, kleine Buchten oder versteckte Ecken, die vom Land aus nicht zugänglich sind, zu erkunden. Während das Kajak und Kanu für längere Distanzen ausgelegt sind, bringt das SUP ein Element des Gleichgewichts und der Beweglichkeit ins Spiel, das jeden Ausflug in ein kleines Abenteuer verwandelt. Beim Fahren entlang der Klippen, beim Durchqueren ruhiger Buchten oder beim Treibenlassen in sanften Strömungen können Sie die Insel aus einem anderen, persönlicheren und näheren Blickwinkel betrachten.



Foto: Envato.

Esnórquel y submarinismo

La belleza sumergida de Mallorca

Practicar esnórquel en las calas y bahías de la isla permite disfrutar de la transparencia de sus aguas y de fondos marinos llenos de luz, color y vida. Tupidas extensiones de posidonia, intrincadas formaciones rocosas y una variada fauna que va desde bancos de salpas y sargos hasta escurridizos cangrejos, curiosos gobios, coloridas estrellas de mar y pulpos ocultos entre las grietas son solo algunos de los tesoros por descubrir. Para quienes desean ir más allá, el submarinismo abre la puerta a un mundo aún más vibrante, con arrecifes, grutas, cuevas y pecios repartidos por toda la costa, unos paisajes sumergidos que cautivan por su riqueza y atractivo.

Snorkelling and scuba diving: underwater wonders of Mallorca

Snorkelling in the island's coves and bays offers the chance to enjoy the clarity of its waters and seabeds full of light, colour, and life. Dense meadows of Posidonia, intricate rock formations, and a rich variety of marine life -from schools of salema and seabream to elusive crabs, curious gobies, vibrant starfish, and octopuses hiding in crevices- are just some of the treasures waiting to be discovered. For those looking to go deeper, scuba diving opens the door to an even more vibrant world, with reefs, grottos, caves, and shipwrecks scattered along the coast, submerged landscapes that captivate with their richness and appeal.

Schorcheln und Tauchen: Schönheit der Unterwasserwelt Mallorcas

Beim Schnorcheln in den Buchten der Insel kann man die Transparenz des Wassers und des Meeresbodens voller Licht, Farben und Leben genießen. Dichte Posidonia-Wiesen, verschlungene Felsformationen und eine vielfältige Fauna, die von Barschschwärmen und Goldbrassen bis hin zu Krabben, neugierigen Garnelen, farbenfrohen Seesternen und in Spalten versteckten Tintenfischen reicht, sind nur einige der Schätze, die es zu entdecken gilt. Für diejenigen, die noch weiter hinaus wollen, öffnet das Tauchen die Tür zu einer noch lebendigeren Welt mit Riffen, Grotten, Höhlen und Wracks, die entlang der Küste verstreut sind - Unterwasserlandschaften, die durch ihre Vielfalt und Schönheit bestechen.

Foto: Nicolau C. Pons.



Paseos a caballo

La isla a trote

Montar a caballo es una manera tranquila y distinta de dejarse envolver por la belleza del pintoresco paisaje mallorquín. Ya sea atravesando las suaves colinas del interior, cabalgando por las orillas de sus playas o transitando por zonas boscosas, cada trayecto ofrece una nueva forma de vivir la isla al ritmo pausado del trote. Se organizan rutas adaptadas tanto a quienes ya tienen experiencia como a quienes se inician, con caballos dóciles y acompañamiento profesional. Más allá del recorrido, lo que define esta actividad es la calma que transmite y el vínculo que se crea con la montura y el entorno a cada paso.

Horse riding: the island at a trot

Horse riding offers a peaceful and unique way to immerse yourself in the beauty of Mallorca's picturesque landscape. Whether crossing the gentle hills of the interior, riding along beach shores, or following woodland trails, each route reveals a new way to experience the island at the relaxed pace of a trot. Excursions are organised for both experienced riders and beginners, with calm horses and professional guides. Beyond the journey itself, what defines this activity is the sense of calm it brings and the connection formed with both the horse and the surrounding nature, step by step.

Reiten: die Insel im Trab

Ein Ausritt auf einem Pferd ist eine ruhige und andere Art, sich von der Schönheit der malerischen mallorquinischen Landschaft verzaubern zu lassen. Über sanfte Hügel, am Strand entlang oder durch eine Wald – jede Route bietet eine neue Form, die Insel im Schrittempo der Pferde zu erleben. Die Routen werden sowohl für erfahrene Reiter als auch für Anfänger organisiert, mit sanftmütigen Pferden und professioneller Begleitung. Diese Aktivität zeichnet sich durch die Ruhe aus, die sie vermittelt, und die Verbindung, die Schritt für Schritt mit dem Pferd und der Umgebung entsteht.

Foto: Raúl Beltrán.



Coasteering

La experiencia total

El *coasteering* es una de las experiencias más completas y emocionantes que ofrece el mar que baña el litoral de Mallorca. Esta disciplina combina natación en mar abierto, escalada sobre roca, exploración de cuevas y saltos al agua desde diferentes alturas, en un recorrido continuo por tramos del litoral salvaje. Más que una actividad concreta, es una inmersión total en el paisaje costero, donde cada movimiento suma dosis de adrenalina y una emoción difícil de igualar. Todo, al ritmo del mar... bajo la atenta mirada de profesionales y protegido con el equipo adecuado para evitar riesgos innecesarios.

Coasteering: the ultimate adventure

Coasteering is one of the most complete and thrilling experiences offered by the sea along Mallorca's rugged coastline. This activity combines open-water swimming, rock climbing, cave exploration, and cliff jumping in a continuous journey along stretches of wild shore. More than just a single sport, it's a full immersion in the coastal landscape, where every movement adds a shot of adrenaline and a sense of excitement that's hard to match. All at the rhythm of the sea, guided by professionals and supported with the right equipment to ensure safety at every step.

Coastering: das totale Erlebnis

Das *Coastering* ist eine der komplettesten und aufregendsten Aktivitäten, die das Meer vor der Küste Mallorcas zu bieten hat. Diese Disziplin kombiniert das Schwimmen im offenen Meer, das Klettern, die Erkundung von Höhlen und den Sprung ins Wasser aus verschiedenen Höhen in einer zusammenhängenden Tour entlang wilder Küstenabschnitte. Es handelt sich dabei nicht so sehr um eine spezifische Aktivität, sondern um ein völliges Eintauchen in die Küstenlandschaft, bei dem jede Bewegung eine Dosis Adrenalin und einen unvergleichlichen Nervenkitzel mit sich bringt. Alles im Rhythmus des Meeres... unter den wachsamen Augen von Profis und mit der richtigen Ausrüstung, um unnötige Risiken zu vermeiden



Foto: Món d'Aventura Pollença.



CULTURE & LEISURE

CAPRICE

PALMA

*cada rincón
una experiencia*

Every corner an experience / Jede Ecke ein Erlebnis

History
HISTORIA
Geschichte



PALMA
2031
CANDIDATA
CAPITAL EUROPEA
DE LA CULTURA



Traditions
TRADICIONES
Traditionen

*Art &
Culture*

ARTE
Y CULTURA

*Kunst und
Kultur*



PALMA
2031
CANDIDATA
CAPITAL EUROPEA
DE LA CULTURA

Gastronomy
GASTRONOMÍA
Gastronomie



Sport
DEPORTES
Sports

palma.es
@ajuntpalma
ajuntamentdepalma

CAIXAFORUM PALMA

CaixaForum Palma presenta la exposición Zuloaga / Anglada-Camarasa. Dos visiones de la modernidad, un diálogo inédito entre dos grandes artistas unidos por la amistad, el arte y una mirada complementaria sobre la creación y la vida. Hasta agosto de 2026.

CaixaForum Palma hosts the exhibition Zuloaga / Anglada-Camarasa. Two visions of modernity, an unprecedented dialogue between two great artists united by friendship, art and a complementary view of creation and life. Until August 2026.

Das CaixaForum Palma zeigt die Ausstellung Zuloaga / Anglada-Camarasa. Zwei Visionen zum Thema Modernität, ein Dialog zwischen zwei großen Künstlern, die durch Freundschaft, Kunst und eine komplementäre Sichtweise auf das Schöpferische und das Leben miteinander verbunden sind. Bis August 2026.

Plaça de Weyler, 3 | 07001 Palma
+34 / 971 17 85 12

caixaforum.org



ACTIVIDADES ALREDEDOR DE LA EXPOSICIÓN
ACTIVITIES AROUND THE EXHIBITION
AKTIVITÄTEN RUND UM DIE AUSSTELLUNG

INCA

MUSEO DEL CALZADO Y DE LA INDUSTRIA

Descubre la historia del zapato y de sus industrias auxiliares en Mallorca desde el siglo XIII. Cada máquina, herramienta, zapato, documento o fotografía esconde una historia real ligada a la identidad de un pueblo que ha hecho del calzado un verdadero motor de vida.

Discover the shoemaking history and its ancillary industries in Mallorca since the 13th century. Each machine, tool, shoe, document or photograph hides a real story linked to the identity of a people who have made shoemaking a real driving force of life.

Entdecken Sie die Geschichte des Schuhs und seiner Industrien Hilfstuppen auf Mallorca seit dem 13. Jahrhundert. Jede Maschine, Werkzeug, Schuh, Dokument oder Die Fotografie verbirgt eine wahre Geschichte, die damit verbunden ist Identität einer Stadt, die Schuhe hergestellt hat ein wahrer Motor des Lebens.

Avd. General Luque, 223 | 07300 Inca
+34 / 871 91 16 43 | museu.incaciutat.com
museucp@incaciutat.com
@museuinca | [f Museu del Calçat i de la Indústria](https://www.facebook.com/Museu del Calçat i de la Indústria)



La Llotja
La força inicial
01.08.25–01.02.26
Inauguració 31.07.25 a les 20 h

Fundació Miró Mallorca
La guspira màgica
01.08.25–11.01.26
Inauguració 30.07.25 a les 20 h

Casal Solleric
El color i la seva ombra
02.08.25–09.11.25
Inauguració 01.08.25 a les 19.30 h

Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma
Pintar entre les coses
02.08.25–09.11.25
Inauguració 01.08.25 a les 20.30 h

Paysage Miró

Organitza:



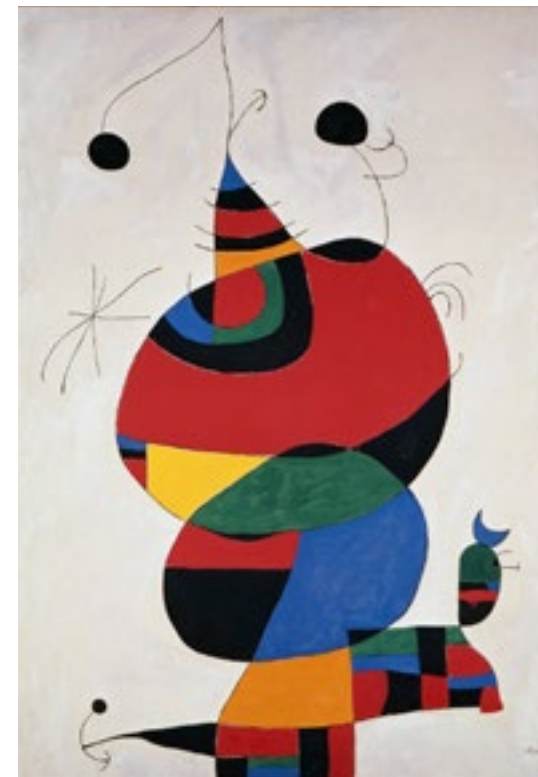
ESBALUARD
MUSEU

Miró
mallorca

Col·labora:



GALERIA PELAIRE



Joan Miró, *Femme, oiseau, étoile d'inspiration a Pablo Picasso*, 1966-1973. Oil damunt tela, 245 x 170 cm. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía. © Successió Miró, 2025. Fotografia: © Archivio Fotografico Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía

SANTANYÍ

EXPRESIÓN CULTURAL Y NATURAL

Su agenda cultural compite con su entorno natural. Son citas obligadas el majestuoso órgano (s. XVIII), el concierto des Caló d'en Busquets, sus espectaculares playas o el mercado de frutas, verduras y artesanía de los miércoles y sábados.

Its cultural agenda rivals with its natural surroundings. Do not miss the majestic organ (18th century), the Caló d'en Busquets concert, its spectacular beaches or the fruit, vegetables and crafts market every Wednesdays and Saturdays.

Die vielen Kulturveranstaltungen konkurrieren mit der wunderschönen Landschaft. Ein paar Highlights, die man nicht verpassen sollte, sind die majestätische Orgel (18. Jh.), das Konzert in Caló d'en Busquets, seine spektakulären Strände sowie der Markt für Obst, Gemüse und Kunsthandwerk, der immer mittwochs und samstags stattfindet.

Plaça Major, 12 | 07650 Santanyí
+34 / 971 65 30 02

ajsantanyi.net
@ajuntament_de_santanyi | Ajuntament de Santanyí



MAGALUF (CALVIÀ)

APUESTA POR EL TURISMO RESPONSABLE

Magaluf culmina su transformación con la inauguración este verano de la primera fase del nuevo Paseo Marítimo. Se trata de una sustancial mejora -realizada con fondos europeos- que viene acompañada de la renaturalización de la playa. Así, Magaluf avanza hacia un modelo sostenible y basado en un turismo responsable. Una Magaluf para todos.

Magaluf culminates its transformation with the inauguration this summer of the first phase of the new promenade. This is a substantial improvement -carried out with European funds- which is accompanied by the renaturalisation of the beach. In this way, Magaluf is moving towards a sustainable model based on responsible tourism. A Magaluf for everyone.

Mit der Einweihung des ersten Abschnitts der neuen Strandpromenade in diesem Sommer erreicht die Umgestaltung von Magaluf, die mit europäischen Mitteln finanziert wird, ihren vorläufigen Höhepunkt. Dabei handelt es sich um eine erhebliche Verbesserung, die mit der Renaturierung des Strandes einhergeht. Auf diese Weise entwickelt sich Magaluf zu einem nachhaltigen Modell, das auf einen verantwortungsvollen Tourismus setzt. Ein Magaluf für alle.

C/ de Julià Bujosa Sans, batle, 1 | 07184 Calvià
+34 / 971 13 91 00 | calvia365.com



ALCÚDIA

UN PLACER PARA LOS 5 SENTIDOS

Alcúdia lo tiene todo: Un impresionante centro histórico amurallado, playas paradisíacas, senderos en medio de una naturaleza espectacular, rutas cicloturísticas, campo de golf... Además de una amplia oferta cultural, con un museo tan emblemático como Sa Bassa Blanca o sus animadas fiestas populares.

Alcúdia has it all: an impressive walled historic centre, heavenly beaches, trails in the midst of spectacular nature, cycling routes, golf course... As well as a wide cultural offer, with a museum as emblematic as Sa Bassa Blanca or its lively popular festivities.

Die Gemeinde Alcúdia bietet alles: eine beeindruckende Altstadt mit historischer Stadtmauer, paradisiische Strände, Wanderwege durch spektakuläre Landschaften, Radwege, einen Golfplatz... Darüber hinaus ein breites kulturelles Angebot einschließlich dem außergewöhnlichen Museum Sa Bassa Blanca sowie auch bunte Volksfeste.

Passeig de Pere Ventayol, 2 | 07400 Alcúdia
+34 / 971 54 90 22 | alcudiamallorca.com
@alcudiatourism | Alcúdia Mallorca



INCA

CIUDAD ABIERTA Y FIEL
A SUS COSTUMBRES

En el centro de la isla, lejos del turismo masivo, os recibe la ciudad de Inca con su patrimonio, gastronomía tradicional y su fantástico mercado semanal de los jueves. Una forma de turismo *slow* que no te puedes perder.

In the centre of the island, away from mass tourism, the city of Inca welcomes you with its heritage, traditional gastronomy and its fantastic weekly market on Thursdays. A kind of slow tourism that you can't miss.

Im Zentrum der Insel empfängt Sie die Stadt Inca fernab vom Massentourismus mit ihrem Kulturerbe, ihrer traditionellen Gastronomie und ihrem fantastischen Wochenmarkt am Donnerstag. Eine Form des "Slow Tourism", die Sie nicht verpassen sollten.

Plaça d'Espanya, 1 | 07300 Inca
+34 / 871 91 40 00

incaciutat.com
@incaciutat | Ajuntament d'Inca



MARINELAND

Fusiónate con el mundo animal por unas horas en Marineland Mallorca. Delfines, leones marinos, papagayos y aves exóticas, entre otras especies de animales, te dan la bienvenida a un espacio único en un entorno privilegiado. Relájate en su fabulosa terraza a pie de mar y vive momentos memorables.

Merge with the animal world for a few hours at Marineland Mallorca. Dolphins, sea lions, parrots and exotic birds, among other animal species, welcome you to a unique space with a privileged environment. Relax on its fabulous terrace by the sea and live memorable moments.

Verschmelzen Sie für ein paar Stunden mit der Tierwelt im Marineland Mallorca. Delphine, Seelöwen, Papageien, exotische Vögel und viele andere. Tierarten begrüßen Sie an diesem einzigartigen Ort in einer exklusiven Umgebung. Entspannen Sie auf der traumhaften Terrasse am Fuße des Meeres und erleben Sie unvergessliche Momente.

C/ Garcilaso de la Vega, 9. Costa d'en Blanes | 07181 Calvià
+34 / 680 51 98 63 | marineland.es/mallorca
[@marineland.es/mallorca](https://www.instagram.com/marineland.es/mallorca) | [f marineland.es/mallorca](https://www.facebook.com/marineland.es/mallorca)
[tiktok marineland.es/mallorca](https://www.tiktok.com/@marineland.es/mallorca)



VIVE
TU MEJOR
EXPERIENCIA



LIVE
YOUR BEST
EXPERIENCE





GASTRO NOMY

CAPRICE

AROMATA

Bajo la dirección de Andreu Genestra (1 estrella Michelin), Aromata ofrece alta gastronomía con menús degustación ('Aromata', 'Sentits', 'Verd') y carta, fusionando tradición y vanguardia con producto local. Espacio elegante y con patio en el Hotel HM Palma Blanc.

Under the direction of Andreu Genestra (1 Michelin star), Aromata offers high-end cuisine with tasting menus ('Aromata', 'Sentits', 'Verd') and à la carte, blending tradition and innovation with local ingredients. Elegant space with a patio at Hotel HM Palma Blanc.

Unter der Leitung von Andreu Genestra (1 Michelin-Stern) bietet Aromata Haute Cuisine mit Degustationsmenüs („Aromata“, „Sentits“, „Verd“) und À-la-carte-Gerichten, die Tradition und Innovation mit lokalen Produkten vereinen. Eleganter Raum mit Innenhof im Hotel HM Palma Blanc.

C/ Ramón y Cajal, 12 | 07011 Palma
+34 / 971 00 70 14

aromatarestaurant.com
@aromataandreugenestra
Aromata Restaurante

AROMATA

62 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 63

DINS SANTI TAURA

Un viaje gastronómico por la historia de las islas, interpretando las recetas ancestrales desde el punto de vista actual y poniendo en valor el producto local y de temporada. Galardonado con una estrella Michelin en 2021 y dos Soles Repsol.

A gastronomic journey through the history of the islands, interpreting ancestral recipes from today's point of view and highlighting local and seasonal produce. Awarded a Michelin star in 2021 and two 'Soles' Repsol.

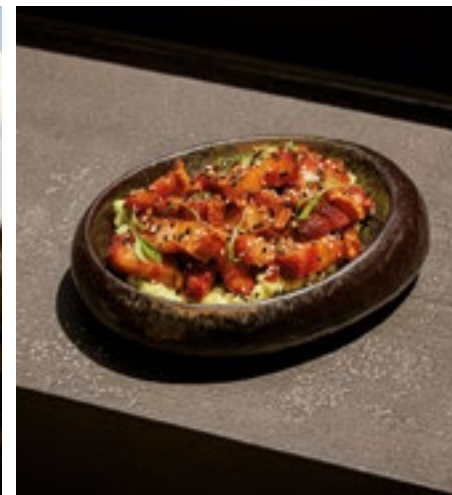
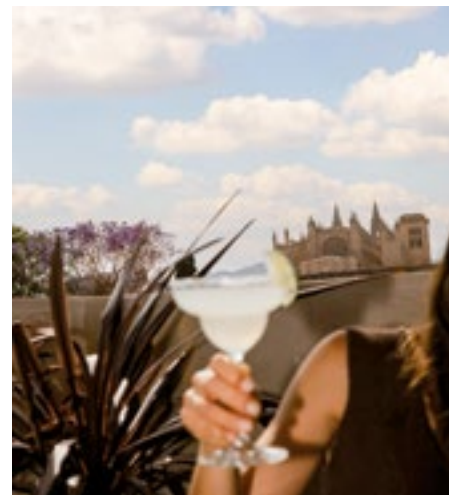
Eine gastronomische Reise durch die Geschichte der Inseln. Hier werden die traditionellen Gerichte modern interpretiert und die lokalen und saisonalen Produkte wertgeschätzt. Ausgezeichnet mit einem Michelin Stern im Jahr 2021 sowie zwei Sonnen von Repsol.

Plaça de Llorenç Villalonga, 4 | 07001 Palma
+34 / 656 73 82 14

grupsantitaura.com/es/dins-santitaura
@dinsantitaura

D | N S
S a n t i T a u r a

64 MALLORCA CAPRICE



URBÀ

El concepto más internacional y cosmopolita de Grup Santi Taura. Una propuesta con sabores de diferentes países del mundo y platos innovadores para compartir acompañados de cócteles de autor. Ubicado en el Rooftop de El Llorenç con vistas 360° de Palma.

Grup Santi Taura's most international and cosmopolitan concept. A proposal with flavours from different countries around the world and innovative dishes to share accompanied by signature cocktails. Located on the Rooftop of El Llorenç with 360° views of Palma.

Das internationalste und kosmopolitischste Konzept der Grup Santi Taura. Ein Angebot mit Spezialitäten aus verschiedenen Ländern der Welt, die zum Teilen einladen und von einem Signature-Cocktail begleitet werden sollten. Gelegen auf dem Dach des El Llorenç mit einem 360° Blick über Palma.

Plaça de Llorenç Villalonga, 4 | 07001 Palma
+34 / 971 67 77 70

grupsantitaura.com/es/urba
@urba_restaurant

URBÀ

MALLORCA CAPRICE 65

ANDANA

Asentado sobre la primera estación ferroviaria de Mallorca, el Km 0 geográfico de la isla, se proyecta ahora con un nuevo Km 0, esta vez gastronómico. El huerto propio ubicado en Sa Pobla es el eje vertebral de la cocina liderada por Maca de Castro, galardonada con una Estrella Michelin, una Estrella Michelin Verde (sostenibilidad) y tres Soles de la Guía Repsol.

Settled on the first railway station in Mallorca, the geographical Km 0 of the island, is now projected with a new Km 0, this time gastronomic. The own vegetable garden located in Sa Pobla is the backbone of the cuisine led by Maca de Castro, awarded with a Michelin Star, a Michelin Green Star (sustainability) and three 'Soles' from the Repsol Guide.

Das Restaurant liegt im ersten Bahnhofsgebäude von Mallorca, dem sogenannten Kilometer 0. Das Restaurant setzt auf regional erzeugte Produkte. Im Spanischen spricht man hier auch von Km 0. Der eigene Gemüsegarten in Sa Pobla ist das Herz der Küche, die von Maca de Castro geleitet wird. Das Restaurant ist ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, einem Grünen Michelin Stern (Nachhaltigkeit) und drei Sonnen vom Repsol-Guide.

Pl. d'Espanya, 6 | 07002 Palma
+34 / 971 10 02 01

andanapalma.es | @andanapalma | andanapalma



JARDÍN BISTRÓ

El proyecto más personal de la chef Maca de Castro es un restaurante familiar con encanto, terraza acogedora y platos que cuentan historias desde 1996. Un rincón mediterráneo donde la cocina local con alma y un toque afrancesado se disfruta sin prisas.

The most personal project of chef Maca de Castro is a charming family-run restaurant with a cosy terrace and dishes that tell stories since 1996. A Mediterranean hideaway where soulful local cuisine with a French twist is meant to be savoured slowly.

Das persönlichste Projekt der Köchin Maca de Castro ist ein charmantes Familienrestaurant mit gemütlicher Terrasse und Gerichten, die seit 1996 Geschichten erzählen. Ein mediterraner Rückzugsort, an dem man lokale Küche mit Seele und französischem Touch in aller Ruhe genießt.

C/ de Juno, s/n | 07400 Port d'Alcúdia
+34 / 971 89 31 26

bistrodeljardin.com
@jardimbistro
Jardín Bistró



BAR BOSCH

En pleno centro de Palma, Bar Bosch es todo un clásico para saborear tapas tradicionales como patatas bravas, llonguets o gambas al ajillo, acompañadas de sangría. Con terraza sombreada y ambiente animado, es perfecto para desayunar o hacer una parada deliciosa.

In the heart of Palma, Bar Bosch is a true classic where you can enjoy traditional tapas like patatas bravas, llonguets, or garlic prawns, all paired with refreshing sangria. With a shaded terrace and lively atmosphere, it's perfect for breakfast or a tasty break.

Im Herzen von Palma ist das Bar Bosch ein echter Klassiker, um traditionelle Tapas wie Patatas Bravas, Llonguets oder Knoblauchgarnelen zu genießen – begleitet von erfrischender Sangría. Mit schattiger Terrasse und lebendiger Atmosphäre ideal für ein Frühstück oder eine köstliche Pause.

Plaça del Rei Joan Carles | 07012 Palma
+34 / 971 71 22 28

barbosch.shop
@barbosch1936
f Bar Bosch



LOS RAFAELES

Tradición, producto de mercado y sabor mediterráneo en pleno centro de Palma. Los Rafaelles mantiene viva su esencia con una carta de calidad, vinos selectos y una barra con platillos y montaditos para quienes buscan disfrutar sin prisas... o con ellas.

Tradition, market-fresh produce and Mediterranean flavour in the heart of Palma. Los Rafaelles keeps its essence alive with a quality menu, selected wines and a bar serving small plates and bites for those who want to enjoy, whether slowly or on the go.

Tradition, frische Marktprodukte und mediterraner Geschmack im Herzen von Palma. Los Rafaelles bewahrt seine Essenz mit einer hochwertigen Speisekarte, ausgewählten Weinen und einer Bar mit kleinen Gerichten und Häppchen - für Genießer mit oder ohne Zeit.

Passeig de Mallorca, 28 | 07012 Palma
+34 / 971 72 62 40

losrafaeles.com
@losrafaeles
f Los Rafaelles



EL VASCO

Un auténtico caserío vasco ubicado a los pies de la Tramuntana ideal para momentos inolvidables con tus seres queridos. Nuestra cocina destaca por sus sabores auténticos, las exquisitas carnes y los pescados a la brasa, donde la tradición vasca se fusiona con la calidez de Mallorca.

An authentic Basque farmhouse located at the foot of the Tramuntana mountains, ideal for unforgettable moments with your loved ones. Our cuisine stands out for its authentic flavours, exquisite meats and grilled fish, where Basque tradition merges with the warmth of Mallorca.

Ein authentisches baskisches Landgut am Fuße des Tramuntana-Gebirges, ideal für unvergessliche Momente im Kreise Ihrer Familie. Unsere Küche zeichnet sich durch authentische Aromen, exquisites Fleisch und gegrillten Fisch aus, in der sich baskische Tradition und mallorquinische Wärme verbinden.

Ma-11, km17 | 07110 Bunyola
+34 / 971 61 37 83

grupolavasca.com/el-vasco
@elvascomallorca
f elvascomallorca

EL VASCO

70 MALLORCA CAPRICE



SUKALDE

Un rincón vasco en el corazón de Palma, dentro de Puro Grand Hotel. Sukalde ofrece una experiencia gastronómica vasca en un entorno elegante y minimalista. La cocina combina técnicas tradicionales e innovadoras con productos locales, en un ambiente íntimo ideal para compartir momentos especiales.

A Basque corner in the heart of Palma, nestled inside Puro Grand Hotel. Sukalde offers a Basque gastronomic experience in an elegant and minimalist setting. The kitchen blends traditional and cutting-edge techniques with locally sourced ingredients, creating an intimate atmosphere perfect for sharing special moments.

Ein baskisches Kleinod im Herzen von Palma, im Puro Grand Hotel. Sukalde bietet ein baskisches Gourmet-Erlebnis in einem eleganten, minimalistischen Ambiente. Die Küche verbindet traditionelle und innovative Techniken mit lokalen Produkten – ideal, um besondere Momente zu teilen.

C/ del Forn de la Glòria, 5 | 07012 Palma
+34 / 686 92 44 08

grupolavasca.com/sukalde
@sukaldegrupolavasca
f sukalde-grupolavasca

SVKALDE

MALLORCA CAPRICE 71

KATAGI BLAU

Ubicado en el *rooftop* del Iberostar Selection Llaut Palma 5* con las mejores vistas a la Bahía de Palma, el restaurante KATAGI Blau ofrece una cocina asiática fusión singular liderada por el chef Jose Pellegrino. Destaca su nuevo menú Omakase, un viaje de 15 platos creado por el maestro *itamae* Eduardo Ribes, y el auténtico arte del *teppanyaki*.

Located on the rooftop of Iberostar Selection Llaut Palma 5 with the best views of Palma Bay, the KATAGI Blau restaurant offers unique Asian fusion cuisine led by chef Jose Pellegrino. Highlights include its new Omakase menu, a 15-course journey created by master itamae Eduardo Ribes, and the authentic art of teppanyaki.*

Das Rooftop-Restaurant des Iberostar Selection Llaut Palma 5* bietet die besten Ausblicke auf die Bucht von Palma und eine einzigartige asiatische Fusionsküche unter der Leitung von Chefkoch Jose Pellegrino. Besonderes Highlight ist das neue Omakase-Menü – eine kulinarische Reise mit 15 Gängen, kreiert vom Itamae-Meister Eduardo Ribes – sowie die authentische Kunst des Teppanyaki.

Iberostar Selection LLaüt Palma
Rooftop Avinguda América, 2 | 07600 Platja de Palma
+34 / 971 59 60 18 | katagiblau.com
@katagiblau | [f katagiblau](https://www.facebook.com/katagiblau)



SALIVENT

Salivent, el restaurante a la carta de Iberostar Selection Es Trenc 5*, combina la tradición mallorquina con el estilo mediterráneo. Ofrece cocina local, pescados de temporada de origen responsable y opciones veganas, todo ello con vistas privilegiadas al mar y al atardecer desde la primera planta del hotel.

Salivent, the à la carte restaurant at Iberostar Selection Es Trenc 5, blends Mallorcan tradition with Mediterranean flair. It offers local cuisine, responsibly sourced seasonal fish, and vegan options - all with privileged views of the sea and sunset from the hotel's first floor.*

Salivent, das À-la-carte-Restaurant im Iberostar Selection Es Trenc 5*, vereint mallorquinische Tradition mit mediterranem Stil. Geboten werden lokale Küche, saisonaler Fisch aus verantwortungsvoller Herkunft und vegane Optionen – alles mit privilegiertem Meer- und Sonnenuntergangsblick vom ersten Stock des Hotels.

Iberostar Selection Es Trenc
C/ Cristòfol Colón | 07638 Colònia de Sant Jordi
+34 / 971 596 996 | restaurantesalivent.com
es.trenc@iberostar.com



SKY NUDOS

Un restaurante donde el cielo se encuentra con el mar: en el Puerto Deportivo de Palma, disfruta de sushi, cócteles y mucho más en el renovado Moll Vell. Elige entre su terraza cubierta o la superior, con vistas desde la Catedral hasta Bellver y atardeceres únicos.

A restaurant where the sky meets the sea: located in Palma's Marina, enjoy sushi, cocktails, and much more at the newly renovated Moll Vell. Choose between the covered terrace or the rooftop, with views from the Cathedral to Bellver and unforgettable sunsets.

Ein Restaurant, wo Himmel und Meer sich berühren: Im Yachthafen von Palma bietet Sky Nudos Sushi, Cocktails und vieles mehr im neu gestalteten Moll Vell. Wähle zwischen der überdachten Terrasse oder dem Oberdeck mit Ausblick von der Kathedrale bis Bellver – Sonnenuntergänge inklusive.

C/ del Moll 6, local 1. Moll Vell | 07012 Palma
+34 / 971 07 29 68

skynudos.com
@skynudos
f SkyNudos



NUDOS ATELIER SEXY KITCHEN

Una experiencia gastronómica única en Palma: cocina “Sexy kitchen” en un entorno selvático junto a la Catedral y con vistas a los superyates. Carnes y pescados al horno Jospé, pizzas artesanas y vinos del mundo en un espacio tan exuberante como su propuesta gastronómica.

A unique dining experience in Palma: “Sexy kitchen” in a lush jungle-inspired setting next to the Cathedral, with views of the superyachts. Grilled meats and fish from the Jospé oven, artisan pizzas, and world-class wines in a space as vibrant as its cuisine.

Ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis in Palma: „Sexy Kitchen“ in einer tropischen Umgebung neben der Kathedrale mit Blick auf Superyachten. Fleisch und Fisch aus dem Jospé-Ofen, handgemachte Pizzen und internationale Weine in einem ebenso üppigen wie geschmackvollen Ambiente.

C/ del Moll 6, local 2. Moll Vell | 07012 Palma
+34 / 971 07 29 68

nudosatelier.com
@nudosatelier_restaurant
f Nudos Atelier



U VICENÇ

Ubicado en el *Rooftop* del hotel El Vicenç, en el norte de la isla. Una propuesta gastronómica de Grup Santi Taura donde disfrutar, por las noches, de la “Nova cuina mallorquina” en el entorno idílico de Cala Sant Vicenç.

Located on the rooftop of the hotel El Vicenç, in the north of the island. A gastronomic proposal by Grup Santi Taura where you can enjoy, at night, the 'Nova cuina mallorquina' in the idyllic surroundings of Cala Sant Vicenç.

Gelegen auf dem Rooftop des Hotels El Vicenç, im Norden der Insel. Ein kulinarisches Angebot der Grup Santi Taura, um am Abend in der idyllischen Umgebung von Cala Sant Vicenç die „neue mallorquinische Küche“ zu genießen.

C/ de Cala Molins, 6 | 07469 Cala Sant Vicenç
+34 / 629 462 125

grupsantitaura.com/es/elvicenc
@uvicenc_restaurant

U VICENÇ
NOVA CUINA MALLORQUINA



U MAYOL

Una propuesta marinera y basada en los sabores del Mediterráneo, creada por Grup Santi Taura. Destacan los platos clásicos de la isla como los arroces, pescados a la brasa y platos para compartir. Abierto cada día al mediodía en el hotel El Vicenç.

A seafood proposal based on the flavours of the Mediterranean, created by Grup Santi Taura. Highlights include the island's classic dishes such as rice dishes, grilled fish and sharing platters. Open every day at midday in the Hotel El Vicenç.

Ein maritimes Angebot auf Basis der mediterranen Aromen von Grup Santi Taura. Die klassischen Gerichte der Insel stechen hervor, die Reisgerichte, Fisch vom Grill oder Gerichte zum Teilen. Geöffnet jeden Mittag im Hotel El Vicenç.

C/ de Cala Molins, 6 | 07469 Cala Sant Vicenç
+34 / 629 462 125

grupsantitaura.com/es/mayol
@umayol_restaurant

U MAYOL
Bistró

EL MARINO

Cocina con sabor a norte y alma mediterránea, basada en pescado fresco de lonja y producto de proximidad. Tradición marinera reinterpretada en un restaurante junto al mar, en pleno Portitxol. Un homenaje al buen producto y al buen comer.

Cuisine with a northern flavour and Mediterranean soul, based on fresh fish from the fish market and local produce. Seafaring tradition reinterpreted in a restaurant by the sea, right in the heart of Portitxol. A tribute to good produce and good food.

Küche mit nordischem Geschmack und mediterraner Seele – basierend auf fangfrischem Fisch vom Markt und lokalen Produkten. Eine Hommage an das gute Produkt und den Genuss, direkt am Meer im Hafenviertel Portitxol – maritime Tradition, modern interpretiert.

C/ de la Sirena, 1 | 07006 Palma
+34 / 971 59 51 55

grupokamaleonico.com
@elmarinoportitxol

EL MARINO

78 MALLORCA CAPRICE



KAMALEÓNICO

Viaja por el mundo en plena Rambla de Palma con una cocina fusión versátil, sorprendente y con mucho sabor. Desde bocados asiáticos a pinsas o hamburguesas de autor. Coctelería creativa, buena música y una terraza ideal para disfrutar desde el vermut hasta la primera copa.

Travel the world in the heart of Palma's Rambla with versatile, surprising and flavoursome fusion cuisine. From Asian bites to pinsas or signature burgers. Its own vermouth bar, creative cocktails, good music and an ideal terrace to enjoy from the vermouth to the first drink.

Eine kulinarische Weltreise mitten auf Palmas Rambla: vielseitige Fusionsküche mit Überraschungseffekt und viel Geschmack. Von asiatischen Häppchen über Pinsas bis zu Gourmet-Burgern. Kreative Cocktails, gute Musik und eine Terrasse – perfekt vom Aperitif bis zum ersten Drink.

La Rambla, 20 | 07003 Palma
+34 / 871 17 84 76

grupokamaleonico.com
@kamaleonicopalma

kamaleónico

MALLORCA CAPRICE 79

JAIME 3

FOOD & DRINKS

Jaime 3 Food & Drinks se renueva para ofrecerte cocina moderna y fresca en pleno centro de Palma. Menú diario de inspiración internacional y mallorquina entre semana, tapas, hamburguesas y otras opciones por la noche y un delicioso brunch todos los domingos.

Jaime 3 Food & Drinks has been renewed to bring you fresh, modern cuisine right in the heart of Palma. Enjoy an international and Mallorcan-inspired daily menu on weekdays, tapas and burgers in the evening, and a delicious brunch every Sunday.

Jaime 3 Food & Drinks wurde neu gestaltet, um dir frische, moderne Küche im Herzen von Palma zu bieten. Unter der Woche gibt es ein täglich wechselndes Menü mit internationalen und mallorquinischen Einflüssen, abends Tapas und Burger - und jeden Sonntag einen köstlichen Brunch.

Passeig Mallorca, 14 B | 07012 Palma
+34 / 971 49 59 76

hmhotels.com
@jaime3_palma

jaime3 | tapas y comidas

80 MALLORCA CAPRICE



TAMASHI SUSHI RESTAURANT

Nuevo y exclusivo concepto gastronómico inspirado en la aparente sencillez de la cultura japonesa. Ubicado en el emblemático HM Ayron Park de la Playa de Palma, entre bocado y bocado el comensal puede viajar a Japón, Tailandia, Perú y el Mediterráneo.

New and exclusive gastronomic concept inspired by the apparent simplicity of Japanese culture. Located in the emblematic HM Ayron Park on Playa de Palma, the diner can travel to Japan, Thailand, Peru and the Mediterranean on every bite.

Neues und exklusives Gastronomiekonzept inspiriert von der scheinbaren Einfachheit der japanischen Kultur. Es befindet sich im renommierten Hotel HM Ayron Park an der Playa de Palma und erlaubt dem Gast mit jedem Bissen, nach Japan, Thailand oder ans Mittelmeer zu reisen.

C/ de Trasimeno, 7 | 07600 Palma
+34 / 971 26 06 50

@tamashi_sushi_restaurant

TAMASHI
魂
SUSHI RESTAURANT

MALLORCA CAPRICE 81

LAS TERRAZAS DE BENDINAT

En su privilegiada ubicación frente al mar, ofrece recetas mediterráneas con influencias de cocina internacional para degustar con calma. El lugar perfecto donde disfrutar de deliciosas tapas, arroces, carnes y pescados cuidadosamente elaborados con técnicas tradicionales de la isla en un entorno de ensueño y acompañado de las olas, la brisa marina y los rayos de sol.

In its privileged location in front of the sea, it offers Mediterranean recipes with international cuisine influences to be enjoyed at leisure. The perfect place to savour delicious tapas, rice dishes, meats and fish carefully prepared using traditional island techniques in a dream setting, accompanied by the waves, the sea breeze and the sun's rays.

In seiner privilegierten Lage direkt am Meer bietet es mediterrane Rezepte mit internationalen Einflüssen, die man in Ruhe genießen kann. Der perfekte Ort, um köstliche Tapas, Reisgerichte, Fleisch und Fisch zu genießen, die sorgfältig mit traditionellen Inseltechniken zubereitet werden, in einer traumhaften Umgebung, begleitet von den Wellen, der Meeresbrise und den Sonnenstrahlen.

C/ Andrés Ferret Sobral, 1 | 07181 Portals Nous
+34 / 971 67 57 25 | info@hotelbendinat.com
[@hotelbendinat](https://www.instagram.com/hotelbendinat) | [f hotelbendinat](https://www.facebook.com/hotelbendinat)



L'ÀTIC

Desde aquí arriba, se siente el ritmo tranquilo de una ciudad mediterránea como Palma. Con cada bocado de la cocina de Juan Pinel, la cultura del mar se hace más presente. Es producto desnudo, con el sabor de una tierra que huele a salitre y a campo, a luz y a noche, a emoción. ¿Subes?

From up here, you can feel the calm rhythm of a Mediterranean city like Palma. With each mouthful of Juan Pinel's cuisine, the culture of the sea becomes more present. It is a naked product, with the flavour of a land that smells of saltpetre and countryside, of light and night, of emotion. Are you coming up?

Von hier oben spürt man den ruhigen Rhythmus einer Mittelmeerstadt wie Palma. Mit jedem Bissen aus Juan Pinels Küche wird die Kultur des Meeres spürbarer. Es ist ein unverfälschtes Produkt, mit dem Geschmack eines Landes, das nach Salpeter und Landschaft, nach Licht und Nacht, nach Emotion riecht. Steigst du hoch?

Passeig Mallorca, 6 (Hotel Saratoga) | 07012 Palma
+34 / **971 72 72 40**

laticrestaurant.com
latic@laticrestaurant.com | @laticrestaurant

L'Àtic



ES PATI DE MONTUÏRI

Es Pati de Montuïri, en una finca del siglo XVII, forma parte de Grup Santi Taura e invita a disfrutar de cocina mallorquina actualizada en su encantadora terraza al aire libre, entre naturaleza y tradición, con platos a la carta y vistas únicas de Montuïri. Una experiencia inolvidable.

Es Pati de Montuïri, in a 17th century finca, is part of Grup Santi Taura and invites you to enjoy modern Mallorcan cuisine on its charming open-air terrace, between nature and tradition, with à la carte dishes and unique views of Montuïri. An unforgettable experience.

Es Pati de Montuïri auf einer Finca aus dem 16. Jahrhundert gehört zur Santi Taura Gruppe und lädt dazu ein, die aktualisierte mallorquinische Küche auf ihrer bezaubernden Terrasse im Freien zu genießen. Inmitten der Natur und der Traditionen genießt man hier À-la-carte-Gerichte und den einzigartigen Blick auf Montuïri, ein unvergessliches Erlebnis.

Ctra. de Montuïri a Sant Joan, km.7 s/n | 07230 Montuïri
+34 / **971 92 65 03**

grupsantitaura.com/es/espatimontuiri
@espati_montuiri

ES·PATI
DE MONTUÏRI

LUCY WANG

Fusiona la cocina japonesa con el concepto de *brasserie* francesa para ofrecer una gastronomía saludable y sorprendente, que puede disfrutarse en el restaurante o en cualquier otro sitio gracias a su servicio *take away*.

A healthy and surprising mixture of French brasserie and Japanese cuisine you can enjoy either in the restaurant or anywhere else, if you like to use the take away service.

Im Restaurant Lucy Wang verschmilzt die japanische Küche mit der französischen Brasserie. Das Ergebnis ist eine gesunde und überraschende Küche, die im Restaurant oder - dank dessen Zubereitungsdienst von Gerichten zu Mitnehmen - auch anderswo genossen werden kann.

Ctra. Vella, 9. Puerto Portals | 07181 Calvià
+34 / 971 67 65 85

lucywangportals.com
@lucywang_portals
f Lucy Wang Portals

Lucy Wang
PUERTO PORTALS



BAHÍA MEDITERRÁNEO

El Bahía Mediterráneo es una cita obligada por sus deliciosos platos y sus vistas a la bahía de Palma. El restaurante fusiona la arquitectura art decó con un diseño actual convirtiéndose en un espacio único. Descubre el restaurante más exclusivo de Palma.

Bahía Mediterráneo is a must for its delicious dishes and views of the bay of Palma. The restaurant combines Art Deco architecture with a modern design, becoming a unique space. Discover Palma's most exclusive restaurant.

Bahía Mediterráneo ist ein Muss für seine köstlichen Gerichte und Blick auf die Bucht von Palma. Das Restaurant kombiniert Art-Deco-Architektur mit modernem Design zu einem einzigartigen Raum. Entdecken Sie das exklusivste Restaurant in Palma.

Av. de Gabriel Roca, 33 (5th floor)
Plaça Mediterrània | 07014 Palma
+34 / 971 45 76 53 / 654 81 48 03

bahiamediterraneo.com
@bahia.mediterraneo
f Bahía Mediterráneo

Bahía Mediterráneo



Más de 40 años avalan la excelente cocina y cordial servicio de Mesón Ca'n Pedro. Desde 1976, con unas inmejorables vistas, se pueden degustar increíbles platos propios de la gastronomía mallorquina, siempre elaborados con productos frescos del mercado.

SIÉNTETE COMO EN CASA.

More than 40 years guarantee the excellent cuisine and cordial service of Mesón Ca'n Pedro. Since 1976, with unbeatable views, you can taste incredible dishes typical of Mallorca cuisine, always made with fresh market products.

FEEL LIKE HOME.



Cocina mallorquina | Carnes a la brasa | Pescados frescos | Postres caseros

Contamos con una bodega con una selección de los mejores vinos nacionales tintos, blancos y rosados.

Carrer Rector Vives, 14 | 07015 Palma (Islas Baleares) | Teléfono +34 / 971 70 21 62 | reservas@mesoncanpedro.es

mesoncanpedro.es

La experiencia de las mejores marcas en tu hotel

importmoca.com

IMPORT
Moca

angel24 DISTRIBUCIÓN

JDE
PROFESSIONAL

SAIMAZA

MARCILLA

LR

PICKWICK

HORNIMANS

SOUL
MIX
PROFESSIONAL MIXERS

ValGarda

Polar
KRUSH
Get local with the Krush

KHO
CTEL

FRUIT
TE
DRINK

Bebbo

YDE
POSTRE

Woofet



MARINAS & BEACH CLUBS

CAPRICE

A day in the Mediterranean. An *eternal memory*.



FALCAO UNO

YACHT EVENTS



PRIVATE EVENTS | WEDDINGS & CELEBRATIONS
TEAM BUILDINGS & CORPORATE EVENTS | DAY CHARTER SERVICE FOR GROUPS

PORTIXOL GROUP



Club de Mar, Palma, Mallorca
T. +34 / 657 326 154
booking@falcaouno.com

FALCAOUNO.COM

PUERTO PORTALS

Puerto Portals se abre al mar y a la tierra, a las experiencias, a la sostenibilidad, al deporte y a la vida. Y a todos los amantes del mar. Una oferta náutica y de ocio referente en Mallorca y un calendario de eventos que llenan de vida el puerto durante todas las estaciones del año. Queremos ofrecerte lo de siempre como nunca.

Puerto Portals is open to the sea and the land, to experiences, to sustainability, to sport and to life. And to all sea lovers. A nautical and leisure offer that is a benchmark in Mallorca and a calendar of events that enliven the port during all seasons of the year. We want to offer you the same as ever.

Puerto Portals öffnet sich Richtung Meer und Richtung Land. Der Ort ist offen für Erfahrungen, Nachhaltigkeit, Sport und das Leben. Und auch offen für alle Meer-Liebhaber. Er bietet ein Nautik- und Freizeitangebot, das auf Mallorca Maßstäbe setzt, und einen Veranstaltungskalender, der den Hafen zu jeder Jahreszeit mit Leben füllt. Wir wollen das Bewährte anbieten, wie es noch nie zuvor angeboten wurde.

Torre Capitanía. Portals Nous | 07181 Calvià
+34 / 971 17 11 00 | puertoportals.com
@puerto_portals | Puerto Portals



VARADERO CLUB

RCNPP

Tu nuevo rincón favorito en el norte de Mallorca. Tapas irresistibles, ambiente relajado y las mejores vistas del Port de Pollença. Ubicado en el Reial Club Nàutic, Varadero Club es perfecto para picar algo, celebrar eventos, tardeos y disfrutar del mar.

Your new favourite spot in the north of Mallorca. Irresistible tapas, relaxed atmosphere and the best views of Port de Pollença. Located in the Reial Club Nàutic, Varadero Club is perfect for snacks, events, evening parties and enjoying the sea.

Ihr neuer Lieblingsplatz im Norden Mallorcas. Unwiderstehliche Tapas, entspannte Atmosphäre und die beste Aussicht auf Port de Pollença. Der Varadero Club liegt im Reial Club Nàutic und ist der perfekte Ort, um etwas Kleines zu essen, um Events zu feiern oder das Meer zu genießen.

Moll Vell, s/n2 | 07470 Port de Pollença
+34 / 672 74 35 85

varadero.club
varaderoclub@rcnpp.net | @varadero.club



U NÀUTIC

RCNPP

El restaurante del prestigioso Reial Club Nàutic ofrece excelente comida mediterránea de mercado mientras se disfruta de sus vistas sobre la bahía y el puerto deportivo. Lo complementa la Terraza 360°, el lugar ideal para los amantes de un buen cóctel.

The restaurant of the prestigious Reial Club Nàutic offers excellent Mediterranean market food while enjoying its views over the bay and the leisure port. It is complemented by the 360° Terrace, the ideal place for those seeking a good cocktail.

Das Restaurant des renommierten Reial Club Nàutic bietet eine herausragende mallorquinische Küche mit frischen Produkten vom Markt, während man den Blick über die Bucht und den Sporthafen genießt. Das Angebot wird abgerundet mit einer 360° Terrasse, einem perfekten Platz für Liebhaber eines guten Cocktails.

Moll Vell, s/n. | 07470 Port de Pollença
+34 / 971 86 46 35 | [unautic.com](https://www.unautic.com)
@unautic_bistro | Bistró U Nàutic



PUROBEACH ILLETAS

Un refugio mediterráneo donde la naturaleza y la historia de Mallorca se funden con vistas espectaculares a la bahía. Olivos, arcos árabes y aguas cristalinas te esperan en este *beach club*, restaurante e idílico espacio para eventos privados frente al mar.

A Mediterranean retreat where nature and Mallorca's history blend with spectacular views of the bay. Olive trees, Moorish arches and crystal-clear waters await in this beach club, restaurant and idyllic venue for private events by the sea.

Ein mediterranes Refugium, in dem Natur und Geschichte Mallorcas mit spektakulärem Blick auf die Bucht verschmelzen. Olivenbäume, maurische Bögen und kristallklares Wasser erwarten dich in diesem Beachclub, Restaurant und idyllischen Ort für private Events direkt am Meer.

Passeig Illetes, 58B | 07181 Illetes
+34 / 971 70 32 35

purobeach.com/es/beach-club-illetas
@purobeachilletas
Purobeach Illetas



PUROBEACH PALMA

Un icono del *lifestyle* mediterráneo en una península con vistas de 180° al mar. Hamacas, piscina, cócteles, masajes y cocina del mundo en un beach club y restaurante donde el día y la noche se funden en una experiencia única. Un oasis también disponible para eventos privados memorables.

An icon of Mediterranean lifestyle on a peninsula with 180° sea views. Sunbeds, pool, cocktails, massages and global cuisine come together in a beach club and restaurant where day and night blend into a unique experience. Available for unforgettable private events.

Eine Ikone des mediterranen Lifestyles auf einer Halbinsel mit 180°-Meerblick. Sonnenliegen, Pool, Cocktails, Massagen und internationale Küche vereinen sich in einem Beachclub und Restaurant, in dem Tag und Nacht zu einem einzigartigen Erlebnis verschmelzen – auch perfekt für unvergessliche private Events.

C/ del Pagell, C/ de Cala Estància, 1
07610 Palma | +34 / 971 74 47 44

purobeach.com/es/beach-club-palma
@purobeachpalma
Purobeach Palma



CALA D'OR

El puerto de Cala d'Or es una de las joyas del municipio de Santanyí. Los típicos *llaüts* mallorquines conviven en armonía con lujosos yates, mientras sus bellas puestas de sol componen el marco perfecto para disfrutar de una gastronomía exquisita.

The marina of Cala d'Or is one of the gems in Santanyí municipality. The typical Mallorcan llaüts coexist in harmony with luxurious yachts, while beautiful sunsets provide the perfect setting to an experience filled with exquisite food.

Der Hafen von Cala d'Or gehört zu den schönsten Sehenswürdigkeiten in der Gemeinde Santanyí. Die für Mallorca typischen Llaüts liegen idyllisch neben Luxusyachten, und die wunderschönen Sonnenuntergänge bieten einen malerischen Rahmen für die exquisite Gastronomie, die man dort genießen kann.

C/ D'en Perico Pomar, 10. Cala d'Or | 07660 Santanyí
+34 / 971 65 74 63

visitcalador.com



XHAMAN BEACH CLUB

El primer *beach club* de Platja de Palma combina el espíritu libre del Caribe mexicano con el encanto mediterráneo. Con camas balinesas, piscina y restaurante, ofrece una experiencia exclusiva junto al mar, con Moët de bienvenida y ambiente sofisticado.

The first beach club in Platja de Palma blends the free spirit of the Mexican Caribbean with Mediterranean charm. With Balinese beds, a pool and a restaurant, it offers an exclusive seaside experience, complete with a Moët welcome and a sophisticated atmosphere.

Der erste Beachclub an der Platja de Palma vereint den freien Geist der mexikanischen Karibik mit dem mediterranen Charme. Mit balinesischen Betten, Pool und Restaurant bietet er ein exklusives Erlebnis direkt am Meer - inklusive einem Glas Moët zur Begrüßung und stilvollem Ambiente.

Ctra. del Arenal, 45 | 07600 Platja de Palma
+34 / 971 49 17 81

xhamanbeachclub.com
@ xhamanbeachclub
f xhamanbeach



AQUA BEACH CLUB

Aqua Beach Club, en Sant Elm, es el lugar ideal para disfrutar del verano en Mallorca. Cócteles, música en vivo, DJ y fiestas nocturnas junto al mar, en un entorno exclusivo dentro del Universal Hotel Aquamarin. Relájate de día y vive la noche al máximo.

Aqua Beach Club, in Sant Elm, is the perfect place to enjoy summer in Mallorca. Cocktails, live music, DJs and night parties by the sea, all in an exclusive setting within the Universal Hotel Aquamarin. Relax by day and make the most of the night.

Der Aqua Beach Club in Sant Elm ist der ideale Ort, um den Sommer auf Mallorca in vollen Zügen zu genießen. Cocktails, Live-Musik, DJs und nächtliche Partys direkt am Meer - in exklusivem Ambiente des Universal Hotel Aquamarin. Tagsüber entspannen, nachts voll ausleben.

C/ Cala es Conills, 4 | 07159 Sant Elm
+34 / 971 23 91 05

beachclubaqua.com
@aqua.beachclubmallorca
f aquabeachclubmallorca





LOBSTER

Club

Puerto Portals, Mallorca
Summer 2025



Bookings





HOTELS

CAPRICE

HOSPES

MARICEL & SPA

Vive el lujo de cada instante en Hospes Maricel & Spa. El mejor desayuno del mundo, experiencias premium como la Cozy Experience, relax en el Spa de verano sobre el mar, piscina infinita y la exclusividad de nuestras habitaciones y suites. Descúbrelo.

Experience the luxury of every moment at Hospes Maricel & Spa. The best breakfast in the world, premium experiences such as the Cozy Experience, relax in the summer Spa over the sea, infinity pool and the exclusivity of our rooms and suites. Discover it.

Erleben Sie den Luxus eines jeden Augenblicks im Hospes Maricel & Spa. Das beste Frühstück der Welt, Premium-Erlebnisse wie Cozy Experience, Entspannung im Sommer-Spa mit Blick aufs Meer, Infinity-Pool und die Einzigartigkeit unserer Zimmer und Suiten. Entdecken Sie es.

Ctra. Andratx, 11 | 07181 Palma
+34 / 663 76 72 01

hospes.com/es/maricel-spa
@hospeshotelsmallorca | [f](#) HotelHospesMaricelSpa

HOSPES
**Maricel
& Spa**
MALLORCA



HM JAIME III

En pleno Paseo Mallorca, este hotel boutique 4* combina diseño contemporáneo, ambiente urbano y una ubicación inmejorable. Relájate en su spa, desconecta en la terraza exterior o descubre la ciudad desde el corazón más cosmopolita de Palma.

Located on the vibrant Paseo Mallorca, this 4-star boutique hotel blends contemporary design and urban flair in an unbeatable setting. Unwind in the spa, relax on the outdoor terrace, and explore Palma from its most cosmopolitan heart.

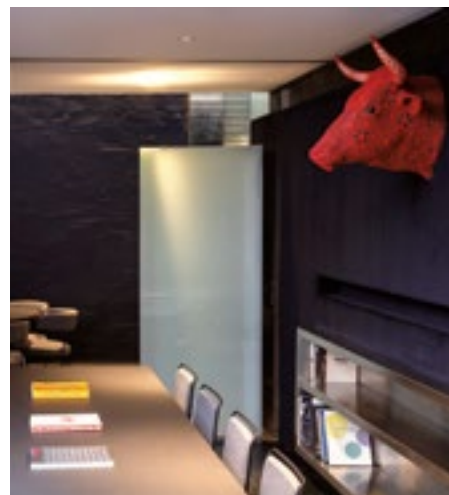
Direkt am lebendigen Paseo Mallorca gelegen, vereint dieses 4-Sterne-Boutique-Hotel zeitgenössisches Design mit urbanem Flair. Entspannen Sie im Spa, genießen Sie die Außenterrasse und entdecken Sie Palma vom kosmopolitischsten Herzen der Stadt aus.

Passeig de Mallorca, 14 B | 07012 Palma
+34 / 871 71 91 38

hmhotels.com
@hmjaimeiii

HM jaime III

114 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 115

ES RIQUERS

HOTEL RURAL

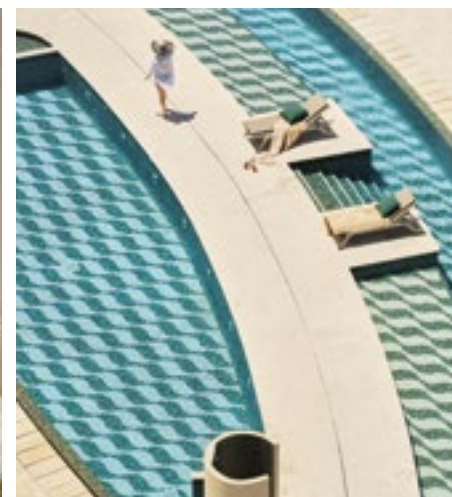
La tradición mallorquina cautiva con cada rincón de esta antigua finca fusionada con un estilo moderno que aporta la comodidad del siglo XXI. Ofrece un escenario perfecto para celebraciones y eventos.

The Mallorcan tradition captivates with every corner of this old estate fused with a modern style that provides the comfort of the 21st century. It offers a perfect venue for celebrations and events.

Die mallorquinische Tradition fesselt jeden Winkel dieses alten Anwesens, verschmolzen mit einem modernen Stil, der den Komfort des 21. Jahrhunderts bietet. Es bietet den perfekten Rahmen für Feiern und Veranstaltungen.

Carretera Lluçmajor · Porreres, km 9.3 | 07260 Porreres
+34 / 971 16 66 89

hotelesriques.com



IBEROSTAR SELECTION

ES TRENC

Descubre la esencia de Mallorca en este hotel 5* de nueva apertura en la Colònia de Sant Jordi. Ubicado en primera línea de mar, su diseño se integra con el entorno natural, mientras que cada rincón rinde homenaje a la artesanía local. Todas las habitaciones ofrecen vistas panorámicas para una experiencia auténticamente mediterránea.

Discover the essence of Mallorca at this newly opened 5-star hotel in Colònia de Sant Jordi. Set on the seafront, its design blends seamlessly with the natural surroundings, while every corner pays tribute to local craftsmanship. All rooms feature panoramic views for an authentically Mediterranean experience.

Entdecken Sie die Essenz Mallorcas in diesem neu eröffneten 5-Sterne-Hotel in der Colònia de Sant Jordi. Direkt am Meer gelegen, fügt sich das Design harmonisch in die natürliche Umgebung ein. Jeder Winkel des Hauses würdigt das lokale Kunsthandwerk. Alle Zimmer bieten Panoramablick für ein authentisch mediterranes Erlebnis.

C/ Cristòfol Colón, s/n | 07638 Colònia de Sant Jordi
+34 / 900 81 16 76 | iberostar.com | @iberostar



EL LLORENÇ PARC DE LA MAR

Con un diseño innovador con aire morisco y la oferta gastronómica de la mano de Grup Santi Taura, se ubica en el casco histórico de Palma, en la murada junto a la Catedral. Su Rooftop cuenta con una piscina infinita y con impresionantes vistas 360° a la ciudad. Galardonado con una llave Michelin en 2024.

With an innovative design with a Moorish air and the gastronomic offer of Grup Santi Taura, it is located in the historic centre of Palma, in the walled area next to the Cathedral. Its Rooftop has an infinity pool and impressive 360° views of the city. Awarded a Michelin key in 2024.

Das Hotel besticht durch sein innovatives Design mit einem maurischen Touch und das gastronomische Angebot der Santi Taura Gruppe. Gelegen an der Stadtmauer in der Nähe der Kathedrale, bietet es eine Dachterrasse mit Infinity-Pool und einen überwältigenden Blick über die Stadt. 2024 wurde es mit einem Michelin-Key ausgezeichnet.

Plaça de Llorenç Villalonga, 4 | 07001 Palma
+34 / 971 67 77 70

elllorenc.com | @hotelllorenc

EL LLORENÇ
PARC DE LA MAR



EL VICENÇ

Un hotel *boutique* en la impresionante Cala Sant Vicenç, un paraíso natural de aguas cristalinas. Con un diseño mediterráneo, fresco e innovador y una oferta gastronómica de la mano de Grup Santi Taura, ofrece una experiencia única de relax, gastronomía, ocio y naturaleza.

A boutique hotel in the stunning Cala Sant Vicenç, a natural paradise with crystal-clear waters. With a fresh and innovative Mediterranean design and a gastronomic offer by Grup Santi Taura, it boasts a unique experience of relaxation, gastronomy, leisure and nature.

Ein Boutique-Hotel im beeindruckenden Cala Sant Vicenç, einem Naturparadies mit kristallklarem Wasser. Dank des frischen und innovativen Designs und eines gastronomischen Angebots aus der Hand der Grup Santi Taura bietet es ein einzigartiges Erlebnis von Erholung, Gastronomie, Freizeitangebot und Natur.

C/ Cala Molins, 6 | 07469 Cala Sant Vicenç
+34 / 871 11 03 92

elvicenc.com | @hotelvicenc

EL VICENÇ
DE LA MAR

PLETA DE MAR

Naturaleza, acceso directo al mar y unas instalaciones sutiles y elegantes, perfectas, con todas las comodidades, diseñadas en completa armonía con el entorno y el restaurante Sa Pleta by Marc Fosh para disfrutar de una gastronomía única. Un sólo adultos +16 en un enclave de lujo.

Nature, direct access to the sea and subtle and elegant facilities, perfect, with all the comforts, designed in complete harmony with the surroundings and the Sa Pleta by Marc Fosh restaurant to enjoy a unique gastronomy. An adults only +16 in a luxury enclave.

Die Natur, der direkte Zugang zum Meer und die dezente elegante Anlage mit allen Annehmlichkeiten, entworfen in vollkommener Harmonie mit der Umgebung, sowie das Restaurant Sa Pleta by Marc Fosh mit seiner einzigartigen Gastronomie zeichnen dieses Hotel aus. Ein adults only +16 in einer Luxus-Enklave.

Via de les Cales, s/n
Finca Torre Canyamel | 07580 Capdepera
+34 / 871 51 53 40

pletademar.com
@pletademar | Hotel Pleta de Mar



CAN SIMONETA

Un remansó de pau sólo adultos +16, un lugar exquisito en el Mediterráneo, privilegiado por su ubicación única. Privacidad, servicio exclusivo y una gastronomía de primer nivel que sorprende.

A haven of peace adults only +16, an exquisite place in the Mediterranean, privileged by its unique location. Privacy, exclusive service and first class gastronomy that will surprise you.

Eine Oase der Ruhe, nur für Erwachsene +16, ein außerordentlicher Ort am Mittelmeer, ausgezeichnet durch seine einzigartige Lage. Die Ungestörtheit, der exklusive Service und die erstklassige Gastronomie überzeugen

Carretera de Artà a Canyamel km 8 | 07580 Capdepera
+34 / 971 81 61 10

cansimoneta.com

@cansimoneta | Hotel Can Simoneta



BARCELÓ ILLETAS ALBATROS

Una propuesta única en Mallorca: un alojamiento exclusivo *urban beach* y solo para adultos, donde la ciudad se transforma en playa y el hotel es un espacio donde disfrutar de los cinco sentidos. Donde una celebración o una reunión de trabajo tiene el mar como pantalla. Donde degustar lo mejor de la gastronomía.

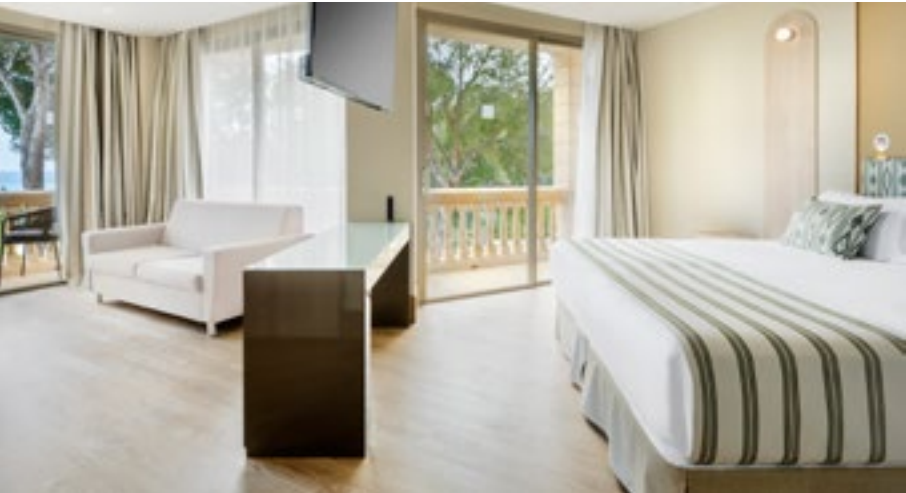
A unique proposal in Mallorca: an exclusive urban beach accommodation for adults only, where the city is transformed into a beach and the hotel is a space where you can enjoy your five senses. Where a celebration or a business meeting has the sea as a backdrop. Where you can taste the best in gastronomy.

Ein einzigartiges Angebot auf Mallorca: ein exklusives Hotel an einem Stadtstrand nur für Erwachsene, wo sich die Stadt in einen Strand verwandelt und das Hotel ein Ort ist, den man mit allen fünf Sinnen genießen kann. Wo eine Feier oder ein geschäftliches Meeting das Meer als Kulisse hat. Wo Sie die beste Küche genießen können.

Passeig Illetes, 15 | 07181, Illetes (Calvià)
+34 / 971 40 22 11 | illetasalbatros@barcelo.com

www.barcelo.com/es-es/barcelo-illetas-albatros
@barceloilletasalbatros

Barceló
HOTELS & RESORTS



HM PALMA BLANC

Un nuevo concepto de hotel sostenible y energéticamente eficiente en pleno centro de Palma. Con el restaurante Aromata del chef Andreu Genestra (estrella Michelin), sala de cine VIP, spa, gimnasio, sky bar y piscina, los huéspedes serán conscientes durante su estancia del ahorro energético.

A new concept of sustainable and energy-efficient hotel in the heart of Palma. Featuring the Michelin-starred chef Andreu Genestra's restaurant Aromata, a VIP cinema, spa, gym, sky bar and swimming pool, guests will be aware of energy savings throughout their stay.

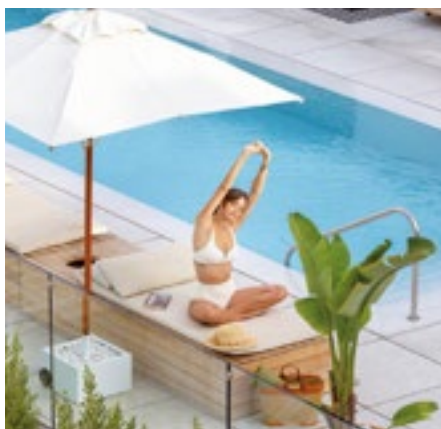
Ein neues Konzept eines nachhaltigen und energieeffizienten Hotels im Zentrum Palmas. Mit dem Restaurant Aromata des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchefs Andreu Genestra, einem VIP-Kinosaal, Spa, Fitnessraum, einer Sky-Bar und einem Pool - die Gäste werden sich während ihres Aufenthalts der Energieeinsparung bewusst.

C/ Ramón y Cajal, 12 | 07011 Palma
+34 / 871 71 91 38

hmhotels.com
@hmpalmaplanc

HM palma blanc

124 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 125

NAKAR HOTEL

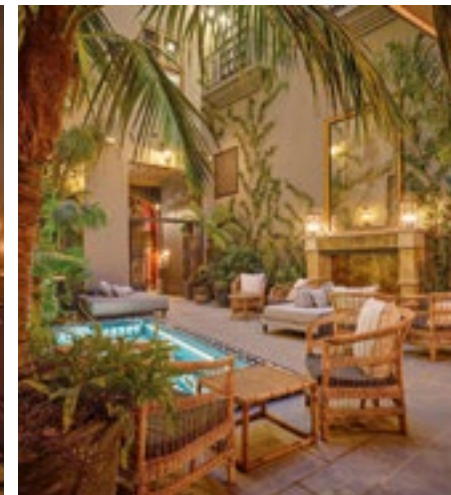
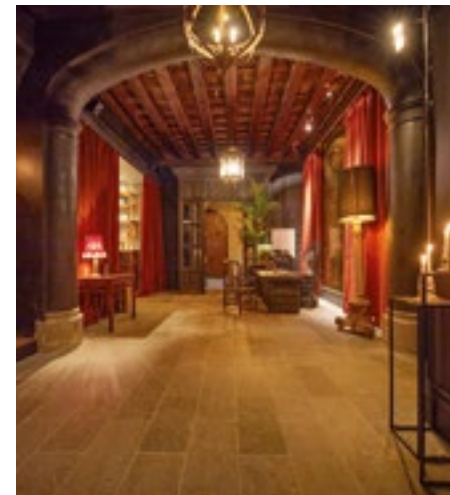
Hotel *lifestyle* y de diseño ubicado en la Av. Jaume III de Palma. En CUIT Restaurant, en colaboración con el famoso chef mallorquín Miquel Calent, se puede disfrutar de unas maravillosas vistas del centro de Palma y de la bahía.

A lifestyle and design hotel located on Avenida Jaume III in Palma. CUIT Restaurant, in collaboration with the famous Mallorcan chef Miquel Calent is the place to go when you want to enjoy a wonderful view of the centre of Palma and the bay.

Ein Lifestyle- und Design-Hotel mit Lage in der Av. Jaume III in Palma. Das Restaurant CUIT mit seinem berühmten mallorquinischen Küchenchef Miquel Calent bietet herrliche Ausblicke auf das Zentrum und die Bucht von Palma.

Av. Jaume III, 21 | 07012 Palma
+34 / 971 72 02 23

nakarhotel.com
@nakarhotel



PALMA RIAD

Exótico hotel que se encuentra ubicado en la zona cero de Palma. 5 estrellas y solo para adultos, cuenta con 11 Suites, cada una de ellas única y original. Diseñado para viajeros que buscan un punto diferente y que quieran alojarse en el sitio con más vida de la ciudad.

Exotic hotel located at ground zero in Palma. 5 stars and for adults only, it has 11 Suites, each of them unique and original. Designed for travelers looking for a different point and who want to stay in the liveliest place in the city.

Exotisches Hotel am Ground Zero in Palma. 5 Sterne und nur für Erwachsene, verfügt es über 11 Suiten, von denen jede einzigartig und originell ist. Entwickelt für Reisende, die einen anderen Punkt suchen und am lebhaftesten Ort der Stadt übernachten möchten.

C/ Sant Jaume, 5 | 07012 Palma
+34 / 871 87 12 10

palmarriad.com
@palma.riad



PALMA RIAD

ES FIGUERAL NOU

Un hotel boutique rural solo para adultos, en una finca del siglo XVIII en Montuïri. Un refugio con encanto mallorquín, rodeado de naturaleza, donde el relax, la gastronomía y el estilo se viven con auténtica tranquilidad.

An adults-only rural boutique hotel in an 18th century finca in Montuïri. A charming Mallorcan retreat, surrounded by nature, where relaxation, gastronomy and style are experienced in true tranquillity.

Ein ländliches Boutique-Hotel – adults only – in einer Finca aus dem 18. Jahrhundert in Montuïri. Ein Rückzugsort mit mallorquinischem Charme inmitten der Natur, wo die Entspannung, die Gastronomie und der Stil in absoluter Ruhe zu erleben sind.

Ctra. de Montuïri a Sant Joan, km.7 s/n | 07230 Montuïri
+34 / 971 92 65 03

esfigueralnou.com
@esfigueralnou

ES FIGUERAL NOU
HOTEL BOUTIQUE RURAL

128 MALLORCA CAPRICE



PURO GRAND HOTEL

Descubre el encanto de un palacio del siglo XV convertido en hotel boutique 5* en el corazón de Palma. Con 16 suites únicas, restaurante, wellness y acceso a beach clubs, Puro Grand Hotel es tradición, diseño y lujo mediterráneo en estado puro.

Discover the charm of a 15th-century palace transformed into a 5-star boutique hotel in the heart of Palma. With 16 distinctive suites, a restaurant, wellness facilities, and access to beach clubs, Puro Grand Hotel embodies the essence of Mediterranean tradition, design, and luxury.

Entdecken Sie den Charme eines Palastes aus dem 15. Jahrhundert, der zu einem 5-Sterne-Boutiquehotel im Herzen von Palma verwandelt wurde. Mit 16 einzigartigen Suiten, einem Restaurant, Wellnessbereich und Zugang zu exklusiven Beachclubs verkörpert das Puro Grand Hotel mediterrane Tradition, Design und Luxus in seiner reinsten Form.

C/ del Forn de la Glòria, 5 | 07012 Palma
+34 / 971 52 95 39

purograndhotel.com
@purograndhotel | Puro Grand Hotel

PURO
GRAND HOTEL

MALLORCA CAPRICE 129

HOTEL SARATOGA

De elegancia clásica y servicio excepcional, el hotel dispone de habitaciones y suites, además de zona *wellness*, tres piscinas exteriores y gimnasio. Su apuesta por la gastronomía se materializa en el restaurante l'Àtic, del chef Juan Pinel, en la séptima planta del alojamiento.

The hotel of classic elegance and exceptional service, has rooms and suites, as well as a wellness area, three outdoor swimming pools and a gym. Its commitment to gastronomy is reflected in the restaurant L'Àtic, by chef Juan Pinel, on the seventh floor of the hotel.

Das Hotel vereint klassische Eleganz mit herausragendem Service und verfügt über stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten, einen exklusiven Wellnessbereich, drei Außenpools sowie ein Fitnessstudio. Die kulinarische Philosophie des Hauses findet ihren Ausdruck im Restaurant L'Àtic unter der Leitung von Küchenchef Juan Pinel, das sich in der siebten Etage befindet.

Passeig Mallorca, 6 | 07012 Palma
+34 / 971 72 72 40 | hotelsaratoga.com
hotelsaratoga@hotelsaratoga.com
📍 [hotelsaratoga](#) | 📺 HotelSaratoga

Saratoga
HOTEL



FONTSANTA HOTEL

El único boutique hotel 5* con balneario de aguas termales en las Islas Baleares. Para mimar el cuerpo y disfrutar del relax y la mejor gastronomía en el espacio natural protegido de la playa de Es Trenc.

The only 5 boutique hotel with a thermal spa in the Balearic Islands. To pamper your body and enjoy relaxation and the best gastronomy in the protected natural area of Es Trenc beach.*

Das einzige 5-Sterne-Boutiquehotel mit Thermalbad auf den Balearen. Verwöhnen Sie Ihren Körper und genießen Sie die Entspannung, aber auch die exquisite Gastronomie im Naturschutzgebiet Es Trenc.

Ctra. Campos Km 8
Colònia de Sant Jordi | 07638 Campos
+34 / 971 65 50 16

fontsanthotel.com
@fontsa | Fontsa Hotel



LA MORALEJA THE QUIET HOTEL

En “La Moraleja, the Quiet Hotel” hemos diseñado nuestras 20 suites como experiencia de absoluto relax exclusivamente para adultos. Aquí podrás respirar esa sensación de tranquilidad que sólo este refugio de la costa norte mallorquina te puede ofrecer. Hacemos *Slow Hoteling* y eso define nuestra filosofía.

At “La Moraleja, the Quiet Hotel” we have designed our 20 suites as an experience of absolute relaxation exclusively for adults. Here you will be able to breathe in the sensation of tranquillity that only this refuge on the north coast of Mallorca can offer you. We do Slow Hoteling and that defines our philosophy.

Im „La Moraleja, the Quiet Hotel“ haben wir unsere 20 Adults-Only-Suiten so gestaltet, dass sie absolute Entspannung bieten. Hier können Sie das Gefühl der Ruhe erleben, das Ihnen nur dieses Refugium an der Nordküste Mallorcas bieten kann. Wir machen „Slow Hoteling“ und das zeichnet unsere Philosophie aus.

Urb. Los Encinares s/n. Cala Sant Vicenç | 07469 Pollença
+34 / 971 53 40 10 | lamoralejamallorca.com
hotel@lamoralejamallorca.com
@lamoralejamallorca | La Moraleja Mallorca



LEONARDO HOTELS

Descubre cuatro hoteles Leonardo a orillas del Mediterráneo. Despierta con el sonido del mar, contempla el azul desde tu habitación y disfruta de piscinas que casi tocan la playa. Reserva hoy en leonardo-hotels.com. Tu escapada perfecta empieza aquí.

Discover four Leonardo Hotels by the Mediterranean Sea. Wake up to the sound of the waves, enjoy sea views from your room, and relax by pools just steps from the beach. Book now at leonardo-hotels.com. Your perfect getaway starts here.

Entdecke vier Leonardo Hotels direkt am Mittelmeer. Erwache mit dem Klang der Wellen, genieße den Meerblick vom Zimmer aus und entspanne an Pools nur wenige Schritte vom Strand entfernt. Jetzt buchen auf leonardo-hotels.com. Dein perfekter Urlaub beginnt hier.

- Leonardo Royal Hotel Mallorca Palmanova Bay
- Leonardo Royal Hotel Mallorca
- Leonardo Suites Hotel Mallorca Calvia
- Leonardo Boutique Hotel Mallorca Port Portals - Adults Only

Reservas: +34 / 93 0882900 | leonardo-hotels.com



BARCELÓ PORTINATX

Un hotel solo para adultos, de carácter y estilo ibicenco, en una cala paradisíaca en una de las zonas más tranquilas de Ibiza. Es el escenario perfecto para una estancia relajada, con un espacio *Wellness* y un *Restaurante & Beach Bar* con una energía única.

An adults-only hotel with character and Ibizan style, in a paradisiacal cove in one of the most peaceful areas of Ibiza. It is the perfect setting for a relaxing stay, with a Wellness area and a Restaurant & Beach Bar with a unique atmosphere.

Ein Hotel nur für Erwachsene, mit Charakter und im ibizenkischen Stil. Es ist an einer kleinen paradiesischen Bucht in einer der ruhigsten Zonen Ibizas gelegen. Das Hotel ist die perfekte Kulisse für einen entspannten Aufenthalt. Es verfügt über einen Wellness-Bereich und ein Restaurant & Beach Bar mit einer außergewöhnlichen Energie.

Venda de Portinatx, 62 | 07810 Portinatx (Eivissa)
+34 / 971 33 75 33

www.barcelo.com/es-es/barcelo-portinatx
@ barceloportinatx

Barceló

HOTELS & RESORTS

136 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 137

BARCELÓ NURA

Un hotel con alma mediterránea y ubicación privilegiada en la costa sur de Menorca. Sus habitaciones, de diseño vanguardista, cuentan con piscinas semiprivadas o jardín compartido. Ofrece una zona *Wellness* de última generación y una propuesta gastronómica diferenciada con especial foco en el producto local.

A hotel with a Mediterranean soul and a privileged location on the south coast of Menorca. Its avant-garde design rooms have semi-private swimming pools or a shared garden. It offers a cutting-edge Wellness area and a differentiated gastronomic proposal with a special focus on local produce.

Ein Hotel mit mediterraner Seele und einer herausragenden Lage an der Südküste Menorcas. Die Zimmer in avantgardistischem Design verfügen über halbprivate Pools oder einen Gemeinschaftsgarten. Es bietet einen hochmodernen Wellness-Bereich und ein anspruchsvolles gastronomisches Angebot mit besonderem Schwerpunkt auf lokalen Produkten.

C/ des Roures, s/n
Urbanizacion Biniancolla | 07713 Menorca
+34 / 665 48 66 85

www.barcelo.com/es-es/barcelo-nura
@ barcelonura

Barceló
HOTELS & RESORTS

138 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 139



GOLF COURSES

CAPRICE

GOLF SON VIDA

Son Vida, el campo más antiguo y pintoresco de Mallorca, ofrece vistas espectaculares sobre la soleada Bahía de Palma. Anfitrión en dos ocasiones de torneos del European Tour (1990 y 1994), Son Vida le proporciona una combinación perfecta de belleza y variedad.

Son Vida is Mallorca's oldest and most scenic golf course offering breathtaking views over the sun-kissed Bay of Palma. A two-time European Tour tournament host (1990 & 1994), Son Vida provides guests with a perfect blend of beauty and variety.

Son Vida ist der älteste und zugleich einer der eindrucksvollsten Golfplätze Mallorcas - mit atemberaubendem Blick über die sonnenverwöhtete Bucht von Palma. Als zweifacher Gastgeber der European Tour (1990 & 1994) verbindet Son Vida landschaftliche Schönheit mit spielerischer Vielfalt.

C/ Sollerich, 1. Son Vida | 07013 Palma
+34 / 971 79 12 10 | arabellagolfmallorca.com
golf.mallorca@arabellagolf.com



	TOTAL METRES	SLOPE
●	5.470 m	134
●	4.636 m	126



	TOTAL METRES	SLOPE
●	6.305 m	133
●	5.985 m	133
●	5.430 m	131
●	5.098 m	130

GOLF SON MUNTANER

Considerado uno de los campos más bellos de las Islas Baleares, Son Muntaner ha sido sede de dos eventos de prestigio internacional: el Mallorca Golf Open de 2022 y el Mallorca Ladies Golf Open de 2023.

Considered one of the most beautiful courses in the Balearic Islands, Son Muntaner has played host to two championship events, the 2022 Mallorca Golf Open and the 2023 Mallorca Ladies Golf Open.

Son Muntaner gilt als einer der schönsten Golfplätze der Balearen und war Austragungsort zweier bedeutender Turniere: der Mallorca Golf Open 2022 und der Mallorca Ladies Golf Open 2023.

C/ Miquel Lladó, s/n. Son Vida | 07013 Palma
+34 / 971 78 30 00 | arabellagolfmallorca.com
golf.mallorca@arabellagolf.com



GOLF MAIORIS

Ubicado en Llucmajor, este campo de 18 hoyos combina diseño escocés y americano en plena naturaleza. A solo 15 km de Palma, ofrece un entorno privilegiado, clima soleado y todos los servicios para disfrutar de una excelente jornada de golf.

Located in Llucmajor, this 18-hole course blends Scottish and American design in the heart of nature. Just 15 km from Palma, it offers a privileged setting, sunny weather and all the services needed to enjoy an excellent day of golf.

Gelegen in Llucmajor, vereint dieser 18-Loch-Golfplatz schottisches und amerikanisches Design inmitten unberührter Natur. Nur 15 km von Palma entfernt bietet er eine privilegierte Umgebung, sonniges Klima und alle Annehmlichkeiten für einen erstklassigen Golftag.

.....

Ctra. Cap Blanc, km 7 | 07609 Palma
+34 / 971 74 83 15

golfmaioris.com | [@golf_maioris](https://www.instagram.com/golf_maioris) | [f Golf Maioris](https://www.facebook.com/GolfMaioris)



GOLF SON TERMES

La integración total en el ecosistema vivo de la Serra de la Tramuntana, con sus cabras salvajes, sus desafiantes hoyos, las impresionantes vistas y su ambiente local e internacional hacen de Golf Son Termes un referente singular en Baleares que ningún golfista quiere perderse.

The total integration in the ecosystem of the Tramuntana Mountains, with its wild goats, its challenging holes, the breathtaking views and its local and international atmosphere make Golf Son Termes a unique reference in the Balearic Islands that no golfer wants to miss.

Die perfekte Integration in das Ökosystem der Serra de Tramuntana machen den Golfplatz Son Termes mit seinen wilden Ziegen, den anspruchsvollen Löchern, dem atemberaubenden Blick und der lokalen und internationalen Atmosphäre zu einer einzigartigen Attraktion auf den Balearen, die sich kein Golfspieler entgehen lassen will.

.....

Ctra. S'Esgleieta - Sta. Maria, Km 1.8 | 07193 Bunyola
+34 / 971 61 78 62 | 621 28 72 25

golfsontermes.com
reservas@golfsontermes.com



T GOLF CALVIÀ

Inaugurado en 1978 y diseñado por el conocido arquitecto de golf John Harris, T Golf Calvià es un campo de 18 hoyos, par 72, que discurre por hermosas colinas onduladas con majestuosos pinos, quince lagos y numerosos búnkeres. Sus anchas calles y grandes greenes suponen un gran reto para cualquier golfista de nivel.

Opened in 1978 and designed by renowned golf architect John Harris, T Golf Calvia, is an 18-hole, par 72 course that runs through beautiful rolling hills with majestic pines, fifteen lakes and numerous bunkers. Its wide fairways and large greens make for a great challenge to any level golfer.

Der 1978 eröffnete und vom renommierten Golfarchitekten John Harris entworfene T Golf Calvia ist ein 18-Loch-Platz (Par 72), der durch eine wunderschöne Hügellandschaft mit majestätischen Kiefern, fünfzehn Seen und zahlreichen Bunkern führt. Die breiten Fairways und die großen Grüns stellen eine große Herausforderung für jeden Golfer dar.

Ctra. Cala Figuera s/n | 07181 Calvià 07181
+34 / 971 13 01 48

t-golf.club | calvia@t-golf.club



T GOLF PALMA PUNTIRO

El único campo de Jack Nicklaus en Mallorca. El diseño único de este campo de 18 hoyos (par 71, 6.027 metros) ofrece un reto para golfistas de todos los niveles. El campo, muy bien cuidado y completamente reformado, cuenta con grandes greenes, numerosos búnkeres y dos lagos, todo ello en medio de un impresionante paisaje mediterráneo.

The only Jack Nicklaus course on Mallorca, the unique design of this 18-hole course (par 71, 6,027 metres) offers a challenge for golfers of all levels. The beautifully manicured course features large greens, numerous bunkers and two ponds, all set amid stunning Mediterranean scenery.

Als einziger Jack-Nicklaus-Platz auf Mallorca bietet dieser 18-Loch-Platz (Par 71, 6.027 Meter) mit seinem einzigartigen Design eine Herausforderung für Golfer aller Spielstärken. Der wunderschön gepflegte Platz verfügt über große Grüns, zahlreiche Bunker und zwei Teiche, und das alles inmitten einer atemberaubenden mediterranen Kulisse.

Camí Vell de Sineu, Km 10 | 07198 Palma
+34 / 971 79 73 30

t-golf.club
palma@t-golf.club



GOLF CLUB SON SERVERA

Un campo de golf bonito, desafiante y divertido, con un recorrido ondulado, *fairways* anchos y *roughs* que permiten encontrar las bolas con facilidad. Goza de maravillosas vistas a las montañas y a la bahía de Cala Millor.

A nice, challenging and fun golf course, with an undulating itinerary, wide fairways and roughs that allow you to find the balls with ease. Enjoy wonderful views of the mountains and the bay of Cala Millor.

Ein schöner, anspruchsvoller und unterhaltsamer Golfplatz mit einem hügeligen Kurs, breiten Fairways und Roughs, die es Ihnen ermöglichen, die Bälle leicht zu finden. Es genießt einen herrlichen Blick auf die Berge und die Bucht von Cala Millor.

Ur. Costa de los Pinos | 07559 Son Servera
+34 / 971 84 00 96

golfsonservera.com
@golfsonservera |  Golf Son Servera



150 MALLORCA CAPRICE



GOLF SON ANTEM

36 Hoyos que inspirarán su golf.

A solo 10 minutos del aeropuerto, los dos campos, Este y Oeste, están integrados en un paisaje típicamente mediterráneo y construidos en terrenos llanos, con lo cual resultan muy cómodos para jugar.

36 Holes to Inspire Your Golf.

Only 10 minutes away from the airport, the two courses, East and West, are integrated into a typically Mediterranean landscape and built on flat grounds, making them very pleasant to play on as you walk around them.

36 Löcher, um Sie zum Golf zu inspirieren.

Nur 10 Minuten vom Flughafen entfernt, fügen sich die beiden Plätze, East und West, harmonisch in eine typisch mediterrane Landschaft ein. Sie wurden auf flachem Gelände gebaut, was sie besonders angenehm macht, um sie zu Fuß zu bespielen.

• Best available rates on: sonantemgolf.com

Ctra. Ma19, km 20 | 07620 Llucmajor
+34 / 971 12 92 00

Mallorca.golfclub@vacationclub.com
@golfsonantem |  Golf.Son.Antem.Mallorca



MALLORCA CAPRICE 151

CAMPOS DE GOLF DE BALEARS

1. Club de Golf Alcanada

Carretera del Faro, s/n.
07400 Port d'Alcúdia
Telf. +34 / 971 549 560
golf-alcanada.com
info@golf-alcanada.com

2. Golf de Andratx

Carrer Cromlec, 1
Camp de Mar
07160 Andratx
Telf. +34 / 971 236 280
golfdeandratx.com
info@golfdeandratx.com

3. Real Golf de Bendinat

Carrer Campoamor, s/n.
Bendinat
07181 Calvià
Telf. +34 / 971 405 200
realgolfbendinat.com
info@realgolfbendinat.com

4. Capdepera Golf

Carretera Artà-Capdepera, km. 3,5

07570 Artà
Telf. +34 / 971 818 500
golfcapdepera.com
info@golfcapdepera.com

5. Golf Maioris

Carretera Cap Blanc, km. 7
07609 Llucmajor
Telf. +34 / 971 748 315
golfmaioris.es
recepcion@golfmaioris.es

6. ADNGOLF Club Mallorca Indoor

Camí dels Reis, 22
07011 Palma
Telf. +34 / 697 756 488
adngolf.es
info@adngolf.es

7. Palma Pitch & Putt

Camí de Son Rapinya, 15
07013 Palma
Tel. +34 / 971 606 175
arabellagolfmallorca.com
golf.mallorca@arabellagolf.com

8. Golf Pollença y P&P

Carretera Palma - Pollença, km. 49,3
07460 Pollença
Telf. +34 / 971 533 216
golfpollensa.com
rec@golfpollensa.com

9. Pula Golf Resort

Carretera de Son Servera a Capdepera, km. 3
07550 Son Servera
Telf. +34 / 971 817 034
pulagolf.com
reservas@pulagolf.com

10. T Golf Palma Puntiro

Camí Vell de Sineu, km. 10
S'Estanyol de Puntiró
07198 Palma
Telf. +34 / 971 797 300
golfparkmallorca.com
reservas@golfparkmallorca.com

11. Golf Santa Ponsa I

Carrer Berenguer de Palou, 2
Santa Ponça

07180 Calvià
Telf. +34 / 971 690 211
golf-santaponsa.com
Golf1@golf-santaponsa.com

12. Golf Santa Ponsa II - III - P&P

Carrer José Luis Sert, 2
Santa Ponça
07180 Calvià
Telf. +34 / 971 232 531
golf-santaponsa.com
Golf2@golf-santaponsa.com

13. Golf Son Antem

Carretera MA 19, Salida 20
07620 Llucmajor
Telf. +34 / 971 129 200
sonantemgolf.com
Mallorca.golfclub@vacationclub.com

14. Golf Son Muntaner

Carrer Miquel Lladó, s/n.
07013 Palma
Telf. +34 / 971 783 000
arabellagolfmallorca.com
Golf.mallorca@arabellagolf.com

15. Golf Son Quint y P&P

Camí de Son Vida, 38
07013 Palma
Telf. +34 / 971 783 000
arabellagolfmallorca.com
Golf.mallorca@arabellagolf.com

16. Club de Golf Son Servera

Urbanización Costa de los Pinos, s/n.

07559 Son Servera
Telf. +34 / 971 840 096
golfsonservera.com
reservas@golfsonservera.com

17. Golf Son Termes

Carretera S'Esgleietà, km. 10
07110 Bunyola
Telf. +34 971 617 862
golfsontermes.com
reservas@golfsontermes.com

18. Golf Son Vida

Urbanización Son Vida
07013 Palma
Telf. +34 / 971 783 000
arabellagolfmallorca.com
Golf.mallorca@arabellagolf.com

19. T Golf Calvià

Carretera Cala Figuera s/n
07181 Calvià
Telf. +34 / 971 130 148
t-golf.club
calvia@t-golf.club

20. T Golf Palma Puntiro

Ctra de Sineu, km.10
07198 Palma
Telf. +34 / 971 797 330
t-golf.club
palma@t-golf.club

21. Vall d'Or Golf

Carretera Cala d'Or – Portocolom, km. 7,7
07669 S'Horta – Felanitx

Telf. +34 / 971 837 001
valldorgolf.com
valldorgolf@valldorgolf.com

22. Canyamel Golf

Avinguda d'Es Cap Vermell, s/n.
07589 Capdepera
Telf. +34 / 971 841 313
canyamelgolf.com
casclub@canyamelgolf.com

23. Golf Son Gual

Carretera MA 15 - Palma-Manacor, km. 11,5
07199 Palma
Telf. +34 / 971 785 888
son-gual.com
info@son-gual.com

24. Golf Son Parc Menorca

Urbanización Son Parc, s/n.
07740 Es Mercadal – Menorca
Telf. +34 / 971 188 875
golfsonparcmenorca.com
info@menorcagolf.es - info@golfsonparc.com

25. Golf Ibiza

Carretera Jesús a Cala Llonga, s/n.
07840 Santa Eulària - Eivissa
Telf. +34 / 971 196 052
golfibiza.com
golfibiza@azulinehotels.com



DECOR & SHOPPING

CAPRICE

ABSOLUT TABLES

El lugar donde encontrar mesas artesanales de alta calidad, con un diseño exclusivo. Hasta 100 mesas en stock con entrega inmediata. Sus colecciones están inspiradas en la artesanía de Indonesia y la India. Utilizando maderas nobles y técnicas tradicionales. Mesas funcionales y de diseño perfectas para crear ambientes únicos.

The place to find high quality handcrafted tables with an exclusive design. Up to 100 tables in stock with immediate delivery. Their collections are inspired by the craftsmanship of Indonesia and India. Using fine woods and traditional techniques. Functional and design tables perfect to create unique atmospheres.

Der Ort, um kunsthandwerkliche Tische in hoher Qualität zu finden. Das Geschäft verfügt über bis zu 100 Tische im Lager, die sofort geliefert werden können. Die Kollektionen sind vom Kunsthandwerk Indonesiens und Indiens inspiriert und es kommen nur edle Hölzer und traditionelle Techniken zum Einsatz. Funktionelle Tische im perfekten Design, um einzigartige Wohnatmosphären zu schaffen.

.....

C/ de les Illes Balears, 10
Polígono de Son Bugadelles | 07183 Calvià
+34 / 971 41 69 48

absoluthome.es

absoluttables®

156 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 157

AQUAQUAE

Diseño de interiores y mobiliario de alta gama con garantía de excelencia. Visita su *showroom* y déjate guiar e inspirar por un equipo de expertos que trabaja con las marcas más exclusivas para transformar tu hogar.

Interior design and high-end furniture with a guarantee of excellence. Visit their showroom and let yourself be guided and inspired by a team of experts who work with the most exclusive brands to transform your home.

Hochwertige Inneneinrichtung und Mobiliar in einer garantierten Spitzenqualität. Besuchen Sie den Showroom und lassen Sie sich von einem Expertenteam beraten und inspirieren. Aquaquae arbeitet mit den exklusivsten Marken, um Ihr Zuhause neu zu gestalten.

C/ Lluçmajor, 38. Es Portitxol | 07006 Palma
+34 / 971 42 06 00

aquaquae.com
@ aquaquae
f aquaquae

aquaquae.



ALMACENES FEMENÍAS

Almacenes Femenías impulsa un lujo contemporáneo donde diseño, interiorismo, sostenibilidad y funcionalidad conviven en armonía. Desde Mallorca, ofrece materiales y soluciones para crear espacios únicos que buscan no solo sorprender, sino emocionar.

Almacenes Femenías promotes contemporary luxury where design, interiors, sustainability and functionality coexist in harmony. From Mallorca, it offers materials and solutions to create unique spaces that aim not only to surprise, but to move.

Almacenes Femenías steht für einen zeitgenössischen Luxus, bei dem Design, Raumgestaltung, Nachhaltigkeit und Funktionalität harmonisch nebeneinander bestehen. Von Mallorca aus bietet es Materialien und Lösungen, die einzigartige Räume schaffen, die uns emotional begeistern.

Polígono Son Castelló, Gran Via Asima, 1 | 07009 Palma
+34 / 971 43 04 84

femenias.com
recepcion@femenias.com
@ almacenes_femenias

— almacenes —
femenías

160 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 161

ABSOLUT HOME

Referente en interiorismo y mobiliario para interiores y exteriores. Creamos espacios únicos y elegantes completamente personalizados, con muebles a medida. Además, importamos piezas únicas de Indonesia.

A benchmark in interior design and furniture for interiors and exteriors. We create unique and elegant spaces that are completely personalized, with custom-made furniture. As well, some unique pieces imported from Indonesia.

Die Adresse für Innenausstattung und Möbel für den Innen- und Außenbereich. Wir schaffen einzigartige, elegante, individuell zugeschnittene Räume mit Möbeln nach Maß. Außerdem importieren wir Einzelstücke aus Indonesien.

C/ de la Mar Mediterrània, 21 | 07183 Calvià
+34 / 971 87 85 81

absoluthome.es
@absoluthomemallorca

absolut**home**®

162 MALLORCA CAPRICE



ABSOLUT BBQ

La mayor exposición de barbacoas, accesorios y complementos de toda Mallorca. Somos distribuidores oficiales de las mejores marcas internacionales como Napoleon, Ofyr, Kamado Joe, Weber, Big Green Egg y Broil King, ofreciendo una amplia gama de productos para tu cocina de exterior, jardín o terraza.

The largest exhibition of barbecues, accessories and complements in Mallorca. We are official distributors of the best international brands such as Napoleon, Ofyr, Kamado Joe, Weber, Big Green Egg and Broil King, offering a wide range of products for your outdoor kitchen, garden or terrace.

Die größte Ausstellung von Grills, Accessoires und Zubehör von ganz Mallorca. Wir sind offizieller Vertriebspartner der besten internationalen Marken wie Napoleon, Ofyr, Kamado Joe, Weber, Big Green Egg und Broil King und bieten eine breite Palette von Produkten für Ihre Outdoor-Küche, Ihren Garten oder Ihre Terrasse.

C/ de les Illes Balears, 51 | 07183 Calvià
+34 / 618 27 02 00

absolutbbq.com | @absolutbbq

absolut**BBQ**

MALLORCA CAPRICE 163

LLUMINIC

El nuevo estudio de iluminación y diseño de Socías y Rosselló donde crear, experimentar y jugar con luces y sombras. Creatividad, personalización y el conocimiento de nuestros *Lighting Designers* e interioristas crearán espacios únicos que no dejarán indiferente.

The new Socías y Rosselló lighting and design studio where you can create, experiment and play with light and shadow. Creativity, customization and the knowledge of our Lighting Designers and interior designers will create unique spaces that will not leave you indifferent.

Das neue Beleuchtungs- und Designstudio von Socías y Rosselló, wo man mit Licht und Schatten spielen, experimentieren und gestalten kann. Kreativität, Individualität und das Fachwissen unserer Lichtdesigner und Innenarchitekten schaffen einzigartige Räume, die Sie nicht unberührt lassen.

Instalaciones de Socías y Rosselló
C/ Gran Vía Asima, 3 | 07009 Son Castelló, Palma
+34 / 971 43 00 34

lluminic.com
@lluminic

LLUMINIC
LIGHT & DESIGN



SOCÍAS Y ROSSELLÓ

Todo lo que necesitas para tu hogar en un mismo sitio: mobiliario, iluminación, baños, cocinas, electrodomésticos, suelos de parquet, electricidad, fontanería, ferretería, climatización... Socías y Rosselló, bienvenido a tu hogar.

Everything you need for your home in one place: furniture, lighting, bathrooms, kitchens, electrical appliances, parquet floors, electricity, plumbing, hardware, air conditioning... Socías y Rosselló, welcome to your home.

Alles, was Sie für Ihr Zuhause brauchen, an einem Ort: Möbel, Beleuchtung, Badezimmer, Küchen, Elektrogeräte, Parkettböden, Strom, Sanitärbedarf, Eisenwaren, Klimatechnik. Socías y Rosselló, willkommen in Ihrem Zuhause.

C/ Gran Vía Asima, 3 | 07009 Son Castelló, Palma
+34 / 971 430 034
C/ Vía Palma, 5 | 07500 Manacor
+34 / 971 84 31 31

sociasyrossello.es | @sociasyrossello
@sociasyrossello.pro

slr socías | rosselló

SCREEN BALEAR

El fabricante balear de cortinas técnicas ofrece el mejor asesoramiento profesional en tu propia casa con el objetivo de instalar las cortinas que más se ajusten a tu rincón favorito. Rapidez y apuesta por el mercado balear con más de 20 años de experiencia.

The Balearic manufacturer of technical curtains offers the best professional advice in your own home with the aim of installing the most suitable curtains for your favourite corner. Fast service and commitment to the Balearic market with more than 20 years of experience.

Der mallorquinische Hersteller von Rolläden bietet die beste professionelle Beratung direkt bei Ihnen zu Hause, um die Rolläden zu installieren, die am besten zu Ihrem Lieblingsplatz passen. Seit mehr als 20 Jahren wird der balearische Markt schnell und engagiert bedient.

C/ Camí Jesús 22. Pol. Can Valero | 07011 Palma
Showroom: Calle Unió, 12 | 07620 Lluçmajor
+34 / 871 531 142 | 609 660 606

screenbalea.com
bbaiget@screenbalea.com
@screenbalea
Screen Balea



LOLA CASADEMUNT

LOLA CASADEMUNT aterriza en Mallorca con su universo de moda femenino, atrevido e inspirador. Bajo la dirección creativa de Maite Casademunt, la firma abre su nueva tienda en Pg. del Born, 12 Palma de Mallorca.

LOLA CASADEMUNT lands in Mallorca with its bold and inspiring universe of women's fashion. Under the creative direction of Maite Casademunt, the brand opens its new store at Pg. del Born, 12, Palma de Mallorca.

LOLA CASADEMUNT landet auf Mallorca mit ihrem mutigen und inspirierenden Universum der Damenmode. Unter der kreativen Leitung von Maite Casademunt eröffnet die Marke ihr neues Geschäft in Pg. del Born 12, Palma de Mallorca.

Passeig del Born, 12 | 07001 Palma
+34 / 871 55 71 52

lolacasademunt.com
@lolacasademunt
f LOLA CASADEMUNT



LOTTUSSE

Desde 1877, **Lottusse** es sinónimo de **artesanía y legado**. Cada creación refleja el saber hacer de generaciones de artesanos que trabajan con pasión, cuidando cada detalle como si fuera el primero.

*Since 1877, **Lottusse** has been synonymous with **craftsmanship and legacy**. Each creation reflects the know-how of generations of artisans who work with passion, paying attention to every detail as if it were the first.*

Seit 1877 steht **Lottusse** für **Handwerkskunst und Tradition**. Jedes Produkt spiegelt das Können mehrerer Generationen von Kunsthandwerkern wider, die mit Leidenschaft arbeiten und jedes Detail mit größter Sorgfalt behandeln - als wäre es das erste.

Av. de Jaume III, 2. Sant Jaume | 07012 Palma
+34 / 971 710 203

Outlet:
Av. Rei Jaume II, 102 | 07300 Inca
+34 / 971 50 46 39

lottusse.com
@lottusse1877 | f Lottusse 1877



Glasgow



Edit



Noodbag



Goya

CUSTO BARCELONA

Los hermanos Dalmau decidieron aplicar sus diseños a camisetas en los 80, las cuales gozaron de un gran éxito. Con sede en Barcelona, la casa diseña ropa para llamar la atención y hacerte destacar. No apta para tímidos y retraídos. ¡Ropa que hace una declaración!

The Dalmau brothers decided to apply their designs to T-shirts in the 1980s, which were a great success. Based in Barcelona, the brand designs clothes to attract attention and make you stand out. Not for the shy and retiring. Clothes that make a statement!

In den 1980er Jahren beschlossen die Gebrüder Dalmau, ihre Entwürfe auf T-Shirts zu drucken, was sehr erfolgreich war. Das in Barcelona ansässige Unternehmen entwirft Kleidung, mit der man auffällt und aus der Masse heraussteht. Nicht für Schüchterne und Zurückhaltende geeignet. Mit dieser Kleidung setzt man ein Statement!

.....

C/ Sant Miquel, 15 | 07002 Palma
+34 / 971 22 83 47

custo.com

CUSTO
BARCELONA





-10%

PRESENTING THIS ADVERTISEMENT
AT THE INFORMATION CENTRE

**YOUR OUTLET
SHOPPING
DESTINATION**

AUTOVÍA PALMA INCA, KM 7.1 - EXIT 8 . TEL.: +34 971 14 09 25 | ☎ +34 682 37 64 47





WELLNESS

CAPRICE

ONA BEAUTY CLINIC

Nuestra experiencia en armonización de pecho utiliza una innovadora técnica de preservación del tejido mamario mínimamente invasiva: Mia © Femtech, que te permite retomar tu rutina el mismo día. Usamos los primeros implantes inyectables y biocompatibles del mercado para una incisión menor sin cicatrices en el pecho.

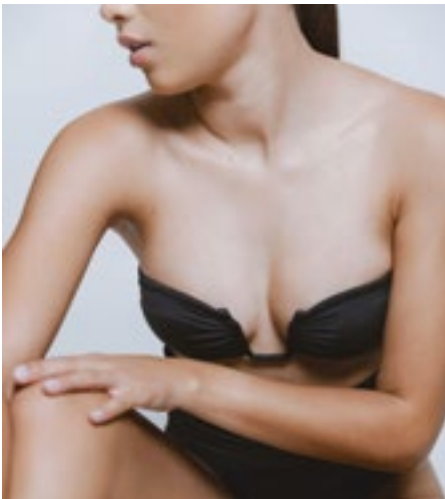
Our breast harmonisation expertise uses an innovative, minimally invasive breast tissue preservation technique: Mia © Femtech, which allows you to resume your routine the same day. We use the first injectable and biocompatible implants on the market for a smaller incision with no scarring on the breast.

Bei Brustangleichungen setzen wir auf eine innovative, minimalinvasive Technik zur Erhaltung des Brustgewebes: Mia © Femtech, die es Ihnen ermöglicht, noch am selben Tag zu Ihrem Alltag zurückzukehren. Wir verwenden die ersten injizierbaren und umweltverträglichen Implantate auf dem Markt, die eine kleinere Schnittführung ohne Narbenbildung an der Brust ermöglichen.

C/ d'Antoni Marquès, 36 | 07003 Palma
+34 / 648 88 39 24 | onaclinic.es | [@onaclinic.mallorca](https://www.instagram.com/onaclinic.mallorca)

ONA
— BEAUTY CLINIC —

178 MALLORCA CAPRICE



TE ACOMPAÑAMOS EN CADA ETAPA

Tu concierge está a tu disposición para escucharte, organizar todo y ayudarte en el proceso.



TE PROTEGEMOS

Disfruta de una cobertura completa, incluyendo la sustitución del producto y ayuda financiera.



ERES LIBRE DE CAMBIAR DE IDEA

Nuestro Woman's Choice Program te ofrece ayuda financiera en caso de que desees revertir el procedimiento en un plazo de dos años.

La nueva generación
en estética mamaria,
mínimamente invasiva

Más tú que nunca

*The next generation
of breast aesthetics,
minimally invasive*

No new you, just true you



Laura, 40 - Publicista, empresaria y consumidora Mia®.

MALLORCA CAPRICE 179

HAMMAM AL ÁNDALUS

Los baños árabes Hammam Al Ándalus son un oasis de calma y relajación en la ciudad de Palma. Te ofrecemos un viaje sensorial que te llevará a disfrutar de nuestras termas, experimentar las caricias del agua y nuestros rituales corporales con masajes.

The Hammam Al Ándalus Arab baths are an oasis of calm and relaxation in the city of Palma. We offer you a sensory journey that will take you to enjoy our hot springs, experience the caresses of the water and our body rituals with massages.

Die arabischen Bäder Hammam Al Andalus sind eine Oase der Ruhe und Entspannung in der Stadt Palma. Wir bieten Ihnen eine Reise der Sinne, bei der Sie unsere Thermen genießen, die sanften Berührungen mit dem Wasser und unsere Massagerituale erleben können.

.....

C/ de Costa i Llobera, 20 | 07005 Palma
+34 / 971 41 28 60

hammampalma.com

Descuento 25% para clientes Mallorca Caprice
con el código: VIVEHAMMAM

HAMMAM

AL ÁNDALUS

180 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 181

GLOBALDENT BALEAR

Trabajamos desde la ética profesional y la pasión por la excelencia. Nos esforzamos por dar un futuro mejor a la odontología desde la transparencia y la responsabilidad, poniendo corazón y mente al servicio de nuestros pacientes.

We work from professional ethics and passion for excellence. We strive to give a better future to dentistry from transparency and responsibility, putting heart and mind to the service of our patients.

Wir arbeiten mit Berufsethik und Leidenschaft für Spitzenleistungen. Wir sind bestrebt, der Zahnmedizin eine bessere Zukunft zu geben, indem wir Transparenz und Verantwortung zeigen und uns mit Herz und Verstand für den Dienst an unseren Patienten einsetzen.

Av. Alexandre Rosselló, 32 | 07002 Palma

+34 / 971 59 48 84

+34 / 678 49 94 79

globaldentbalear.com

@globaldent_balear |  GlobalDent Balear



CLÍNICA MORANO

Respuestas eficaces y adaptadas a cada paciente. Con la tranquilidad que ofrece la amplia experiencia del doctor Morano y su equipo, y la seguridad de contar con la tecnología más novedosa en estética, cosmética, bienestar y prevención del envejecimiento.

Efficient solutions that are tailor-made for each patient. The extensive experience of Dr Morano and his team will give you complete peace of mind. They work with the latest technology in aesthetics, cosmetics, well-being and ageing prevention.

Effiziente und individuell auf den einzelnen Patienten abgestimmte Lösungen. Dr. Morano und sein Team bieten die Sicherheit erfahrener Experten, die über die neuesten Technologien im Bereich Schönheitsmedizin, Kosmetik, Wohlbefinden und Altersprävention verfügen.

C/ Baró de Pinopar 12-1° | 07012 Palma
+34 / 971 71 81 21

doctormorano.com
@clinicamorano | Clínica Morano

C L Í N I C A
morano
medicina estética

184 MALLORCA CAPRICE



Arrugas . Manchas
Emsculpt NEO . Thermage
Revitalización facial con
ácido hialurónico y
vitaminas . Adelgazamiento
Celulitis . Nutrición . Flacidez
Depilación láser . Alopecia
Lipoláser . Hilos tensores
VelaShape III . Varices
Ginecología regenerativa
Láser médico . Biolifting
Cirugía Plástica

A gusto en mi cuerpo

MALLORCA CAPRICE 185



UN FRÍO *placer* CON SABOR A HISTORIA

Raúl Beltrán

Desde los antiguos secretos de la Serra de Tramuntana hasta los helados artesanales de las heladerías más emblemáticas de Mallorca, el helado ha sido, y sigue siendo, una de las delicias más queridas de la isla. Más allá de ser un simple capricho -ya no únicamente veraniego-, el helado tiene una rica historia que conecta con las tradiciones locales, la gastronomía y los ingredientes de la tierra.

**A cold pleasure with
a taste of history**

From the ancient secrets of the Serra de Tramuntana to the artisan ice creams of Mallorca's most emblematic ice cream shops, this product has been, and continues to be, one of the island's most beloved delicacies. Beyond being a simple indulgence -no longer just a summer treat- ice cream has a rich history that connects with local traditions, gastronomy and the island's ingredients.

**Ein kalter Genuss mit
historischem Geschmack**

Angefangen bei den alten Geheimnissen der Serra de Tramuntana bis hin zu den kunsthandwerklich hergestellten Eissorten der besten Eisdielen Mallorcas, war das Eis immer eine der beliebtesten Delikatessen der Insel und wird es auch immer bleiben. Es ist mehr als nur ein einfacher Luxus, nicht nur im Sommer beliebt. Das Eis hat eine lange Geschichte, die mit regionalen Traditionen, der Gastronomie und den regionalen Zutaten verknüpft ist.



Una ruta por las mejores heladerías de la isla

En pleno boom de aperturas de templos del helado, qué mejor que probar los mejores de Mallorca a través de una deliciosa ruta por la isla antes de recorrer su historia. Para empezar, no puede faltar la mítica **Ca'n Joan de s'Aigo**, con más de 300 años endulzando Palma. También en la capital, además de Magaluf, **Rivareno** es una de las heladerías más buscadas de toda Mallorca gracias a sus cremosas recetas italianas.

El itinerario continúa con los sabores innovadores de **Iceberg**, presentes en Palma y distribuido en decenas de puntos de la isla. **Gelats Paco**, una de las más históricas, sigue deleitando los paladares de locales y visitantes, mientras que **Capri Gelatos** -Santa Ponça, Port d'Andratx- es una parada clásica del suroeste mallorquín desde 1979. **Valls Gelat Artesà** -Playa de Muro- y **Es Colonial** -Colònia de Sant Jordi-, elegida entre las mejores de España, apuestan por el producto local con recetas artesanas. Por su parte, **Cremola** presume en Palma de premios internacionales e incluso ofrece helados para perros, mientras que en **Heladería Giovanni** en la céntrica Jaume II, su helado de pistacho con sal de Es Trenc fue nombrado el mejor del mundo y su decoración es todo un museo del gelat. Por último, los argentinos **Che Gelats**, que suman ya tres locales en la capital, se han ganado un hueco entre los amantes del dulce.

A route around the island's best ice cream parlours

*In the midst of a boom in ice cream parlour openings, what better way to start than by tasting the best in Mallorca on a delicious island route before diving into their history? For starters, you can't miss the legendary **Ca'n Joan de s'Aigo**, which has been sweetening Palma for over 300 years. Also in the capital, as well as Magaluf, **Rivareno** is one of the most sought-after ice-cream parlours in Mallorca thanks to its creamy Italian recipes.*

*The itinerary continues with the innovative flavours of **Iceberg**, present in Palma and distributed in dozens of places on the island. **Gelats Paco**, one of the most historic, continues to delight the palates of locals and visitors alike, while **Capri Gelatos** - Santa Ponça, Port d'Andratx - has been a classic stop in the southwest of Mallorca since 1979. **Valls Gelat Artesà** -Playa de Muro- and **Es Colonial** -Colònia de Sant Jordi-, chosen as one of the best in Spain, are committed to local products with artisan recipes. For its part, **Cremola** in Palma boasts international awards and even offers ice cream for dogs, while in **Heladería Giovanni** in the centrally located Jaime II, its pistachio ice cream with salt from Es Trenc was named the best in the world and its decoration is a museum of gelato. Finally, the Argentinian **Che Gelats**, which now have three locations in the capital, have earned a place among sweet lovers.*

Eine Route zu den besten Eiscafés der Insel

Im vollen Boom der Eröffnungen von Eistempeln auf Mallorca, was gibt es Besseres, als die besten der Insel auf einer köstlichen Route zu entdecken, bevor man in ihre Geschichte eintaucht? Natürlich darf das berühmte Café **Ca'n Joan de s'Aigo** nicht fehlen, das seit mehr als 300 Jahren den Menschen in Palma das Leben versüßt. Auch in der Inselhauptstadt und in Magaluf gibt es **Rivareno**, eine der beliebtesten Eisdieleen von ganz Mallorca dank seiner cremigen, italienischen Eisrezepturen.

Weitergeht es mit den innovativen Geschmacksrichtungen von **Iceberg**, die in Palma ansässig ist und deren Produkte an vielen verschiedenen Orten der Insel angeboten werden. Auch eine der ältesten Eiscafés **Gelats Paco** verwöhnt weiterhin sowohl die Gaumen der Einheimischen als auch der Besucher, während **Capri Gelatos** – in Santa Ponça und Port d'Andratx - seit 1979 ein traditioneller Stopp im Südwesten der Insel ist. Die Firmen **Valls Gelat Artesà** - Playa de Muro - und **Es Colonial** - Colònia de Sant Jordi -, die als eine der besten in Spanien gelten, setzen auf lokale Produkte mit hausgemachten Rezepten. **Cremola** in Palma hingegen kann sich über internationale Auszeichnungen freuen und bietet sogar Eis für Hunde an, während das Pistazieneis mit Salz der **Heladería Giovanni** in der zentral gelegenen Straße Jaime II als das beste Eis der Welt ausgezeichnet wurde. Die Dekoration dieser Eisdiele gleicht einem Eismuseum. Zum Schluss hat sich auch das argentinische Unternehmen **Che Gelats**, das bereits über drei Geschäfte in der Inselhauptstadt verfügt, einen Platz bei den Liebhabern dieser Süßspeise gesichert.



📍 Carrer Can Sauc, 10 - Palma
(+34) 971 71 07 59



📍 Carrer Baró de Santa Maria del Sepulcre, 5 - Palma
(+34) 971 72 57 60



📍 Carrer Sindicat, 74 - Palma
(+34) 971 10 65 55

De la Tramuntana al paladar

El origen del helado en Mallorca está ligado a los antiguos pozos o *cases de neu* en la Serra de Tramuntana, donde al menos desde el siglo XVI se almacenaba la nieve en invierno para conservarla hasta el verano. Esta nieve era compactada y utilizada para enfriar bebidas y postres en las casas nobles.

El antepasado del helado mallorquín se asocia a la figura de Joan de s'Aigo, empresario que a principios del siglo XVIII tuvo la idea de mezclar esa nieve que bajaban de las montañas con zumo de frutas. Más tarde, introdujo el icónico *gelat d'ametlla*, elaborado de forma artesanal y helado a mano con una bomba que aún conservan en Can Joan de s'Aigo, en la carrer Sanç. Por aquel entonces, la sociedad de la isla acostumbraba a degustar un helado tras la misa del Corpus.

En el siglo XIX, con la llegada de nuevas técnicas y la popularización de la industria del frío, empezaron a aparecer las primeras heladerías artesanales en la isla. Un punto clave fue la influencia italiana -el siciliano Francesco Procopio dei Coltelli está considerado como padre del helado en 1660-, especialmente en Palma, donde heladeros de origen italiano trajeron recetas y métodos que aún hoy perviven.

From the Tramuntana to the palate

The origin of ice cream in Mallorca is linked to the old wells or snowfields ('cases de neu') in the Tramuntana mountain range, where at least since the 16th century snow was stored in winter to preserve it until the summer. This snow was compacted and used to cool drinks and desserts in noble houses.

The ancestor of Mallorcan ice cream is associated with the figure of Joan de S'Aigo, a businessman who in the early 18th century had the idea of mixing the snow that came down from the mountains with fruit juice. Later, he introduced the iconic almond ice cream, handmade and hand-iced with a pump that is still preserved at Can Joan de S'Aigo, in Carrer Sanç. At that time, the island's society used to enjoy an ice cream after Corpus Christi mass.

In the 19th century, with the arrival of new techniques and the popularisation of the ice cream industry, the first artisan ice cream parlours began to appear on the island. A key point was the Italian influence - the Sicilian Francesco Procopio dei Coltelli is considered to be the father of ice cream in 1660 - especially in Palma, where ice cream makers of Italian origin brought recipes and methods that still survive today.

Vom Tramuntana Gebirge zum Gaumen

Der Ursprung des Speiseeises auf Mallorca ist mit den alten Brunnen oder Cases de Neu (Schneehäusern) in der Serra de Tramuntana verbunden, in denen seit mindestens dem 16. Jahrhundert im Winter Schnee gelagert wurde, um ihn bis zum Sommer zu konservieren. Dieser Schnee wurde verdichtet und zur Kühlung von Getränken und Süßspeisen in den Adelshäusern verwendet.

Die Geschichte des mallorquinischen Eises ist eng mit der Person Joan de S'Aigo verbunden, einem Geschäftsmann, der zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Idee hatte, diesen Schnee mit Fruchtsaft zu mischen. Später führte er das typische Gelat d'Ametlla ein, das mit einer Pumpe handgemacht wurde, die noch heute in Can Joan de S'Aigo in der Calle Sanç aufbewahrt wird. Damals pflegte die mallorquinische Gesellschaft nach der Fronleichnams-Messe ein Eis zu genießen.

Im 19. Jahrhundert entstanden auf der Insel die ersten handwerklichen Eismanufakturen zusammen mit den neuen Technologien und der Kälteindustrie. Besonders wichtig war der Einfluss Italiens – der Sizilianer Francesco Procopio dei Coltelli wird seit 1660 als Vater des Speiseeises gesehen. Besonders in Palma brachten italienische Eishersteller ihre Rezepte und Methoden mit, die bis heute Verwendung finden.



Cases de neu. Foto: Consell de Mallorca.



El siciliano Francesco Procopio.



Primer local de Ca'n Joan de s'Aigo, en la C/ Sanç. A la izquierda, su helado de fresa. Fotos: Ca'n Joan de s'Aigo.

Los sabores más icónicos de la Isla

Si hay un sabor que resume la esencia de Mallorca en un helado, ese es el de almendra. Elaborado tradicionalmente con almendra cruda local, leche, azúcar, piel de limón y canela, este fue el primer helado fabricado en la isla por Ca'n Joan de S'Aigo y sigue siendo un clásico indiscutible.

Con el tiempo, los sabores fueron ampliándose con productos autóctonos. El helado de naranja de Sóller, dulce y refrescante, se convirtió en otro imprescindible, junto al de limón, muy comúnmente mezclado con hierbabuena. Le siguen sabores como el de hierbas mallorquinas, inspirado en el licor típico, o el de ensaimada, que evoca la repostería más querida de la isla.

En los últimos años, la creatividad y la búsqueda de guiños a lo local han impulsado combinaciones como higos secos y nueces, gató con almendra o incluso helado de sobrasada con ensaimada y dulce de albaricoque, un guiño dulce-salado que sorprende (y en ocasiones ofende) al paladar más curioso.

Hoy, las heladerías siguen experimentando sin perder de vista el producto local, y convierten al helado en una manera más de saborear Mallorca.

The island's most iconic flavors

If there's a flavor that captures the essence of Mallorca in an ice cream, it's almond. Traditionally made with raw local almonds, milk, sugar, lemon peel, and cinnamon, this was the first ice cream ever produced on the island by Ca'n Joan de S'Aigo, and it remains an undisputed classic.

Over time, the range of flavors expanded to include more local ingredients. Sóller orange ice cream, sweet and refreshing, became another favorite, alongside lemon, which is often mixed with mint. Other flavors followed, such as hierbas mallorquinas, inspired by the island's typical herbal liqueur, or ensaimada, evoking the island's most beloved pastry.

In recent years, creativity and a drive to celebrate local traditions have led to combinations like dried figs and walnuts, almond gató (a local sponge cake), or even sobrasada ice cream with ensaimada and apricot jam, a sweet-and-savory twist that surprises (and sometimes shocks) the more adventurous palate.

Today, ice cream shops continue to experiment without losing sight of local ingredients, turning ice cream into yet another way to savor Mallorca.

Die besten Geschmacksrichtungen der Insel

Wenn es eine Geschmacksrichtung gibt, die die Essenz Mallorcas in einem Eis zusammenfasst, dann ist es das Mandeleis. Dieses Eis, das traditionell aus einheimischen Rohmandeln, Milch, Zucker, Zitronenschalen und Zimt hergestellt wird, war das erste Eis, das Ca'n Joan de S'Aigo auf der Insel produzierte, und es ist immer noch ein unbestrittener Klassiker.

Mit der Zeit wurden die Geschmacksrichtungen durch regionale Produkte erweitert. Das Orangeneis aus Sóller, süß und erfrischend, wurde zu einem weiteren Muss, genau wie das Zitroneneis, das häufig mit Minze gemischt wird. Es folgen Geschmacksrichtungen, wie z.B. mallorquinische Kräuter, inspiriert von dem typischen Likör, oder Ensaimada, die an die beliebteste Süßspeise der Insel erinnert.

In den letzten Jahren haben Kreativität und die Suche nach Anspielungen auf den regionalen Geschmack zu Kombinationen mit getrockneten Feigen und Walnüssen, Gató mit Mandeln oder sogar Sobrasada-Eis mit Ensaimada und Aprikosenmarmelade geführt, ein süß-salziges Augenzwinkern, das die experimentierfreudigen Gaumen (nicht immer positiv) überrascht.

Heute experimentieren die Eishersteller weiter, ohne das regionale Produkt aus den Augen zu verlieren, und machen so das Eis zu einer weiteren Form, Mallorca zu erleben.





El valor de lo artesano

La elaboración de un helado artesanal es un proceso que combina tradición, técnica y buenas materias primas. Todo comienza con la mezcla de ingredientes: leche, azúcar, frutas o frutos secos, y en algunos casos yemas de huevo, canela o piel de cítricos. Luego se pasteuriza, es decir, se calienta para eliminar posibles bacterias y estabilizar la mezcla. A continuación se enfría y se deja reposar -fase de maduración- para que los sabores se integren. Después llega la mantecación, donde la mezcla se bate mientras se enfría para incorporar aire de forma natural, lo que contribuye a una textura más densa y cremosa. Finalmente se congela a la temperatura adecuada.

Hoy en día, aquellas *bombes de fer gelat*, donde toda la familia se turnaba para girar la manivela, se han sustituido por maquinaria profesional, pero el proceso sigue rindiendo homenaje a esa artesanía. El resultado: un sabor más profundo y auténtico. Al usar ingredientes frescos y naturales, el sabor es más puro, sin la necesidad de recurrir a aromas artificiales o extractos.

The value of artisanal craftsmanship

Making artisanal ice cream is a process that combines tradition, technique, and high-quality ingredients. It all starts with mixing the basics: milk, sugar, fruit or nuts, and in some cases, egg yolks, cinnamon, or citrus peel. The mixture is then pasteurized, that is, heated to eliminate any potential bacteria and to stabilize it. Next, it's cooled and allowed to rest, this is the maturation phase, where the flavors blend and develop. Then comes the churning, during which the mixture is stirred while being cooled, incorporating air naturally and resulting in a denser, creamier texture. Finally, it's frozen at the right temperature.

Today, the old "bombes de fer gelat", where the whole family took turns turning the handle, have been replaced by professional machines, but the process still pays tribute to that artisanal spirit. The result: a deeper, more authentic flavor. Thanks to fresh, natural ingredients, the taste is purer, without the need for artificial flavorings or extracts.

Der Wert des Kunsthandwerks

Die Herstellung von hausgemachtem Speiseeis ist ein Prozess, der Tradition, Technik und gute Rohstoffe miteinander verbindet. Alles beginnt mit dem Mischen der Zutaten: Milch, Zucker, Früchte oder Nüsse, in manchen Fällen auch Eigelb, Zimt oder Zitruschalen. Anschließend wird alles pasteurisiert, d.h. erhitzt, um mögliche Bakterien abzutöten und die Mischung zu stabilisieren. Danach kühlt man die Masse ab und lässt sie ruhen (die Reifungsphase), damit sich die Aromen verbinden können. Dann folgt das Buttern, bei dem die Mischung während des Abkühlens aufgeschlagen wird, um auf natürliche Weise Luft einzuschließen, was zu einer dichteren, cremigeren Textur beiträgt. Schließlich wird die Masse auf die richtige Temperatur heruntergekühlt.

Heute sind die traditionellen Eismaschinen, bei der die ganze Familie abwechselnd die Handkurbel drehte, längst durch professionelle Maschinen ersetzt worden, aber der Prozess ist immer noch eine Hommage an dieses Handwerk. Das Ergebnis ist ein intensiverer, natürlicher Geschmack. Da man frische und natürliche Zutaten verwendet, ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe, ist der Geschmack reiner.

¿Capricho o alimento?

Valor nutricional del helado

Aunque a menudo se asocia a un capricho veraniego, el helado -especialmente el artesanal- puede formar parte de una dieta equilibrada si se consume con moderación. Sus ingredientes básicos son leche o bebida vegetal, azúcar, fruta o frutos secos, y a veces huevo. En Mallorca, helados como el de almendra destacan por su perfil nutritivo: contiene grasas saludables, proteínas y minerales como el calcio y el magnesio. Los de cítricos, por su parte, aportan vitaminas y antioxidantes.

La diferencia entre un helado artesano y uno industrial es clave. El primero prioriza ingredientes frescos y de calidad, sin aromas artificiales ni conservantes, y consigue su textura de forma natural, sin añadir aire en exceso. Además, muchos helados artesanales incorporan productos de proximidad y de temporada. En cambio, el helado industrial suele incorporar aditivos, grasas vegetales de baja calidad y emulsionantes que alargan su vida útil, pero reducen su valor nutricional.

Aunque el contenido calórico y de azúcares no debe subestimarse, elegir un buen helado, con ingredientes naturales y sin ultraprocesados, no tiene por qué ser un exceso, sino una forma deliciosa de cuidarse sin renunciar al placer.

Indulgence or nourishment?

The nutritional value of ice cream

Though often seen as a summer indulgence, ice cream, especially the artisanal kind, can be part of a balanced diet when enjoyed in moderation. Its basic ingredients include milk or plant-based alternatives, sugar, fruit or nuts, and sometimes egg. In Mallorca, almond ice cream stands out for its nutritional profile: it contains healthy fats, proteins, and minerals such as calcium and magnesium. Citrus-based flavors, on the other hand, offer vitamins and antioxidants.

The difference between artisanal and industrial ice cream is crucial. Artisanal ice cream prioritizes fresh, high-quality ingredients, avoiding artificial flavorings and preservatives, and achieves its creamy texture naturally, without excessive air incorporation. Many artisanal ice creams also feature seasonal and locally sourced ingredients. In contrast, industrial ice cream often includes additives, low-quality vegetable fats, and emulsifiers that extend shelf life but lower nutritional value.

While the calorie and sugar content should not be overlooked, choosing good-quality ice cream made with natural, unprocessed ingredients doesn't have to be an indulgence. It can be a delicious way to take care of yourself without giving up on pleasure.

Luxus oder Nahrungsmittel?

Nährwert von Speiseeis

Auch wenn man es oft mit einer sommerlichen Nascherei in Verbindung bringt, kann Speiseeis - insbesondere selbstgemachtes - Teil einer ausgewogenen Ernährung sein, wenn es in Maßen genossen wird. Die Grundzutaten sind Milch oder pflanzliche Getränke, Zucker, Früchte oder Nüsse und manchmal Ei. Auf Mallorca zeichnen sich Eissorten wie Mandeleis durch ihr Nährwertprofil aus: Sie enthalten gesunde Fette, Proteine und Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium. Eis aus Zitrusfrüchten hingegen liefert Vitamine und Antioxidantien.

Der Unterschied zwischen einem handgemachten und einem industriell erzeugten Eis ist entscheidend. Bei handwerklich hergestelltem Eis stehen frische, hochwertige Zutaten ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe im Vordergrund, und die Konsistenz wird auf natürliche Weise und ohne übermäßige Luftzufuhr erreicht. Außerdem werden bei vielen handwerklich hergestellten Eissorten regionale, saisonale Produkte verwendet. Industrielles Speiseeis hingegen enthält in der Regel Zusatzstoffe, minderwertige pflanzliche Fette und Emulgatoren, die zwar die Haltbarkeit verlängern, aber auch den Nährwert verringern.

Zwar darf man die Kalorien und den Zuckergehalt nicht vernachlässigen, aber dennoch ist die Wahl eines guten Eises mit natürlichen Zutaten und ohne hochverarbeitete Zusatzstoffe kein Exzess, sondern ein Genuss ohne Reue.



Recuerdos que marcan generaciones

De los carritos callejeros a los mostradores con vitrina, las heladerías han sido parte esencial del verano mallorquín durante generaciones. Nombres como El Rubio, con su carrito esperando en la puerta de los colegios de Palma; Toni, en Cala Major, o Mr. Whippy, con su inconfundible música en Can Pastilla, evocan una época en la que un helado costaba una peseta y era el mejor premio del día. Así empezó Francisco Aznar, fundador de Helados Paco en los años 50, cuyo legado artesanal continúa hoy -Blanquerna y Benet Pons i Fàbregues- como Gelats Paco a cargo de la tercera generación familiar.

Otras heladerías emblemáticas como Ca'n Miquel (1979), famosa por sus helados salados, Gelats Jop (1991), herencia de la familia Pomar, o Sa Fàbrica de Gelats (1994), en Sóller, resisten al paso del tiempo. Al igual que Helados Bellver (1980), cuyos maestros heladeros han dado continuidad a la marca y han abierto un nuevo capítulo con Fred i bo Gelat Artesà, creando nuevos sabores para el recuerdo de generaciones futuras como el *Rebentat* o la *pomada Xoriguer*. Mientras, algunas muy recordadas cerraron tras décadas de servicio, como Granja Royal o Longarone.

Memories that shape generations

From street carts to glass-fronted counters, ice cream parlors have been an essential part of Mallorcan summers for generations. Names like El Rubio, with his cart waiting outside Palma's schools; Toni in Cala Major; or Mr. Whippy and his unmistakable jingle in Can Pastilla, evoke a time when ice cream cost just one peseta and was the best reward of the day. That's how Francisco Aznar began (founder of Helados Paco in the 1950s) whose artisanal legacy lives on today in Blanquerna and Benet Pons i Fàbregues under the name Gelats Paco, now run by the third generation of the family.

Other iconic ice cream shops such as Ca'n Miquel (1979), known for its savory flavors, Gelats Jop (1991), a legacy of the Pomar family, or Sa Fàbrica de Gelats (1994) in Sóller, have stood the test of time. The same goes for Helados Bellver (1980), whose master ice cream makers have carried the brand forward, opening a new chapter with Fred i bo Gelat Artesà, creating future favorites like Rebentat or Xoriguer Pomada. Meanwhile, some much-loved spots closed after decades of service, such as Granja Royal and Longarone.

Erinnerungen, die Generationen geprägt haben

Vom Verkaufswagen auf der Straße bis zur Theke mit Vitrinen sind die Eisdielen seit Generationen ein wesentlicher Bestandteil des mallorquinischen Sommers. Namen wie El Rubio, der mit seinem Wagen vor den Schulen Palmas wartete, Toni in Cala Major oder Mr. Whippy mit seiner unverwechselbaren Musik in Can Pastilla erinnern an eine Zeit, in der ein Eis eine Pesete kostete und der beste Kauf des Tages war. So begann Francisco Aznar, der Gründer von Helados Paco in den 1950er Jahren, dessen handwerkliches Erbe heute - Blancaquerna und Benet Pons i Fàbregues - als Gelats Paco in der dritten Generation der Familie weitergeführt wird.

Andere bekannte Eisdielen wie Ca'n Miquel (1979), berühmt für ihr salziges Eis, Gelats Jop (1991), ein Nachlass der Familie Pomar, oder Sa Fàbrica de Gelats (1994) in Sóller haben den Test der Zeit bestanden. Ebenso wie Helados Bellver (1980), deren Gelatiermeister der Marke Kontinuität verliehen und mit Fred i bo Gelat Artesà ein neues Kapitel aufgeschlagen haben, indem sie neue Geschmacksrichtungen kreierten, an die sich künftige Generationen erinnern werden, wie Rebentat oder Pomada Xoriguer. In der Zwischenzeit haben jedoch einige alte bekannte Firmen wie Granja Royal oder Longarone nach jahrzehntelangem Betrieb aufgehört.

- 01. Mr. Whippy.
- 02. El Rubio, en el antiguo rastro.
- 03. El Rubio y su esposa, doña Margalida.
- 04. El heladero Toni, con su carrito.
- 05. Helados Paco, en sus inicios.

Fotos: Fotos Antiguas de Mallorca (FAM).



Más allá del POSTRE



El helado ha pasado de ser una tradición veraniega a una verdadera propuesta gastronómica que trasciende el mundo del postre. Hoy en día, es una experiencia en sí misma que se reinventa constantemente, adaptándose a las nuevas demandas de los consumidores y a la creatividad de los chefs locales.

Del clásico cucurucho al plato de autor, el helado, también en Mallorca, vive una revolución creativa. Opciones veganas, sin azúcar, ingredientes exóticos y nuevas técnicas han ampliado el mapa de sabores más allá del postre.

Y es que la alta cocina ha abrazado esta evolución. Hasta tal punto que en restaurantes como el prestigioso Voro (2 estrellas Michelin), el chef Álvaro Salazar transforma el tradicional espeto en un sorprendente helado. Por su parte, en el también galardonado Marc Fosh, el helado de espárrago blanco y saúco acompaña a unos carabineros en salmuera, con emulsión de perifollo y jugo de sus cabezas.

Propuestas que demuestran que el helado ya no solo refresca: ahora también emociona, sorprende y marida con lo inesperado.

Beyond dessert

Ice cream has evolved from a summer tradition into a true gastronomic experience that goes far beyond the world of dessert. Today, it's a constantly reinvented creation, shaped by changing consumer demands and the creativity of local chefs.

From the classic cone to haute cuisine plating, ice cream, even in Mallorca, is undergoing a creative revolution. Vegan options, sugar-free recipes, exotic ingredients, and innovative techniques have expanded the flavor map well beyond dessert.

Fine dining has embraced this evolution wholeheartedly. At the prestigious Voro (2 Michelin stars), chef Álvaro Salazar transforms the traditional espeto into a surprising ice cream. Meanwhile, at Marc Fosh, also Michelin-starred, white asparagus and elderflower ice cream accompanies salt-cured scarlet prawns, served with chervil emulsion and prawn head jus.

These bold creations prove that ice cream no longer just refreshes. It now inspires, surprises, and pairs with the unexpected.

Mehr als nur ein Nachtisch

Speiseeis hat sich von einer reinen Sommertradition zu einem echten gastronomischen Angebot entwickelt, das über die Welt des Desserts hinausgeht. Heute ist es ein Erlebnis an sich, das sich ständig neu erfindet und sich den neuen Anforderungen der Verbraucher und der Kreativität der regionalen Küchenchefs anpasst.

Von der klassischen Eiswaffel bis hin zum Signature-Gericht erlebt das Eis auch auf Mallorca eine kreative Revolution. Vegane und zuckerfreie Varianten, exotische Zutaten und neue Techniken haben die Karte der Geschmacksrichtungen jenseits des Desserts erweitert.

Und die Haute Cuisine hat sich diese Entwicklung zu eigen gemacht. In Restaurants wie dem renommierten Voro (zwei Michelin-Sterne) verwandelt Chefkoch Álvaro Salazar den traditionellen Espeto in eine überraschende Eiscreme. Im ebenfalls preisgekrönten Marc Fosh wird Eis mit weißem Spargel und Holunderbeeren zu Garnelen in Salzlake mit Kerbel-Emulsion serviert.

Vorschläge, die beweisen, dass Eis nicht mehr nur erfrischend ist, sondern auch begeistert, überrascht und sich mit dem Ungewöhnlichen verbindet.

Helado casero de almendra mallorquina

Ingredientes:

- 150 g de almendra mallorquina tostada y molida (también se puede usar pasta de almendra 100% natural)
- 500 ml de leche entera
- 200 ml de nata para montar (mínimo 35% MG)
- 100 g de azúcar
- 1 yema de huevo (opcional)
- Una pizca de sal
- Canela o piel de limón (opcional)

Elaboración con heladera:

En un cazo, calienta la leche con la nata y el azúcar. Añade una tira de piel de limón o una rama de canela. Remueve hasta que el azúcar se disuelva.

Añade la almendra molida y una pizca de sal. Cocina a fuego bajo 5 minutos, sin que hierva. Retira y deja templar. Bate la yema y agrécala cuando la mezcla esté tibia. Remueve bien.

Deja la mezcla en la nevera al menos 4 horas (mejor toda la noche).

Una vez fría, vierte en la heladera y sigue las instrucciones hasta obtener una textura cremosa. Congela unas horas antes de servir.

Elaboración sin heladera:

Sigue los pasos del 1 al 4.

Vierte la mezcla fría en un recipiente apto para congelador.

Congela unas 4 - 6 horas, removiendo cada 30 - 45 minutos para una textura más cremosa.

RECIPE:

Homemade mallorcan almond ice cream

Ingredients:

- 150 g toasted and ground Mallorcan almonds (or 100% natural almond paste)
- 500 ml whole milk
- 200 ml heavy cream (at least 35% fat)
- 100 g sugar
- 1 egg yolk (optional)
- A pinch of salt
- Cinnamon or lemon peel (optional)

Instructions with an ice cream maker:

In a saucepan, heat the milk, cream, and sugar. Add a strip of lemon peel or a cinnamon stick. Stir until the sugar dissolves.

Add the ground almonds and a pinch of salt. Cook on low heat for 5 minutes without boiling.

Remove from heat and let it cool slightly. Beat the egg yolk and add it when the mixture is warm. Stir well.

Refrigerate the mixture for at least 4 hours (preferably overnight).

Once cold, pour it into the ice cream maker and follow the manufacturer's instructions until creamy.

Freeze for a few hours before serving.

Instructions without an ice cream maker:

Follow steps 1 to 4 above.

Pour the cold mixture into a freezer-safe container.

Freeze for 4 - 6 hours, stirring every 30 - 45 minutes to achieve a creamier texture.

REZEPT:

Hausgemachtes mallorquinisches mandeleis

Zutaten:

- 150 g geröstete, gemahlene mallorquinische Mandeln (alternativ 100 % Mandelpaste)
- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagsahne (mind. 35 % Fett)
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb (optional)
- Eine Prise Salz
- Zimt oder Zitronenschale (optional)

Mit Eismaschine:

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen, Zimt oder Zitronenschale hinzufügen. Rühren, bis sich der Zucker auflöst.

Mandeln und Salz dazugeben, 5 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen (nicht kochen).

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Eigelb einrühren, wenn die Mischung lauwarm ist.

Mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

In die Eismaschine geben und nach Anleitung cremig rühren.

Vor dem Servieren einige Stunden einfrieren.

Ohne Eismaschine:

Schritte 1 - 4 befolgen.

In ein gefriergeeignetes Gefäß geben, 4-6 Stunden einfrieren.

Alle 30 - 45 Minuten umrühren, für eine cremigere Konsistenz.



ENTREVISTA

Riccardo Falcone

“En las heladerías no hay trucos: si tienes materia prima de calidad y no escatimas, se nota”



Entrevista completa
escaneando el QR



En 2025 se cumplen diez años desde que Riccardo Falcone abriera su primera heladería Rivareno en Palma, en la Plaça de la Llotja, donde ya es habitual ver largas colas de residentes y turistas ansiosos por llevarse a la boca esa cremosidad que caracteriza a sus helados y que les ha situado entre los favoritos de la isla.

- **¿De dónde viene el nombre de Rivareno?**

- Todo nace en la ciudad de Bolonia, Italia. Viene del río Reno, que pasa por la ciudad, y de Vía Riva di Reno, una de sus calles más transitadas.

- **¿Ha notado cambios en el consumo en esta década?**

- Muchísimos. Sobre todo, por parte de los residentes, la Lonja les parecía una zona cara. Poco a poco nos fueron conociendo y ahora trabajamos mucho también con ellos.

- **¿Existen grandes diferencias entre el verano y el invierno?**

- No tienen nada que ver. En invierno vendemos solo entre el 5% y el 10 % de lo que vendemos en verano.

- **¿Cuál es el sabor más exitoso de Rivareno?**

- Esta tienda fabrica, cada día de verano, entre 60 y 70 kilos solo de pistacho. La gente entra y dice: “Pistacho, pistacho, pistacho...”. La diferencia con otras heladerías está en la cantidad de pistacho que usamos y en la ausencia de colorantes. En las heladerías no hay trucos: si tienes materia prima de calidad y no escatimas, se nota.

- **¿Y alguno que haga un guiño a Mallorca?**

- Trabajamos mucho con fruta de temporada y local. En verano, usamos el higo de Mallorca, que es exquisito. También la fresa de Vilafranca o Manacor, cuando están en su punto, son impresionantes.

- **¿Sus helados son artesanales?**

- “Artesanal” es una palabra que no me gusta usar, aunque hacemos helado artesanal, sí. Otros también, pero usan mucha química, grasas hidrogenadas, triglicéridos, colorantes artificiales... y siguen siendo “artesanales”.

- **¿Es cierto el mito de que el helado debe estar tapado?**

- Es verdad, primero, por higiene. Segundo, porque es el sistema más antiguo y eficiente en heladería, el que permite mantener la temperatura adecuada. Estamos acostumbrados, sobre todo en lugares turísticos, a ver “montañas” de helado. No quiero saber qué llevan dentro...

- **¿Tienen opciones para las nuevas demandas?**

- Hacemos muchísimos productos veganos y para intolerantes a la lactosa. En la escuela italiana del helado, cualquier heladero aprende a hacer cremas y sorbetes, un helado hecho con agua en lugar de leche. La textura es tan similar que los clientes no lo creen cuando lo prueban.

- **¿Son saludables? ¿Hay helados sin azúcar?**

- En los últimos 2-3 años me preguntan mucho por helados sin azúcar. Y yo suelo sacarles un

cubito de hielo -bromea-, porque casi por definición, el azúcar es uno de los ingredientes principales del helado. Quizás en el futuro se logre... Otro aspecto interesante es el del aire. Un litro con mucho aire se ve grande, pero apenas tiene materia, la diferencia puede alcanzar el 25%. Por eso vendemos por kilo. El experimento más curioso que puedes hacer es dejar que un helado se derrita. El nuestro se derrite pronto, porque no tiene química. Si otro no se derrite... la pregunta sería: ¿Por qué?

- **¿Cómo describiría el sabor de Rivareno en una cucharada?**

- Intenso. Creo que cuando lo pruebas, te das cuenta.



"There are no tricks: if you use top-quality ingredients and don't skimp on them, you can taste the difference"

In 2025 it will be ten years since Riccardo Falcone opened his first Rivareno gelateria in Palma, on Plaça de la Llotja, where long queues of residents and tourists eager to savour the creaminess of his gelato -now among the island's favourites- have become a familiar sight.

- Where does the name Rivareno come from?
- It all began in Bologna, Italy. The name comes from the River Reno, which flows through the city, and from Via Riva di Reno, one of its busiest streets.

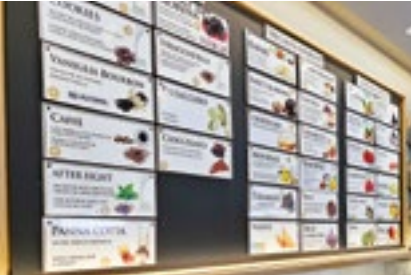
- Have you noticed changes in customers' habits over this decade?
- Many. Above all among local residents: at first they thought La Lonja was an expensive area. Little by little they got to know us, and now we work a lot with them too.

- Are there big differences between summer and winter?
- They're worlds apart. In winter we sell only 5–10 % of what we sell in summer.

- What is Rivareno's most popular flavour?
- Every summer day this shop makes between 60 and 70 kilos of pistachio alone. People walk in saying, "Pistachio, pistachio, pistachio..." The difference from other gelaterias lies in how much pistachio we use and in the absence of colourings.

There are no tricks in gelaterias: if you use high-quality raw ingredients and don't skimp, you can taste the difference.

- And is there a flavour that nods to Mallorca?
- We work a lot with seasonal, local fruit. In summer we use Mallorcan figs, which are exquisite. Strawberries from Vilafranca or Manacor, when they're at their peak, are also outstanding.



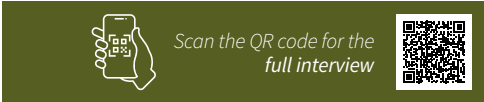
- Are your gelatos "artisanal"?
- "Artisanal" isn't a word I like to use, although yes, we make artisanal gelato. Others do too, but they add lots of chemicals, hydrogenated fats, triglycerides, artificial colourings... and it still gets called "artisanal."

- Is it true that gelato should be kept covered?
- Yes. First for hygiene, and second because it's the oldest and most efficient method for keeping gelato at the right temperature. We're used to seeing "mountains" of gelato, especially in tourist areas. I don't want to know what's inside them...

- Do you cater to new dietary demands?
- We make many vegan products and options for the lactose-intolerant. In the Italian gelato school, every gelatiere learns to make both creams and sorbets -a gelato made with water instead of milk. The texture is so similar that customers don't believe it when they try it.

- Are they healthy? Are there sugar-free gelatos?
- In the last two or three years people often ask me for sugar-free gelato. I usually hand them an ice cube -he jokes- because, almost by definition, sugar is one of gelato's main ingredients. Maybe it will be possible in the future... Another interesting factor is air: a litre full of air looks large but contains very little substance, the difference can be as much as 25%. That's why we sell by weight. The most revealing experiment is to let a gelato melt. Ours melts quickly because it contains no chemicals. If another one doesn't melt... the question is: why?

- How would you describe Rivareno's flavour in a single spoonful?
- Intense. I think when you taste it, you'll understand.



"In Eiscafés gibt es keine Tricks: Wenn man über hochwertige Rohstoffe verfügt und nicht mit ihnen geizt, merkt man das"

2025 werden es zehn Jahre, seit Riccardo Falcone seine erste Eisdiele Rivareno in Palma an der Plaça de la Llotja eröffnet hat und es ist schon normal geworden, Residenten und Touristen zu sehen, die lange Schlange stehen, um diese cremige Spezialität zu probieren. Die besondere Cremigkeit ist charakteristisch für Rivareno und macht das Eis zu einem der beliebtesten der Insel.

- Woher kommt der Name Rivareno?
- Alles beginnt in Bologna, Italien. Der Name kommt vom Fluss Reno, der durch die Stadt fließt, und der Via Riva di Reno, einer der belebtesten Straßen der Stadt.

- Haben Sie in diesem Jahrzehnt Veränderungen beim Verbrauch festgestellt?
- Sehr. Besonders in Bezug auf die Residenten, die die Lonja für eine teure Zone hielten. Nach und nach haben sie uns kennengelernt, und jetzt arbeiten wir auch viel mit ihnen.

- Bestehen große Unterschiede zwischen Sommer und Winter?
- Die Unterschiede sind sehr groß. Im Winter verkaufen wir nur zwischen 5 und 10 % von dem, was wir im Sommer verkaufen.

- Was ist die erfolgreichste Geschmacksrichtung von Rivareno?
- Dieses Geschäft verkauft an jedem Sommertag

zwischen 60 und 70 kg Pistazieneis. Die Gäste kommen rein und sagen: „Pistazie, Pistazie, Pistazie,...“ Der Unterschied zwischen uns und anderen Eiscafés liegen in der Menge der verwendeten Pistazien und darin, dass wir keine künstlichen Farbstoffe verwenden. In Eiscafés gibt es keine Tricks: Wenn man über hochwertige Rohstoffe verfügt und nicht mit ihnen geizt, merkt man das.

- Gibt es eine Spezialität, die sich auf Mallorca bezieht?
- Wir arbeiten viel mit saisonalen, regionalen Früchten. Im Sommer verwenden wir die hervorragenden Feigen von Mallorca, außerdem die Erdbeeren aus Vilafranca oder Manacor, die reif einfach köstlich sind.

- Sind Ihre Eissorten hausgemacht?
- „Hausgemacht“ ist ein Wort, das ich nicht gern verwendet, obwohl wir natürlich hausgemachtes Eis herstellen. Andere verwenden viel Chemie, gehärtete Fette, Triglyceride, künstliche Farbstoffe... und ihr Eis gilt trotzdem als „hausgemacht“.

- Stimmt das Gerücht, dass man Eiscreme abdecken sollte
- Das stimmt, erstens aus Hygienegründen und zweitens, weil das das älteste und effizienteste System ist, die optimale Temperatur zu halten. Heute sind wir es gewohnt, besonders an touristischen Orten, „Berge“ von Eis zu sehen. Ich möchte nicht wissen, was darin enthalten ist.

- Haben Sie Angebote für die neuen Kundenwünsche?
- Wir machen viele vegane Produkte und Produkte für Menschen mit Laktoseintoleranz. In der italienischen Eisschule lernt jeder Gelatiere,

Eiscreme und Sorbets herzustellen. Sorbets werden statt mit Milch mit Wasser gemacht. Die Textur ist so ähnlich, dass die Gäste es kaum glauben, wenn sie es probieren.

- Ist Eis gesund? Gibt es zuckerfreies Eis?
- In den letzten zwei bis drei Jahren wurde ich oft nach Eis ohne Zucker gefragt. Ich pflege dann im Scherz, einen Eiskwürfel zu holen, denn Zucker ist fast schon per Definition eines der Hauptzutaten von Speiseeis. Vielleicht gelingt es in der Zukunft ... Ein anderer interessanter Aspekt ist Luft. Ein Liter mit viel Luft sieht gewaltig aus, hat aber fast keine Substanz. Der Unterschied kann fast 25% ausmachen. Daher verkaufen wir pro Kilo. Ein weiteres kurioses Experiment besteht darin, Eis auftauen zu lassen. Unser Eis schmilzt sehr schnell, weil es keine Chemie enthält. Andere schmelzen nicht... Da stellt sich die Fragen nach dem Grund.

- Wie würden Sie den Geschmack von Rivareno beschreiben?
- Intensiv. Ich denke, wenn Sie es probieren, werden Sie es bemerken.





RIVARENNO

Laboratorio Italiano

· AV. DE L'ARGENTINA, 45, PALMA · AV. MAGALUF, 15, MAGALUF
· PLAÇA DE LA SEU, 1, PALMA · PLAÇA DE LA LLOTJA, 1, PALMA

RIVA
RENO

Gelato



GRAND azulmarino: una experiencia de viaje transformadora para los viajeros más premium.

Un mundo lleno de infinitas alternativas para elegir un destino, acertar y confeccionar la experiencia perfecta.



GRAND
azulmarino

La palabra viajar significa mucho más que un desplazamiento entre dos coordenadas geográficas. Viajar es también sinónimo de compartir ya que, en cada destino, dejamos una parte de nuestro corazón y nos llevamos un fragmento de la esencia de ese rincón del planeta. Se trata de una experiencia única que para cada viajero tiene un significado distinto y buscamos sea inolvidable.

En un mundo lleno de infinitas alternativas para elegir un destino, acertar y confeccionar la experiencia perfecta que cumpla con nuestros deseos no es tarea sencilla. Es por ello por lo que con la promesa de brindar viajes transformadores para el viajero más exigente nace **GRAND azulmarino**, dirigida al cliente premium que destaca por su exclusividad, excelencia en el servicio y su enfoque en la personalización y el asesoramiento de alto valor.

Una promesa que comienza en cada una de las tiendas que **GRAND azulmarino** dispone por toda la península para todos aquellos

que quieren hacer realidad el viaje soñado. Cada tienda está diseñada para brindar una experiencia envolvente que combine la comodidad de la tecnología con la calidez del trato humano. Los clientes son recibidos por asesores expertos, apasionados por el mundo del viaje y comprometidos con la creación de experiencias memorables, que diseñan itinerarios hechos a medida con un nivel de detalle.

Para lograr superar las expectativas del cliente más premium **GRAND azulmarino** apuesta por ofrecer un servicio donde cada



De izquierda a derecha; Silvia Coiduras (Travel Designer), Rosa Galtés (Directora) y Magdalena Roselló (Travel Designer).

detalle está cuidado al máximo. Un claro ejemplo son sus detalladas y exclusivas propuestas. Los amantes del mar se podrán embarcar en una experiencia inigualable a bordo de sus cruceros, dejándose seducir por la elegancia y el confort. Por su parte, los viajeros también podrán deleitarse con los destinos más exóticos como la Antártida, las islas Galápagos o el Ártico.

O también, si eres de las personas a las que se le conquista por el apetito, con los Tours gastronómicos gourmet realizarás un viaje de sabores inolvidables. La promesa de esta nueva enseña va más allá de una simple selección de destinos, es una invitación a vivir experiencias únicas con la guía de expertos apasionados por el mundo.



GRAND
azulmarino



GRAND azulmarino

travel
design
—

DREAM