

MALLORCA CAPRICE

Mediterranean Happiness Guide

Culture & Leisure

Gastronomy

Marinas & Beach Clubs

Hotels | Golf

Decor & Shopping

Wellness | Our Beaches



📍 @mallorca.caprice | mallorcacaprice.com



Paladares
mallorquines
con memoria

THIS IS
PALMA



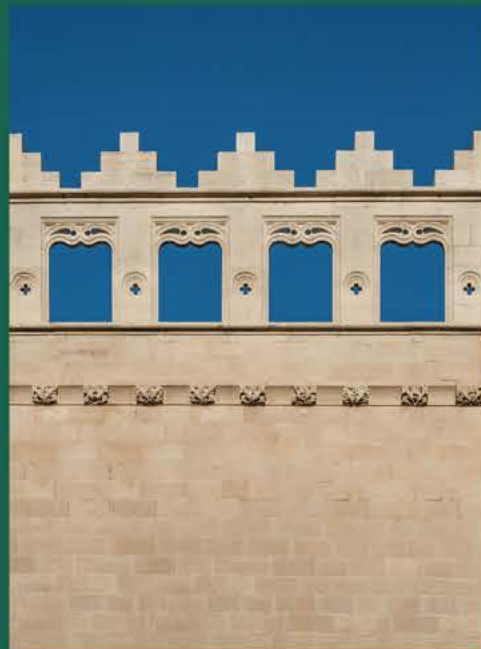
THIS IS
GASTRONOMY

THIS IS
PALMA



THIS IS
MIRÓ

THIS IS
PALMA



THIS IS
TRADITION

THIS IS
PALMA



THIS IS
LEISURE

MALLORCA CAPRICE

Edición 2023 - 2024

Managing Editor
Advertising
Redaction
Design & Layout
Photographer
Translation
Marketing & Communication
Printing

Elena Ordinas
Katarina Madarova
Raúl Beltrán, Virginia Servera y Antonia Gil
Víctor Sánchez
Mallorca Caprice, Piter Castillo
Interpreters Boutique, Raúl Beltrán
Mallorca Global, taller de marketing y comunicación
Loracar

mallorca
global
TALLER DE MARKETING
Y COMUNICACIÓN

Editor, Director: José E. Iglesias
Marketing & Communication
• Newsletter and corporate magazines publishing
• Online and offline content
• Press cabinets managing
• Relationships with the media

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

© mallorcacaprice.com

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

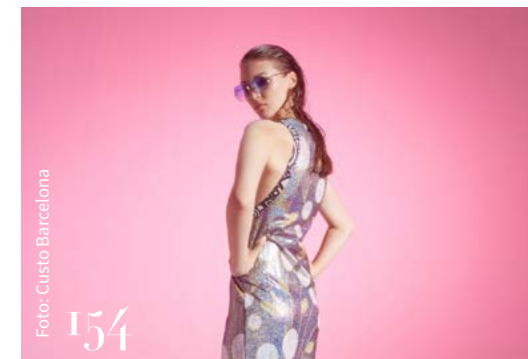
C/ Son Armadans, 10. 07014 Palma
contacto@mallorcaglobal.com
mallorcaglobal.com

CONTENT

- 08 Welcome, by Elena Ordinas
- 14 Women Caprice
- 16 Men Caprice
- 18 *Paladares inquietos con sabor mallorquín*

- 42 Culture & Leisure
- 56 Gastronomy
- 92 Marinas & Beach Clubs
- 108 Hotels

- 140 Golf
- 154 Decor & Shopping
- 178 Wellness
- 188 *Nuestras playas, by Mallorca Caprice*



Sigamos brillando juntos



Elena Ordinas
Managing Editor

Clientes-amigos y amigos-clientes es un binomio que en Mallorca Caprice nos gusta juntar. No hay felicidad sin amistad, y viceversa. Por algo nuestra guía se llama *Mediterranean Happiness Guide*, Guía de la Felicidad Mediterránea. Un sentimiento que quisimos compartir en *petit comité*, el pasado mes de junio, en la fiesta del décimo aniversario de esta publicación, en Wellies Puerto Portals, con más de cien radiantes invitados, entre los que se encontraban rostros conocidos del mundo empresarial, cultural y de la moda en la isla. Como muestra, abrimos esta edición 2023-2024 con algunas imágenes del brillante encuentro.

En esta publicación transmitimos conocimiento e información para disfrutar de experiencias amigables. Ahí reside el éxito de nuestra guía *lifestyle*, en transmitir a residentes y turistas ideas, espacios y planes de gran calidad, en nuestras fantásticas costas y en nuestro acogedor interior, para que disfrutemos responsablemente de este paraíso en el que vivimos.

Nuestra agenda es seguir como mínimo diez años más siendo la guía de referencia de la isla. Y esperamos seguir haciéndolo a vuestro lado.

Consulta todas las fotos del evento en mallorcacaprice.com.

Let's keep shining together

Customers-friends and friends-customers is a binomial that we at Mallorca Caprice like to join together.

There is no happiness without friendship, and vice versa. That's why our guide is called the *Mediterranean Happiness Guide*. A feeling that we wanted to share in *petit comité*, last June, at the tenth anniversary party of this publication, at Wellies Puerto Portals, with more than a hundred radiant guests, including well-known faces from the business, cultural and fashion world on the island. As a sample, we open this edition 2023-2024 with some images of the brilliant gathering.

In this publication we provide knowledge and information on how to enjoy friendly experiences. That is the success of our lifestyle guide, in transmitting to residents and tourists ideas, spaces and plans of

great quality, on our fantastic coasts and in our cosy interior, so that we can enjoy responsibly this paradise in which we live.

Our aim is to keep on being the island's reference guide for at least another ten years. And we hope to continue to do so alongside you.

Check out all the photos of the event at mallorcacaprice.com.

Wir wollen auch weiterhin gemeinsam strahlen

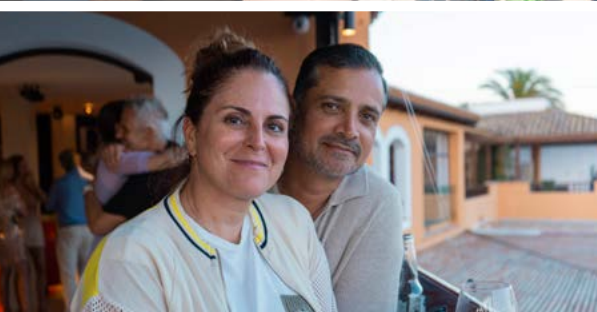
Freunde, die auch unsere Kunden sind, und Kunden, mit denen wir befreundet sind ist eine Kombination, mit der wir bei Mallorca Caprice gerne spielen. Es gibt kein Glück ohne Freundschaft und umgekehrt. Wir nennen unser Handbuch *Mediterranean Happiness Guide*, *Mediterraner Glücksführer*. Ein Gefühl, das wir im vergangenen Juni in kleiner Runde teilen wollten. Im Wellies Puerto Portals feierten wir unseren zehnten Jahrestag mit mehr als 100 strahlenden Gästen, unter denen sich bekannte Gesichter aus der Geschäfts-, Kultur und Modewelt der Insel befanden. Als Kostprobe eröffnen wir diese Ausgabe 2023 -2324 mit einigen Bildern dieses gelungenen Treffens.

In dieser Veröffentlichung geben wir Wissen und Informationen weiter, um angenehme Erfahrungen machen zu können. Der Erfolg unseres *Lifestyle-Guides* besteht nämlich darin, Residenten und Touristen Ideen, Räume und Pläne von hoher Qualität näherzubringen, sowohl über unsere fantastische Küste als auch über das einladende Hinterland, damit wir verantwortungsvoll das Paradies, in dem wir leben, genießen können.

Unser Ziel ist es noch mindestens zehn weitere Jahre das führende Magazin der Insel zu sein. Wir hoffen sehr, dass Sie uns dabei begleiten.

Alle Fotos der Veranstaltung finden Sie unter mallorcacaprice.com.





EQUUS MALLORCA
LUXURY REAL ESTATE

YOUR LUXURY
BOUTIQUE AGENCY
IN MALLORCA



SELECTED PROPERTIES BY ALEX & BRITT JOLIG

www.equusmallorca.com





LOUISVUITTON

Bolso GO-14
acolchado de piel de
cordero revestido de
malletage elástico.

C.P.V.

MAISON FRANCIS
KURKDJIAN PARIS

Aqua Media Cologne
forte 70 ml.

175 €



PURIFICACIÓN
GARCIA

Pendientes Rumba.

58 €



LOEWE

Brazaletes tejido en
piel de ternera.

170 €



FARMRIO

Sandalia tipo chancla
anatómica monstera azul.

145 €



STAUD

Vestido midi Wells.

365 €

Women CAPRICE

GUCCI

Bolso Tote
pequeño con GG.

1.500 €



FUJI

Cámara instantánea
híbrida INSTAX
MINI LIPLAY.

169 €



KARTELL

K-Wait Dormeuse Chenille.
Rodolfo Dordoni.

3.169 €

KARTELL MALLORCA
Carrer de la Mar Mediterrània, 20
Pol. Son Bugadelles, Calvià
971 37 57 70



GUCCI
Riñonera Gucci
Blondie.
1.800 €



XIAOMI
Dispensador
inteligente de comida
para mascotas.
129,99 €



IGLOO
Nevera portátil con
ruedas Igloo Trailmate
Journey 70, 66 litros.
712 €



CLINIQUE
Super Energizer
Hidratante SPF
40 - 48ml poder
anti fatiga.
53 €



JACQUEMUS
Mini bolso de
mano - Le Chiquito
homme Le Raphia.
490 €



INVICTA
Reloj para hombre de cuarzo
TechnoMarine x Invicta Five
Elements - Space TM-122002.
288 €



BALMAIN
Shorts de baño
Balmain Paris.
300 €



TOM FORD
Deportivas James.
Disponibles en
6 colores.
790 €



SEABOB F5 SR
Scooter deportivo
para surfear y bucear
a profundidades
de hasta 40 m.
20.520 €

Men

CAPRICE

Paladares inquietos con sabor mallorquín

Virginia Servera

Mallorca Caprice se enfunda el delantal para ahondar en los gustos culinarios de mallorquines nativos o de adopción que despuntan en el mundo de la gastronomía, pero también del diseño, la comunicación o la música. Un homenaje vivo a los sabores autóctonos, la tradición y los platos que nos han acompañado desde la infancia cocinado con el mejor aderezo: el de los recuerdos vitales, que muy a menudo dejan buen sabor de boca.



Sant Taura



Penélope Picornell



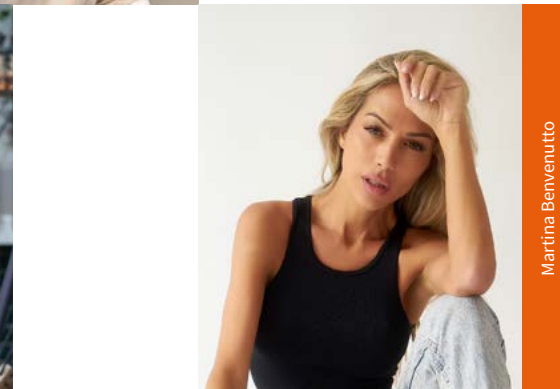
José María Calonge



Andreu Palou



Pablo Erroz



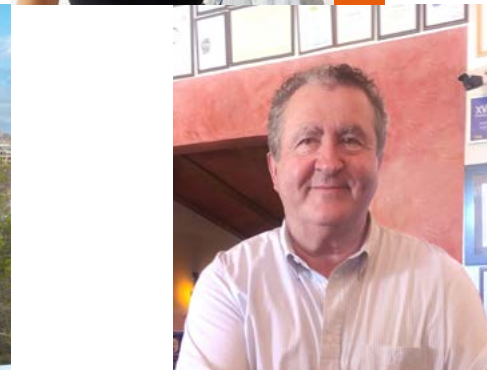
Martina Benvenuto



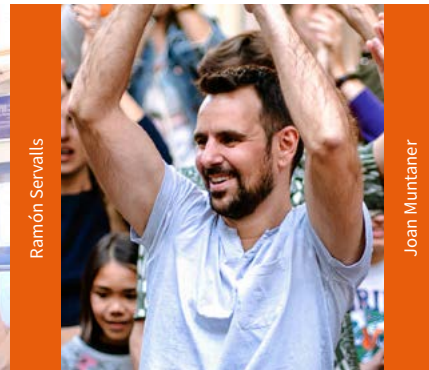
Terremoto de Alcorcón



Mercè Marrero



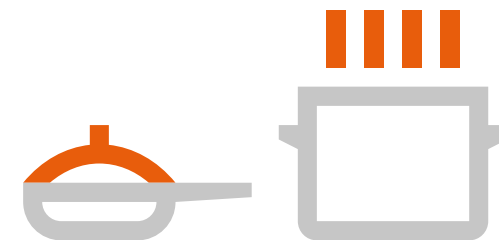
Ramón Servalls



Joan Muntaner

Restless palates with a Mallorcan taste

Mallorca Caprice puts on its apron to delve into the culinary tastes of Mallorcans who excel in the world of gastronomy, nutrition, design, communication and music. A tribute to local flavours, tradition and the dishes that have accompanied us since childhood, cooked with the best seasoning: that of life's memories, which very often leave a good mouthfeel.



Gaumenfreuden mit mallorquinischer Note

Mallorca Caprice legt sich eine Schürze an, um die kulinarischen Vorlieben von Mallorquinern zu ergründen, die sich in der Welt der Gastronomie, der Ernährung, dem Design, der Kommunikation oder der Musik besonders hervorgetan haben. Es ist eine Hommage an die lokalen Aromen, die Tradition und die Gerichte, die uns seit unserer Kindheit begleiten, gekocht mit den besten Gewürzen: den Erinnerungen an unser Lebens, die oft einen guten Geschmack im Mund hinterlassen.

Santi Taura

Chef con estrella Michelin

¿Se te hace la boca agua con...? Unas sopas mallorquinas hechas por mi madre.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?

¿A dónde te lleva? *Un bollit* con sus garbanzos aliñados con sal, vinagre y aceite. Los garbanzos me encantan y era lo que mi abuela me hacía siempre que me quedaba en su casa porque sabía que disfrutaba.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones? Básicamente la *sobrassada*, el "umami" mallorquín.

¿Una receta tuya que triunfe? La empanada de pescado de roca, una receta única que servimos en Dins durante todo el año y que hago como mi madre me ha enseñado a hacer empanadas: sin manteca y de paredes muy finas.

¿Lo más exótico que has probado? Uy, soy un clásico. He probado muchas cosas pero ninguna especialmente rara... Canguro, medusa, pulpo crudo... Ahora que recuerdo, en Bari probé taratuffo. Inolvidable....

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? Los cremadillos.

Michelin-starred chef

Is your mouth watering with...? Mallorcan soups made by my mother.

A family dish that you remember with nostalgia?

Where does it take you? *A bollit* with chickpeas seasoned with salt, vinegar and oil. I love chickpeas and it was what my grandmother used to make me whenever I stayed at her house because she knew I enjoyed it.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Basically *sobrassada*, the Mallorcan "umami".

A recipe of yours that triumphs? The rockfish empanada, a unique recipe that we serve at Dins all year round and which I make the way my mother taught me to make empanadas: without lard and with very thin walls.

The most exotic thing you've ever tried? Oh, I'm a classic. I've tried a lot of things but none of them particularly strange... Kangaroo, jellyfish, raw octopus... Now that I remember, in Bari I tried taratuffo. Unforgettable....

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? Cremadillos.

Chefkoch mit Michelin-Stern

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Die Sopas Mallorquinas von meiner Mutter.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? *Bollit* (ein mallorquinischer Eintopf) mit Kichererbsen, abgeschmeckt mit Salz, Essig und Öl. Kichererbsen liebe ich und meine Großmutter machte sie mir immer, wenn ich bei ihr war, denn sie wusste, wie sehr sie mir schmeckten

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Hauptsächlich *Sobrassada*, das mallorquinische „Umami“.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Felsenfisch-Empanada, ein einzigartiges Rezept, das wir im Dins das ganze Jahr über servieren und das ich so zubereite, wie meine Mutter es mir beigebracht hat, Empanadas zu machen: ohne Schmalz und mit sehr dünnen Wänden.

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Oh, ich bin sehr traditionell. Ich habe vieles ausprobiert, aber nichts besonders Merkwürdiges... Känguru, Qualle, rohen Oktopus... Jetzt, wo ich darüber nachdenke... In Bari habe ich *Taratuffo* (Meerscheide) probiert, unvergesslich.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Cremadillos.



Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?

Los *botifarrons* 7 El *arròs brut*



La *ensaimada* 7 El *trepó*



El *tumbet* 9 El *frit*



La *sípia a la mallorquina* 9 La *sobrassada*



El *pa amb oli* 9 Los *escaldums*



Foto: Tarek Serraj

Penélope Picornell

Brand ambassador de Grupo Cappuccino



¿Se te hace la boca agua con...? El *trepó* mallorquín. En estas fechas, fresco, sano y ¡muy apetecible!

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?
¿A dónde te lleva? *El arròs brut*. Los domingos en mi casa de la infancia, la imagen de mi madre cocinando y ese olorcito inconfundible a domingo...

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones?
La *sobrassada* y los pimientos rojos.

¿Una receta tuya que triunfe? Alcachofas con *sobrassada*: 4 alcachofas, 2 cucharadas de *sobrassada*, 4 bolitas pequeñas de mantequilla, 1 taquito de jamón, perejil, laurel, 1 diente de ajo, aceite, sal y pimienta.

¿Lo más exótico que has probado? Gambas con salsa de *sobrassada* y dátiles.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? ¡La coca de albaricoque!

Brand ambassador of Cappuccino Group

Is your mouth watering with...? Mallorcan *trepó*. At this time of year, fresh, healthy and very appetising!

A family dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? *Arròs brut*. Sundays at my childhood home, the image of my mother cooking and that unmistakable Sunday smell...

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? *Sobrassada* and red peppers.

A recipe of yours that triumphs? Artichokes with *sobrassada*: 4 artichokes, 2 spoonfuls of *sobrassada*, 4 small balls of butter, 1 small piece of ham, parsley, bay leaf, 1 clove of garlic, oil, salt and pepper.

The most exotic thing you've ever tried? Prawns with *sobrassada* sauce and dates.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? *Apricot coca*!

Markenbotschafterin der Cappuccino-Gruppe

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Das mallorauinische *Trepó* mallorquín. Zu dieser Jahreszeit ist es frisch, gesund und sehr lecker.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? *Arròs brut*. Die Sonntage in dem Haus meiner Kindheit, der Anblick meiner kochenden Mutter und dieser unverwechselbare Geruch nach Sonntag...

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? *Sobrassada* und rote Paprika.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Artischocken mit *Sobrassada*: 4 Artischocken, 2 Esslöffel *Sobrassada*, 4 Kügelchen Butter, 1 Stück Schinken, Petersilie, Lorbeer, 1 Knoblauchzehe, Öl, Salz und Pfeffer.

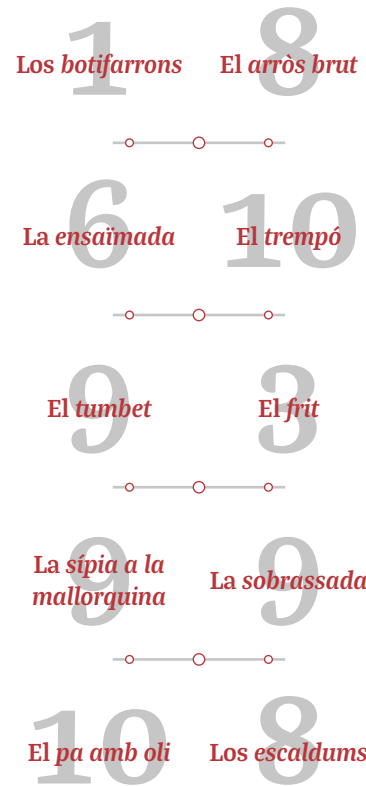
Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Garnelen mit *Sobrassada*-Soße und Datteln.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Die Aprikosen-Coca!

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?



Andreu Palou

Catedrático de Bioquímica. Grupo de investigación NUBE (UIB-CIBEROBN)



¿Se te hace la boca agua con...? La *ensaïmada* de *Sobrassada* de Mallorca.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?
¿A dónde te lleva? La paella o arròs sec de los almuerzos multitudinarios en familia todos los domingos y a lo largo de los muchos años de mi vida, hasta hace unos cuantos años.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones? Casi todos, empezando por la *Sobrassada* de Mallorca, el aceite de oliva virgen, las aceitunas y el pan integral mallorquín (es decir, sin sal añadida) que es difícil de encontrar y de distinguir entre todo el galmatías existente. Entre las hortalizas, destacaría los tomates, berenjenas, pimientos verdes, calabacines, patatas, coliflor y otras coles, alcachofas, habas, judías verdes, guisantes, cebollas y ajos. Entre las carnes prefiero las de corral y la de cerdo; también me gusta el pescado, y siempre que puedo incorporo los caracoles previamente cocinados con las hierbas que tengo a mano.

¿Una receta tuya que triunfe? El *arròs brut* con arroz bomba o 'bombeta' de Sa Pobla.

¿Lo más exótico que has probado? Combinaciones de escamoles o larvas de la hormiga guijera, en México; las ancas de rana, en Huesca; y los guisos de Camello, en Arabia saudí... No me entusiasmaron...

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? La *ensaïmada* de *Sobrassada* de Mallorca con helado de almendra sin azúcares añadidos.

Professor of Biochemistry.
NUBE Research Group (UIB-CIBEROBN)

Is your mouth watering with...? *Sobrassada* *ensaïmada* from Mallorca.

A familiar dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? The paella or *arròs sec* of the family's multitudinous Sunday lunches and throughout the many years of my life, until a few years ago.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Almost all of them, starting with Mallorcan *Sobrassada*, virgin olive oil, olives and Mallorcan wholemeal bread (i.e. without added salt), which is difficult to find and to distinguish among all the existing gibberish. Among the vegetables, I would highlight tomatoes, aubergines, green peppers, courgettes, potatoes, cauliflower and other cabbages, artichokes, broad beans, green beans, peas, onions and garlic. Among the meats I prefer free-range and pork; I also like fish, and whenever I can, I always add snails previously cooked with whatever herbs I have on hand.

A recipe of yours that triumphs? *Arròs brut* with bomba rice or 'bombeta' from Sa Pobla.

What's the most exotic thing you've tried? Combinations of insect caviar or larvae of the guijera ant, in Mexico; frogs' legs, in Huesca; and camel stews, in Saudi Arabia... I wasn't very enthusiastic...

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? *Sobrassada* *ensaïmada* from Mallorca with almond ice cream with no added sugar.

Professor für Biochemie. Forschungsgruppe
NUBE (UIB-CIBEROBN)

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? *Ensaïmada* mit *Sobrassada* von Mallorca.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Paella oder *Arròs sec*. Die Gerichte erinnern mich an die unzähligen Mittagessen mit der Familie.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Fast alle, angefangen mit der *Sobrassada* von Mallorca, dem nativen Olivenöl, den Oliven und dem mallorquinischen Vollkornbrot. Beim Gemüse würde ich besonders die Tomaten hervorheben, die Auberginen, grüne Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Blumenkohl und andere Kohlsorten, Saubohnen. Beim Fleisch bevorzuge ich Freilandgeflügel und Schweinefleisch; ich mag auch Fisch.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? *Arròs brut* mit Bomba-Reis sein oder „Bombeta“ aus Sa Pobla.

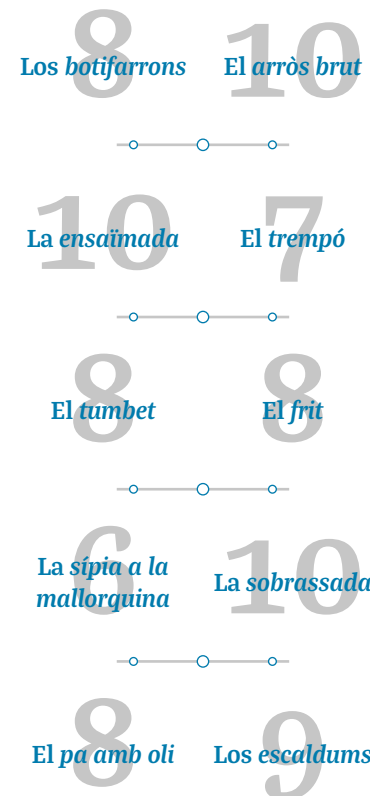
Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Kreationen mit Escamoles oder Larven der Guijera-Ameise in Mexiko, Froschschenkel in Huesca, Kameleintopf in Saudi Arabien... Das hat mich nicht begeistert.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? *Ensaïmada* mit *Sobrassada* von Mallorca mit Mandeleis ohne Zuckerzusatz.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?



Terremoto de Alcorcón

Cantante, actriz y cómica



¿Se te hace la boca agua con...? Las sopas mallorquinas de mi suegra Joana.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?

¿A dónde te lleva? Soy una forastera ya mallorquina agregada cultural, pero las raíces... Las raíces son las raíces. Las alcachofas rellenas de jamón de la Sierra de Huelva, un guiso de mi abuela Nico, que cocinaba con amontillado. Me lleva a Huelva, a Jerez, a sus bodegas, al olor a casa cuando cocinaban tus mayores.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones?

La *sobrassada*, sin duda, el pan de sopas usado de diferentes maneras, el *Tap de Cortí*, una buena *tomàtiga de ramallet* y ¡el oli! Qué rico el oli de Mallorca y sus olivas.

¿Una receta tuya que triunfe? ¡La ensaladilla rusa de berenjena ahumada! ¡Éxito asegurado! ¡La podréis probar en el Flexas!

¿Lo más exótico que has probado? Supongo que comer bichos en Asia o los chapulines de México.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? El cardinal de Lloseta. Si investigáis sobre su origen, os llevaréis una gran sorpresa. A mí me lo enseñó Christian Escribà, el repostero catalán con el que copresenté "¡Niquelao!" para Netflix... Vais a flipar.

Singer, actress and comedian

Is your mouth watering with...? My mother-in-law Joana's Mallorcan soups.

A family dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? I'm an outsider and now a Mallorcan cultural attaché, but the roots... Roots are roots. Artichokes stuffed with ham from the Huelva mountains, a stew made by my grandmother Nico, who cooked it with amontillado. It takes me back to Huelva, to Jerez, to its bodegas, to the smell of home when your elders cooked.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? *Sobrassada*, without a doubt, soup bread used in different ways, *Tap de Cortí*, a good *tomàtiga de ramallet* and *oli*! How delicious Mallorcan olive oil and olives.

A recipe of yours that triumphs? The smoked aubergine Russian salad! It's a guaranteed success! You can try it at Flexas!

The most exotic thing you've tried? I guess eating bugs in Asia or chapulines from Mexico.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? The cardinal de Lloseta. If you research its origins, you'll be in for a big surprise. I was taught it by Christian Escribà, the Catalan pastry chef with whom I co-presented "Niquelao!" for Netflix... You'll be amazed.

Sängerin, Schauspielerin und Komikerin

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Sopas mallorquinas von meiner Schwiegermutter Joana.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Ich bin eine Zugereiste und schon in der mallorquinischen Kultur angekommen, aber meine Wurzeln... Die Wurzeln sind die Wurzeln. Artischocken gefüllt mit Schinken aus der Sierra de Huelva, ein Eintopf von meiner Großmutter Nico, die mit Amontillado kochte. Das versetzt mich nach Huelva, nach Jerez, seinen Weinkellern, der Geruch von Zuhause, wenn die älteren Familienmitglieder kochten.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Zweifellos *Sobrassada*, das Brot für Sopas, das man auf verschiedene Art nutzen kann, *Tap de Cortí*, eine gute *Ramallet-Tomate* und natürlich das Öl! Das Öl von Mallorca und die Oliven sind sehr lecker.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Der Russische Salat mit geräucherten Auberginen! Mit Erfolgsgarantie! Den können Sie in der Bar Flexas probieren!

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Ich denke mal, die Insekten in Asien oder die Heuschrecken von Mexiko.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Cardinal de Lloseta.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?

10 8
Los botifarrons El arròs brut



8 10
La ensaïmada El trempó



10 15
El tumbet El frit



7 20
La súpia a la mallorquina La sobrassada
Si es de la que me trae mi suegra



6 8
El pa amb oli Los escaldums



Foto: Torres Ibarzo

Jose María Calonge

Jefe del Departamento de Cocina de la Escuela de Hostería de las Islas Baleares



¿Se te hace la boca agua con...? Hay muchos pero destacaría la gamba roja, los albaricoques o el queso mahonés.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?

¿A dónde te lleva? No soy mallorquín de nacimiento pero he vivido varios años en el centro de la isla, en Sineu, y me traen muy buenos recuerdos los *variats* de media mañana.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones? Verduras y pescados de todo tipo.

¿Una receta tuya que triunfe? El carpaccio de gambas con *trepmpó* de albaricoques por ejemplo.

¿Lo más exótico que has probado? Caracoles guisados, crestas de gallo, lamprea guisada, tordos con col y dátiles de mar, etc. Productos y elaboraciones de nuestro país que para algunas personas son raras. De fuera de España, me llamó la atención el pez Oreja de Elefante del delta del Mekong.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? Me cuesta resistirme a una buena *ensaimada* rellena de crema quemada.

Head of the Cooking Department at the Balearic Islands School of Hotel Managements

Is your mouth watering with...? Many things, but I would highlight red prawns, apricots or Mahon cheese.

A family dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? I am not Mallorcan by birth but I have lived for several years in the centre of the island, in Sineu, and I have fond memories of the mid-morning *variats*.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Vegetables and fish of all kinds.

One recipe of yours that triumphs? Prawn carpaccio with apricot *trepmpó*, for example.

The most exotic thing you've tried? Stewed snails, cockerel crests, stewed lamprey, thrushes with cabbage and sea dates, etc. Products and preparations from our country that for some people are rare. From outside Spain, the Elephant's ear fish from the Mekong Delta caught my attention.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? I find it hard to resist a good *ensaimada* filled with burnt cream.

Chef der Kochabteilung der Hotelfachschule der Balearen

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Es gibt viele Dinge, aber besonders möchte ich rote Garnelen, Aprikosen oder Mahon-Käse hervorheben.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Ich bin kein gebürtiger Mallorquiner, aber ich habe viele Jahre in der Inselmitte, in Sineu, gewohnt. Besonders gern erinnere ich mich an die *Variats* am Vormittag.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Gemüse und alle Fischarten.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Das Garnelen-Carpaccio mit Aprikosen-*Trepmpó* zum Beispiel.

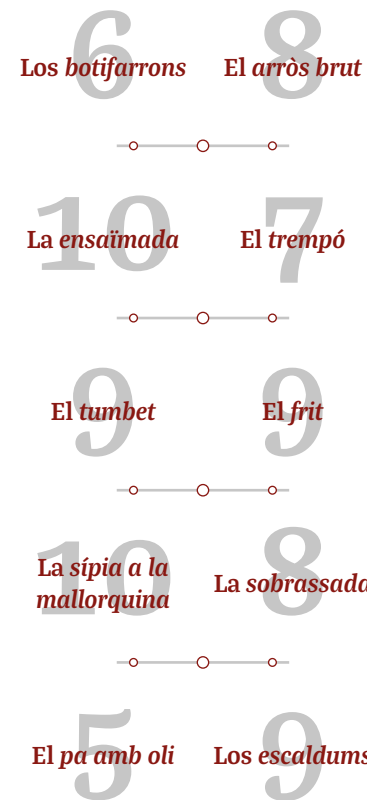
Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Geschmorte Schnecken, Hahnenkamm, geschmorte Neunaugen, Drosseln mit Kohl, Steindattel, usw. Produkte und Zubereitungsarten aus unserem Land, die aber für einige Menschen merkwürdig sind. Außerhalb Spaniens ist mir besonders der Elefantenohrfisch aus dem Mekong-Delta in Erinnerung geblieben.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Ich habe Schwierigkeiten, einer guten *Ensaimada* gefüllt mit Crème Brûlée zu widerstehen.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?



Pablo Erroz Diseñador

¿Se te hace la boca agua con...? El *negret* de mi amigo Lluís Pérez.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia? ¿A dónde te lleva? Los *pa amb oli* en las noches de verano. Llenos de buenos momentos y anécdotas juntos.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones? Siento predilección por los aceites hechos aquí. O la gamba de Sóller. No soy muy cocinitas, pero sí un gran amante del producto local mallorquín en general.

¿Una receta tuya que triunfe? Aquí me pillas, tengo que ponerme las pilas con esto, ¡pero ya!

¿Lo más exótico que has probado? Fue en China, en un viaje de trabajo. Y de lo exótico y raro que era, no sé ni el nombre. Pero fue una experiencia diferente.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? Pues aún sin ser muy de postres, me quedo sin duda con el *gató* de almendra.

Designer

Is your mouth watering with...? The *negret* of my friend Lluís Pérez.

A family dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? *Pa amb oli* on summer nights. Full of good times and anecdotes together.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? I have a predilection for the oils made here. Or prawns from Sóller. I'm not much of a cook, but I am a great lover of local Mallorcan produce in general.

A recipe of yours that triumphs? You've got me there, I've got to get on with it, right now!

What's the most exotic thing you've tried? It was in China, on a work trip. And it was so exotic and weird, I don't even know the name of it. But it was a different experience.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? Well, even though I'm not much of a dessert person, I'd definitely go for the almond *gató*.



Designer

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Der *Negret*, ein Schokoladenkuchen von meinem Freund und Konditor Lluís Pérez.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Die *Pa amb Oli* in den Sommernächten. Voll schöner Augenblicke und gemeinsam erlebter Anekdoten.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Ich habe eine Vorliebe für hier produzierte Öle. Oder die Garnelen aus Sóller. Ich bin kein großer Koch, aber ein großer Fan der lokalen mallorquinischen Produkte im Allgemeinen.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Jetzt haben Sie mich erwischt. Das muss ich unbedingt besser lernen. Und zwar sofort!

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Ich war in China, auf einer Dienstreise. Es war sehr exotisch und merkwürdig, aber ich weiß noch nicht einmal den Namen. Es war wirklich ein Erlebnis.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Auch wenn ich eigentlich nicht so für Desserts bin, entscheide ich mich doch für *Gató de Almendra* (Mandelkuchen).

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?

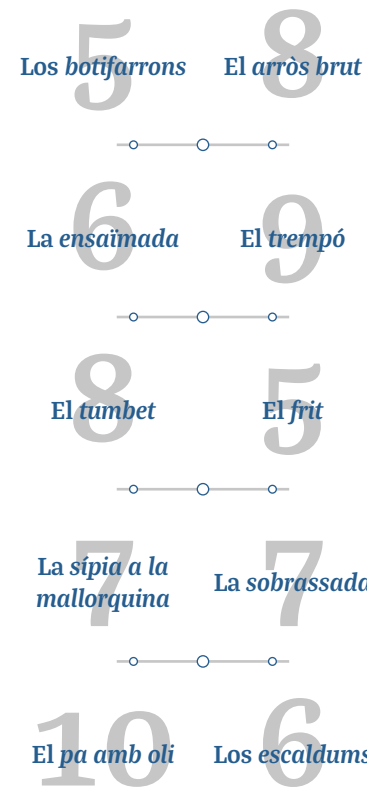


Foto: Javier Fernández

Martina Benvenuto

Directora creativa

¿Se te hace la boca agua con...? Me gusta como plato de verano el arroz con *trepmpó* o el *trepmpó* con albaricoque. Recuerdo los veranos en la Colonia, donde comíamos todos con amor y cariño.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?

¿A dónde te lleva? Las milanesas de mi abuela con papas de la finca de verano. Extraño mucho estar con la familia y recrear todos esa sensación de felicidad y amor ya que no concibo una vida sin cariño y familia.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones?

Cebolla y ajo. Siempre son mis aliados y nunca defraudan. Si es mallorquín, el tomate *ramallet* me saca de cualquier situación.

¿Una receta tuya que triunfe? Las lentejas. Me encanta hacer ese plato y disfrutar del proceso; desde comprar los productos en el mercado del Olivar hasta degustarlas con una copa de vino.

¿Lo más exótico que has probado? En unos de mis viajes a Asia lo mejor fue estar en altamar y comer un pez mantequilla.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? El cardenal de Lloseta.

Creative Director

Is your mouth watering with...? I like rice with *trepmpó* or *trepmpó* with apricots as a summer dish. I remember the summers in the Colonia, where we all ate with love and affection.

A family dish that you remember with nostalgia?

Where does it take you? My grandmother's milanesas with potatoes from the summer cottage. I miss very much being with the family and recreating all that feeling of happiness and love as I can't conceive a life without affection and family.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Onion and garlic. They are always my allies and never disappoint. If it's Mallorcan, the *ramallet* tomato gets me out of any situation.

A recipe of yours that triumphs? Lentils. I love making that dish and enjoying the process; from buying the products at the Olivar market to tasting them with a glass of wine.

The most exotic thing you've tried? On one of my trips to Asia the best thing was being at sea and eating butterfish.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? The cardinal of Lloseta.



Creative Director

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Als Sommergericht mag ich besonders Reis mit *Trepmpó* oder *Trepmpó* mit Aprikosen. Ich erinnere mich dann an die Sommer in Colonia de Sant Jordi, wo wir alle hingebungsvoll gegessen haben.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Die Mailänder Schnitzel mit Kartoffeln von unserer Finca im Sommer. Ich vermisse es, bei meiner Familie zu sein und dieses Gefühl von Liebe und Glück wieder zu empfinden. Ein Leben ohne Zuneigung und Familie kann ich mir nicht vorstellen.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Zwiebel und Knoblauch. Das sind immer meine Verbündeten und sie enttäuschen mich nie. Die mallorquinische *Ramallet* -Tomate rettet mich aus jeder Notlage.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Linsen. Ich liebe es, dieses Gericht zuzubereiten und zwar jeden einzelnen Schritt: vom Kauf der Zutaten auf dem Mercado del Olivar bis hin zur Verkostung bei einem Glas Wein.

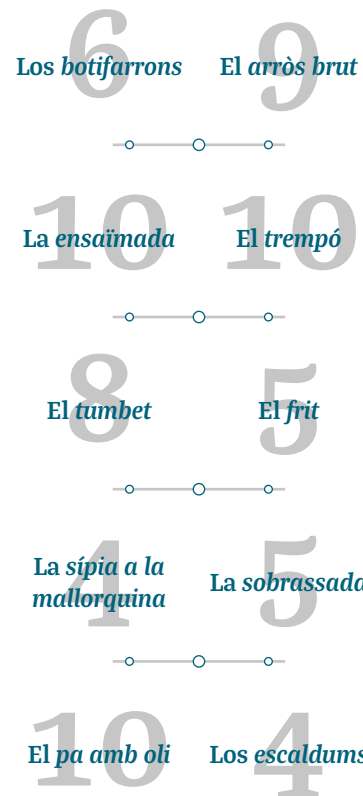
Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Auf einer meiner Reisen nach Asien war das Beste ein Ausflug auf das offene Meer und der Genuss eines Butterfisches.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Cardenal de Lloseta.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?



Joan Muntaner

Vocalista del grupo musical Xanguito

Antonia Gil

¿Se te hace la boca agua con...? Pa amb oli con queso de cabra, *sobrassada* picante y un buen vino. Muero. Es mi mejor acompañante en las noches de invierno.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?
¿A dónde te lleva? La crema de champiñones de mi madre. Me lleva a casa, a mi infancia y a los buenos tiempos con la familia. Es mi plato favorito de toda la vida. Y si lo mezclo con unas *galletes d'Inca* para poder morderlo, ya es sublime.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones? Embutidos, alioli y almendras. Prefiero no complicarlo mucho.

¿Una receta tuya que triunfe? Sushi. Aprendí a hacerlo cuando se puso de moda y lo hago en ocasiones especiales. Soy casi tan fanático de la soja y el wasabi como del alioli. Gana la salsa mediterránea por muy poco.

¿Lo más exótico que has probado? Una vez probé los caracoles. Nunca más lo volví a hacer ja,ja,ja. Se me hace muy extraña su textura en mi paladar.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? Granissat d'ametlla. Ni una caña fresca en pleno verano lo supera. En verano el *granissat* es para mí casi tan imprescindible como el agua.

Vocalist of the band Xanguito

Is your mouth watering with...? Pa amb oli with goat's cheese, spicy *sobrassada* and a good wine. I'm about to die.

A family dish that you remember with nostalgia? Where does it take you? My mother's cream of mushroom soup. It takes me home, back to my childhood and good times with the family. It is my all-time favourite dish.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Sausages, aioli and almonds. I prefer not to complicate it too much.

One recipe of yours that triumphs? Sushi. I learned to make it when it became fashionable and I make it on special occasions. I'm almost as big fan of soy and wasabi as I am of aioli. Mediterranean sauce wins by a very small margin.

The most exotic thing you've tried? I tried snails once. I never did it again ha,ha,ha. Its texture is very strange to my palate.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? Almond slush. Not even a cool beer in the middle of summer can beat it.



Sänger der Gruppe Xanguito

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Pa amb Oli mit Ziegenkäse, scharfer *Sobrassada* und ein guter Wein. Dafür sterbe ich.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Die Champignoncremesuppe meiner Mutter. Sie bringt mich wieder nach Haus, versetzt mich in meine Kindheit und die schöne Zeit mit meiner Familie. Diese Suppe war schon immer mein Lieblingsgericht.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Wurst, Allioli und Mandeln. Ich mache es nicht so kompliziert.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Sushi. Ich habe gelernt, es zuzubereiten, als es gerade in Mode war. Ich mache es bei besonderen Anlässen. Ich bin ein fast so großer Fan von Soja und Wasabi, wie von Allioli. Die mediterrane Sauce gewinnt ganz knapp.

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Ich habe mal Schnecken probiert. Aber das habe ich nie wiederholt. (Ha,ha) Ihre Konsistenz auf meinem Gaumen finden ich sehr komisch.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Granissat d'ametlla (Mandel-Granita). Selbst ein frisches Bier immer Sommer könnte nicht besser sein.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?

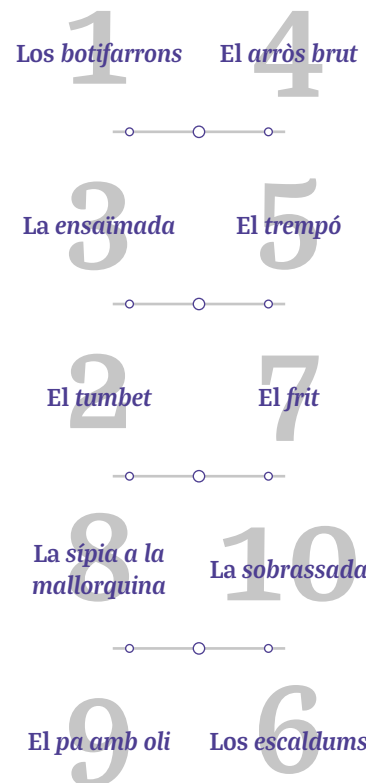


Foto: Josep Calafat.

Mercè Marrero

Responsable de comunicació de Esment



¿Se te hace la boca agua con...?

Unas berenjenas rellenas.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?

¿A dónde te lleva? Una tortilla con perejil y un *trepó*. Es una oferta muy sencilla que me recuerda a las noches de verano, con mis abuelos, mirando el mar y escuchando el motor de los *llaüts*. Otro plato familiar especial es el arroz caldoso de pescado, que mi abuela cocinaba con lo que mi abuelo acababa de pescar.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones?

El tomate de *ramallet*, que lo uso para hacer la salsa para el tumbet, los *pa amb olis* e incluso en algunas ensaladas. Eso sí, tiene que ser el auténtico.

¿Una receta tuya que triunfe? Mis gustos (y mis habilidades) son sencillos. Me gustaría poder decir que tengo una receta sofisticada que causa furor, pero no es así. Sí creo que me quedan especialmente bien las lentejas.

¿Lo más exótico que has probado? Mmmm... ¿valdrían unos taquitos de sangre encebollada? Reconozco que no me gustaron nada.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? Un *robiol* relleno de mermelada de albaricoques de Porreres.

Esment Communications Manager

Is your mouth watering with...? Stuffed aubergines.

A family dish that you remember with nostalgia?

Where does it take you? An omelette with parsley and a *trepó*. It's a very simple dish that reminds me of summer nights with my grandparents, looking at the sea and listening to the engine of the *llaüts*. Another special family dish is the rice with fish, which my grandmother used to cook with what my grandfather had just caught.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? Ramallet tomato, which I use to make the sauce for tumbet, pa amb olis and even in some salads. Of course, it has to be the real one.

A recipe of yours that triumphs? My tastes (and my skills) are simple. I'd like to be able to say that I have a sophisticated recipe that causes a stir, but that's not the case. I do think I'm particularly good with lentils.

What's the most exotic thing you've tried? Mmm... would some small cubes of onioned blood be good? I admit I didn't like them at all.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you? A *robiol* filled with apricot jam from Porreres.

Kommunikationsmanagerin bei Esment

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Gefüllte Auberginen.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung? Ein Omelett mit Petersilie und ein *Trepó*. Das ist ein ganz einfaches Essen, das mich an die Sommermonate bei meinen Großeltern erinnert. Wir sahen aufs Meer hinaus und hörten den Motor der *Llaüts*. Ein anderes typisches Familienrezept ist Arroz Caldoso mit Fisch.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? Die *Ramallet-Tomate*, die ich für die Soße des Tumbets nutze, für die *Pa amb Olis* und sogar für einige Salate. Aber es muss die authentische Tomate sein.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Mein Geschmack (und meine Kochkünste) sind einfach. Ich würde gern behaupten, dass ich ein besonders raffiniertes Rezept hätte, mit dem ich alle beeindrucke, aber so ist es nicht. Ich glaube, Linsen kann ich besonders gut kochen.

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Mmmm... Würden ein paar Stückchen Sangre Encebollada (Blut mit Zwiebeln) passen? Ich muss zugeben, dass sie mir überhaupt nicht geschmeckt haben.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? Ein *Robiol* gefüllt mit Aprikosenmarmelade aus Porreres.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?



Ramón Servalls

Director general de Macià Batle

¿Se te hace la boca agua con...? Ahora, en verano, un buen *trepó amb ciurons*.

¿Un plato familiar que recuerdes con nostalgia?
¿A dónde te lleva? En casa seguimos cocinando cocina mallorquina, como siempre. Si bien es cierto que hemos incorporado nuevos platos, la cocina básica es la de toda la vida. Pero si debo destacar alguno, las *alberginies farcides* son sin duda uno de mis platos favoritos, que de crío comíamos los domingos al volver de la playa.

¿Qué ingredientes de la gastronomía mallorquina reinan en tus elaboraciones?
El *sofrit*; es la base de la mayoría de platos.

¿Una receta tuya que triunfe? No hay que engañar a nadie: cocina mi mujer y yo, como mucho, la ayuda.

¿Lo más exótico que has probado? Ahora es fácil. Mallorca está llena de restaurantes indios, chinos, tailandeses, etc. con un estilo de comida y unos ingredientes totalmente diferentes.

¿Un postre mallorquín que sea una tentación para ti? *Gató amb gelat d'ametlla*.

General Manager of Macià Batle

Is your mouth watering with...? Now, in summer, a good *trepó* with chickpeas.

A family dish that you remember with nostalgia?
Where does it take you? At home we continue to cook Mallorcan cuisine, as always. Although it is true that we have incorporated new dishes, the basic cuisine is the same as always. But if I have to highlight one of them, stuffed aubergines is undoubtedly one of my favourite dish, which as a child we used to eat on Sundays when we came back from the beach.

Which Mallorcan ingredients prevail in your dishes? *Sofrit*; it is the base of most dishes.

A recipe of yours that triumphs? There's no need to fool anyone: my wife cooks and I, at most, help her.

What's the most exotic thing you've tried? It's easy now. Mallorca is full of Indian, Chinese, Thai, etc. restaurants with a totally different style of food and ingredients.

A Mallorcan dessert that is a temptation for you?
Gató with almond icecream.



Generaldirektor von Macià Batle

Wovon läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Jetzt im Sommer ein gutes *Trepó amb Ciurons*.

Gibt es ein Familienrezept, an das Sie sich gern erinnern? Wohin führt Sie die Erinnerung?
Zuhause kochen wir immer noch mallorquinisch, wie früher. Sicher haben wir unsere Küche auch um neue Gerichte erweitert, aber die Basis ist immer noch die traditionelle Küche. Wenn ich ein Gericht besonders hervorheben soll, dann ist *Alberginies farcides* (gefüllte Auberginen) eines meiner Lieblingsgerichte, die wir in meiner Kindheit immer sonntags nach dem Strandbesuch gegessen haben.

Welche Zutaten der mallorquinischen Küche verwenden Sie besonders häufig? *Sofrito*; das ist die Basis für die meisten Gerichte.

Ein eigenes Rezept, mit dem Sie immer viel Erfolg haben? Ich möchte nicht lügen. Meine Frau kocht und ich helfe ihr höchstens.

Was war das exotischste Essen, das Sie probiert haben? Das ist jetzt leicht. Mallorca ist voll von indischen, chinesischen, thailändischen Restaurants usw. und damit völlig verschiedenen Zutaten.

Ein mallorquinisches Dessert, das Sie in Versuchung führt? *Gató* mit Mandeleis.

Del 1 al 10, ¿cuánto te gustan...?

From 1 to 10, how much do you like...?

Von 1 bis 10, wie sehr mögen Sie...?

Los **botifarrons** El **arròs brut**



La **ensaïmada** El **trepó**



El **tumbet** El **frit de Pasqua**
De porc 8



La **sípia a la mallorquina** La **sobrassada**



El **pa amb oli** Los **escaldums**





TAILOR-MADE LOGISTICS

angel24.es





CULTURE
& LEISURE
CAPRICE

CAIXAFORUM

El jardín de Anglada-Camarasa florece en una muestra que ahonda en la pasión que el artista sentía por los elementos florales y en cómo la plasmó en su obra. Óleos, fotografías, estampas y objetos de la Colección Hermen Anglada-Camarasa que se pueden contemplar hasta agosto de 2024.

Anglada-Camarasa's garden blooms in an exhibition that explores the artist's passion for floral elements and how he expressed it in his work. Oil paintings, photographs, prints and objects from the Hermen Anglada-Camarasa Collection can be admired until August 2024.

Der Garten von Anglada-Camarasa erblüht in einer Ausstellung, die die Leidenschaft, die der Künstler für die floralen Elemente empfand, widerspiegelt und zeigt, wie er sie in seinem Werk ausdrückt. Ölgemälde, Fotografien, Drucke und Objekte aus der Sammlung sind noch bis August 2023 zu sehen.

Plaça de Weyler, 3
07001 Palma

+34 971 17 85 00
caixaforum.org

 Fundació "la Caixa"



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 den 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 den 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 den Busquets, seine spektakulären Strände sowie der Markt für Obst, Gemüse und Kunsthandwerk, der immer mittwochs und samstags stattfindet.

Plaza Major, 12
07650 Santanyí

+34 971 65 30 02
ajsantanyi.net



INCA

CIUDAD ABIERTA Y FIEL A SUS COSTUMBRES

El pasado industrial y artesanal de Inca se desvela en el Museo del Calzado y de la Industria, que no puede faltar en la agenda de los visitantes. El mercado semanal de los jueves, con productos locales, es otra visita obligada que siempre puede acompañarse de una comida en uno de los típicos cellers.

Inca's industrial and artisan past is revealed in the Museum of Footwear and Industry, which cannot be missing from the visitors' agenda. The weekly Thursday market, with local products, is another must visit that can always be accompanied by a meal in one of the traditional cellers.

Die industrielle und handwerkliche Vergangenheit Inkas zeigt sich im Museum für Schuhwerk und Industrie, das auf der Tagesordnung der Besucher nicht fehlen darf. Der wöchentliche Donnerstagsmarkt mit lokalen Produkten ist ein weiterer Pflichtbesuch, der immer von einer Mahlzeit in einem der typischen celler begleitet werden kann.

Plaça d'Espanya, 1
07300 Inca

+34 871 91 40 00
incaciatat.com



ESPORLES

ECOTURISMO Y PRODUCTO LOCAL

Esportes, entrada a la Serra de Tramuntana, conquista el corazón gracias a su rico y cuidado entorno natural, ideal para la práctica del turismo ecológico. Su mercado semanal -cada sábado- y el encanto de sus establecimientos son una clara apuesta por la sostenibilidad y el producto local.

Esportes, entrance to the Serra de Tramuntana, will conquer your heart thanks to its rich and well-cared natural environment, ideal for ecological tourism. Its weekly market -every Saturday- and the charm of its establishments are a clear bet for sustainability and local produce.



Esportes liegt an der Serra de Tramuntana und erobert die Herzen dank seiner schönen gepflegten Natur. Der Ort ist somit ideal für ökologischen Tourismus. Der jeden Samstag stattfindende Wochenmarkt und der Charme seiner Einrichtungen sind ein klares Bekenntnis zu Nachhaltigkeit und lokalen Produkten.



Plaça de l'Ajuntament, 1
07190 Esporles

@ajuntamentesporles
Ajuntament d'Esporles
Ajuntament d'Esporles

esporles.cat
+34 971 61 00 02



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 Hilfstruppen 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
museucp@incaciatat.com
museu.incaciatat.com



SÓLLER

UN TESORO POR DESCUBRIR

Entre el verde de las montañas de la Serra de Tramuntana y el azul del Mediterráneo, en medio de un paisaje declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, se esconde la Vall de Sóller, un tesoro por descubrir.

Between the green of the mountains of the Serra de Tramuntana and the blue of the Mediterranean, in the middle of a landscape declared a World Heritage Site by UNESCO, lies the Vall de Sóller, a treasure waiting to be discovered.

Eingebettet zwischen dem Grün der Tramuntana und dem Blau des Mittelmeeres liegt versteckt das Tal von Sóller, inmitten einer Landschaft, die zum Welterbe der UNESCO erklärt wurde. Ein Schatz, der auf seine Entdeckung wartet.

Plaça de sa Constitució, 1
07100 Sóller

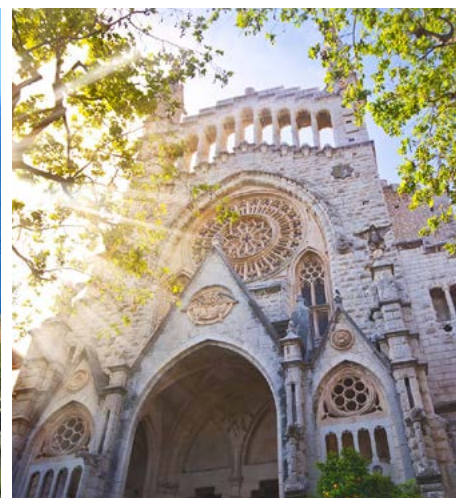
+34 971 63 02 00
soller.es

@sollerturismeipromocio



Ajuntament de Sóller

52 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 53

CAPDEPERA

MUCHO MÁS QUE PLAYAS

Desde lo alto de su castillo se aprecia la riqueza cultural y natural de Capdepera, Cala Rajada, Font de sa Cala, Canyamel y Cala Mesquida. Descubre sus playas paradisíacas, su patrimonio y la gran diversidad de rutas y actividades para disfrutar de planes al aire libre y de la amabilidad de su gente.

From the top of its castle you can see the wealth cultural and natural area of Capdepera, Cala Rajada, Font de sa Cala, Canyamel and Cala Mesquida. Discover its paradisiacal beaches, its heritage and the great diversity of routes and activities to enjoy outdoor plans along with the friendliness of its people.

Von der Spitze seiner Festung aus bekommt man einen guten Eindruck von der kulturellen und landschaftlichen Schönheit von Capdepera, Cala Rajada, Font de sa Cala, Canyamel und Cala Mesquida. Entdecken Sie die paradisiatischen Strände, das kulturelle Erbe und die Vielfalt der Routen und Freizeitangebote, um so die Aktivitäten an der freien Natur und die Liebendwürdigkeit der Bewohner zu genießen.

Carrer de Ciutat, 20
07580 Capdepera

+34 971 56 30 52
ajcapdepera.net

Instagram: @ajcapdepera
Facebook: ajcapdepera
Twitter: @ajcapdepera



CALVIÀ

MIL RAZONES TODO EL AÑO

Calvià ofrece 1000 razones para descubrir sus interesantes rincones todo el año. Desde su maravillosa costa y espectaculares playas, hasta su privilegiado interior: naturaleza, senderismo, deporte, cultura, patrimonio y eventos como Mallorca Live Festival.

Calvià offers 1000 reasons to discover its interesting corners all year round. From its wonderful coastline and spectacular beaches, to its privileged interior: nature, hiking, sports, culture, heritage and events such as Mallorca Live Festival.

Calvià bietet das ganze Jahr über, 1000 Gründe seine interessanten Ecken zu entdecken. Von seiner wunderschönen Küste und spektakulären Stränden bis hin zu seinem privilegierten Landesinneren: Natur, Wandern, Sport, Kultur, Erbgut und Events wie das Mallorca Live Festival.

C/ de Julià Bujosa Sans, batle, 1
07184 Calvià

visitcalvia.com
+34 971 13 91 00

Instagram: @visitcalvia
Facebook: Visit Calvià





GASTRO
NOMY
CAPRICE

MALGACHE

Sorprendente y exótico, vive una experiencia gastronómica sensorial y viaja a África por el aura que mana del local. Cocina fusión internacional de inspiración africana con una carta creativa de platos únicos. No te quedes sin probar su carta de elaborados cócteles. El restaurante *lifestyle* más salvaje de Mallorca.

Treat yourself to an exciting and exotic gastronomic experience, let the unique ambiance awaken your senses, and take you on a journey to Africa. The creative menu features African-inspired, international fusion cuisine providing sophisticated flavours to please every palate. Be sure to try the cocktail creations as well! Mallorca's most exotic lifestyle restaurant.

Freuen Sie sich auf ein ausgefallenes und exotisches gastronomisches Erlebnis für alle Sinne und lassen Sie sich vom Ambiente dieses Restaurants auf eine Reise nach Afrika entführen. Afrikanisch inspirierte, internationale Fusionsküche mit kreativer Speisekarte für jeden Geschmack. Probieren Sie ebenfalls unbedingt die Cocktailkreationen! Das exotischste Lifestyle-Restaurant Mallorcas.

Carretera d'Artà, 22
07400 Port d'Alcúdia

Instagram: @malgacheofficial
Facebook: malgacherestaurant

+34 696 33 16 61
malgache@grupogarden.com
malgacherestaurant.com

Malgache



KATAGI

En nuestro rooftop sentirás cómo Asia se fusiona con Mallorca de una forma única y moderna en una ubicación idílica. Ya sea para comer, cenar o tomar un cóctel de autor en Playa de Palma, vivirás una experiencia gastronómica singular de la mano del chef Jose Pellegrino.

In our rooftop you will feel how Asia merges with Mallorca in a unique and modern way within an idyllic location. Whether for lunch, dinner or a signature cocktail in Playa de Palma, you will enjoy a unique gastronomic experience with chef Jose Pellegrino.

Auf unserer Dachterrasse werden Sie fühlen, wie Asien und Mallorca an diesem idyllischen Ort auf eine einzigartige, moderne Weise verschmelzen. Egal ob Sie zu Mittag oder zu Abend essen oder aber einen Signature-Cocktail an der Playa de Palma trinken möchten, Sie werden unter Leitung von Chefkoch Jose Pellegrino ein einmaliges Geschmackserlebnis bekommen.

Av. d'Amèrica, 2
07600 Palma

Instagram: @katagiblau
Facebook: katagiblau

+34 971 59 60 18
katagiblau.com

KATAGI
Blau
RESTAURANT & COCKTAIL BAR



MARINA BAY PALMA

En pleno corazón de Palma, en el Moll Vell, frente a los magníficos barcos del puerto deportivo. Disfruta de una deliciosa comida, un cóctel o unas copas en un ambiente distendido y muy agradable con la mejor música de fondo.

In the heart of Palma, in the Moll Vell, in front of the magnificent boats of the marina. Enjoy a delicious meal, a cocktail or a few drinks in a relaxed and very pleasant atmosphere with the best background music.

Im Herzen von Palma, an der Moll Vell vor den prächtigen Schiffen im Sporthafen. Genießen Sie die ausgezeichnete Küche, einen Cocktail oder ein paar Drinks in einer lockeren und sehr angenehmen Atmosphäre mit der besten Musik im Hintergrund.

C/ del Moll,6
07012 Palma

+34 971 49 55 40
marinabaypalma.com

@marinabaypalma



EL MARINO

Déjate sorprender por la exquisitez del pescado salvaje y de los productos km 0 de la huerta mallorquina. Una propuesta gastronómica con guiños a la tradición para degustar mirando al mar en una ubicación muy marinera: Es Portitxol.

Let yourself be surprised by the exquisiteness of wild fish and km 0 products from the Mallorcan vegetable garden. A gastronomic proposal with nods to tradition to enjoy overlooking the sea in a very seafaring location: Es Portitxol.

Lassen Sie sich von der Erlesenheit der Wildfische und der regionalen Produkte aus mallorquinischen Gärten überraschen. Das kulinarische Angebot mit einem Hauch von Tradition können Sie mit Blick aufs Meer in Es Portitxol, einer sehr maritimen Umgebung, genießen.

Carrer de la Sirena, 1
07006 Palma

+34 971 59 51 55
@elmarinoportixol

EL MARINO



KAMALEÓNICO

Viaja por el mundo a través de la gastronomía fusión de nuestro restaurante. Un espacio único e innovador en la emblemática Rambla de Palma en el que degustar deliciosos platos o disfrutar de forma relajada de un cóctel y de nuestra cuidada vermutería.

Travel the world through the fusion gastronomy of our restaurant. A unique and innovative space in the emblematic Rambla de Palma where you can taste delicious dishes or relax while enjoying a cocktail in our carefully selected vermouth bar.

Eine Reise um die Welt mithilfe der Fusion-Gastronomie unseres Restaurants. Ein außergewöhnlicher innovativer Raum an der bekannten Rambla in Palma, wo sie ausgezeichnete Gerichte probieren oder entspannt unsere gut sortierte Wermut-Bar besuchen können.

La Rambla, 20
07003 Palma

+34 871 17 84 76
@kamaleonicopalma



DINS SANTI TAURA

Un viaje gastronómico por la historia de la isla, con productos exclusivos locales y de una minuciosa elaboración, haciendo honor a las recetas ancestrales que dejaron huella en la cocina mallorquina. Galardonado con una estrella Michelin en 2021 y dos Soles Repsol.

A gastronomic journey through the history of the island, with exclusive local products and meticulous preparation, honoring the ancestral recipes that left their mark on Mallorcan cuisine. Awarded a Michelin star in 2021 and two Soles Repsol.

Das Restaurant nimmt uns mit auf eine gastronomische Reise durch die Geschichte der Insel. Mit seinen exklusiven lokalen Produkten und deren sorgfältiger Zubereitung erweist es den überlieferten Rezepten, die ihre Spuren in der mallorquinischen Küche hinterlassen haben, die Ehre. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und zwei Sonnen der Guía Repsol.

Plaza de Llorenç Villalonga, 4
07001 Palma

+34 656 73 82 14
dinsantitaura.com

D | N | S
Santi Taura

66 MALLORCA CAPRICE



URBÀ

Urbà es el concepto más abierto y cosmopolita del Grupo Santi Taura donde disfrutar de propuestas sabrosas y pensadas para compartir. Ubicado en el Rooftop de El Llorenç, regala vistas 360° de Palma. ¡Una experiencia única que fusiona una gastronomía dinámica con un entorno idílico!

Urbà is the Santi Taura Group's most open and cosmopolitan concept where you can enjoy delicious dishes designed for sharing. Located on the Rooftop of El Llorenç, it offers 360° views of Palma, a unique experience that fuses dynamic gastronomy with an idyllic setting.

Urbà ist das offenste und internationalste Konzept der Santi Taura Gruppe. Hier können Sie die köstlichsten Vorschläge genießen, die zum Teilen geeignet sind. Auf dem Rooftop vom El Llorenç gelegen, bietet es einen Rundblick von 360° über Palma. Ein Erlebnis, das eine dynamische Küche mit einer idyllischen Umgebung verbindet!

Plaça de Llorenç Villalonga, 4
07001 Palma

+34 656 73 82 14
www.restauranturba.com

URBÀ

MALLORCA CAPRICE 67



RIVARENO *Gelato*

PRODUCTO FRESCO TODOS LOS DIAS

Laboratorio italiano

GELATO

RIVARENO

GELATO

CREME CLASSICHE

STRACCIATELLA HELADO DE NATA CON TROZOS DE CHOCOLATE CRUJIENTE FIOR DI PANNA WITH CHOCOLATE CHIPS	CAFFÈ CAFÈ ARÁBICO CON TROZOS DE CHOCOLATE NEGRO ARABICA COFFEE WITH CHOCOLATE CHIPS	CIOCCOLATO CHOCOLATE CON CAGAO ROJO CHOCOLATE WITH RED COCOA	YOGURT YOGUR CREMOSO CREAMY YOGURT
AFTER EIGHT HELADO DE NATA, MENTA CON TROZOS DE CHOCOLATE NEGRO FIOR DI PANNA, MINT AND CHOCOLATE CHIPS	PISTACCHIO PISTACHO PISTACHIO	VANIGLIA BOURBON VANILLA DE ISLA REUNIÓN BOURBON VANILLA	BACIO CREMA DE AVELLANAS Y CHOCOLATE CON AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS CHOCOLATE AND HAZELNUT WITH WHOLE TOASTED HAZELNUTS
COOKIES HELADO DE NATA DE LECHE, VAINILLA Y GALLETAS DE CHOCOLATE A WHITE CREAM WITH MILK, VANILLA AND CHOCOLATE COOKIES	FIOR DI PANNA HELADO DE NATA DE LECHE DE PIEMONTE CREAM OF MILK FROM PIEMONTE	CREMINO MANDORLA CHOCOLATE BLANCO, NATA Y CAPAS DE ALMENDRA FILETADA TOSTADA WHITE CHOCOLATE AND CREAM WITH LAYERS OF TOASTED ALMOND FLAKES	MALAGA CON VINO ZIBIBBO DE SICILIA Y PASAS CUSTARD CREAM WITH ZIBIBBO WINE AND RAISIN OF SICILY ISLAND

'SPECIALITÀ RIVARENO'

BANOFFEE RIVARENO BANANA Y MASCARPONE CON CAPAS DE DULCE DE LECHE BANANA AND MASCARPONE LAYERED WITH DULCE DE LECHE	MONREALE CON RECEIÇÃO DE ZIVÉJA, CASCARA DE LEMÓN Y GALLITAS SHEEP'S MILK RICOTTA, LEMON PEEL AND BUTTER COOKIES	CONTESSA ALMONDOROS Y AVELLANAS CON GALLITAS AMARRETTI TOSTADAS Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS ALMONDS AND HAZELNUTS WITH CARAMELIZED ALMONDS	SWEET ALABAMA CHOCOLATE CON CREMA DE CACAHUETE CREAMY CHOCOLATE WITH PEANUT BUTTER
SAN LUCA CHOCOLATE BLANCO Y ARROZ INFLADO WHITE CHOCOLATE AND PUFFED RICE	CREMINO ARACHIDE CON CACAHUETE, CHOCOLATE BLANCO Y CAPA DE DULCE DE LECHE WITH PEANUT, WHITE CHOCOLATE AND LAYERS OF DULCE DE LECHE	CARAMELLO SALATO CROCCANTE DULCE DE LECHE SALADO CON AVELLANAS CARAMELIZADAS SALTED CARAMEL WITH CARAMELIZED HAZELNUTS	CREMINO RIVARENO CHOCOLATE BLANCO BELLANAS Y CHOCOLATE GIANDUISA WHITE CHOCOLATE, HAZELNUTS AND GIANDUISA

'GELATI ALLA FRUTTA'

RivaReno Fruit Sorbet is made with real fruit, water and sugar. It does not contain dairy, artificial flavourings or colourings.

FRAGOLA DE MALLORCA FRESA DE MALLORCA MALLORCA STRAWBERRY	SORBETTO NOCCIOLA SORBETE AVELLANA	COCCO LECHE DE COCO Y COCO BALLADO COCONUT MILK WITH SHAVINGS OF COCONUT
KIWI KIWI	MANGO MANGO	SORBETTO PISTACCHIO SORBETE PISTACHO SORBETTO PISTACHIO
FICO DE MALLORCA HIGO DE MALLORCA MALLORCA FIG	LAMPONE FRAMBUESA SIN LECHE RASPBERRY WITHOUT MILK	SORBETTO CIOCCOLATO CHOCOLATE NEGRO SIN LECHE CHOCOLATE SORBET - MILK FREE
PASSION FRUIT FRUTA DE LA PASIÓN PASSION FRUIT	MELONE MELÓN ROCKMELON	ANGURIA SANDÍA WATERMELON
		ANANAS PIÑA PINEAPPLE
		PESCA MELOCOTÓN PEACH

PALMA:
 Plaça de la Ulotja, n 1
 Plaça de la Seu, n 1
 Avenida Argentina, n 45

MAGALUF:
 Avenida Magaluf, n 3

JAIME 3 TAPAS Y COMIDAS

Disfruta de un menú diario que fusiona comida internacional y mallorquina con productos de primera calidad. Por las noches pueden degustarse diferentes opciones de tapas y raciones para compartir, además de hamburguesas, etc.

Enjoy a daily menu that combines international and Mallorcan cuisine with top quality products. In the evenings you can enjoy different options of tapas and portions to share, as well as hamburgers, etc.

Genießen Sie ein Tagesmenü, das mit erstklassigen Produkten die internationale mit der mallorquinischen Küche fusioniert. Abends können Sie verschiedene Tapas und Portionen zum Teilen, sowie Hamburger, etc. probieren.

Paseo Mallorca, 14 B
07012 Palma

+34 971 72 59 43
hmjaimelll.com

@jaime3_palma

jaime3 | tapas y
comidas

70 MALLORCA CAPRICE



BLANC RESTAURANTE

Un espacio que refleja el alma de Mallorca, con proveedores kilómetro 0 y huerto urbano propio. La carta se adapta a los productos de temporada, con carnes y pescados ecológicos, vinos de la isla... Destaca su menú del día de Km 0.

A space that reflects the soul of Mallorca, with zero-kilometre suppliers and its own urban vegetable garden. The menu is adapted to seasonal products, with organic meat and fish, wines from the island... Its Km 0 daily menu stands out.

Ein Ort, der die Seele Mallorcas widerspiegelt, mit Anbietern aus der Region und eigenem urbanen Garten. Die Karte wird auf saisonalen Erzeugnisse abgestimmt und bietet ökologisches Fleisch und Fisch sowie Weine der Insel. Besonders hervorzuheben ist das regionale Tagesmenü.

C/ Ramón y Cajal, 12
07011 Palma

+34 971 00 70 09
hmpalmablanc.com

@blanc_km0

blanc
RESTAURANTE

MALLORCA CAPRICE 71

SUMAILLA

Fundado por Toni Vera, fusiona la gastronomía japonesa y peruana ofreciendo los más altos estándares mientras mantiene al mismo tiempo su originalidad y la más alta calidad de nuestra materia prima, que puedes maridar con selectos vinos y cócteles.

Founded by Toni Vera, it fuses Japanese and Peruvian gastronomy offering the best standards while maintaining its originality and the highest quality of our raw materials, which you can pair with selected wines and cocktails.

Das von Toni Vera gegründete Restaurant verbindet die japanische und die peruanische Küche und bietet dabei die höchsten Qualitätsstandards. Es bewahrt dabei gleichzeitig seine Originalität und achtet auf die höchste Qualität der Rohstoffe, die Sie mit ausgewählten Weinen und Cocktails kombinieren können.

Almirante Riera Alemany, 19
07157 Port d'Andratx

+34 971 23 87 85
restaurantsumaila.com

Sumaila
Japanese Peruvian Cuisine



LATITUD39

Con una tradición familiar pesquera de más de 100 años, Latitud 39 apuesta por un producto de cercanía en el que los pescados del Puerto de Andratx y las verduras de nuestros campos son protagonistas en nuestra carta.

With a family fishing tradition of more than 100 years, Latitud 39 is committed to a local product in which fish from Puerto de Andratx and vegetables from our fields are the protagonists of our menu.

Wir haben eine mehr als hundertjährige Familientradition in der Fischerei und setzen im Latitud 39 auf regionale Produkte. Der frische Fisch aus Puerto de Andratx und das Gemüse von unseren Feldern sind die Stars auf unserer Karte.

Almirante Riera Alemany, 21
07157 Port d'Andratx

+34 871 04 67 80
restaurantlatitud39.com

LATITUD 39

FLANIGAN

Disfrute en el privilegiado puerto deportivo Puerto Portals de la exclusiva cocina mediterránea con productos de primera calidad y una extensa bodega. Nuestra primera planta le ofrece exclusividad total y espectaculares vistas.

Enjoy exclusive Mediterranean cuisine with top quality produce and an extensive wine cellar, at the privileged Puerto Portals marina. Our first floor offers complete exclusivity and spectacular views.

Genießen Sie im privilegierte Jachthafen Puerto Portals die exklusive mediterrane Küche mit hochwertigen Produkten und einem umfangreichen Weinkeller. Unsere erste Etage bietet Ihnen absolute Exklusivität und spektakuläre Aussichten.

Local 16, Puerto Portals
07181 Calvià

+34 971 67 91 91
flanigan.es

@flanigan.es
Restaurante Flanigan



BRASAS
DIVERSIÓN
PESCADOS
NATURALEZA
MARISCOS
RESTAURANTE
MAR


Suculenta
Port de Sóller

Marina Tramontana
Carrer de la Marina 62,
07108 Port de Sóller,
Islas Baleares
T. +34 871 71 79 84
reservas@
suculentaportdesoller.com



BISTRÓ U MAYOL

Una propuesta gastronómica basada en una cocina marinera y mediterránea muy personal y más informal, creada por Santi Taura y su equipo. Sabrosos arroces a la brasa, vermouths, pescado, marisco fresco... Abierto los mediodías, de lunes a domingo, en el Hotel El Vicenç.

A gastronomic proposal based on a very personal and informal seafood and Mediterranean cuisine, created by Santi Taura and his team. Tasty grilled rice dishes, vermouth, fresh fish and seafood... Open at lunchtime, Monday to Sunday, at the Hotel El Vicenç.

Ein gastronomisches Angebot auf der Basis der sehr individuellen und informellen maritimen Mittelmeerküche, die von Santi Taura und seinem Team entwickelt wurde. Leckere gegrillte Reisgerichte, Vermouth, frischer Fisch und Meeresfrüchte... Mittags geöffnet von Montag bis Sonntag im Hotel El Vicenç.

Carrer de Cala Molins, 6
07469 Cala Sant Vicenç

+34 656 73 82 14
restaurantumayol.com

U MAYOL
Bistró



RESTAURANTE EL VICENÇ

Situado en la cuarta planta del hotel El Vicenç, es la nueva propuesta del chef Santi Taura en el norte de la Isla. Un restaurante a la carta donde poder disfrutar, por las noches, de las creaciones del chef y su equipo basadas en el producto local y de temporada.

Located on the fourth floor of the hotel El Vicenç, this is the new proposal by chef Santi Taura in the north of the island. An à la carte restaurant where you can enjoy, in the evenings, the creations of the chef and his team based on local and seasonal products.

Im vierten Stock des Hotels El Vicenç im Norden der Insel liegt das neue Angebot des Küchenchefs Santi Taura. Es handelt sich um ein À-la-carte-Restaurant, in dem Sie am Abend die Kreationen des Küchenchefs und seines Teams aus lokalen, saisonalen Produkten genießen können.

Carrer de Cala Molins, 6
07469 Cala Sant Vicenç

+34 656 73 82 14
elvicenc.com/es/gastro

@restaurant_elvicenc

— RESTAURANT —
EL VICENÇ

MARIA MARIA

Ven a visitar el restaurante mas familiar del Port d'Andratx y disfruta de nuestras ensaladas, carnes, hamburguesas, pizzas, tapas y sabrosos bocados típicos de la gastronomía española. Además, puedes consultar a diario nuestro menú del día en Instagram.

Come and visit the most homely restaurant in Port d'Andratx and enjoy our salads, meats, burgers, pizzas, tapas and tasty snacks typical of Spanish gastronomy. You can also check our daily menu on Instagram.

Besuchen Sie das sehr familiäre Restaurant in Port d'Andratx und genießen Sie unsere Salate, Fleischgerichte, Hamburger, Pizzas, Tapas und Snacks, die so typisch für die spanische Küche sind. Darüber hinaus können Sie sich täglich auf Instagram über unser Tagesmenü informieren.

Carrer de Gabriel Roca, 1
07157 Port d'Andratx

+34 971 67 28 03
mariamariapuertoandratx@gmail.com

@mariamaria.portandratx



78 MALLORCA CAPRICE



VINAZO MORROFINO

Restaurante en Santa Catalina con la carta de vinos más extensa de la isla. Más de 750 referencias de Mallorca, España y del resto del mundo que podrás maridar de la mano de Ángel Ruiz de Pablos (Sommelier ASI Diploma Silver) en sus menús maridaje o en sus catas privadas.

Restaurant in Santa Catalina with the most extensive wine list on the island. More than 750 references from Mallorca, Spain and the rest of the world that you can combine with Ángel Ruiz de Pablos (Sommelier ASI Diploma Silver) in his pairing menus or in his private tastings.

Restaurant in Santa Catalina mit der reichhaltigsten Weinkarte der Insel. Mehr als 750 verschiedene Weine von Mallorca, Spanien und dem Rest der Welt können Sie mit Hilfe von Ángel Ruiz de Pablos (Diplom-Sommelier ASI Silber) zu den Pairing-Menüs oder bei einer privaten Weinprobe probieren.

Carrer de la Indústria, 8
07013 Palma

@vinazomorrofino

+34 685 18 52 63
angel.ruiz@vinazobaleares.com
morrofinopalma.com



VINAZO-MORROFINO

MALLORCA CAPRICE 79

MAR DE NUDOS

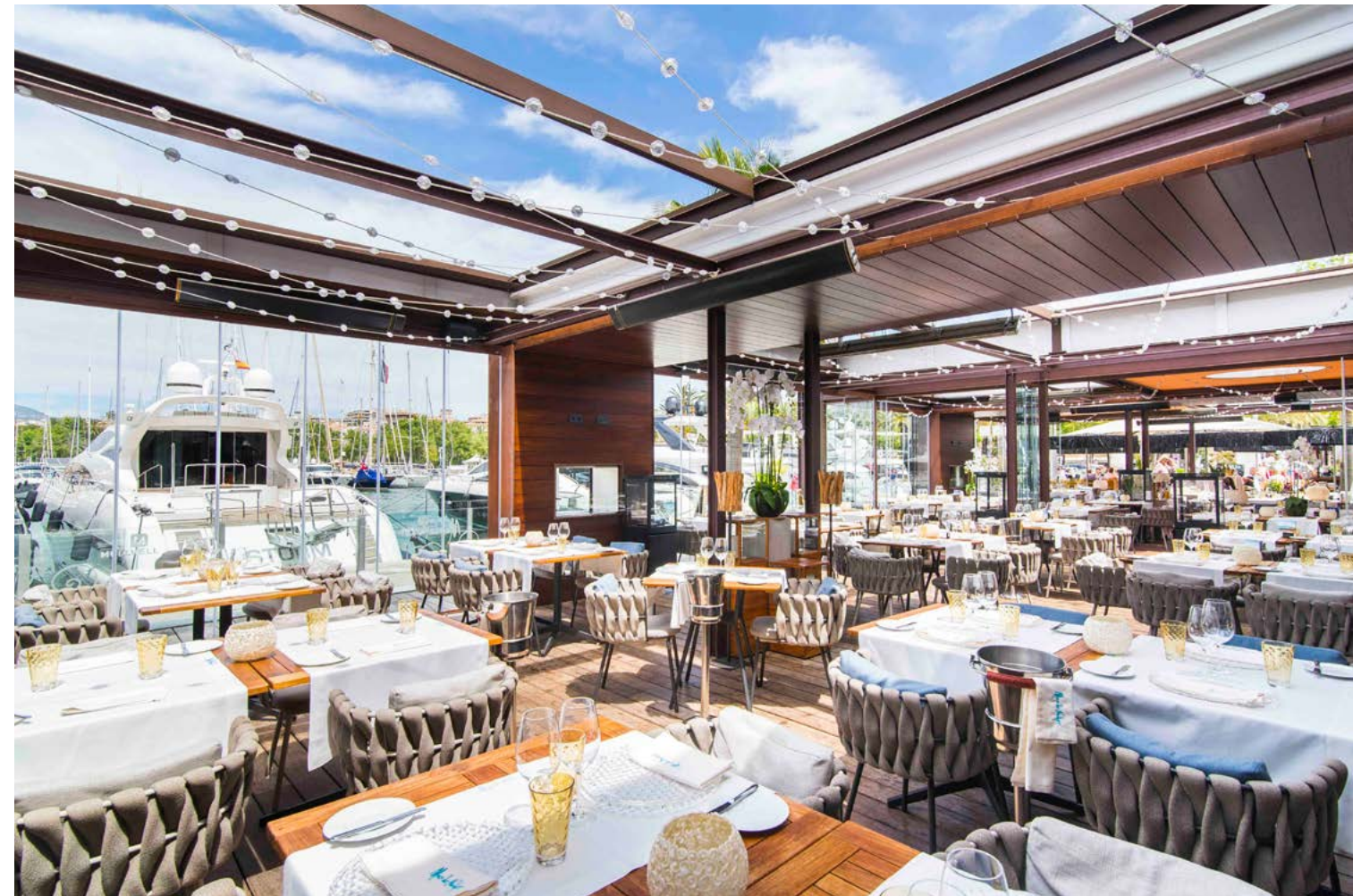
Situado en el puerto de moda de la ciudad, nuestro restaurante le ofrece una experiencia gastronómica única al fusionar la cocina mediterránea con la japonesa. Cócteles creativos y con un sofisticado entorno al más puro estilo *lifestyle* mediterráneo.

Situated in the city's fashionable port area, our restaurant offers a unique gastronomic experience, with its fusion of Mediterranean and Japanese cuisines. Creative cocktails and a sophisticated setting in keeping with the ultimate Mediterranean lifestyle.

Im angesagtesten Hafen der Stadt gelegen, bietet Ihnen unser Restaurant mit seiner Fusion aus japanischer und mediterraner Küche ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis. Kreative Cocktails in einem eleganten Ambiente im reinsten mediterranen Lifestyle.

Moll Vell
07012 Palma

+34 971 21 47 22
mardenuos.com



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.

Carrer de Trasimeno, 7
07600 Palma
+34 971 26 06 50

@tamashi_sushi_restaurant
Tamashi Sushi Restaurant



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
📌 Lucy Wang Portals

Lucy Wang
PUERTO PORTALS

84 MALLORCA CAPRICE



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 déco* 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)
Plaza Mediterráneo
07014 Palma

+34 971 45 76 53
+34 654 81 48 03
bahiamediterraneo.com

📷 bahia.mediterraneo
📌 Bahía Mediterraneo

Bahía Mediterráneo

MALLORCA CAPRICE 85

U NÀUTIC

RCNPP

El restaurant 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

Instagram: @unautic_bistro
Facebook: Bistró U Nàutic

+34 971 86 46 35
rcnpp.club



FLOR DE SAL D'ES TRENC

En las Salinas d'Es Trenc, operativas desde 1958 y ubicadas en el Parque Natural d'Es Trenc-Salobrar de Campos, es donde los maestros salineros cosechan a mano la preciada flor de sal desde hace veinte años. Alimento Tradicional de las Islas Baleares, se ha posicionado internacionalmente como líder del sector y es indispensable para chefs, expertos en salud y gastronómicos.

The Salinas d'Es Trenc have been operating since 1958 and are located in the Es Trenc-Salobrar de Campos Natural Park, where the master salt workers have been harvesting the precious fleur de sel by hand for twenty years. Traditional Food from the Balearic Islands has positioned itself internationally as a leader in the sector and is essential for chefs, health experts and gourmets.

In den Salinas d'Es Trenc, die seit 1958 in Betrieb sind und im Naturpark Es Trenc-Salobrar de Campos liegen, ernten die Salinenmeister seit zwanzig Jahren das wertvolle Fleur de Sel von Hand. Das traditionelle Lebensmittel der Balearen hat sich international als führend in diesem Bereich positioniert und ist für Köche, Gesundheitsexperten und Feinschmecker unverzichtbar.

www.flordesal.com



Tiendas

Salinas d'Es Trenc, Ses Salines, Santanyí, Artá, Port d'Alcúdia, Port d'Andratx, Valldemossa, Palma, Plaza Cort y Mercat Olivar.





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 de 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 Mallorcan cuisine, always made with fresh market products.

Feel like home



Teléfono: 971 70 21 62
reservas@mesoncanpedro.es
canpedro.es

Carrer Rector Vives, 14
07015 Palma (Islas Baleares)



MARINAS
& BEACH CLUBS
CAPRICE

PUERTO PORTALS

El complejo náutico y de ocio más prestigioso del Mediterráneo se abre al mar con 650 amarres de 8 a 60 m. de eslora con una exclusiva zona comercial y de restauración. Un puerto abierto y lleno de vida todo el año que se posiciona como motor de cambio con el movimiento sostenible Blue Marina.

The most prestigious nautical and leisure complex in the Mediterranean opens up to the sea with 650 moorings from 8 to 60 m. in length and an exclusive commercial and restaurant area. An open port full of life all year round, that aims to become an engine of change with the sustainable movement Blue Marina.

Der prestigeträchtigste Nautik- und Freizeitkomplex des Mittelmeers öffnet sich zum Meer hin mit 650 Liegeplätzen von 8 bis 60 m. Länge und einem exklusiven Geschäfts- und Restaurants. Ein Hafen, der das ganze Jahr über offen und voller Leben ist, positioniert sich als treibende Kraft des Wandels mit der Blue Marina-Bewegung.

Torre Capitanía
Portals Nous
07181 Calvià

Instagram: @puerto_portals
Facebook: Puerto Portals

+34 971 17 11 00
puertoportals.com

PUERTO PORTALS



MARIA 5 GASTROBEACH

Disfruta de los mejores cócteles y una selección de platos de carácter mediterráneo e inspiración asiática frente al mar. Amplia carta de vinos, champagnes y cócteles creativos. Ideal para celebrar tu evento. Abierto casi todo el año, ¡también en Navidad!

Enjoy the best cocktails and a selection of Mediterranean and Asian-inspired dishes by the sea. Extensive wine list, champagnes and creative cocktails. Ideal for celebrating your event. Open almost all year round, including Christmas!

Genießen Sie die besten Cocktails und eine Auswahl an mediterranen und asiatisch inspirierten Gerichten direkt am Meer. Umfangreiche Weinkarte, Champagner und kreative Cocktails. Ideal zum Feiern Ihrer Veranstaltung. Fast das ganze Jahr über geöffnet, auch an Weihnachten!

ABIERTO de marzo a enero
Verano, abierto todos los días 10:00 a 0:00.
Horario de invierno, consultar.

Playa de Camp de Mar, Carrer Ses Dunes
07160 Es Camp de Mar, Mallorca

(+34) 971 25 12 46
reservas@maria5.com
maria5.com

Información y peticiones para grupos:
events@maria5.com



MARIA 5 TEPPANYAKI

Descubre el arte del Teppanyaki en primera línea de mar de la mano del Maestro Teppanyaki Andri Bastian, que prepara cada plato ante tus ojos acompañado de trucos y espectáculos. Un menú de 4 pasos que no te dejará indiferente. Permite fiestas privadas de hasta 20 comensales.

Discover the art of Teppanyaki on the seafront with Teppanyaki Master Andri Bastian, who prepares each dish in front of your eyes accompanied by tricks and shows. A 4-step menu that will impress you. Private parties of up to 20 diners are allowed.

Entdecken Sie die Kunst des Teppanyaki an der Strandpromenade mit Teppanyaki-Meister Andri Bastian, der jedes Gericht vor Ihren Augen zubereitet, begleitet von Tricks und Shows. Ein 4-stufiges Menü, das Sie nicht gleichgültig lassen wird. Private Feiern mit bis zu 20 Gästen sind möglich.

ABIERTO de marzo a enero
Verano, abierto todos los días 10:00 a 0:00.
Horario de invierno, consultar.

Playa de Camp de Mar, Carrer Ses Dunes
07160 Es Camp de Mar, Mallorca

(+34) 971 25 12 46
reservas@maria5.com
maria5.com

Información y peticiones para grupos:
events@maria5.com



CALA D'OR

El puerto de w 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 Sandtanyí. 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



Foto: Sofia Mariño



Foto: Margalida Vallcaneras



PORT ANDRATX

Un Club de toda la vida, con una gestión social y medioambiental responsable e innovadora que trabaja por un mar accesible a todos. Sin barreras.

A Club of all life, with a responsible and innovative social and environmental management that works for a sea accessible to all. Without barriers.

Ein Club allen Lebens, mit einem verantwortungsbewussten und innovativen Sozial- und Umweltmanagement, das für ein für alle zugängliches Meer arbeitet. Ohne Barrieren.

Avda. Gabriel Roca, 27
Puerto de Andratx
07157 Andratx

+34 971 67 17 21
cvpa.es



ANIMA BEACH

Disfruta de la magia que envuelve nuestro Urban Beach y de todos los servicios personalizados y gastronómicos que ofrecemos a nuestros clientes.

Enjoy the magical atmosphere of our Urban Beach and the full range of personalised services and culinary options we offer our customers.

Genießen Sie die Magie, die unsere Urban Beach und alle benutzerdefinierten und gastronomische Dienstleistungen, die wir unseren Kunden anbieten, umgibt.

Playa de Can Pere Antoni
07006 Palma

+34 971 59 55 91
animabeachpalma.com

@animabeach



ZHERO BOATHOUSE



Relájate con estilo en este exquisito beach club. La música *lounge*, los deliciosos y saludables platos, su piscina privada y su acceso directo a la playa harán de tu experiencia frente al mar un recuerdo único.

Relax in style in this exquisite beach club. *Lounge* music, delicious and healthy dishes, its private pool and direct access to the beach will make your experience in front of the sea a unique memory.

Entspannen Sie sich stilvoll in diesem exquisiten Beach Club. *Lounge*-Musik, köstliche und gesunde Gerichte, der private Pool und der direkte Zugang zum Strand machen Ihr Erlebnis vor dem Meer zu einer einzigartigen Erinnerung.

Contralmirall Pou, Nº 1
Magaluf
07181 Calvià

+34 871 96 61 45
info@zheroboathouse.com
zheroboathouse.com

 Zhero Boathouse
 zhero.boathouse

ZHERO BOATHOUSE



ZHERO BEACH CLUB



Relájate al más alto nivel. Música *lounge*, platos ricos y sanos, una piscina propia, acceso directo al mar, camas balinesas y nuestro exquisito trato nos caracteriza.

Enjoy maximum relaxation with our chill out vibes, delicious plates from our menu with healthy options to suit all, an incredible swimming pool with views out across the bay of Palma and direct access to the sea.

Entspannung auf höchstem Niveau. *Lounge*-Musik, leckere und gesunde Speisen, ein eigener Swimmingpool, direkter Zugang zum Meer, Bali-Liegen und unser exquisiter Service sind unsere Markenzeichen.

Avinguda de Joan Miró, 305
07181 San Agustín

+34 971 40 43 10
Info@zherobeachclub.com
zherobeachclub.com

 Zhero Beach Club
 zhero.beachclub

ZHERO BEACH CLUB

FLite

**NAUTI
PARTS**

SALES SERVICE RENTALS



WHERE
THE FUN
STARTS

www.nauti-parts.com



SEABOB

**NAUTI
PARTS**

SALES SERVICE RENTALS

SEADOO



WHERE
THE FUN
STARTS

www.nauti-parts.com

NAUTI-PARTS ARE THE LARGEST STOCKIST OF SEADOO, SEABOB & ELECTRIC HYDROFOILS AND WATER TOYS ON MALLORCA CONTACT US NOW TO SECURE YOUR FUN SUMMER – NAUTI-PARTS WHERE THE FUN STARTS !!

+34 971 677 730 NAUTIPARTS@YAHOO.COM  **NAUTIPARTSSPAIN**  **NAUTIPARTS**

**NAUTI-PARTS SHOP
PORTALS NOUS**
C/Benito Geronimo Feijoo 2
Local 5-6 Portals Nous
+34 971 677 730
+34 610 708 167

**NAUTI-PARTS JET SKI
AND SERVICE CENTRE**
Poligono Son Bugadelles
C/ Alicante, Nave 15A
+34 971 696 644

**NAUTI-PARTS SHOP
PORT ADRIANO**
Local C.2.1 Urbanización
el Toro S/N, 07180
+34 971 237 482
+34 695 155 002





HOTELS

CAPRICE

EL LLORENÇ PARC DE LA MAR

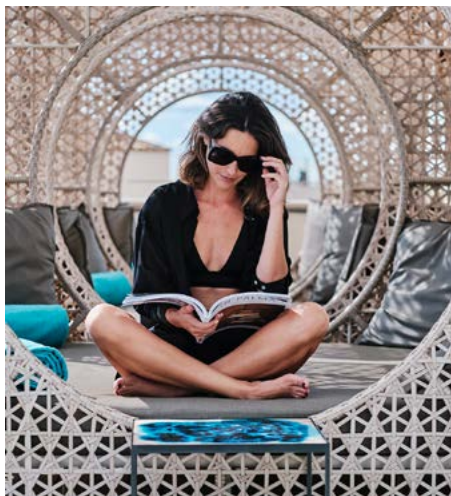
Con un diseño inigualable y una oferta gastronómica liderada por el chef Santi Taura, se ubica entre la bahía de Palma y junto a la Catedral. Galardonado por Condé Nast Traveller como uno de los mejores hoteles de España y Portugal, entre otros reconocimientos.

With an unbeatable design and a gastronomic offer led by chef Santi Taura, is located between Palma bay and the Cathedral. Awarded by Condé Nast Traveler as one of the best hotels in Spain and Portugal, among other recognitions.

Das Hotel besticht durch sein unverwechselbares Design und sein gastronomisches Angebot unter der Leitung des Chefkochs Santi Taura. Es ist in der Bucht von Palma unweit der Kathedrale gelegen und wurde neben anderen Anerkennungen von Condé Nast Traveller als eines der besten Hotels Spaniens und Portugals ausgezeichnet.

Plaza de Llorenç Villalonga, 4
07001 Palma

+34 971 67 77 70
info@elllorenc.com
elllorenc.com



EL VICENÇ DE LA MAR

Un icónico lugar con alma mediterránea y vistas a los confines del mar donde sentirás que viajas por primera vez. El escenario perfecto para sumergirse en una experiencia única que combina relax, gastronomía, ocio y naturaleza a partes iguales.

An iconic place with a Mediterranean soul and views of the sea where you will feel like you are travelling for the first time. The perfect setting to immerse yourself in a unique experience that combines relaxation, gastronomy, leisure and nature in equal parts.

Ein legendärer Ort mit mediterraner Atmosphäre und Ausblick auf das weite Meer, der das Gefühl vermittelt, auf der allerersten Reise zu sein. Eine perfekte Kulisse, um in ein einzigartiges Erlebnis einzutauchen, das die Entspannung, die Gastronomie, die Freizeitaktivitäten und das Naturerlebnis miteinander verknüpfen.

Carrer Cala Molins, 6
07469 Cala Sant Vicenç

+34 871 11 03 92
info@elvicenc.com
elvicenc.com

@hotelelvicenc



HM PALMA BLANC

Un nuevo concepto de hotel sostenible y energéticamente eficiente en pleno centro de Palma. Con un restaurante kilómetro cero, 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. With a zero kilometre restaurant, VIP cinema, spa, gym, sky bar and swimming pool, guests will be conscious of energy savings during their stay.

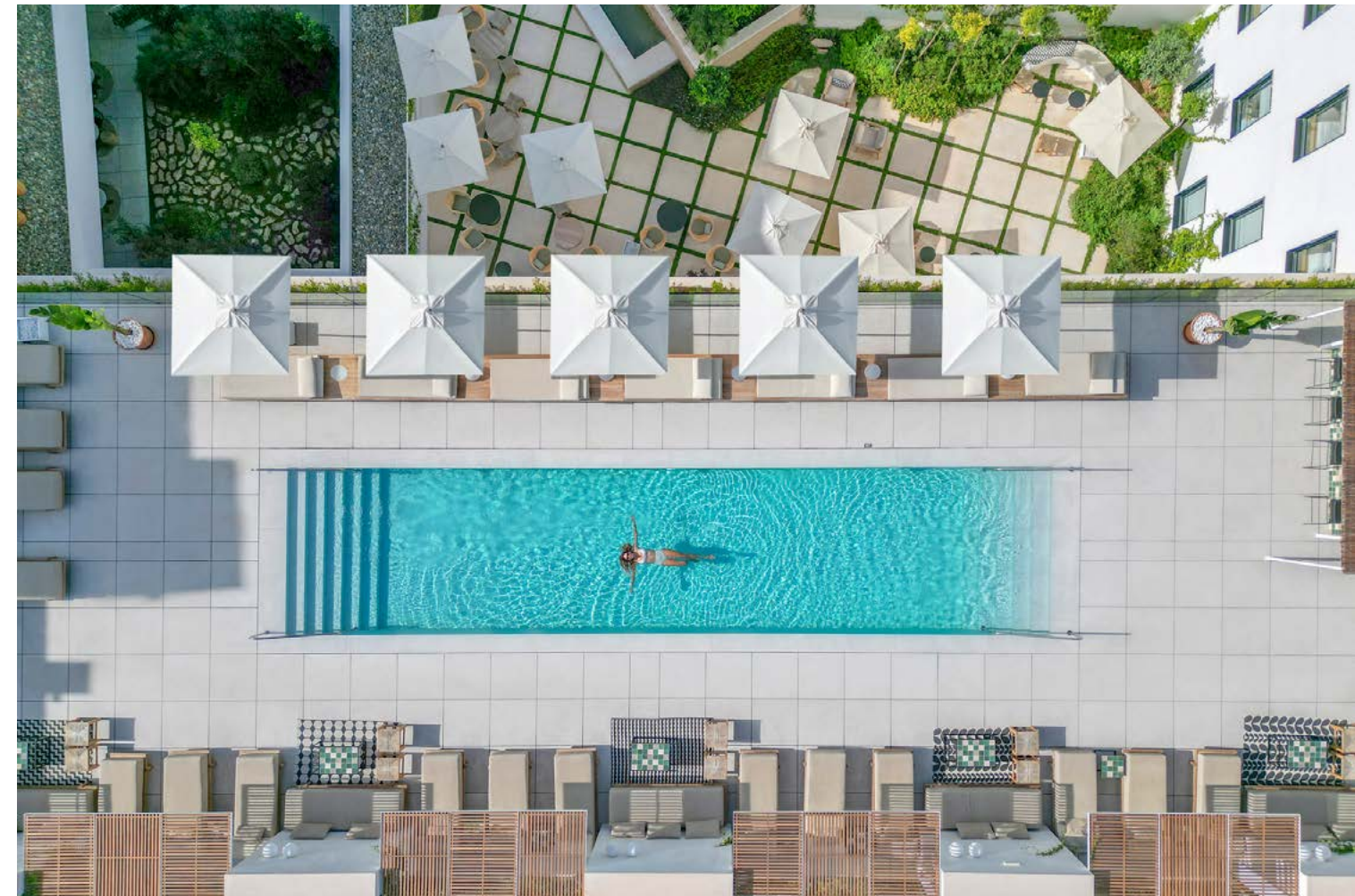
Ein neues Konzept eines nachhaltigen und energieeffizienten Hotels im Zentrum Palmas. Es verfügt über ein Restaurant mit frischen Waren aus der Region, einen VIP Kinosaal, Spa, Fitnessraum, eine Sky-Bar und Pool. Die Gäste werden sich während ihres Aufenthalts der Energieeinsparung bewusst.

C/ Ramón y Cajal, 12
07011 Palma

+34 971 00 70 09
hmpalmablanc.com

@hmpalmablanc

HM palma blanc



NIVIA BORN BOUTIQUE HOTEL

Situado en el Paseo de Born, este boutique hotel 5* te ofrece una amplia gastronomía con sello mediterráneo, además de selectos cócteles de autor. Degústalos en The Lounge, al más puro estilo *mid-century* y siente el latido de Palma en El Cielo del Born, su *rooftop* con vistas de la Catedral y al mar.

This 5-star boutique hotel on the Paseo del Born provides a fantastic choice of cuisine with a Mediterranean flavour and exclusive cocktail creations. Come and enjoy a meal, or drinks, surrounded by true mid-century style at The Lounge, or get a feel for the city's heartbeat at El Cielo del Born rooftop bar, with its spectacular views of the Cathedral and the sea.

Das 5-Sterne Boutique Hotel an der Flaniermeile Paseo del Borne verspricht vielseitige mediterrane Küche und exklusive Cocktail-Kreationen. Genießen Sie Speisen und Getränke umgeben von elegantem Mid-Century Design in The Lounge oder spüren Sie den Herzschlag der Altstadt von Palma in der Rooftop-Bar El Cielo del Born, mit Blick auf die Kathedrale und das Meer.

Carrer dels Paraires, 24 07001 Palma
@niviabornboutiquehotel
Nivia-Born-Boutique-Hotel

+34 971 00 70 08
born@niviahotels.com
niviabornboutiquehotel.com



HOTEL RURAL ES RIQUERS

Un lugar idóneo en el corazón de un olivar con estilo rústico y a su vez moderno. Combinado con la cocina ecológica y producto km.0, asegura momentos inolvidables de descanso, tranquilidad y relajación rodeados de naturaleza y arte del primer hotel Joan Bennisar Collection.

An ideal place in the heart of an olive grove with a rustic and modern style. Combined with organic cuisine and km.0 products, it ensures unforgettable moments of rest, tranquility and relaxation surrounded by nature and art from the first Joan Bennisar Collection hotel.

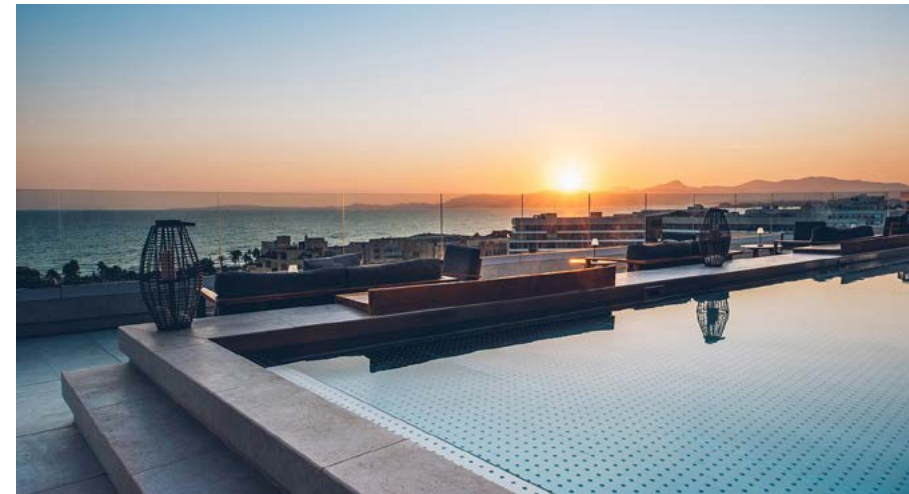
Ein idealer Ort im Herzen eines Olivenhains mit rustikalem und modernem Stil. In Kombination mit der Bio-Küche und km.0-Produkten sorgt es für unvergessliche Momente der Ruhe, Gelassenheit und Entspannung umgeben von Natur und Kunst aus dem ersten Joan Bennisar Collection Hotel.

Carretera Lluçmajor · Porreres, km 9.3
07260 Porreres

+34 971 16 66 89
hotelesriquers.com



116 MALLORCA CAPRICE



IBEROSTAR SELECTION LLAUT PALMA

Elegante hotel de 5* con espectaculares vistas al mar a través de un bosque de pinos. El hotel ofrece habitaciones espaciaosas y con balcón; el mejor spa de la zona y Katagi Blau, el restaurante de fusión asiática favorito de los locales.

Elegant 5 hotel with spectacular views of the sea through a pine forest. The hotel offers spacious rooms with a balcony; the best spa in the area; and Katagi Blau, the locals' favorite Asian fusion restaurant.*

Elegantes 5-Sterne-Hotel mit spektakulärem Blick auf das Meer durch einen Pinienwald. Das Hotel bietet geräumige Zimmer mit Balkon; das beste Spa in der Gegend; und Katagi Blau, das beliebteste asiatische Fusion-Restaurant der Einheimischen.

Avenida América 2
07600 Playa de Palma

+34 971 59 60 70
iberostar.com



MALLORCA CAPRICE 117

NAKAR HOTEL

Hotel *lifestyle* y de diseño ubicado en la Av. Jaime 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 Jaime 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. Jaime 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. Jaime III, 21
07012 Palma

+34 971 72 02 23
www.nakarhotel.com

@nakarhotel



HACIENDA SON ANTEM GOLF RESORT

AUTOGRAPH COLLECTION

Una experiencia única en un entorno saludable a 15 minutos del aeropuerto. El hotel ofrece una excelente cocina mediterránea, zona Wellness con piscina cubierta, sauna y baño turco y espacios interiores y exteriores ideales para celebraciones y eventos.

A unique experience in a healthy environment 15 minutes from the airport. The hotel offers excellent Mediterranean cuisine, a Wellness area with indoor pool, sauna and Turkish bath and indoor and outdoor venues ideal for special events and celebrations.

Eine einzigartige Erfahrung in einem intakten Umfeld 15 Minuten vom Flughafen entfernt. Das Hotel bietet eine exzellente mediterrane Küche, einen Wellness-Bereich mit Innenpool, Sauna und türkischem Bad, sowie Räumlichkeiten innen und außen, die ideal für Feiern und Events geeignet sind.

Ma-19, Salida 20
07620 Lluçmajor

📱 @haciendasonantem

+34 971 87 76 60
marriott.com



ES PRÍNCIP

El *rooftop* del Hotel Es Príncipe ofrece unas vistas únicas del casco histórico de Palma y de 360 grados sobre su bahía. La tradición isleña se apodera de cada rincón del hotel al integrarse en un entorno histórico y paisajístico único.

The rooftop of the Es Príncipe Hotel offers unique views of Palma's historic center and 360 degrees of its bay. The island's tradition takes over every corner of the hotel, integrating it into a unique historical and scenic setting.

Das Dach des Hotels Es Príncipe bietet einen einzigartigen Blick auf das historische Zentrum Palmas und 360 Grad der Bucht. Die Tradition der Insel übernimmt jeden Winkel des Hotels und integriert es in eine einzigartige historische und landschaftliche Umgebung.

C/ Bala Roja, 1
La Calatrava
07001 Palma

+34 971 72 00 00
esprincep.com

@hotelesprincep

ES
PRÍNCIP



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



CAN SIMONETA

Un remanso de paz 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
www.cansimoneta.com



LEONARDO HOTELS

¡Cuatro nuevos hoteles Leonardo junto al mar te están esperando! Disfruta de increíbles vistas al Mediterráneo sin levantarte de la cama y descubre nuestras piscinas a escasos pasos del agua. ¡Reserva ya en leonardo-hotels.com!

Four new Leonardo Hotels next to the sea are waiting for you! Enjoy incredible views of the Mediterranean without getting out of bed and discover our swimming pools just a few steps from the water, book now at leonardo-hotels.com!

Vier neue Leonardo Hotels am Meer erwarten Sie! Genießen Sie den unglaublichen Ausblick auf das Mittelmeer, ohne das Bett zu verlassen, und entdecken Sie unsere Pools nur wenige Schritte vom Meer entfernt. Buchen Sie bei leonardo-hotels.com!

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



CREATED FOR PALMA LOVERS



Hotel Cappuccino

PALMA DE MALLORCA

Reservas: hotelcappuccino.com



VILLA CHIQUITA

Más que un hotel, un oasis mediterráneo. Gracias a una ubicación de ensueño en la Colònia de Sant Jordi, las playas y calas de aguas turquesas y arena blanca son el telón de fondo para relajarse. Con lo mejor de un hotel *wellness* y un animado rooftop.

More than a hotel, a Mediterranean oasis. Thanks to a dream location in Colonia de Sant Jordi, the beaches and coves with turquoise waters and white sand are the backdrop for relaxation. With the best of a wellness hotel and a lively rooftop terrace.

Nicht nur ein Hotel, sondern eine mediterrane Oase, dank seiner traumhaften Lage in Colonia de Sant Jordi. Die Strände, die kleinen Buchten mit türkisfarbenem Wasser und weißem Sand bieten die perfekte Kulisse für die Entspannung. Es bietet die Annehmlichkeiten eines Wellnesshotels und eine lebhafte Dachterrasse.

C/ Esmeralda 14
07638 Colònia de Sant Jordi

+34 971 65 51 21
hotelvillachiquita.com
info@hotelvillachiquita.com

VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S



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
fontstantahotel.com



LA MORALEJA THE QUIET HOTEL

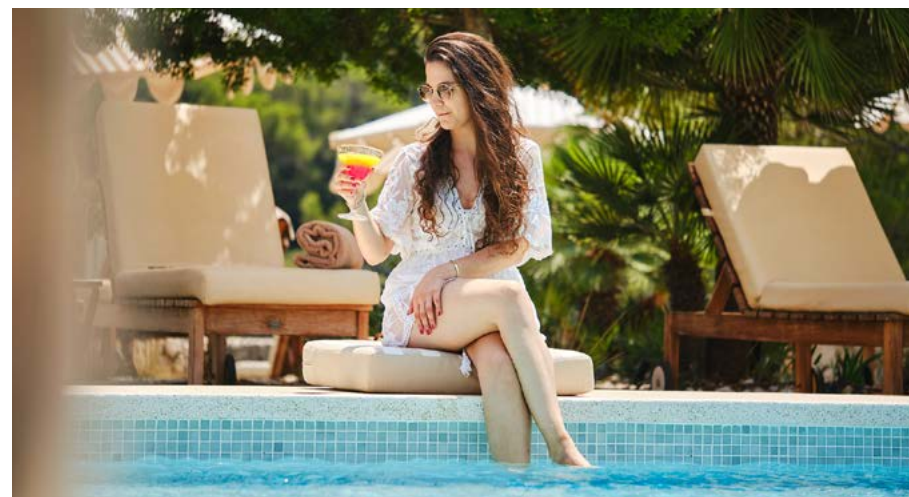
En "La Moraleja, the Quiet Hotel" hemos diseñado nuestras 20 suites como experiencia de absoluto relax exclusivamente para adultos. Aquí podrás respirar esa sensación de tranquilidad que sólo este refugio de la costa norte mallorquina te puede ofrecer. Hacemos Slow Hoteling y eso define nuestra filosofía.

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
07469. Cala Sant Vicenç, Pollença. Mallorca.

+34 971 53 40 10
hotel@lamoralejamallorca.com
www.lamoralejamallorca.com



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.

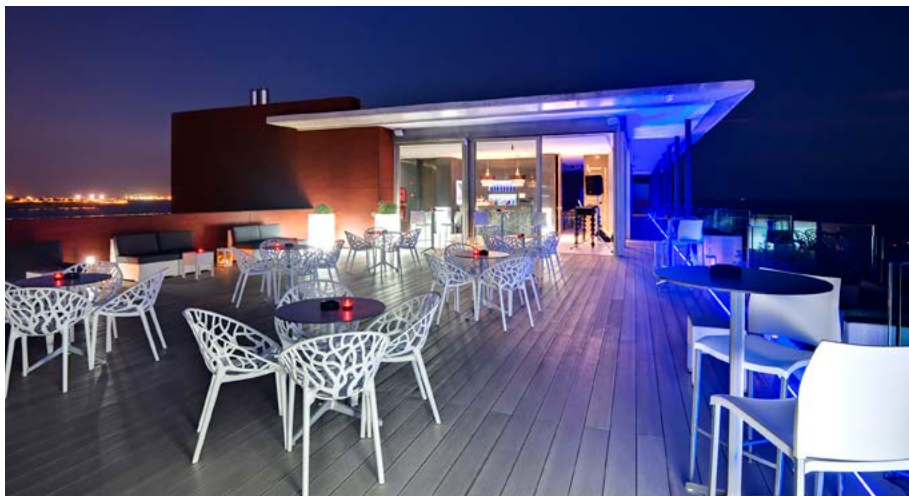
A unique proposal in Mallorca: an exclusive urban beach accommodation for adults only, where the city is transformed into a beach and the hotel is a space where you can enjoy your five senses. Where a celebration or a business meeting has the sea as a backdrop. Where you can taste the best in gastronomy.

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.

Paseo de Illetas, 15,
07181, Illetas (Calvià)

+34 971 40 22 11
www.barcelo.com
illetasalbatros@barcelo.com

Barceló
HOTELS & RESORTS



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 Ibiza 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 (Ibiza)

+34 971 33 75 33
barcelo.com

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.

Carrer Biniancolle0803
Urbanización Biniancolla
07710 Sant Lluís

+34 665 48 66 85
barcelo.com

Barceló
HOTELS & RESORTS

138 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 139



GOLF COURSES

CAPRICE

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.

Carretera S'Esglaieta – Sta. María, Km 1.8
07193 Bunyola

+34 971 61 78 62
+34 621 28 72 25
reservas@golfsontermes.com
golfsontermes.com



CLUB DE GOLF ALCANADA

Club de Golf Alcanada, la experiencia de golf mediterránea, desde 2003.

Club de Golf Alcanada, The Mediterranean Golf Experience, since 2003.

Club de Golf Alcanada, das Mediterrane Golferlebnis, seit 2003.

Carretera del Faro s/n
07400 · Port d'Alcúdia · Mallorca

+34 971 54 95 60
info@golf-alcanada.com
www.golf-alcanada.com

@golfalcanada
@alcanadagolf



T GOLF CALVIA

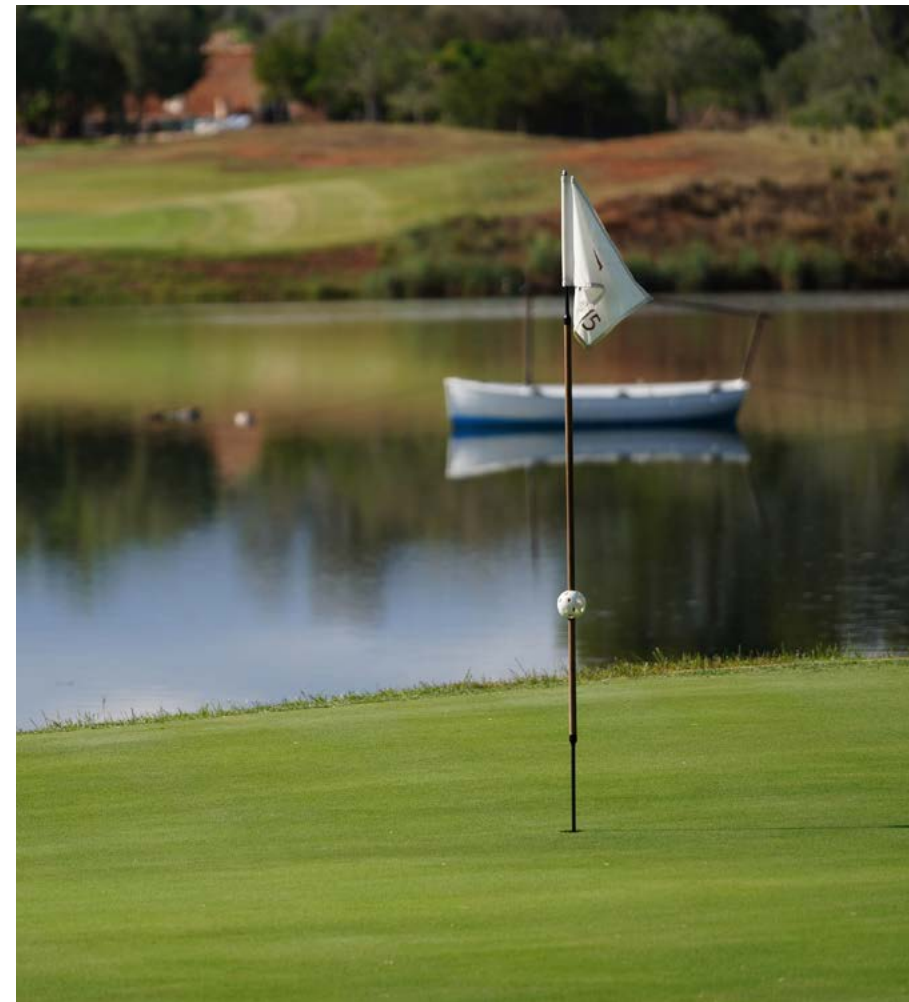
Inaugurado en 1978 y diseñado por el conocido arquitecto de golf John Harris, T Golf Calvià es un campo de 18 hoyos, par 72, que discurre por hermosas colinas onduladas con majestuosos pinos, quince lagos y numerosos búnkeres. Sus anchas calles y grandes greens suponen un gran reto para cualquier golfista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

Carretera Cala Figuera s/n,
07181 Calvià 07181 - Illes Balears

+34 971 13 01 48
calvia@t-golf.club
www.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 greens, 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.

Carretera Vieja de Sineu, Km 10
07198 Palma- Illes Balears

+34 971 79 73 30
palma@t-golf.club
www.t-golf.club



GOLF SON VIDA

El campo con más tradición, el primero de Mallorca y una leyenda entre los jugadores de toda Europa. Ideal para los apasionados de la historia. Una renovada Casa Club alberga el Restaurante Son Vida, con la mejor gastronomía.

A traditional course, the first in Mallorca and a legend among players from all over Europe. Ideal for those passionate about history. A renovated Club House includes the Son Vida Restaurant, offering the best gastronomy.

Ein traditioneller Platz, der erste auf Mallorca und eine Legende unter Spielern aus ganz Europa. Ideal für alle, die sich für Geschichte begeistern. In einem renovierten Clubhaus befindet sich das Restaurant Son Vida, das die beste Gastronomie bietet.

C/ Soller, 1
Son Vida
07013 Palma



+34 971 79 12 10
golf.mallorca@arabellagolf.com
arabellagolfmallorca.com



	TOTAL METRES	SLOPE
●	5.601 m	132
●	4.738 m	132



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

GOLF SON MUNTANER

Un extraordinario diseño, greens que proponen retos continuos y un mantenimiento cuidado al detalle hacen que jugar este campo sea una obligación para los golfistas que visitan nuestra isla. Un oasis de naturaleza a cinco minutos del centro de Palma.

An extraordinary design, greens that offer continuous challenges and meticulous maintenance make playing in this course a must for golfers who visit our island. An oasis of nature just five minutes from the centre of Palma.

Ein außergewöhnliches Design, Grüns, die ständige Herausforderungen bieten, und eine sorgfältige Pflege machen das Spielen auf diesem Platz zu einem Muss für Golfer, die unsere Insel besuchen. Eine Oase der Natur, nur fünf Minuten vom Zentrum Palmas entfernt.

C/ Miquel Lladó, s/n
Son Vida
07013 Palma



+34 971 78 30 00
golf.mallorca@arabellagolf.com
arabellagolfmallorca.com



GOLF CLUB SON SERVERA

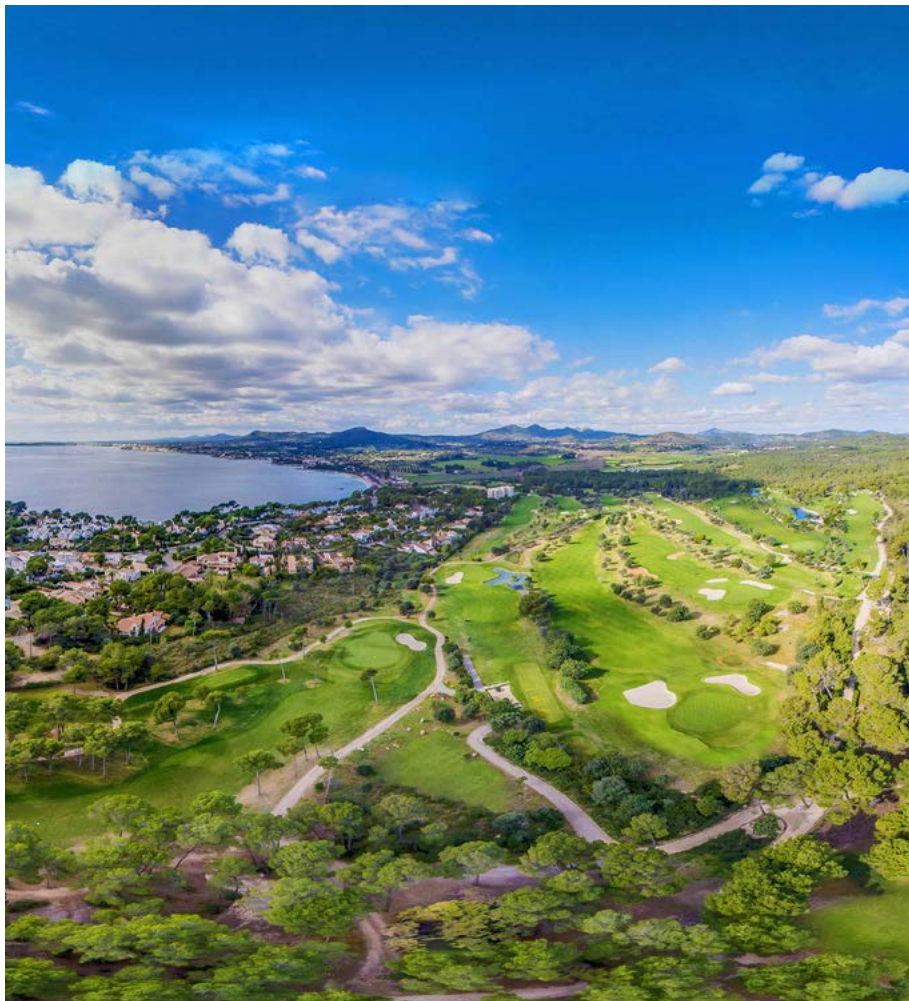
Un campo de golf bonito, desafiante y divertido, con un recorrido ondulado, *fairways* anchos y *roughs* que permiten encontrar las bolas con facilidad. Goza de maravillosas vistas a las montañas y a la bahía de Cala Millor.

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 - Illes Balears

+34 971 84 00 96
www.golfsonservera.com



GOLF SON ANTEM

36 Hoyos que inspirarán su golf. Los dos campos de golf Son Antem están ubicados en Lluçmajor, a 10 minutos del aeropuerto y a 15 de Palma, con muy fácil acceso desde la autopista.

*36 Holes to Inspire Your Golf.
Son Antem's two golf courses are located in Lluçmajor, 10 minutes from the airport and 15 from Palma, with easy access from the motorway.*

36 Löcher, um Sie zum Golf zu inspirieren. Die beiden Golfplätze liegen in unmittelbarer Nähe der Stadt Lluçmajor, nur zehn Fahrminuten vom Flugplatz bzw. 15 Fahrminuten von Palma entfernt und sind von der Autobahnabfahrt aus leicht zu erreichen.

Best available rates on www.sonantemgolf.com

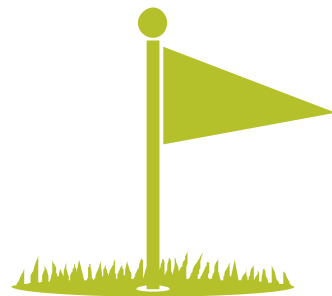
Ctra. Ma19, km 20
07620 Lluçmajor
+34 971 12 92 00
Mallorca.golfclub@vacationclub.com

@golfsonantem
Golf.Son.Antem.Mallorca



Son Antem
GOLF · MALLORCA

CAMPOS DE GOLF DE BALEARS



1 Club de Golf Alcanada

Carretera del Faro, s/n.
07400 Puerto de Alcudia
Telf. +34 971 549 560
info@golf-alcanada.com
www.golf-alcanada.com

2 Golf de Andratx

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

3 Real Golf de Bendinat

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

4 Capdepera Golf

Carretera Artá-Capdepera, km. 3,5
07570 Artá
Telf. +34 971 818 500
info@golfcapdepera.com
www.golfcapdepera.com

5 Golf Maioris

Carretera Cabo Blanco, km. 7
07609 Lluçmajor
Telf. +34 971 748 315
recepcion@golfmajoris.es
www.golfmajoris.es

6 ADNGOLF Club Mallorca Indoor

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

7 Palma Pitch & Putt

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

8 Golf Pollensa y P&P

Carretera Palma – Pollensa, km. 49,3
07460 Pollensa
Telf. +34 971 533 216
rec@golfpollensa.com
www.golfpollensa.com

9 Pula Golf Resort

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

10 Golf Park Mallorca Puntiró

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

11 Golf Santa Ponsa I

Calle Berenguer de Palou, 2
Santa Ponsa
07180 Calvià
Telf. +34 971 690 211
Golf1@golf-santaponsa.com
www.golf-santaponsa.com

12 Golf Santa Ponsa II – III – P&P

Calle José Luís Sert, 2
Santa Ponsa
07180 Calvià
Telf. +34 971 232 531
Golf2@golf-santaponsa.com
www.golf-santaponsa.com

13 Golf Son Antem

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

14 Golf Son Muntaner

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

15 Golf Son Quint y P&P

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

16 Club de Golf Son Servera

Urbanización Costa de los Pinos, s/n.
07559 Son Servera
Telf. +34 971 840 096
reservas@golfsonservera.com
www.golfsonservera.com

17 Golf Son Termes

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

18 Golf Son Vida

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

19 T Golf Calvià

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

20 T Golf Palma Puntiro

Ctra de Sineu, km.10
07198 Palma

Telf. +34 971 797 330
palma@t-golf.club
www.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@valldorgolf.com
www.valldorgolf.com

22 Canyamel Golf

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

23 Golf Son Gual

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

24 Golf Son Parc Menorca

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

25 Golf Ibiza

Carretera Jesús a Cala Llonga, s/n.
07840 Santa Eulalia – Ibiza
Telf. +34 971 196 052
golfibiza@azulinehotels.com
www.golfibiza.com



DECOR
& SHOPPING
CAPRICE

KARTELL

Convierte tu hogar en tu museo favorito con la vanguardia y la garantía 'Made in Italy' de Kartell. Icónicas lámparas, sillas, mesas, sillones y complementos de decoración de los mejores diseñadores te esperan en nuestra nueva tienda Kartell, única en Mallorca.

Turn your home into your favourite museum with the avant-garde and the 'Made in Italy' Kartell guarantee. Iconic lamps, chairs, tables, armchairs and decorative accessories from the best designers await you in our new Kartell shop, the only one of its kind in Mallorca.

Verwandeln Sie Ihr Zuhause in Ihr Lieblingsmuseum mit der Avantgarde und der „Made in Italy“- Garantie von Kartell. Ikonische Lampen, Stühle, Tische, Sessel und dekorative Accessoires von den besten Designern erwarten Sie in unserem neuen Kartell-Shop, dem einzigen auf Mallorca.

Carrer de la Mar Mediterrània, 20
07183 Calvià

+34 971 37 57 70
kartell.com

@kartell_mallorca

Kartell
Made in Milano

156 MALLORCA CAPRICE



MALLORCA CAPRICE 157

ALMACENES FEMENÍAS

Generar emoción a través de los materiales, crear identidad partiendo de los elementos y manifestar nuevas maneras de habitar el espacio forman el alma de nuestra empresa, donde encontrarás la experiencia que necesitas para comenzar a construir tu hogar.

Generating emotion through materials, creating identity from the elements and manifesting new ways of inhabiting space are the soul of our company, where you will find the experience you need to start building your home.

Das Erzeugen von Emotionen durch Materialien, das Schaffen von Identität durch die Elemente und das Aufzeigen neuer Möglichkeiten, den Raum zu bewohnen, bilden die Seele unseres Unternehmens, in dem Sie die Erfahrung finden, die Sie brauchen, um mit dem Bau Ihres Hauses zu beginnen.

Polígono Son Castelló, Gran Via Asima, 1
07009 Palma

+34 971 43 04 84
recepcion@femenias.com
femenias.com

— almacenes —
femenias



AQUAQUAE

Diseño de interiores y muebles de alta gama y lujo con sello de garantía. Descubre su *showroom* y déjate ayudar e inspirar por su equipo de profesionales del interiorismo para decorar tu hogar con las marcas más exclusivas.

Interior design and high-end luxury furniture with a label of guarantee. Discover its showroom and let yourself be helped and inspired by its team of interior design professionals to decorate your home with the most exclusive brands.

Innenarchitektur und Luxusmöbel der Extraklasse mit Garantiesiegel. Besuchen Sie den Ausstellungsraum und lassen Sie sich von professionellen Einrichtungsexperten beraten und bei der Dekoration Ihres Zuhauses mit den exklusivsten Marken inspirieren.

C/ Lluçmajor, 38
Es Portixol
07006 Palma

+34 971 42 06 00
aquaquae.com

aquaquae.



HOMEART

Homeart es un estudio de arquitectura de vanguardia. 20 años de experiencia, especialistas en arquitectura residencial y turística, consultores turísticos y urbanísticos de referencia y expertos en arte contemporáneo, hacen que se puedan cumplir los sueños del cliente.

Homeart is a cutting-edge architectural study. They have 20 years of experience specialising in residential and tourist architecture, and are leading consults for tourism and urban development as well as experts in contemporary art. All this means they can make their customers' dreams come true.

Homeart ist ein innovatives Architekturbüro mit 20 Jahren Erfahrung in Wohnungsbau und Tourismus. Die Architekten sind als führende Berater im Bereich Fremdenverkehr und Städteplanung tätig und spezialisiert auf zeitgenössische Kunst – hier werden Kundenträume wahr.

C/ Tomás Forteza, 55, bajos, local 1
07006 Palma

+34 971 41 82 01
homeart.es

homeart
ARCHITECTURE STUDIO &
TOURISM PROJECTS



SOCIÁS 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.

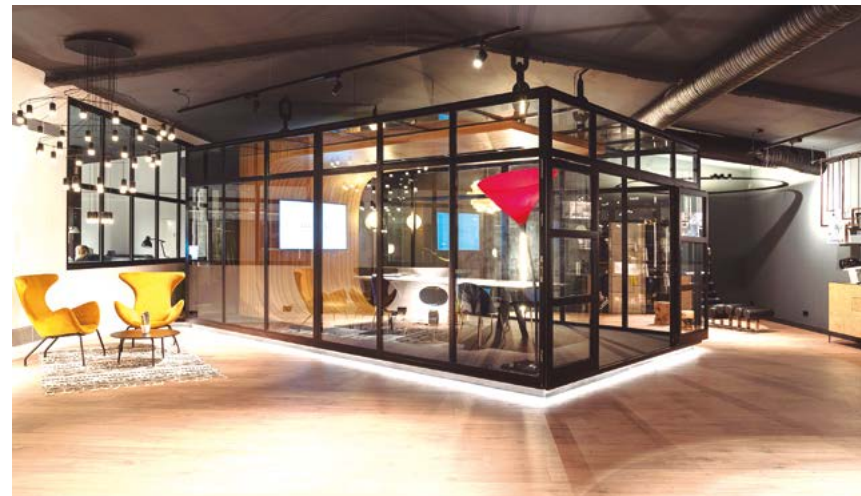
Alles, was Sie für Ihr Zuhause brauchen, an einem Ort: Möbel, Beleuchtung, Badezimmer, Küchen, Elektrogeräte, Parkettböden, Strom, Sanitärbedarf, Eisenwaren, Klimatechnik. Socías y Rosselló, willkommen in Ihrem Zuhause.

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
@sociasyrossello.pro
sociasyrossello.es

sr sociás|rosselló®
sociasyrossello.es



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
lluminic.com

LLUMINIC
LIGHT & DESIGN

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.

Carrer de la Mar Mediterrània, 21
07183 Calvià

+34 971 87 85 81
absoluthome.es

@absoluthomemallorca

absoluthome[®]



ESTUDIO MIRNA

Dicen que las cocinas son el corazón del hogar, ahora más que nunca, y somos conscientes de su importancia como un lugar para crear recuerdos e interactuar en familia.

They say that kitchens are the heart of the home, now more than ever, and we are aware of their importance as a place to create memories and interact as a family.

Sie sagen, dass die Küche heute mehr denn je das Herz des Hauses ist, und wir sind uns ihrer Bedeutung als Ort der Erinnerung und der Interaktion in der Familie bewusst.

C/ San Francisco de Sales, 12
07004 Palma

+34 971 66 67 93
studiomirna.com

Instagram: @studio_mirna
Facebook: Studio Mirna


studio mirna
mobiliario de cocina



FRONDA

CENTROS DE JARDINERÍA

La decoración natural, plantas, flores, mascotas, muebles y los accesorios para el jardín son el corazón de Fronda. Con dos centros de jardinería y un *concept store* en el centro de Palma, además de los centros repartidos por la península y la tienda online con la que llegamos a toda España.

The natural decoration, plants, flowers, pets, furniture and accessories for the garden, are the heart of Fronda. With two garden centers and a concept store in the center of Palma, in addition to the centers spread throughout the peninsula and the online store with which we reach all of Spain.

Die natürliche Dekoration, Pflanzen, Blumen, Haustiere, Möbel und Accessoires für den Garten sind das Herzstück von Fronda. Mit zwei Gartencentern und einem Concept Store im Zentrum von Palma, zusätzlich zu den über die gesamte Halbinsel verteilten Zentren und dem Online-Shop, mit dem wir ganz Spanien erreichen.

Carrer del General Riera, 158
Carrer del Cardenal Rossell, 166
Avinguda d'Alexandre Rosselló, 42

fronda.com
@fronda_es

fronda



LOTTUSSE

Lottusse 1887 es una marca española especializada en la elaboración de productos en piel de la más alta calidad. Artículos pensados y diseñados para el más exigente de los consumidores.

Lottusse 1877 is a Spanish brand that specializes in the manufacture of very high-quality leather products. Items are designed and created for the most discerning consumers.

Lottusse 1877 ist eine spanische Marke, die sich auf die Herstellung von Lederprodukten höchster Qualität spezialisiert hat. Artikel, die für die anspruchsvollsten Verbraucher entworfen wurden.

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

LOTTUSSE

1877



CUSTO BARCELONA

Los hermanos Dalmau decidieron aplicar sus diseños a camisetas en los 80, las cuales gozaron de alto 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/ San Miguel, 15
07002 Palma

+34 971 22 83 47
custo.com

CUSTO
BARCELONA





MALLORCA
FASHION OUTLET



YOUR PREMIUM OUTLET SHOPPING DESTINATION

+100 PREMIUM BRANDS
OPEN 7/7 FROM 10:00 TO 22:00

mallorcafashionoutlet.com



WELLNESS

CAPRICE

MIRANZA IBO

Atención oftalmológica integral en modernas instalaciones para mejorar tu visión y tu calidad de vida. Cirugía de catarata personalizada y sin esperas y otros tratamientos innovadores de la mano de los mejores especialistas, entre ellos, la Dra. Renata Rodrigues (en la imagen). El centro trabaja con todos los seguros de salud y ofrece financiación a medida.

Comprehensive ophthalmological care in modern facilities to improve your vision and your life quality. Personalised cataract surgery with no waiting time and other innovative treatments from the best specialists, including Dr. Renata Rodrigues (in the picture). The clinic works with all health insurances and offers tailor-made financing.

Umfassende augenärztliche Versorgung in modernen Einrichtungen zur Verbesserung Ihres Sehvermögens und Ihrer Lebensqualität. Personalisierte Kataraktchirurgie ohne Wartezeit und andere innovative Behandlungen durch die besten Spezialisten, darunter Dr. Renata Rodrigues (im Bild). Das Zentrum arbeitet mit allen Krankenkassen zusammen und bietet maßgeschneiderte Finanzierungen an.

Camí de la Vileta, 7
07013 Palma

+34 971 00 31 50
De lunes a viernes, de 8:30 a 14 h y de 15 a 20 h
info.ibo@miranza.es

MIRANZA
186 MALLORCA CAPRICE



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/ Barón de Pinopar 12-1º
07012 Palma

+34 971 71 81 21
doctormorano.com

CLÍNICA
morano
medicina estética

182 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 183

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



Implantología
Periodoncia
Endodoncia
Cirugía oral
Blanqueamiento
Traumatología
Rehabilitación oral
Estética dental
Ortodoncia



DR. JOSÉ MANUEL ORGAZ

"COMENZAMOS DONDE OTROS ABANDONAN"

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.

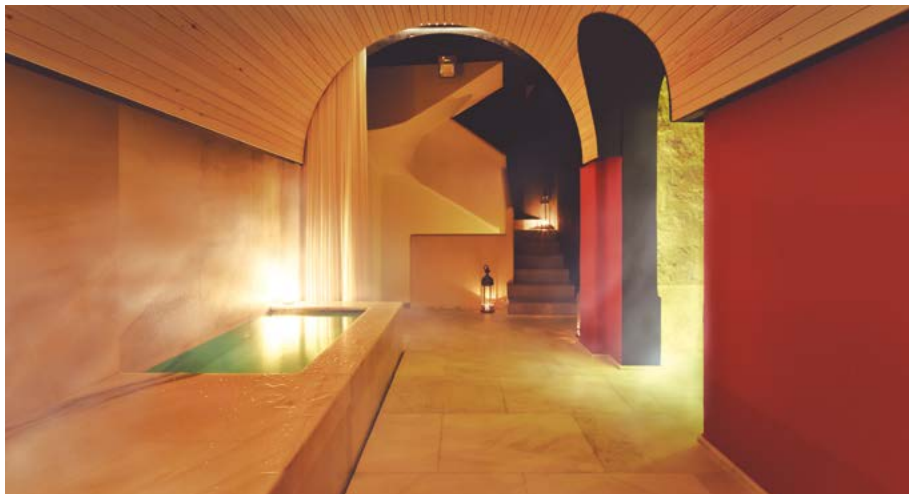
Die arabischen Bäder Hammam Al Andalus sind eine Oase der Ruhe und Entspannung in der Stadt Palma. Wir bieten Ihnen eine Reise der Sinne, bei der Sie unsere Thermen genießen, die sanften Berührungen mit dem Wasser und unsere Massagerituale erleben können.

Carrer 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



R. Beltrán

Las playas son uno de los grandes reclamos de Mallorca, por eso en Mallorca Caprice ensalzamos estos tesoros naturales con la tercera entrega de "Nuestras playas". Paraísos que disfrutan tanto quienes viven como quienes visitan la isla y que son escenarios de momentos de felicidad, desconexión y alegría compartida. Cuidémoslas, porque sin ellas, Sa Roqueta no sería el oasis mediterráneo que tanto nos gusta.

Our beaches

Beaches are one of Mallorca's greatest attractions, which is why at Mallorca Caprice we are extolling these natural treasures with the third episode of "Our Beaches". Paradises that are enjoyed by both residents and visitors to the island and which are the setting for moments of happiness, disconnection and shared joy. Let's take care of them, because without them, Sa Roqueta would not be the Mediterranean oasis that we love so much.

Unsere strände

Die Strände sind einer der größten Anziehungspunkte Mallorcas und daher möchten wir diese Naturschätze mit der dritten Ausgabe von „Unsere Strände“ würdigen. Es sind Paradiese sowohl für die Bewohner als auch für die Besucher der Insel, und sie sind Schauplätze für Glücksmomente, Entspannung und geteilte Freude. Schützen wir sie, denn ohne sie wäre Mallorca . Sa Roqueta, der kleine Felsen - nicht die Oase im Mittelmeer, die wir so lieben.



Longitud
Length
Länge



Familiar
Family
Familienfreundlichkeit



Comida/Bebida
Food/Drink
Essen/Trinken



Acceso
Access
Gefälle



Duchas
Showers
Duschen



Baños
Toilets
Toiletten



Hamacas y sombrillas
Hammocks and umbrellas
Strandliegen und
Sonnenschirme



Caminata
Hike
Fußweg



Aparcamiento
Parking
Parkmöglichkeiten



Nudismo
Nudism
FKK



Socorrista
Life guard
Rettungsschwimmer



Arena
Sand
Sand



Roca
Rock
Felsen



Acceso minusválidos
Handicapped access
Behindertengerechter
Zugang



NUESTRAS PLAYAS CAPRICE

Playas edición 2021

Es Trenc - Caló des Moro - Cala Màrmols - S'Amarador - Cala Agulla
Cala Mesquida - Playas de Muro - Formentor - Cala Deià - Camp de Mar

Playas edición 2022

Cala Na Clara - S'Illot Alcúdia - Cala Figuera - Cala Bóquer - Cala Sant Vicenç
Cala Tuent - Cala d'Egos - Portals Vells - Cala Pi - Cala Llombards

Illetes

Ubicado en el término municipal de Calvià, a pocos minutos del centro de Palma, el trionomio formado por Cala Xinxell, Cala Comtessa y Playa de Ses Illetes es el lugar perfecto para escaparse de la ciudad sin recorrer grandes distancias, de ahí que sea el rincón preferido de muchos residentes y visitantes. Una zona con aguas cristalinas para el disfrute de cualquier amante de la playa.

Located in the municipality of Calvià, just a few minutes from the centre of Palma, the trinomial formed by Cala Xinxell, Cala Comtessa and Playa de Ses Illetes is the perfect place to escape from the city without travelling long distances, which is why it is a favourite spot for many residents and visitors. An area with crystal clear waters for the enjoyment of any beach lover.

Der Strand liegt in der Gemeinde Calvià nur wenige Minuten vom Zentrum Palmas entfernt. Das Dreieck, bestehend aus Cala Xinxell, Cala Comtessa und Playa de Ses Illetes ist somit ideal, um der Stadt zu entfliehen, ohne dafür lange Strecken zurückzulegen, was seine Beliebtheit bei Residenten und Besuchern erklärt. Das kristallklare Wasser begeistert jeden Strandliebhaber.



Foto: R.B.

2 Arenal de Sa Ràpita

Aunque menos conocido que la popular Es Trenc, el Arenal de Sa Ràpita podría considerarse una playa hermana, situada también en el Parque Natural del Salobrar de Campos. Su blanca arena y su zona de baño de aspecto caribeño y de poca profundidad se extienden desde el núcleo urbano de Sa Ràpita hasta el coqueto Ses Covetes, enlazando así con Es Trenc.

Although less well known than the popular Es Trenc, Arenal de Sa Ràpita could be considered a sister beach, also located in the Natural Park of Salobrar de Campos. Its white sand and shallow, Caribbean-looking bathing area extend from the town of Sa Ràpita to the pretty Ses Covetes, thus linking up with Es Trenc.

Auch wenn dieser Strand weniger bekannt ist als der Strand von Es Trenc, ist er doch ebenbürtig. Beide liegen im Naturschutzgebiet Salobrar von Campos. Der Strand erstreckt sich mit seinem weißen Sand und seinen karibisch wirkenden, flach abfallenden Badebereich vom Ortskern von Sa Ràpita bis zum malerischen Strand Ses Covetes, dem Bindeglied zum Strand von Es Trenc.



FÁCIL / EASY



Foto: J. E. Iglesias

Es Carbó

Caminando dos kilómetros por la costa desde Colònia de Sant Jordi se llega a una de las playas vírgenes más paradisíacas de Mallorca: Es Carbó. Un total de 1.500 metros de arena enclavados en una zona natural del sur de la isla con fascinantes colores azul turquesa. El lugar ideal para perderse y conectar con el mar sin multitudes.

A two-kilometre walk along the coast from Colònia de Sant Jordi brings you to one of the most paradisiacal unspoilt beaches in Mallorca: Es Carbó. A total of 1,500 metres of sand nestled in a natural area in the south of the island with fascinating turquoise blue colours. The ideal place to lose yourself and enjoy the sea without the crowds.

Wenn man zwei Kilometer von Colònia de Sant Jordi die Küste entlang läuft, kommt man zu einem unberührten Strand, der zu einem der paradiesischsten Mallorcas gehört: Es Carbó. Ein 1500 m langer Sandstrand eingebettet in ein Naturschutzgebiet im Süden der Insel mit türkisfarbenem Wasser. Der ideale Ort, den Alltag zu vergessen und das Meer ohne große Menschenansammlungen zu genießen.



Foto: Mateu Bernàssar - AETIB

Cala Marçal

El pintoresco núcleo urbano de Portocolom presume también de contar con una de las playas de arena más destacadas de la zona y la más extensa del municipio de Felanitx. Cala Marçal es una playa urbana que cuenta con todas las comodidades para pasar un día en familia, en pareja o con amigos por su fácil acceso, vigilancia y ambiente animado.

The picturesque town of Portocolom also boasts one of the most outstanding sandy beaches in the area and the longest in the municipality of Felanitx. Cala Marçal is an urban beach with all the facilities you need to spend a day with your family, as a couple or with friends, thanks to its easy access, surveillance and lively atmosphere.

Der malerische Ort Portocolom ist stolz auf einen der bekanntesten Sandstrände der Zone und den längsten der Gemeinde Felanitx. Cala Marsal ist ein Stadtstrand mit allen Annehmlichkeiten und dank des einfachen Zugangs, der Überwachung und der ausgelassenen Stimmung ideal für einen Tag mit der Familie, dem Partner oder mit Freunden.



Foto: R.B.

Cala Varques

Muy conocida en el término municipal de Manacor, Cala Varques se divide en dos pequeños arenales vírgenes custodiados por bajos espigones de roca. Los coches no pueden acceder, por lo que hay que aparcar a unos 2 kilómetros de la costa. Si visitas la cala, recuerda acercarte con un pequeño paseo al impresionante puente natural de roca d'Es Caló Blanc.

Very well known in the municipality of Manacor, Cala Varques is divided into two small unspoilt sandy coves guarded by low rocky breakwaters. Cars cannot access it, so you have to park about 2 kilometres away from the coast. If you visit the cove, you cannot miss a short walk to the impressive natural rock bridge of Es Caló Blanc.

Dieser in der Gemeinde Manacor sehr bekannte Strand teilt sich in zwei kleine unberührte Sandbuchten, die von felsigen Wellenbrechern geschützt werden. Autos sind nicht zugelassen, sodass man etwa zwei Kilometer von der Küste entfernt parken muss. Beim Besuch der kleine Bucht sollten Sie unbedingt einen kleinen Spaziergang zu der beeindruckenden felsigen Naturbrücke D'Es Caló Blanc unternehmen.



ARENA / SAND



90 mts.



200 mts.



MEDIO / MEDIUM



Foto: R.B.

6 Cala Romántica

Su nombre original, S'Estany d'En Mas, ha dado paso a otro más popular: Cala Romántica. Un reclamo que hace que muchos turistas se acerquen hasta su arena blanca regada por los característicos colores azul turquesa de la costa mallorquina. La playa está repleta de servicios para los visitantes y en los meses más calurosos se puede esperar una alta afluencia.

Its original name, S'Estany D'En Mas, has given way to a more popular one: Cala Romántica. A lure that attracts many tourists to its white sand bathed in the characteristic turquoise blue colours of the Mallorcan coast. The beach is full of services for visitors and in the hottest months you can expect a high influx of people.

Der eigentliche Name lautet S'Estany D'En Mas, aber immer mehr setzt sich Cala Romántica durch. Der Name weckt eine Erwartung, die dazu führt, dass viele Touristen bis zu seinem weißen Strand und dem türkisfarbenen Meer kommen, das so typisch für die mallorquinische Küste ist. Der Strand bietet für die Besucher alle Dienstleistungen und in den heißesten Monaten muss man mit vielen Besuchern rechnen.



Foto: Ajuntament de Manacor.

Sa Coma

Enclavada en una zona hotelera de fácil aparcamiento, Sa Coma destaca por su blanca y fina arena. Muy frecuentada en verano, se trata de una playa paradisíaca cuyo margen izquierdo está ocupado por la península de la Punta de n'Amer, una zona natural en la que se pueden recorrer varios senderos.

Located in a resort area with easy parking, Sa Coma stands out for its fine, white sand. Very popular in summer, this is a paradisiacal beach whose left bank is occupied by the Punta de n'Amer peninsula, a natural area where you can walk along several paths.

Eingebettet in einer Hotelzone und guten Parkmöglichkeiten besticht dieser Strand mit seinem feinen weißen Sand. Dieser paradiesische Strand grenzt links an die Halbinsel Punta de n'Amer an, einem Naturpark mit mehreren Wanderwegen.



Foto: R.B.

8 Son Serra de Marina

Una de las playas vírgenes preferidas por los residentes de la zona, entre Can Picafort y Colonia de Sant Pere. La zona es perfecta para practicar deportes acuáticos, ya que suele registrar vientos fuertes. Además, el entorno natural la convierte en una playa popular entre los aficionados a la práctica del nudismo.

One of the unspoilt beaches favoured by the residents of the area, between Can Picafort and Colonia de Sant Pere. The area is perfect for water sports, as it usually experiences strong winds. Moreover, the natural surroundings make it a popular beach among nudists.

Einer der unberührten Strände, der von den Einwohnern dieser Zone zwischen Can Picafort und Colonia de Sant Pere bevorzugt wird. Er ist perfekt für Wassersport, da hier oft ein starker Wind weht. Darüber hinaus ist dieser Strand auch dank der naturbelassenen Umgebung bei FKK-Anhängern sehr beliebt.



FÁCIL / EASY



9 Cala Banyalbufar

Banyalbufar cuenta a los pies de sus famosos bancales con una de las calas más conocidas de la Serra de Tramuntana. Escarpada, rocosa y de acceso (y aparcamiento) algo complicado, su orientación permite disfrutar del atardecer con el sol poniéndose en el horizonte. Frecuentada por vecinos del municipio y alrededores.

Banyalbufar has one of the best-known coves in the Serra de Tramuntana at the foot of its famous terraces. Steep, rocky and somewhat difficult to access (and park), its orientation allows you to enjoy the sunset with the sun setting on the line that separates the sky and the sea. Frequented by residents of the municipality and the surrounding area.

In Banyalbufar befindet sich eine der bekanntesten Buchten der Serra de Tramuntana am Fuße ihrer berühmten Steilhänge. Sie ist zwar steil, felsig und schwer zu erreichen – auch das Parken ist etwas schwierig –, aber die Lage erlaubt es malerische Sonnenuntergänge zu genießen. Die Sonne geht genau auf der Linie zwischen Himmel und Meer unter. Der Strand wird hauptsächlich von den Einwohnern der Gemeinde und der Umgebung besucht.



Cala Llamp

Un ejemplo de que las playas y calas más bonitas de Mallorca no tienen por qué ser de arena es precisamente Cala Llamp. Totalmente de roca, se alza como una de las piscinas naturales más conocidas del municipio de Andratx. Tiene aguas azules perfectas para el esnórquel y en sus inmediaciones se encuentra un *beach club* para complementar la visita.

An example of the fact that the most beautiful beaches and coves in Mallorca do not necessarily have to be sandy is Cala Llamp. Made entirely of rock, it is one of the best-known natural pools in the municipality of Andratx. Its blue waters are perfect for snorkelling, and there is a beach club nearby to complement your visit.

Ein Beispiel dafür, dass die schönsten Strände und Buchten Mallorcas nicht unbedingt Sandstrände sein müssen, ist Cala Llamp. Er besteht vollständig aus Felsen und gilt als einer der bekanntesten Naturbecken der Gemeinde Andratx. Das blaue Meer ist ideal zum Schnorcheln und in der Nähe befindet sich ein Beach Club, der den Besuch des Strandes abrundet.



Foto: R.B.



paradise at home



balearhouse

consulting inmobiliario

Specialists in **exceptional** real estate