

Ultima Hora

Sábado, 28 de junio de 2025

Vive y disfruta

MAJORCA
en Verano

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

Índice

05 Calma, entorno y gastronomía como grandes protagonistas del verano

06 Las maravillas del fondo marino



08 Viajar a los 60's o convivir con dinosaurios, algunas de las cosas para hacer este verano

10 A disfrutar de la madre naturaleza

12 Agua, sol y Mallorca, la fórmula perfecta para la diversión veraniega

14 Magaluf para todos

16 Puertos de Mallorca, una ventana de posibilidades abierta al mar

19 Mallorca, epicentro gastronómico de tradición e innovación

20 Los grandes sabores artesanos del mar

23 El placer del helado más natural de la Isla



24 Pueblos de Mallorca donde comer bien



Diseño y maquetación

Sección Especiales y Suplementos

Textos

P. Berga, F. Garrido, A. Marchena, S. Rey, C. Viera.

Fotos

P. Bota, empresas colaboradoras y Archivo UH.

Portada

Ángel Orosa

Publicidad

Gerencia Balear de Medios.

Para gestionar su publicidad en los medios de comunicación del Grup Serra puede llamar al teléfono 971 788 300 o enviar su solicitud a través del correo electrónico gbm@gbm.es

26 El vino mallorquín, una historia de amor entre el sabor y la tradición

27 Licors Moyá, llenando el verano de sabor

29 Un lujo todo el año



30 Colores, texturas y mucha tradición: la moda que define a cada isla balear

OTRAS EMPRESAS COLABORADORAS

Mhares Sea Club, Nu Mallorca, Nanai Beach by Nu, Negre, Ballooning Festival, Alcúdia Hidropark, Barca Samba, Randemar, Maria 5 Beach, Ca'n Eduard, La Bottega de Michele, Restaurant Es Revellar, Sa Cabana, Trends Home, Ca'n Xisco, Valparaiso, C.C. Porto Pi, La Vila C.C., Fundació Calvià



La Isla se transforma en el corazón musical del Mediterráneo, convirtiéndose en el escenario de una avalancha de festivales y conciertos que abarcan todos los estilos y preferencias musicales

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



Mallorca suena... ¡mejor que nunca!

Mallorca se reafirma como un auténtico paraíso musical, consolidando su posición como uno de los destinos más vibrantes del Mediterráneo para disfrutar de la música en directo. La Isla despliega una programación ecléctica que va del indie y el rock, hasta la electrónica, el reguetón y la música clásica, ofreciendo experiencias únicas para todos los gustos. El calendario de 2025 se inició con Mallorca Live Festival, que se celebró del 12 al 14 de junio en Calvià, y contó con artistas de renombre como Massive Attack, Iggy Pop, Nathy

Peluso, Bad Gyal y Villano Antillano.

Es Jardí

El ciclo de conciertos Es Jardí 2025 ha reafirmado su prestigio como uno de los eventos culturales imprescindibles del verano mallorquín. Se inicia el 10 de julio con una propuesta ecléctica que combina música en directo, gastronomía de calidad y un incomparable ambiente mediterráneo en el recinto Mallorca Live Festival de Calvià.

La edición de este año arranca con la vibrante fiesta temática

Children of the 80s, que transportará al público a aquella inolvidable década gracias a una escenografía impactante y actuaciones que despertarán la nostalgia entre los asistentes. Le seguirán destacados artistas nacionales como Pastora Soler (11 de julio) y Dani Fernández (12 de julio), mientras que el concierto de Marc Anthony (16 de julio) quedará marcado como uno de los momentos más memorables del verano.

En las próximas semanas, el festival continuará ofreciendo citas musicales excepcionales, destacando especialmente el

Del 24 al 26 de julio, el Parc de n'Hereveta en Porreres será la sede de la novena edición del Mobofest

regreso del supergrupo G5 el 8 de agosto, con su inconfundible mezcla de flamenco y rock. El 14 de agosto, Mikel Izal subirá al escenario para presentar su esperado proyecto en solitario, seguido por la actuación íntima y personal de Guitarricadelafuente el día 21. Uno de los momentos más

especiales será sin duda el concierto del legendario grupo Duncan Dhu, que celebrará el 40º aniversario de su debut el 22 de agosto. Beret cerrará esta edición con su característico estilo musical el 23 de agosto.

Mobofest

Del 24 al 26 de julio, el Parc de n'Hereveta en Porreres será la sede de la novena edición del Mobofest, un festival internacional dedicado a la música independiente que promueve la diversidad artística,

Continúa en la página siguiente ►

Vive y disfruta MALLORCA en Verano

» Viene de la página anterior

la cultura local y la descentralización cultural. Este evento ha ganado reconocimiento en las Islas Baleares por su compromiso con la igualdad de género y el respaldo a artistas locales, ofreciendo un cartel variado con músicos tanto consagrados como emergentes. Entre los artistas más destacados de esta edición estarán Amaia, Alizzz, Rita Payés y Zimmer90, junto a Boye, Carlangas, Fades, Go Cactus, Hinds, Júlia Colom, y Miquel Serra, entre otros.

Organizado por una asociación juvenil sin ánimo de lucro, Mobofest continúa destacando por presentar propuestas innovadoras y crear una experiencia musical inclusiva. Además de los conciertos, Mobofest sirve como espacio para descubrir nuevos talentos musicales en un entorno excepcional.

Las entradas ya están disponibles, y se prevé una alta demanda para esta celebración que pone en valor la diversidad musical.

Port Adriano Music Festival

El Port Adriano Music Festival (PAM) alcanza este año su decimotercera edición con una propuesta artística excepcional. Su cartel lo encabeza la mítica y querida banda española Los Secretos, que actuará el 1 de agosto. Le seguirá Boney M. Feat Maizie Williams el 9 de agosto; Bonnie Tyler, reina indiscutible de los hits de los ochenta, se subirá al escenario el 16 de agosto para celebrar sus cincuenta años sobre los escenarios.

Reggaeton Beach Festival

El Reggaeton Beach Festival (RBF) regresa a Mallorca los días 12 y 13 de julio, consolidándose como uno de los eventos más destacados del verano en la Isla. Celebrado en el recinto Son Fusteret, Palma, el festival atraerá a miles de aficionados al reguetón y la música urbana, ofreciendo una experiencia vibrante y llena de energía. Se podrá disfrutar de las actuaciones de Chencho Corleone, El Alfa, Blessd, entre otros artistas pendientes de confirmar.

Estadi Mallorca Son Moix

Esta noche, a las 20.00 horas, Rels B sube al escenario del Estadi Mallorca Son Moix para ofrecer uno de los conciertos más esperados



Bonnie Tyler actuará en el PAM, el 16 de agosto, para celebrar sus cincuenta años sobre los escenarios.



Manuel Carrasco actúa el 5 de julio en el Estadi Mallorca Son Moix. A la derecha, Marc Anthony, que actuará el 16 de julio, en el ciclo del festival de Es Jardí, en el recinto del Mallorca Live Festival.



Amaia es una de las artistas de la novena edición del Mobofest.

dos del año. El artista, que ha pasado de grabar canciones en su habitación a llenar estadios, se ha consolidado como uno de los referentes indiscutibles de la música en español de la última década. Con millones de seguidores en todo el mundo y éxitos que acumulan reproducciones por cientos de millones, Rels B no solo ha redefinido el panorama urbano, sino que ha logrado conectar con distintas generaciones a través de su estilo único, emocional y auténtico.

La programación musical continúa el próximo 5 de julio; será el turno de otro peso pesado de la escena nacional: Manuel Carrasco. El cantante, conocido por su capacidad para emocionar con cada letra y por la energía arrolladora de sus directos, promete hacer vibrar a Mallorca con un show inolvidable.

Festival Pollença

El Claustro de Sant Domingo volverá a llenarse de música el mes de agosto con la 64ª edición del Festival de Pollença, una cita emblemática del verano mallorquín que reúne año tras año a grandes figuras de la música clásica en un entorno de belleza e historia incomparable. Desde que el célebre violinista inglés Philip

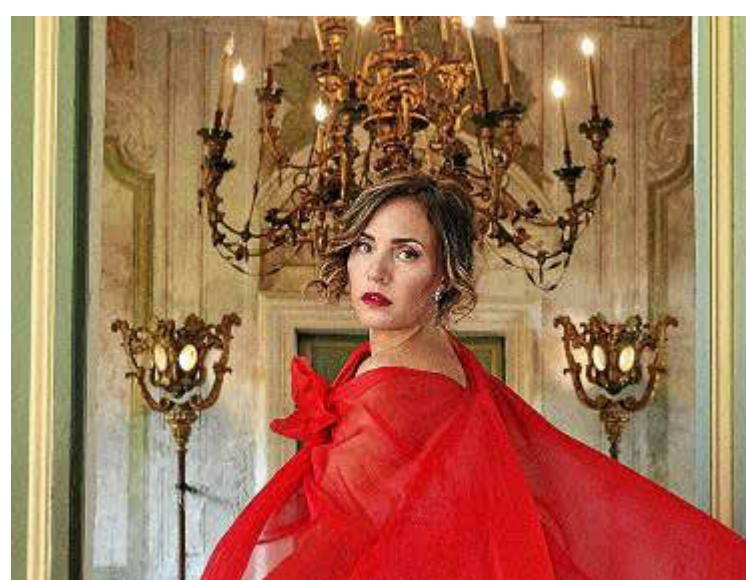
Newman impulsara la primera edición en 1962, más de 800 artistas de primer nivel han hecho vibrar al público bajo las estrellas en este recinto con acústica privilegiada. El sábado 9 de agosto, la reconocida violinista Janine Jansen abrirá el festival acompañada por la prestigiosa Camerata Salzburg bajo la dirección de Gregory Ahss.

El martes 12 será el turno del pianista Sir András Schiff, seguido el jueves 14 por el Quartet Casals, uno de los cuartetos de cuerda más destacados de Europa.

El sábado 16 de agosto, la soprano Sonya Yoncheva, junto a la Orquesta de la Ópera Real de Versalles dirigida por Stefan Plewniak, ofrecerá una de las veladas más esperadas.

La innovación llegará el miércoles 20 con el Helix Trio y el ensemble emergente de FestClásica 2025. El pianista Iván Martín y el Galdós Ensemble actuarán el sábado 23, mientras que el martes 26, el Festival acogerá un concierto solidario protagonizado por Spanish Brass, uno de los quintetos de metales más aclamados del panorama internacional.

El broche de oro llegará el viernes 29 con el pianista Paul Lewis y la Orquesta Sinfónica de Tenerife, bajo la dirección del maestro Víctor Pablo Pérez.



El sábado 16 de agosto, la soprano Sonya Yoncheva ofrecerá una de las veladas más esperadas en el Festival de Pollença.

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

Calma, entorno y gastronomía como grandes protagonistas del verano

Mhares Sea Club propone nueva temporada estival con una oferta que combina lo mejor de la cocina mediterránea, música en vivo y experiencias frente al mar



El entorno incluye acceso directo al mar, una piscina, zonas de descanso con camas balinesas y una atención cuidada al detalle.

Mhares Sea Club redefine el concepto de *beach club* en Mallorca. Ubicado en Llucmajor, sobre un acantilado bañado por aguas cristalinas y en una zona de interés ornitológico, este enclave es una invitación a desconectar sin renunciar al placer de los sentidos. Su propuesta combina una cocina de altura, una bodega selecta y un entorno natural espectacular. Rodeado de roca viva y mar abier-



to, Mhares ofrece una experiencia relajada, con acceso directo al mar, piscina, camas balinesas y un servicio impecable, pensado para quienes buscan calidad sin artificios. Cada detalle ha sido cuidadosamente diseñado para potenciar la conexión con el entorno y ofrecer una experiencia de bienestar integral. Con un firme compromiso medioambiental, el club apuesta por una experiencia sostenible que respeta el entorno sin

Mhares Sea Club

Dirección Carrer de l'Oronella, s/n, Illes Balears

Correo electrónico reservas@mharesseaclub.com

Teléfono 871 03 80 18



renunciar al confort. Los materiales, las prácticas y la filosofía del lugar se alinean con una forma de ocio más consciente y respetuosa con la Isla.

La música en vivo añade una nota vibrante sin robar protagonismo al paisaje ni a la gastronomía. Cada mes, cantantes como Oliver Rosado, bandas como Le Kartoon y artistas locales, ponen banda sonora a los días de sol y mar, creando momentos únicos al atardecer. Asimismo, gracias a su ubicación estratégica, su versatilidad y a un equipo experto en eventos, Mhares Sea Club es también el escenario ideal para celebraciones especiales, como bodas con vistas al Mediterráneo, encuentros informales con amigos o eventos corporativos con sello mallorquín.

Más información en www.mharesseaclub.com. Porque hay lugares que se viven una vez y se recuerdan siempre.



Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

La magnífica diversidad de los ecosistemas submarinos de la Isla provocan experiencias mágicas que dejan una impresión duradera en los buceadores

Uno de los mayores atractivos del buceo en la Isla son sus cuevas submarinas.

Las maravillas del fondo marino

Mallorca, una de las islas más cautivadoras del Mediterráneo, es reconocida por sus playas de arena blanca, su clima templado y sus paisajes montañosos. Pero más allá de su atractivo en superficie, la Isla es también un destino privilegiado para los amantes del buceo. Su ubicación geográfica ofrece un entorno marino diverso, con acantilados, cuevas submarinas, praderas de posidonia y arrecifes que albergan una gran biodiversidad. Las aguas cristalinas de Mallorca permiten encuentros únicos con una variada fauna marina.

Uno de los mayores atractivos del buceo en la Isla son sus cuevas submarinas, muchas de ellas accesibles incluso para buceadores con poca experiencia. Estas formaciones revelan estructuras geológicas sorprendentes y proporcionan una experiencia inmersiva difícil de olvidar. También destacan los pecios históricos que descansan en el fondo marino. Entre ellos, el barco romano hundido cerca de Cabrería hace más de dos mil años es uno de los destinos preferidos por quienes combinan la pasión por el buceo con el interés por la arqueología. A estos se suman embarcaciones de épocas más recientes que ofrecen una visión fascinante de la historia marítima de la región.

Mallorca cuenta con numerosos puntos ideales para sumer-

girse, como el Cap de Formentor, el extremo más septentrional de la Isla, que ofrece condiciones óptimas tanto para principiantes como para buceadores avanzados. Mientras los primeros pueden observar pulpos, congrios, meros o morenas en aguas poco profundas, los más experimentados se atreven con inmersiones que alcanzan hasta los 40 metros.

Entre Alcúdia y el Port de Pollença se encuentra la Cova de la Santa, una formación rocosa que conecta túneles sumergidos hasta los 23 metros de profundidad, ideal para un recorrido más técnico.

En la pared de un acantilado cercano a Cala Llamp, se halla la Cova de sa Madona, una cavidad que alcanza los 25 metros de profundidad y que alberga en su interior una escultura de una Virgen, rodeada de abundante fauna marina. Esta inmersión está reservada a buceadores con experiencia.

Las Islas Malgrats, declaradas espacio protegido en 2004, son otro enclave destacado. Sus fondos marinos conservan una rica vida submarina y, además, fueron escenario de un naufragio en 2007, lo que incrementa su atractivo para el buceo recreativo.

Más cerca de la bahía de Palma, la isla del Sec ofrece rutas de distintos niveles de dificultad, siendo apta para noveles y expertos. En sus aguas reposan dos barcos de pesca hundidos: el Clara, a 18 metros, fácilmente reconocible por su gran ancla; y el Regina Maris, a 29 metros, un barco de madera que reposa sobre un banco de arena. Ambas estructuras han

dado lugar a un arrecife artificial que atrae a numerosas especies. Mención especial merece la Reserva Marina de la Isla del Toro, una zona protegida donde solo se puede bucear con permiso. Este enclave es uno de los más valorados por los buceadores por la gran variedad de especies marinas que alberga y por el excelente estado de conservación de su entorno.

Cuevas del mar balear, imán para buceadores

Un estudio de diversos científicos del Centre Oceanogràfic de Baleares cuantifica en más de 40.000 las inmersiones realizadas al año por submarinistas en las cuevas marinas sumergidas o semisumergidas de Mallorca y Menorca. Los investigadores identificaron 164 cuevas marinas en las dos Islas, 56 de las cuales se localizan en el Lugar de Interés Comunitario del Canal de Menorca, que abarca, en líneas generales, desde Formentor hasta la Punta de n'Amer, en Mallorca, y desde el norte de Ciutadella hasta casi toda la costa de Migjorn, en Menorca. Por su parte, Menorca es la isla con mayor densidad de cuevas, con 0,16 por cada kilómetro de costa. Trece cuevas (el 8 %) presentaron frecuencias medias de visitas muy altas, de más de 900 submarinistas al año. La frecuencia del submarinismo en una cueva responde, principalmente, a la proximidad de la misma a un centro de buceo (57,1 %) y a su accesibilidad, facilidad y amplitud (48,6 %). Los objetivos del estudio fueron: generar un mapa de cuevas marinas y su frecuentación, analizar la actividad del buceo recreativo en estas y cuantificar su importancia, así como la percepción del impacto generado. Más allá de esto, a partir de la investigación se pueden determinar medidas de gestión y conservación con la aportación de la participación ciudadana.

Los investigadores realizaron encuestas en 39 centros de buceo activos en Mallorca y Menorca, normalmente pequeñas y medianas empresas que trabajan desde una sola localización y durante unos siete meses al año, siendo julio y agosto los de mayor actividad. Según el trabajo de investigación, la actividad de buceo en cuevas representa el 17,2 % de las salidas anuales para inmersiones en las dos islas, pero algunos centros afirman que las cuevas representan hasta la mitad de su actividad. Cabe destacar que los grupos en cuevas son menos numerosos que los de inmersiones en otros hábitats al tratarse de un buceo más técnico. A la hora de elegir un lugar de inmersión, la presencia de cuevas y túneles es de interés para los centros de buceo, pero el factor más importante son las condiciones ambientales del momento y, en segundo lugar, la experiencia de los clientes. Un dato importante del estudio es que más de la mitad de los centros de buceo encuestados indicó que desconocía la protección de este tipo de hábitats.



UN VIAJE GASTRONÓMICO AL LADO DEL MAR EN TRES AMBIENTES EXCLUSIVOS Y PRIVILEGIADOS



NU
MALLORCA

Un Beach Club & Restaurante
en las mejores playas de Europa.
Una experiencia inolvidable;
diseño, arte, música y live shows únicos.

Abiertos cada dia de 09:00 a 00:00 h.

Carrer Flamenques, 5, Playa de Muro.
971 934 999

@numallorca



NANAI BEACH
BY NU

Comida, bebida y música en uno de los
sitios más exclusivos de la isla.
*Nanai Beach, diseñado por el prometedor
artista internacional Cevin Parker.*

Abiertos cada dia de 12:00 a 00:00 h.

Carrer Cala Contesa, 7, Ses Illetes
648 197 522

@nanaibeach



NEGRE
CAFÉ RESTAURANTE COCKTAIL BAR

Un punto de encuentro en el que disfrutar
de un desayuno energizante, comidas y
cenas variadas y deliciosas

Abiertos cada dia a partir de las 9 h.

Passeig Marítim, 2, Puerto de Alcúdia
971 546 488

@negrerestaurant

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

Viajar a los 60's, convivir con dinosaurios o **luchar contra Gargamel** son algunas de las cosas que podrás hacer en verano

El cine no para con el cambio de estación y para los próximos meses tanto el cine español como el más popular a nivel internacional coparán las salas con propuestas para todos los gustos y edades

Con la llegada del verano muchos estrenos de cine se agolpan en las carteleras para asegurar el disfrute del séptimo arte. Pero hay quienes no escogen el buen plan de ir al cine por la película en cuestión, sino que les mueven otros motivos. Hay quienes van al cine por la comodidad, otros por el sonido, otros por ahorrarse unas horitas de calor y muchos por las palomitas. Sea cual fuera la excusa de ir al cine, sin duda es un plan ideal de verano. Aquí van algunos de los estrenos para este verano que arrancan a partir de esta semana.

Hace dos días que se estrenó la quinta película de la saga *Padre no hay más que uno*, protagonizada y dirigida por Santiago Segura. Llegando ya al mismo número de películas que hiciera con su otro éxito, *Torrente*, Segura se muestra

Los dinosaurios regresan con Scarlett Johansson al frente de 'Jurassic World: El renacer'

Para los amantes de la adrenalina y la Fórmula 1, llega 'F1', una película interpretada por Brad Pitt

imparable con el cine comercial; y en el público infantil, dicho sea de paso, ha encontrado un filón. En esta historia familiar en la que sus protagonistas crecen, Javier (Santiago Segura) se enfrenta al trauma del 'nido repleto' en lugar del conocido 'nido vacío'. Y es que parece ser que nadie se quiere ir de casa...

También este fin de semana y para los amantes de la adrenalina y la Fórmula 1, llega *F1*. Una película interpretada por Brad Pitt, Damson Idris, Javier Bardem y el

Cine en la playa: Cinema Lliure

Cinema Lliure regresa a Mallorca con una programación de cine en la playa en Palma, Pollença y, como novedad respecto al año pasado, en Alcúdia y Manacor. El evento dio su pistoletazo de salida el pasado 26 de junio en Pollença y finalizará el 1 de julio en Palma. La inauguración fue en la playa de Tamarells, Pollença, con la película *Flow* del director letón Gints Zilbalodis.

Hoy, sábado 28 de junio, Cinema Lliure se traslada a la playa de Porto Cristo de Manacor con la proyección de *Un sol radiant*, un filme catalán dirigido por Mònica Cambra y Ariadna Fortuny. Además, se podrá ver el cortometraje *Blava Terra*, de la mallorquina Marine Auclair March. Mañana, domingo 29 de junio, la programación continúa en Porto Cristo con *L'Edat Imminent* de Clara Serrano Llorens y Gerard Simó Gimeno, y el cortometraje *Cura Sana* de Lucía G. Romero.

El lunes 30 de junio el cine llega a Alcúdia

Concretamente en la playa junto al Balneario 6. Se proyectará de nuevo la película *Flow* y completará la noche el cortometraje *Catalina i Magaluf* de María Pujalte. El fin de fiesta ocurrirá en la Platja de Ses Fontanelles, en Palma, el 1 de julio, donde se podrá ver la película *Salve María de Mar Coll*, y el cortometraje *Guaret* de Josep Alorda.

Todas las películas serán proyectadas entre las 21.30 y las 22 horas, poco después de que el sol se ponga, con tal de asegurar una buena visibilidad de la pantalla. Se recomienda ir a la playa con algo de antelación, la entrada es gratuita y los mejores espacios se ocupan rápidamente.

misimísmo corredor profesional Louis Hamilton. Veremos como un ex-piloto (Pitt) que regresa a la Fórmula 1, junto a su compañero (Idris) en APXGP, un equipo ficticio en la parrilla. La película se ha rodado durante los fines de semana de los Grandes Premios, ya que el equipo compite contra los titanes reales del deporte.

La semana que viene el público tendrá la oportunidad de ver en la gran pantalla a la popular actriz de Los Vengadores, Scarlett

Johansson, esta vez en otra gran super producción: *Jurassic World: El renacer*. Junto a ella, Jonathan Bailey (*The Bridgerton*) o Manuel García-Rulfo (*El abogado del Lincoln*). Cinco años después de los eventos de *Dominion*, Zora (Johansson) dirige un equipo para conseguir material genético de tres enormes dinosaurios. Cuando la operación se cruza con una familia, quedan varados en una isla donde hacen un siniestro descubrimiento.



Vive y disfruta MALLORCA en Verano



Scarlett Johansson protagoniza 'Jurassic World: El renacer' junto Jonathan Bailey y Manuel García-Rulfo.



El 9 de julio se estrenará 'Elio', un película de animación.

En cine español encontraremos como estreno de la semana que viene *Uno Equis Dos*, con Paco León y Raúl Tejón, entre otros protagonistas. La historia cuenta la vida que llevan dos amigos y una afición en común: intentar acertar un pleno al 15. Al fin logran acercarse a los 12 aciertos y deciden que el resto de resultados los verán juntos, en una casa rural, junto a sus parejas y junto a un amigo que se acaba de divorciar. Los resultados van avanzando prometedoramente a la par que interactúan y surgen realidades que parecían ocultas entre los amigos en una escalada imparable y disparatada de violencia y malas decisiones.

El 9 de julio será el turno de Disney y Pixar Animation Studios con una película de animación para el público familiar: *Elio*, un niño de 11 años, que lucha por encajar hasta que, de repente, es transportado por extraterrestres y es elegido para ser el embajador galáctico de la Tierra.

El 11 de julio una nueva interpretación del súper héroe de cómics: *Superman*. En esta ocasión escrita por James Gunn, quien asegura que no se trata de una «historia de origen». Gunn impregna en esta producción su estilo mezclando acción, humor y corazón.

También el 11 de julio volveremos a disfrutar de la interpretación de Raúl Tejón (*Machos Alfa*) en *¿Quién quiere casarse con un astronauta?* David es un románti-

¿HAS VISTO A PAPÁ PITUFO?
PRÓXIMAMENTE SOLO EN CINES
PITUOS

Los 'Pitufos' buscan a Papá Pitufo en un musical animado para toda la familia. A la derecha, 'F1', una película que nos mostrará al veterano Brad Pitt conduciendo un coche de Fórmula 1.



Arriba, 'Los cuatro fantásticos', con Pedro Pascal y John Malkovich. A la izquierda, unos amigos viven la posibilidad de hacerse ricos en 'Uno, Equis, Dos'.



'Padre no hay más que uno' llega con Segura y el resto de actores y actrices a su quinta película.

co empedernido que tiene una agencia de viajes especializada en viajes relacionados con comedias románticas. Su relación de 15 años con Quique (Raúl Fernández, *La que se avecina*) está estancada. Entonces, David decide darle a Quique un viaje por la Ruta 66 con una parada especial en Las Vegas.

Volviendo al cine de animación, llegará este verano a los cines *Pitufos*, con canciones interpretadas por la mismísima Rihanna. Un musical en el que los azules se verán la cara no solo con Gargamel, sino también con Razamél, a la vez que descubren su destino en el Universo.

El 25 de julio la esperadísima: *Los cuatro fantásticos*, con el icónico Pedro Pascal y John Malkovich, entre otros, y ambientada en un mundo retro pero también futurista, de los años 60. Los protagonistas deberán fortalecerse, no con sus poderes, si no a través de su vínculo familiar mientras, eso sí, defienden a la Tierra de un dios espacial, Galactus y su enigmático Heraldo, Silver Surfer.

Por su parte, agosto destacará con títulos como: *Agárralo como puedas*, *Los tipos malos 2*, *Karate Kid: Legends*, *Ponte en mi lugar de nuevo*, o la española *Los Muértemer*.

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



A disfrutar de la madre naturaleza

Mallorca no solo es conocida por sus impresionantes playas y su vibrante vida nocturna, sino también por su naturaleza exuberante y su oferta de actividades al aire libre. La Isla ofrece albergues, refugios de montaña y parques naturales donde se puede dormir o acampar con sacos de dormir, permitiendo disfrutar de la naturaleza en su máxima expresión.

Albergues y refugios de Montaña

Los albergues y refugios de Montaña son una excelente opción para una experiencia más estructurada, con comodidades básicas y la posibilidad de conocer a otros viajeros. A continuación, te proponemos algunos de ellos.

Albergue Juvenil La Victoria. Al nordeste de Mallorca, en el término municipal de Alcúdia, es un espacio privilegiado en uno entorno de mar y montaña declarado Área Natural de Especial Interés (ANEI). Dispone de comedor y baños cubiertos, amplia área de acampada con porches, lavaderos, zonas recreativas y grandes espacios abiertos al aire libre. Es ideal para salidas familiares y actividades en contacto directo con la naturaleza.

Albergue Juvenil de Soller. Un albergue perfecto para los amantes de la montaña. Ofrece actividades como escalada y senderismo, entre otras opciones. Las instalaciones son modernas y cómodas, con un ambiente acogedor que invita a la convivencia.

Refugios de montaña

En la Isla existen también los refugios de montaña con prestaciones básicas, en los que además

Durante la primavera-verano, la Isla se convierte en un destino ideal para quienes buscan desconectar de la rutina y sumergirse en la belleza natural que ofrece



de cocinar, podrás disponer de camas, baños y duchas.

Con capacidad para 2 a 15 personas, accesibles a pie y con área recreativa, se encuentran, entre otros: Refugio de Lavanor (Pollença); Refugio de Son Magues (Valldemossa); y Refugio de la Coma de Binifaldó (Escorca). Por otro lado, solo accesibles en coche, con capacidad para 6 a 14 personas, parking y áreas recreativas, podemos visitar: el Refugio de Cúber y Refugio del Gorg Blau, en Escorca; y el Refugio des Coll Baix, en Alcúdia.

Para quienes prefieren un poco más de comodidad, Mallorca también ofrece refugios con servicios y camas como algunos de los que presume Escorca, a los que solo puede accederse en coche. Entre

ellos destacan las Casas de Binifaldó, con capacidad para 30 personas, parking y área recreativa; también cabe mencionar Binifaldó Petit, con dependencia anexa a las Casas de Binifaldó, capacidad para 10 personas y área recreativa.

Se pueden conocer más refugios consultando la página web del Consell de Mallorca; en ella hay información detallada, además de poder reservar en la red de refugios del Consell Insular de Mallorca.

Parc Natural de la Península de Llevant

Con paisajes espectaculares y calas escondidas, este parque es un lugar perfecto para disfrutar de la naturaleza. El Parc Natural de la Península de Llevant cuenta

con tres refugios con servicios y camas, accesibles a pie y con capacidad de 10 a 22 personas: Refugio de s'Arenalet, Refugio de s'Alzina y la Casa dels Oguers.

Acampar

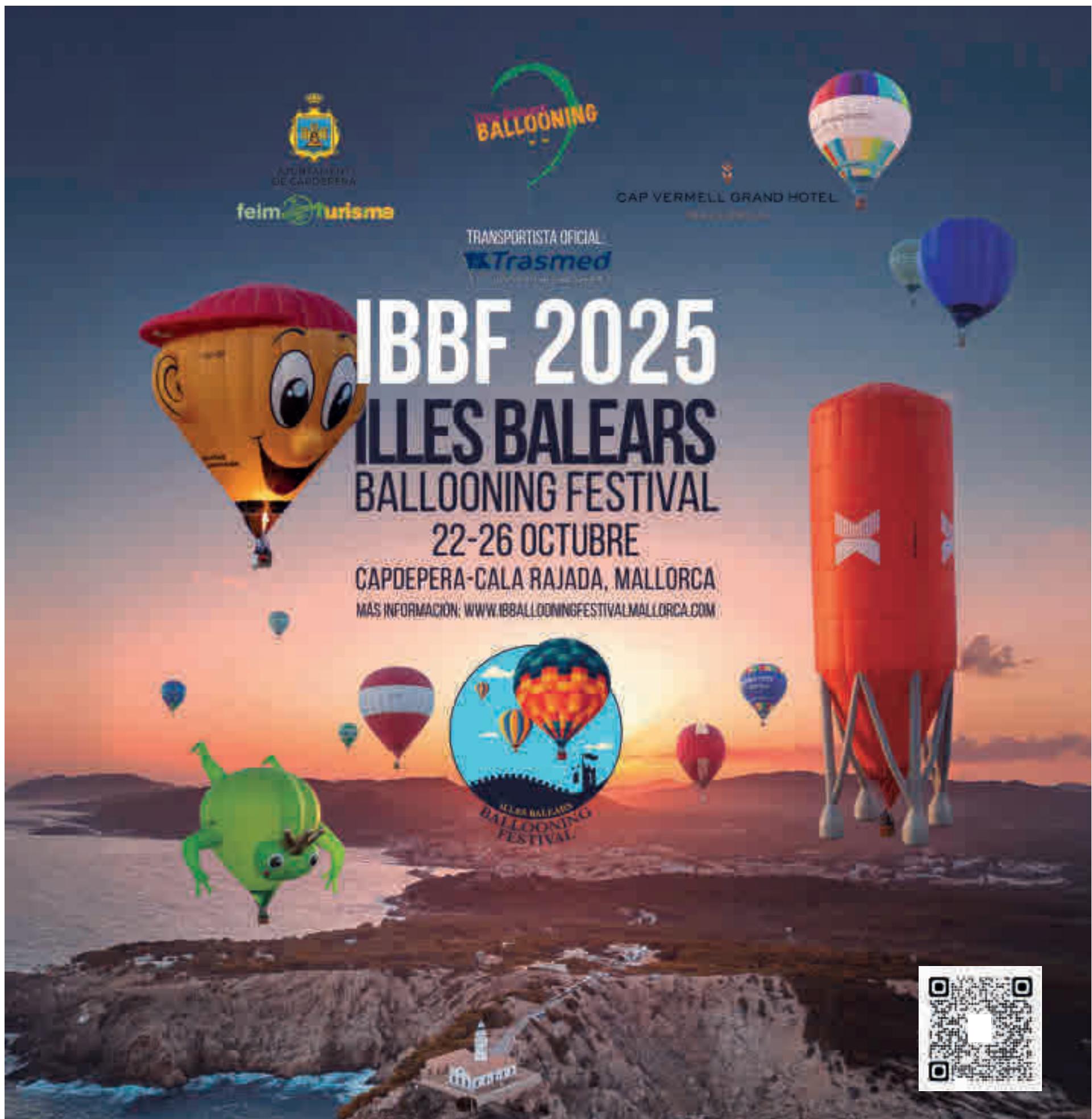
Para aquellos que prefieren una experiencia más cercana a la naturaleza, acampar es una opción maravillosa. Como ya sabemos, la acampada libre no está permitida en Mallorca pero existen suficientes plazas en las diferentes zonas de camping legales, ofrecidas por el IBANAT (Institut Balear de la

Natura) y entidades de carácter privado. Todas ellas cuentan con servicios como mesas, fogones, baños y duchas, entre otros. Las zonas de acampada ofrecidas por el Ibanat pueden reservarse a través de www.caib.es. Entre ellas se encuentran Sa Font Coberta (Lluc. Escorca); Es Pixarells (Ctra. Lluc-Pollença); y Marjanor (junto al campo de fútbol de Lluc).

Recomendaciones

- Equipo adecuado: asegúrate de llevar un saco o tienda resistente, en el caso de acampada.
- Comida y agua: lleva suficiente agua y alimentos no perecederos. Recuerda que solo está permitido hacer fuego en áreas recreativas al aire libre del 16 de octubre hasta el 30 de abril.
- Respeto por la naturaleza: es fundamental seguir las normas de conservación del medio ambiente. No dejes basura y respeta la fauna y flora locales.
- Condiciones climáticas: infórmate sobre el clima antes de salir y prepárate para posibles cambios.
- Senderismo y ciclismo: aprovecha las rutas marcadas en los parques para explorar la belleza natural de Mallorca.

Desde albergues y refugios acoyedores hasta zonas ideales para acampar, la Isla es un destino perfecto para desconectar y conectar con el entorno. Elija dormir en una cama o acampar bajo las estrellas, cada experiencia te permitirá descubrir la belleza única de Mallorca y crear recuerdos inolvidables.



PORXADA
DE LA TORRE
RESTAURANT



Genius Llull
ADMINISTRACIONS



FUTUR
Mediterrani
CONSTRUCCIONS



Cappico
comunicació

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

Agua, sol y Mallorca, la fórmula perfecta para la diversión veraniega

Por mucho que se hable de factores como la desestacionalización, la puesta en valor del patrimonio cultural o las ofertas de ocio alternativas, no se puede obviar que el verano y el mar son inherentes a Mallorca. La Isla cuenta con unos 555 kilómetros de costa, de los cuales aproximadamente 67 son playas. Desde fina arena y calas paradisíacas hasta agrestes acantilados, el agua es protagonista y, sin duda, el elemento más buscado para sobrellevar el calor y asegurar la diversión.

Tanto ese mar como las infraestructuras de ocio, piscinas o parques acuáticos -de los cuales Mallorca dispone de algunos de la mejor calidad- salpican de propuestas los días del largo verano.

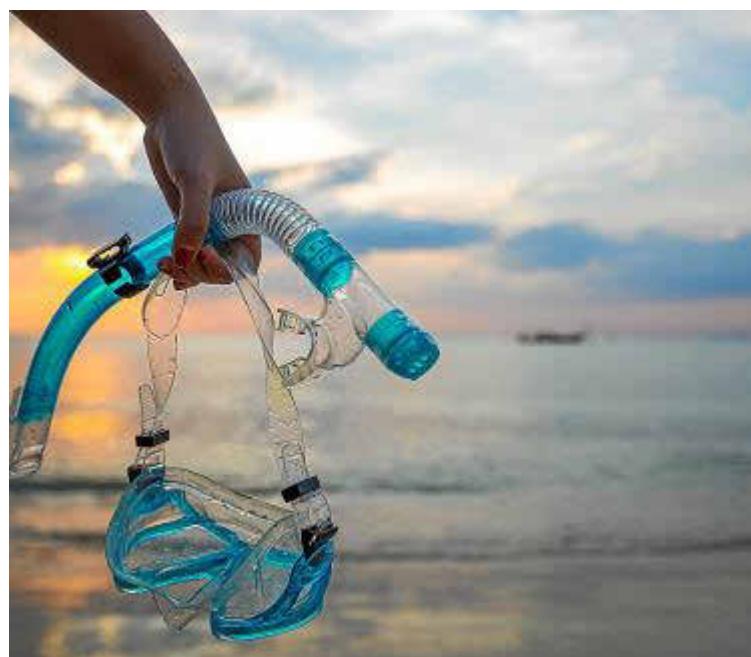
Diversión a lo grande

Las opciones de disfrutar de un día en las aguas del litoral comienzan con las numerosas posibilidades que ofrecen los distintos formatos de embarcaciones. Veleros, catamaranes, yates, e incluso los típicos *llauts*, pueden disfrutarse por horas o jornadas enteras. La excursiones se pueden disfrutar con recorridos especiales por la

Algunos de los mejores parques acuáticos, experiencias a todo lujo en veleros, descubrir cuevas casi mágicas o sentir la velocidad en una moto son solo algunas de las posibilidades que el verano y Mallorca ponen a nuestro alcance en el agua



La excursiones de gran formato a bordo de barcos ofrecen un sinfín de posibilidades que van desde un paseo y cena romántica al atardecer hasta las fiestas más divertidas rodeado de amigos.



El 'snorkle' ofrece una experiencia al alcance de todos, mientras que el buceo precisa de mayor conocimiento

costa y actividades de buceo más o menos accesibles según el grado de experiencia o atrevimiento de los participantes. El *snorkel* ofrece una experiencia sencilla al alcance de todos, mientras que el buceo con bombonas precisa de mayores conocimientos o experiencia, aunque son habituales los cursos de iniciación que permiten disfrutar de los fondos marinos de la mano de especialistas. Igualmente, toda excursión a bordo de un barco ofrece como mínimo la posibilidad de disfrutar de un baño en parajes alejados de las concurridas playas.

Otro clásico en el verano son las puestas de sol, un añadido a la salida en barco. Como complemento a estos viajes podemos encontrar un gran abanico de

posibilidades gastronómicas. Desde unas simples bebidas y aperitivos hasta una comida de alta calidad, pasando por una cena romántica a la luz de las velas o una barbacoa para un gran grupo; el límite solo es el presupuesto. Mención aparte merece la posibilidad de contar con un Dj a bordo de la embarcación y disfrutar de una fiesta por todo lo alto.

Más en contacto con las aguas se encuentran los kayaks, las piraguas o las tablas de *paddle surf*. Estas pequeñas naves invitan a adentrarse en cuevas y disfrutar de acantilados con tranquilidad, en una experiencia que sin duda es

kayaks, piraguas o tablas de paddle surf invitan a adentrarse en cuevas y disfrutar de acantilados con tranquilidad



mucho más cercana a la naturaleza de la Isla. Otra actividad que puede resultar deslumbrante es conocer los secretos enterrados bajo la superficie de la Isla. La espeleología es también un deporte en estrecho contacto con el agua en el caso de Mallorca, que dispone de un sistema de cuevas marinas en el que nadar o bucear se convierte en algo diferente. Pero como no todo es relax y silencio, también se puede vivir el frenesí de un *tour* por el litoral en lancha rápida o en moto de agua.

Un día de playa

Lo descrito solo es una pequeña parte de todo lo que se puede hacer en aguas de Mallorca, ya que al margen de organizar una experiencia que puede ser el centro de un día completo de diversión, también se pueden hacer muchas actividades acuáticas al tiempo que se disfruta de un día de playa.

Obviamente tanto el buceo como el *snorkle* se pueden practicar también desde la arena sin necesidad de alquilar una embarcación. A estas dos prácticas se une una muy relacionada: la natación, un deporte muy recomendable, sano y al alcance de todos.

Si queremos algo más de adrenalina podemos decantarnos por el surf en cualquiera de sus variedades. Básicamente se trata de dis-

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



El paddle surf da la oportunidad de disfrutar de las costas con sensación de independencia.

poner de una tabla y utilizarla de las maneras más variadas. Están incluidas el *surf* como tal, además del ya mencionado *paddle surf*, con remo; el *wind surf*, con vela; o el espectacular y que ya requiere de una cierta pericia, *kite surf*, donde a esa tabla se añade un pequeño paracaídas a modo de cometa, que nos puede propulsar a grandes velocidades. Más moder-

no y con un aspecto casi futurista es el *flyboard*. Dos grandes propulsores a chorro se unen a las piernas del usuario para elevarlo sobre las olas, permitiendo realizar piruetas y desplazamientos llenos de emoción.

Más allá del deporte puro y duro encontramos también las actividades a pie de playa. Constituyen estampas típicas del verano

los grupos de personas a lomos de las populares bananas arrastradas por lanchas, que también pueden tirar de los vistosos *parasailing*. En esta modalidad, que se puede practicar tanto de manera individual como por parejas, un paracaídas nos elevará hasta los 50 metros de altura para gozar a vista de pájaro del paisaje de una isla en la que las posibilidades nunca se acaban.

ALCUDIA
Hidro Park
JUMP INTO THE FUN.

EQUIN PLA MASO!

QR code in the bottom left corner.

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



Calvià en general, y Magaluf en particular, abren sus puertas a un público cada vez más familiar.

Con la llegada del verano, Magaluf celebró el pasado domingo 22 de junio la apertura del renovado Paseo Marítimo de Gabriel Escarrer Juliá, transformándolo en una elegante avenida junto al mar. La primera fase de la renovación, que abarca 650 metros lineales desde el Nikki Beach hasta la Plaza Jaques Sisson, está diseñada para ser más accesible, amable y respetuosa con el entorno. Esta transformación culmina un proceso de mejora sostenida del destino, con la implicación del tejido empresarial, las entidades locales y el Ayuntamiento de Calvià, unidos en su apuesta por la excelencia y sostenibilidad del turismo.

El paseo, construido en 1990 para ordenar el borde urbano y su conexión con la playa, cuenta ahora con una actualización integral que realza su carácter urbano y que es una muestra del camino que está adoptando Calvià en su apuesta por un destino más sostenible y un turismo más responsable. El proyecto ha seguido criterios europeos en materia de sostenibilidad y ha apostado por la integración paisajística mediante especies autóctonas. La remodelación se ha llevado a cabo con una subvención de 4 millones de euros del Plan de Sostenibilidad Turística estatal, financiado con fondos europeos Next Generation, y la financiación adicional de un millón de euros del Impuesto de Turismo Sostenible.

Magaluf para todos

Cada vez más lejos de los tópicos y del pasado, Magaluf avanza hacia un modelo turístico renovado y con visión de futuro. Bajo el lema

Magaluf para todos

Calvià propone un nuevo concepto para un turismo más familiar, más sostenible, responsable y más dinámico

Magaluf se dirige a un nuevo camino ofreciendo propuestas únicas que superan el clásico modelo de sol, playa y ocio nocturno

Magaluf for All, el Ajuntament lanza un mensaje claro donde el destino se ha transformado por completo basándose en parámetros de calidad que apuestan por un turismo diverso y duradero.

Este ambicioso reposicionamiento va más allá de la infraestructura, ya que busca atraer a un público más amplio, ofreciendo propuestas únicas que superan el

clásico modelo de sol, playa y ocio nocturno. En este sentido, la remodelación integral del paseo marítimo ha sido clave en este cambio de visión.

La mejora de la planta hotelera ha sido otro pilar fundamental, con establecimientos que han elevado su categoría y adaptado sus servicios a las nuevas exigencias de excelencia, gastronomía de calidad y experiencias a medida.

Para ello ha sido clave también el impulso hacia una diversificación real de la oferta con eventos deportivos de nivel internacional, festivales culturales y propuestas que enriquecen la temporada media y baja y que atraen la mirada de un público más variado,

desde familias a jóvenes que redescubren un 'nuevo' destino.

La zona promueve actividades al aire libre como senderismo, cicloturismo y deportes náuticos, aprovechando su proximidad a espacios naturales como la Serra de Tramuntana, la Reserva Marina de las islas del Toro y las Malgrats, o sus reconocidos campos de golf.

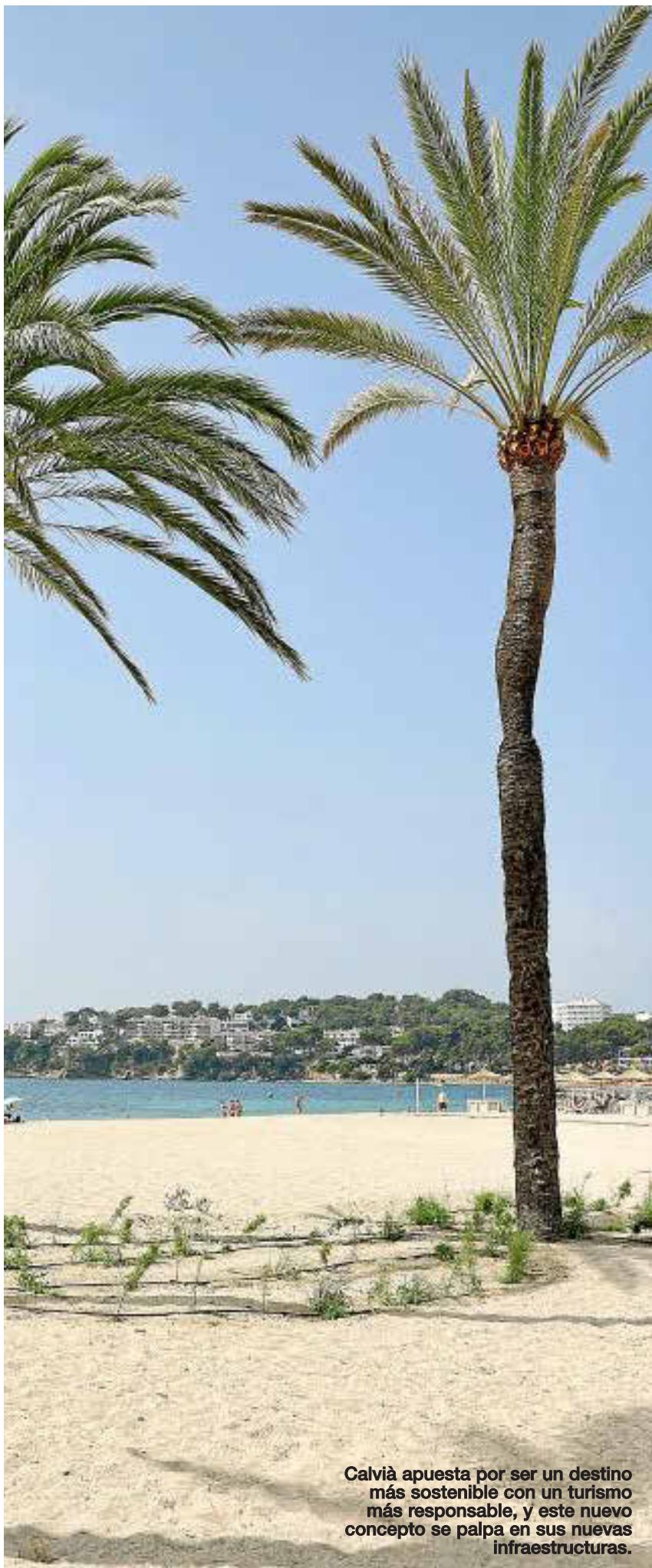
Sostenibilidad

En el núcleo de esta transformación late un firme compromiso con la sostenibilidad, abordada desde una perspectiva integral que engloba lo ambiental, lo económico y lo social. Magaluf avanza hacia un modelo donde el turismo del futuro se construye



sobre la preservación de los recursos naturales, la identidad del destino, la calidad de vida laboral y el respeto por la comunidad residente. En el plano ambiental, se impulsan mejoras en eficiencia energética, energías renovables, gestión del agua, mantenimiento de playas y tratamiento de resi-

Vive y disfruta MALLORCA en Verano



Calvià apuesta por ser un destino más sostenible con un turismo más responsable, y este nuevo concepto se palpa en sus nuevas infraestructuras.

duos. La sostenibilidad económica se refuerza mediante la diversificación turística, que reduce la dependencia de un solo perfil de visitante y favorece un empleo más estable y continuado. En cuanto a la sostenibilidad social, se promueve la convivencia armónica entre residentes y visitantes,

creando espacios de calidad compartida. El objetivo es que los beneficios del turismo mejoren la vida de los *calvianers*, generando orgullo y sentido de pertenencia.

En este sentido, el alcalde de Calvià, Juan Antonio Amengual, insiste en la necesidad de casar la actividad turística con el bienestar



La reforma del paseo de Magaluf ha marcado un antes y un después en este destino turístico.



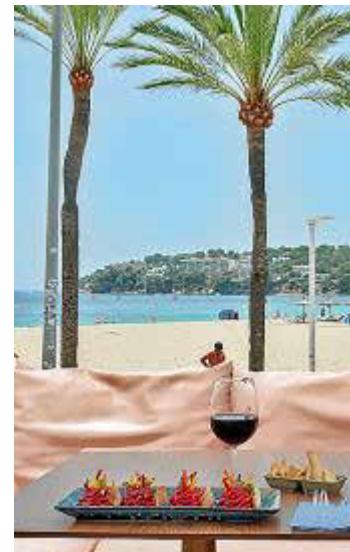
de los residentes «teniendo en mente dos grandes ideas: la protección y preservación del entorno; y que la actividad turística esté en armonía con nuestra sociedad. Turistas y residentes deben conocerse, apreciarse y convivir. El turismo no puede ser una carga para los ciudadanos. Los *calvianers* deben beneficiarse de él, ser partícipes de todo cuánto nos aporta».

En este marco, Calvià lanza la campaña *Magaluf for All / Be responsible*, que promueve la prevención y la responsabilidad entre visitantes. Calvià refuerza así su apuesta por un turismo sostenible, desestacionalizado y con visión de futuro.

Magaluf for All simboliza la renovación ejemplar de Magaluf hacia un modelo turístico de calidad, sostenible y diverso. El destino se reposiciona alejándose de su imagen pasada y trayendo a un público más amplio y familiar.

Una gastronomía que favorece el cambio

Magaluf no solo ha cambiado de imagen, también la forma de sentir, de vivir y, por supuesto, de saborear. La gastronomía gana



La gastronomía gana protagonismo con nuevos restaurantes y nuevas propuestas que ensalzan el producto local y que elevan el nivel culinario

El paseo marítimo viste las cartas de sus restaurantes con tapas creativas, menús elaborados y mucha cocina internacional

protagonismo con nuevos restaurantes y nuevas propuestas que ensalzan el producto local y que elevan el nivel culinario. Desde un concepto de comida *fast food*, protagonista en las últimas décadas, Magaluf en particular y Calvià en general, han experimentado una positiva y gran transformación en el ámbito culinario con una clara apuesta por elevar el nivel y la calidad de la oferta gastronómica. Ahora, el paseo marítimo de Magaluf viste las cartas de sus restaurantes con tapas creativas, menús elaborados y mucha cocina internacional, pues Magaluf no olvida que en ella conviven muchas culturas y su representación culinaria también ha evolucionado con el lugar, con una oferta basada en influencias asiáticas, latinoamericanas y europeas.

La calidad es palpable y en ello también ha influido la clara apuesta del propio Ajuntament de Calvià para posicionar al municipio como un territorio de referencia en turismo gastronómico bajo el paraguas 'Calvià destino gastro', con el objetivo de atraer a un visitante que valore la autenticidad, la calidad y la sostenibilidad. Uno de los ejemplos más notable es la Mostra Calvià, un escaparate gastronómico donde los restaurantes del municipio que participan demuestran su talento.

En conclusión, la gastronomía está sirviendo para redefinir este nuevo concepto de 'Magaluf para todos' con el que se pretende acercar a un turista más familiar, más sostenible y responsable y con más ganas de disfrutar de la esencia mallorquina. El compromiso de los propios restauradores está siendo clave; y ya se está viendo cómo este esfuerzo por el cambio está dando sus frutos, compensando la desestacionalización de la temporada, abriendo más meses y recibiendo clientes extranjeros, pero también mucho cliente local y residente de la Isla.

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



Puertos de Mallorca, una ventana de posibilidades **abierta al mar**

Desde el bullicioso puerto de Palma hasta los pintorescos rincones de Sóller y Pollença, cada puerto tiene su propia historia y características que contribuyen a la actividad económica, turística y cultural de la Isla

Situados en lugares estratégicos y en entornos naturales de gran belleza, los puertos de Mallorca son sin duda una gran elección para la temporada estival. Disfrutar de la tranquilidad frente al mar, practicar deportes acuáticos, visitar sus mercadillos autóctonos, sus bares, restaurantes y hasta la oferta nocturna más trepidante, son solo algunas de las opciones que ofrecen.

Desde el bullicioso puerto de Palma hasta los pintorescos rincones de Sóller y Pollença, cada puerto tiene su propia historia y características que contribuyen a la actividad económica, turística y cultural de la Isla.

Aunque la lista es extensa, te descubrimos algunos de los puertos imperdibles de la Isla.

Puerto de Palma

El puerto de Palma es el más grande de Mallorca y uno de los más importantes de las Islas Baleares. Con capacidad para

Fundado por los romanos, el puerto de Palma ha sido testigo de la evolución de la ciudad a lo largo de los siglos

Ubicado en el norte de la Isla, el puerto de Alcúdia es conocido por sus tranquilas aguas y su ambiente familiar

recibir grandes cruceros, se ha convertido en un destino popular para las líneas de cruceros del Mediterráneo y un punto de entrada crucial para turistas y mercancías.

Además de su funcionalidad, el puerto de Palma ofrece una rica historia. Fundado por los romanos, ha sido testigo de la evolución de la ciudad a lo largo de los siglos. Pasear por su



Puerto de Alcúdia

Ubicado en el norte de la Isla, el puerto de Alcúdia es conocido por sus tranquilas aguas y su ambiente familiar. Este puerto es ideal para la práctica de deportes

En Port d'Andratx se despliegan varias opciones para practicar deportes.

acuáticos y cuenta con una amplia oferta de servicios. Su cercanía a las playas de Alcúdia y Muro lo convierte en un destino ideal. El

Continúa en la página siguiente»



BARCA SAMBA
1994 2024
30
EVENTS BOAT
SAILING & FUN
MALLORCA

Con 30 años de experiencia
en excursiones, fiestas y
eventos en barco





Una experiencia diferente en Palma de Mallorca

Snorkel & Music Tour · Barco para eventos · Sunset Tour · Disco Tour



Muelle Golondrinas, Avenida Gabriel Roca, s/n 07014 Palma



Vive y disfruta MALLORCA en Verano

» Viene de la página anterior

puerto de Alcúdia también es famoso por su mercado semanal con productos locales, artesanías y souvenirs. Además, el puerto es el punto de partida para excursiones en barco a Menorca y a las impresionantes calas de la costa norte de Mallorca.

Puerto de Pollença

El puerto de Pollença es conocido por su ambiente relajado y su belleza natural. Es ideal para familias con niños que desean disfrutar de las tranquilas aguas de sus playas. Además, ofrece una amplia oferta gastronómica, con numerosos bares y restaurantes frente al mar. La cercanía del puerto a la ciudad de Pollença, con su rica historia y cultura, lo convierte en un destino muy atractivo para visitar cada verano.

Puerto de Sóller

El puerto de Sóller es uno de los más pintorescos de la Isla. Accesible a través del antiguo tranvía que conecta con el pueblo de Sóller, este puerto ofrece un encanto especial con sus casas de colores y su entorno natural. Boreado por la Serra de Tramuntana y con una hermosa bahía, el puerto de Sóller es perfecto para dis-



Sobre estas líneas, instantánea del paseo del Puerto de Sóller. A la derecha, vistas del encantador Puerto de Pollença al atardecer.

El puerto de Andratx es punto de partida para excursiones a Cala Llamp, Cala d'Egos o Cala Moragues

Numerosos bares y restaurantes frente al mar enriquecen la oferta gastronómica del puerto de Pollença

frutar de la tranquilidad y la belleza de la naturaleza.

Además es un lugar de partida para excursiones en barco a lugares cercanos como la playa de Sa Calobra y el Torrent de Pareis, accesibles solo por mar o a través de senderos montañosos.

Puerto de Andratx

Entre Ses Salines y el puerto de Andratx se despliegan múltiples opciones para practicar deportes, ya sea senderismo, golf o submarinismo. Situado en el suroeste de la Isla, es uno de los puertos más



exclusivos de Mallorca. Conocido por ser un refugio para yates y embarcaciones de gran tamaño, ofrece un ambiente sofisticado y una nutrida selección de restaurantes. Aparte de su exclusividad, es también un punto de partida para excursiones a la isla de Sa Dragonera y a calas tan hermosas como Cala Llamp, Cala d'Egos o Cala Moragues.

Port Adriano

Port Adriano es un moderno puerto deportivo diseñado por el arquitecto Philippe Starck, que se

ha convertido en un destino de lujo, atraiendo yates de gran tamaño. Sus instalaciones albergan diferentes eventos durante todo el año, tiendas de las mejores firmas y una potente oferta de restauración y ocio.

Puerto Portals

Este lugar es sinónimo de glamour y sofisticación, dispone de zona comercial con restaurantes, bares, y tiendas exclusivas, entre otros servicios. Además, puede presumir de su movido ambiente nocturno y una generosa agenda de eventos.



¡Sabor a Mallorca en Randemar!

Te esperamos en Randemar para disfrutar de buena gastronomía, coctelería, música en directo y el mejor ambiente, desde nuestra terraza con vistas al mar en primera línea del Puerto de Sóller.

@randemar_restaurante
randemar.com



Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

La cocina mallorquina se alinea de manera natural con los principios de la dieta mediterránea, reconocida por su equilibrio nutricional. En Mallorca, este estilo de alimentación no es una etiqueta, sino una forma de trabajar la tierra y el mar que integra siglos de influencias culturales. El resultado es una oferta gastronómica donde la tradición convive con la innovación y la estacionalidad marca el calendario culinario.

La orografía de la isla y su clima convierten a Mallorca en un laboratorio natural de productos exclusivos. Las lonjas locales descargan a diario doradas, lubinas y salmonetes, cuyos matices marinos requieren procesos de cocinado inmediatos para preservar su textura y sabor. Las fincas de *porc negre* y *ovella roja* producen carnes de alta calidad, con estándares de trazabilidad que garantizan su origen y calidad sanitaria. A la vez, huertos como los del Pla de Mallorca o los bancales de Sóller nutren la cocina de tomates de *ramelet*, alcachofas y cítricos que, según la temporada, aportan a los platos notas dulces, ácidas o amargas que definen su personalidad.

La Fundació Turisme Responsable de Mallorca apoya la presencia de la gastronomía local como parte esencial de la identidad de la Isla. Su labor se extiende a eventos sectoriales y turísticos de relevancia internacional, donde facilita la participación de chefs y producto-

El compromiso Pledge guía su estrategia hacia un modelo de turismo sostenible, responsable y circular

res locales. A través de esta estrategia, se busca reforzar el atractivo de Mallorca en temporada baja, mostrando su riqueza etnográfica a través del patrimonio culinario. Además, en las convocatorias de patrocinios y subvenciones que impulsa la Fundació Turisme Responsable de Mallorca para la organización de eventos, como festivales de cine, competiciones deportivas o grandes torneos de tenis y golf, se exige la inclusión de producto local en los servicios de catering y refrigerios ofrecidos a participantes e invitados. Por otro lado, el impulso al sector audiovisual de la Isla contempla la inclusión de referencias a la gastronomía mallorquina en los guiones, así como una apuesta clara por la transmisión de valores vinculados a la circularidad, la cultura y el patrimonio.

Dentro de este ecosistema, dos productos han trascendido el

Mallorca, epicentro gastronómico de tradición e innovación

Fundació Turisme Responsable de Mallorca promueve el producto local como palanca estratégica de un turismo sostenible, dentro de su firme compromiso con el Pledge



El organismo promueve y apoya la presencia de la gastronomía local como parte esencial de la identidad de la Isla.



El trabajo coordinado entre productores, chefs, investigadores y la Fundació Turisme Responsable de Mallorca asegura que cada bocado transmite el sabor genuino del territorio y un compromiso inequívoco con la calidad y la sostenibilidad.

Fundació Turisme Responsable de Mallorca

Dirección Pl. de l'Hospital, 4, Palma.

Pledge <https://pledge.fundaciomallorcaturisme.net/>

Teléfono 971 21 96 48



ámbito local para convertirse en emblemas de la marca Mallorca: la ensaimada y la sobrasada. Ambos ocupan un lugar preferente en ferias internacionales, y a esta oferta se les suma las almendras de secano, apreciadas por su textura crujiente y su calibre homogéneo, base de delicias como el *gatò* o los *panellets* y la miel de flores silvestres, cuya diversidad floral marca variaciones sensibles en cada cosecha. Los licores artesanos de hierbas y frutas completan un escenario donde cada envase lleva implícita una narrativa de sostenibilidad.

Detrás de cada una de estas propuestas late un modelo de turismo gastronómico profesional donde la entidad, integrada en el Consell de Mallorca, actúa como interlocutor con asociaciones de productores, organismos de certificación DOP e IGP y operadores internacionales.

Gracias a estudios de mercado y a un exhaustivo seguimiento de tendencias de consumo, la entidad refina continuamente sus estrategias, orientando la promoción hacia segmentos de alto valor añadido y garantizando que la experiencia del viajero esté articulada en torno a valores de autenticidad, salud y responsabilidad medioambiental. Mallorca se consolida



La entidad impulsa el turismo de proximidad y fomenta el consumo de productos locales.

como un espacio de referencia en turismo inteligente, donde el producto local se erige en palanca de desarrollo económico y cultural.

En esta línea, el organismo trabaja bajo el marco del compromiso Pledge, que guía su estrategia

hacia un modelo de turismo sostenible, responsable y circular. Esto incluye la creación

de comisiones técnicas de activos turísticos como la Comisión Técnica Gastro, que refuerza la colaboración con el sector privado y promueve actuaciones conjuntas que integran valores locales, identidad y sostenibilidad.

La Fundació Turisme Responsable de Mallorca impulsa el consumo de productos locales y apoya la convivencia armónica entre visitantes y residentes. Este esfuerzo se traduce en una gastronomía que no solo se disfruta, sino que también preserva, comunica y proyecta el alma de Mallorca al mundo.



Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



Los grandes sabores artesanos del mar

La pesca en Mallorca se caracteriza por la calidad y variedad de sus capturas, que se realizan de forma tradicional y respetuosa con el medio ambiente

El mar es más que paisaje en Mallorca. El mar es cultura, es una forma de vida, es riqueza y es un espacio que ha marcado las dinámicas que han hecho de la Isla lo que hoy es. Más allá de la inevitable importancia para la principal industria de nuestro territorio, el turismo, el Mediterráneo también es el recurso del que miles de familias han vivido y viven en una simbiosis única y muy especial.

La pesca en Mallorca siempre

ha tenido un carácter artesanal. Desde hace siglos, hombres y mujeres han obtenido de él su sustento y han dado forma a una gastronomía con una marcada personalidad.

Pesca respetuosa

Por definición, la pesca en Mallorca ha estado siempre alejada de las capturas masivas, de esa pesca industrializada de grandes naves y explotación desaforada de los recursos. Básicamente estamos

hablando de una actividad artesanal, mucho más respetuosa con el medio ambiente y adaptada a una variedad de especies en la que prima la calidad y la autenticidad por encima de la cantidad.

En la actualidad más del 80 % de la flota pesquera mallorquina está formada por embarcaciones de esta pesca artesanal. Dentro de esta pesca se dan diversas variantes, condicionadas por el tipo de capturas que se quieren cobrar. Dentro de la gran variedad de téc-

nicas, la más extendida es la del trasmallo, dirigida principalmente a la langosta, el salmonete o la sepia.

También se encuentran las nasas, aunque son ya casi anecdoticas; el artet o la gerretera, enfocadas a la pesca del gerret o caramel; la jonquillera, para la pesca del jonquillo o chanquete; o la llampuguera, que como su nombre indica, está destinada a la captura de la preciada llampuga.

La evolución de los hábitos de consumo ha provocado una lenta

disminución de las personas dedicadas a la pesca. A ello se podría unir el auge de la pesca deportiva y los problemas medioambientales que sufre el Mediterráneo, pero aún así, el mar mallorquín da a nuestras mesas una gran variedad de pescados, moluscos y crustáceos que son una delicia y que merecen un repaso.

Variedad

Las especies que encabezan las capturas en las aguas mallorquina serían la llampuga, especialmente valorada por sus virtudes gastronómicas; el gallo, o el que podría considerarse rey de los platos de pescado en la Isla: el *cap roig* o cabracho. Sin embargo, en número de capturas y volumen de ingresos, destaca el *jonquillo* o chanquete, un pescado más modesto pero no por ello menos sabroso. También se encuentran ejemplares de boquerón, mero, bonito, caballa, congrio, lubina, bacaladilla, salmonete, dorada, pargo, pez espada, lenguado, rape, raya, rodaballo, jurel, musola, el apreciado gallo de San Pedro o las populares sardinas.

El «cap roig» es uno de los pescados más apreciados y se puede capturar entre abril y septiembre

Si nos referimos a los crustáceos, la lista no es menos sugerente. Estaría encabezada por la conocida gamba roja de Sóller, un verdadero manjar de la costa mallorquina cuyas virtudes y sabor han traspasado nuestras fronteras. Igualmente valorada es la langosta, aunque también se encuentran ejemplares de cigalas tanto en su tipo genérico como en la variedad mallorquina, gambón, quisquilla, gamba blanca, cranca de fonera, cangrejos y cangrejos ermitaños. Todas estas especies son la base de deliciosas recetas. También se pueden comprar en los diferentes mercados varios tipos de moluscos, como el pulpo, el calamar de potera, el calamar arrocero, la sepia, la cañadilla o la pota. Todos estos productos del mar están marcados por la más alta calidad y la garantía para el consumidor de su origen, pero no significarían nada sin el buen hacer a los fogones de las personas que elaboran con ellos los más suculentos platos.

Un mundo de sabor

La gastronomía mallorquina ha sabido aprovechar los recursos que ofrece su mar y desde hace siglos pescados, moluscos y crustáceos han sido ingredientes habituales en los platos, desde las recetas más humildes hasta las más altas creaciones de autor. No

Continúa en la página siguiente»

MARIA 5 BEACH

UNA EXPERIENCIA MULTISENSORIAL FRENTE AL MEDITERRÁNEO



5 espacios **exclusivos** y el primer **Teppanyaki** de Europa al aire libre

Vive y disfruta MALLORCA en Verano

» Viene de la página anterior

está de más comenzar el recorrido por las mil y una posibilidades que ofrecen los frutos del mar con la llampuga. Este pescado tiene una carne blanca, firme, de textura y sabor suave. Una de las recetas más populares es la 'llampuga amb pebres', que combina a la perfección con lo mejor de la huerta mallorquina. Numerosos restaurantes la incluyen en su carta y siempre constituye un gran manjar. No hay que perder de vista otras formas de preparación como sería la llampuga escabechada, la cazuella de llampuga, los fideus de llampuga o la sencilla, aunque no por ello menos sabrosa, llampuga rebozada.

El *cap roig* es otro de los protagonistas. Con un camuflaje perfecto, este pez se oculta en las rocas hasta a 500 metros de profundidad. Su carne es muy sabrosa y es de gran importancia y valor gastronómico. Se puede encontrar al horno o en imaginativas combinaciones con alcacarras, vieiras o hinojo marino. De cualquiera de estas formas es muy recomendable disfrutarlo en los establecimientos que lo ofrecen en su temporada, que va desde abril hasta septiembre.

El gallo de San Pedro es otra delicia para el paladar. En su preparación destaca la receta a la mallor-



Las artes de pesca tradicionales garantizan la conservación de las especies y la frescura y calidad de las capturas.

quina, acompañado de cebolla, tomate, pimientos, acelgas y espinacas, una nueva delicia que une mar y campo. La musola también es protagonista de recetas como las populares *panades*, en forma de guiso con patatas o al ajillo.

Recetas para todos

Si nos referimos a las sardinas, estas siempre son sinónimo de

verano, torrada y diversión. Este sencillo pescado es tan popular que incluso es el centro de un acontecimiento social muy consolidado y participado: la torrada de sardinas que se realiza en el Port d'Alcúdia y que reúne a cientos de personas cada año.

Siguiendo con los crustáceos, es literalmente imposible resistirse a una buena caldereta de lan-

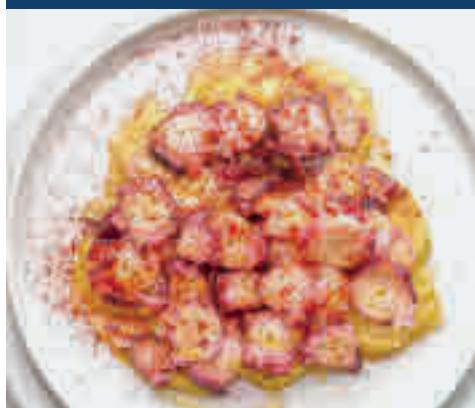
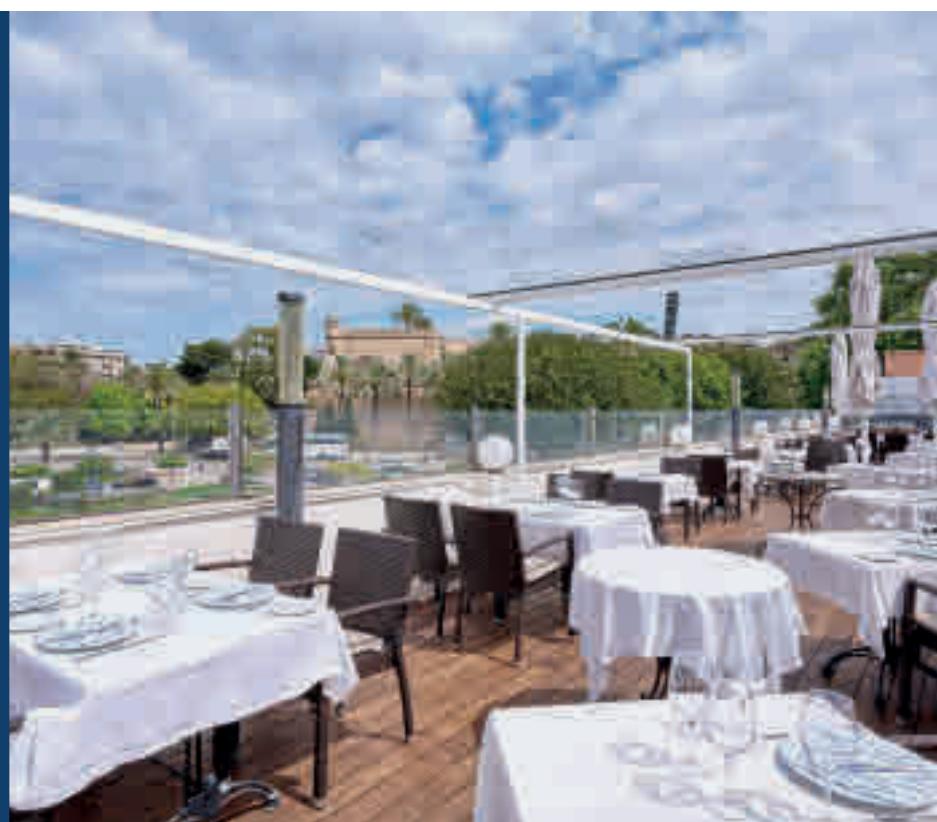


El 'cap roig' es uno de los pescados estrella de la gastronomía mallorquina y se emplea en un gran número de preparaciones.



gosta o a unas gambas de Sóller al ajillo. Nada sabe más a Mediterráneo. Un poco de cada grupo de animales lleva al *frit* de marisco, habitualmente cocinado con gambas, sepia, rape y mejillones y que se pone a la altura del famoso *frit mallorquí* a base de carne.

Cualquiera de los pescados, moluscos y crustáceos puede acompañarse de la manera más sencilla con la ensalada más consumida en Mallorca, el *trampó*. Cebolla, tomate, pimiento y aceite de oliva constituyen una mezcla que garantiza el éxito acompañando a cualquier fruto del mar.



La tradición de comer bien

Cocina abierta de 13h a 22h (Lunes Cerrado)

RESERVAS: 971 721 182 | caneduardo.com  

can'EDUARDO
RESTAURANT

Vive y disfruta MALLORCA en Verano

El placer del helado más natural de la Isla, de la mano de Giovanni L.

El local de esta heladería en el Paseo Marítimo de Palma ofrece la oportunidad de disfrutar de un producto artesanal, con ingredientes locales y con más de 30 sabores

El helado es uno de los símbolos del verano. Sea cual sea su sabor, la estación invita a disfrutarlos y a refrescarse con ellos. Existen muchas ofertas y posibilidades, pero sin duda cuando se habla de paladear una creación de calidad, tenemos que referirnos a Giovanni L., una cadena de heladerías que pone al alcance de los mallorquines la mayor calidad en el rango de los helados artesanales.

La firma tiene cinco locales repartidos por Palma, pero destaca especialmente el último que han puesto en marcha, situado en pleno Paseo Marítimo, en la Avenida Gabriel Roca, número 21. La puesta de largo de este local tuvo lugar el pasado 7 de junio y fue todo un evento, con una excelente acogida por parte de vecinos y visitantes.

Artesanos

En este establecimiento del Paseo Marítimo los aficionados al helado podrán encontrar una variedad de 34 sabores distintos, que se van renovando durante todo el año para que los clientes encuentren siempre nuevas propuestas para sus paladares. De esta forma, durante una misma temporada se pueden llegar a disfrutar de más de 50 sabores diferentes, entre los que no faltan los grandes clásicos y las sorpresas llenas de imaginación de sus artesanos heladeros.

Son estos artesanos heladeros los que desarrollan procesos creativos propios, que se inspiran tanto en las tendencias más actuales como en la exploración de nuevas combinaciones, siempre con el factor diferenciador de las materias primas de la más alta calidad. La elaboración de los productos de Giovanni L. se realiza exclusivamente con ingredientes premium, priorizando las materias



La firma tiene cinco locales en Palma, pero destaca especialmente el último que han puesto en marcha en pleno Paseo Marítimo.



primas de origen local, como pueden ser la naranja de Sóller, la almendra mallorquina y la gran variedad de productos lácteos de nuestros campos. Solo así se pueden ofrecer sabores tan auténticos como naturales.

Sabores únicos

Desde luego en las vitrinas de Giovanni L. nunca faltan los sabores tradicionales como la fresa, la vainilla y el chocolate. Sin embargo, son especialmente populares los helados de pistacho, el de chocolate *dubai* o el de mango-mara-

cuyá. Pero una de las especialidades de la marca es el llamado Spaghetti-Eis, un helado en forma de spaghetti muy solicitado por su originalidad.

Como complementos a esta oferta tan dulce, Giovanni L. ofrece también un amplio surtido de copas, refrescos, café helado, milkshakes y frappés.

Una empresa consolidada

Giovanni L. es una firma fundada en 1961. Desde ese año ha sido un sinónimo de calidad y pasión por el auténtico helado italiano.



Giovanni L.

Dirección Avenida Gabriel Roca, 21. 07014 Palma

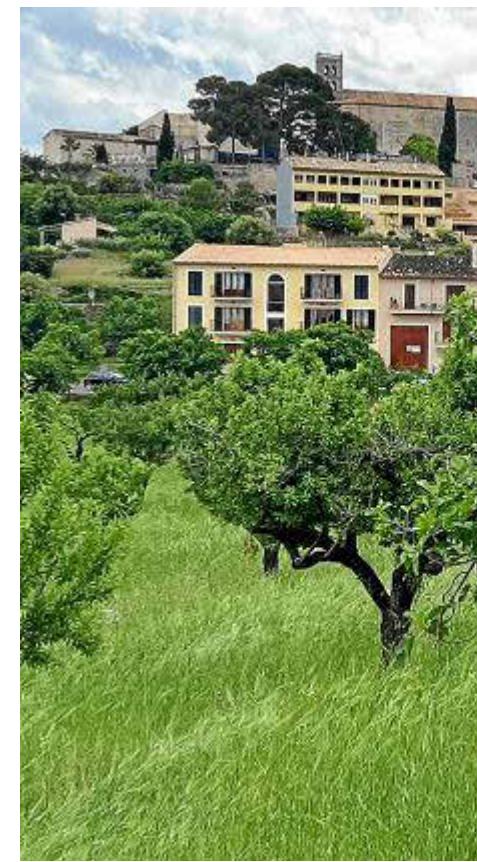
Página web <https://www.giovanni-l.es/>
Mail info@giovannil-spain.com



riencia única, adaptada a su entorno, están, además de en el Paseo Marítimo, en las calles de Jaume II, Olms, en el Mercat de l'Olivar y en la Plaça de la Drassana.

La presencia de la marca se extiende más allá del ámbito de sus cinco locales, participando en numerosos ferias gastronómicas y eventos, que han afianzado su prestigio. No en vano, Giovanni L. ya dispone de más de 500 establecimientos en todo el mundo y produce anualmente la friolera de más de dos millones de litros de helado al año. Sin duda, unas cifras tan sabrosas como refrescantes.

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano



Es cierto que Mallorca es protagonista de la oferta turística del sol y la playa, pero incluso en municipios con playas tan increíbles como esta en Alcúdia, el visitante también cuenta con una gastronomía de altísima calidad.

National Geographic propone siete pueblos para comer bien en Mallorca; **Ultima Hora** te recomienda algunos más...

Estas localidades y su cultura culinaria demuestran que el valor de la Isla no reside solo en el sol y playa

Mallorca, la isla más grande del archipiélago balear, se posiciona no solo como un destino vacacional ideal por sus playas y montañas, sino también como un refugio gastronómico de altura. Así lo afirma la prestigiosa revista *National Geographic*, que también ha revelado una lista de siete pueblos donde probar la mejor oferta culinaria de la Isla.

Sin embargo, es cierto que prácticamente en cualquier municipio de Mallorca se puede disfrutar de buena gastronomía identificativa. Por eso, a estas siete propuestas, **Ultima Hora** añade alguna más, redundando en la idea de que *sa roqueta* es más que sol y playa.

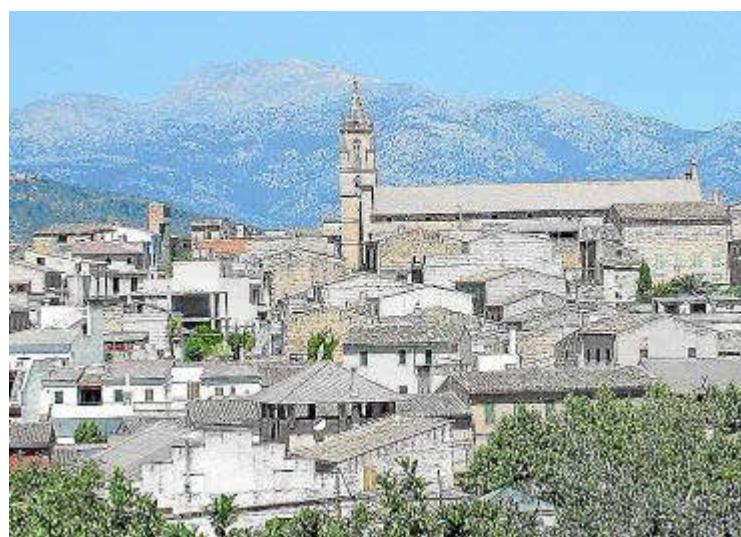
Sóller

Enclavado en la Serra de Tramuntana, Sóller ha cimentado su fama

gracias a la exquisita gamba roja que abunda en sus locales. Aquí la alta cocina se combina con la tradición. Ejemplos de esta dualidad son Béns d'Avall, donde la Estrella Michelin se luce entre platos sofisticados; y Es Canyís, un veterano en el puerto desde los años setenta que continúa deleitando con pescados frescos del día. No son la única opción, el restaurante Randemar presenta una oferta de ocio de 360° en primera línea de mar, en un ambiente donde la comida queda enmarcada por la decoración y la música en directo de Dj's.

Llucmajor

Muy cerca de la capital, Palma, en Llucmajor, el agroturismo se mezcla con el goce culinario. Forn Can Tofolet ofrece algunas de las mejores ensaimadas de la Isla. Por su parte, en el Zoëtry Hotel se



En Llubí, un pueblo del interior de Mallorca, se haya un Sol Repsol.

Es Canyís es un veterano en el puerto Sóller desde los años setenta que continúa deleitando con pescados frescos del día

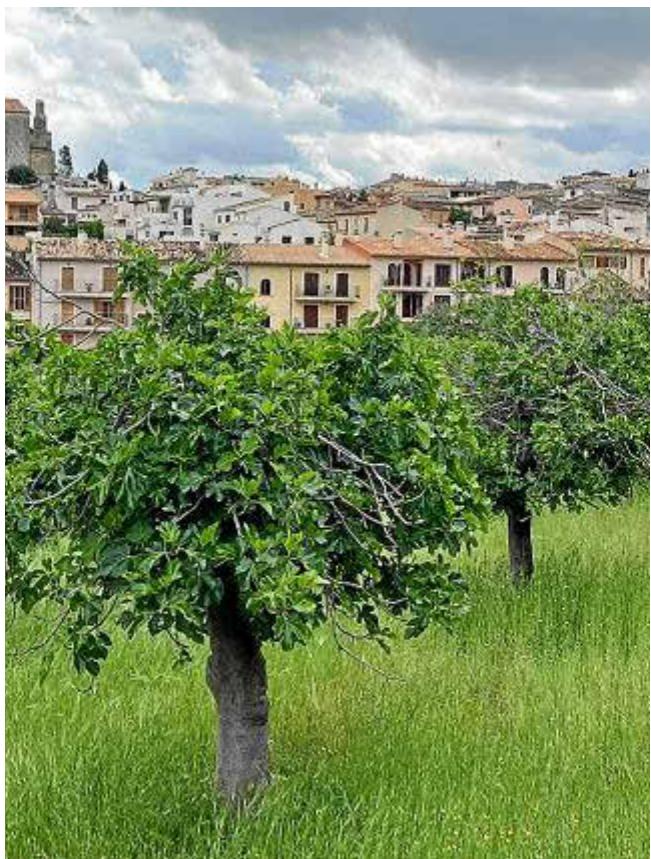
reinterpretan recetas tradicionales combinando ingredientes frescos y raíces mallorquinas.

Pollença

En Pollença, la gastronomía balear resplandece en entornos que van desde el casco urbano hasta el puerto. El hotel El Vicenç



Vive y disfruta MALLORCA en Verano



Caimari y Selva recogen restaurantes que miman mucho su oferta con productos de los alrededores, frescos y de calidad.

de la Mar ofrece experiencias culinarias que ocupan todo el día, desde el desayuno hasta la cena, de la mano del chef Santi Taura. En el restaurante Terra, David Rivas desafía la zona turística con una propuesta innovadora que prioriza la sostenibilidad y el uso de productos locales.

Canyamel

En la costa oriental, Canyamel presenta opciones como Voro, del Cap Vermell Grand Hotel. Es el único restaurante con dos Estrellas Michelin en las Baleares, y en él Álvaro Salazar explora la riqueza de la cocina insular. Cabe señalar que este reconocido hotel también cuenta con Roka, un restaurante de mención por su concepto también presente en distintos lugares del mundo como Emiratos, Reino Unido o Grecia; y que toma como protagonista a la parrilla robata, siempre en el centro de cada Roka, honrando a las tradiciones culinarias centenarias de los pescadores de las aguas costeras del norte de Japón.

Por otro lado, encontramos en Can Simoneta al chef mexicano David Moreno, que fusiona sabores del Mediterráneo y México, ofreciendo una cocina lúdica y excitante.

Selva

Enclavado en el interior de la Isla,

Selva presenta tonos mediterráneos en sus alrededores. En Caimari, Ca Na Toneta, liderado por María Solivellas, es imperdible, con una cocina centrada en el producto local. Por otro lado, en el propio Selva, el restaurante Miceli es un homenaje al entorno local, llevado a cabo cuidadosamente por Marga Coll.

Inca

Inca es la cuna de la ensaimada, uno de los emblemas de la repostería mallorquina. En Forn Sant Francesc estas delicias se elaboran con maestría. Además, Joan Marc y su restaurante son un homenaje a los sabores de la Isla, incluso proponiendo una versión completamente vegetariana de sus menús. En la capital del Raiguer también es común encontrar la gastronomía más tradicional de Mallorca en sus típicos *cellers*, donde las recetas mallorquinas son fieles a generaciones de cocineros y cocineras.

Sóller ha cimentado su fama gracias a la exquisita gamba roja y a restaurantes como Béns d'Avall

Alcúdia

En esta esquina de Mallorca, Alcúdia destaca por sus espectaculares vistas a dos bahías. En la zona de La Victòria se encuentra un restaurante de esos en los que nos sentimos como en casa, se trata del Restaurante Mirador de La Victoria, que complementa su cocina tradicional con productos frescos. Un paseo admirando el Mediterráneo o la pequeña ermita que le da su nombre, redondearán la experiencia del comensal.

Llubí

En este pueblo de interior la esencia de Mallorca se respira desde cualquier ángulo y para saborearla se encuentra Daica, restaurante con un Sol Guía Repsol.



Muro

En pleno bullicio de Playas de Muro se encuentra Fusion 19, que goza de una Estrella Michelin. Allí la comida fusión tiene una nueva perspectiva para el paladar combinando grandes productos locales con la cultura gastronómica de otras partes del mundo.

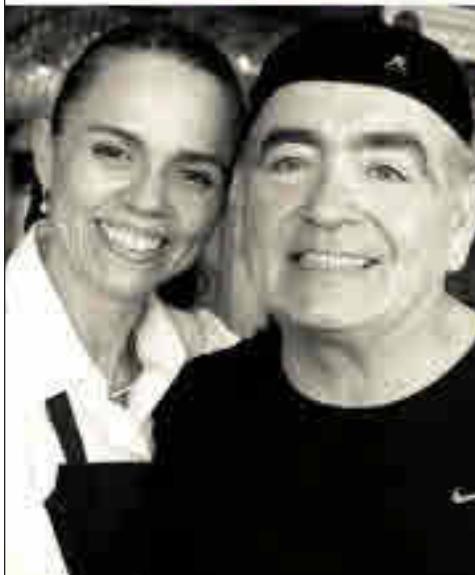
RISTORO

1918
GRUPO GASTRONÓMICO

Locales de calle Fábrica · Santa Catalina
07013 Palma de Mallorca



871 531 372
Calle Fábrica 3
www.enoteca1918.com



971 730 226
Calle Fábrica 2
www.enoteca1918.com



971 905 015 Calle
Fábrica 6
www.biancoerossomallorca.com



971 454 892
Calle Fábrica 17
www.labottegadimichele.com

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

El vino mallorquín, una **historia de amor** entre el sabor y la tradición

El vino es una de las esencias del Mediterráneo y como tal no ha podido menos que estar presente en la Isla desde tiempos inmemoriales. A pesar de numerosas vicisitudes, su presencia ha sido constante y ha forjado el carácter de la tierra

El vino es una de las piezas fundamentales de la gastronomía mallorquina. En torno a este producto surgen recetas y maridajes especiales, aunque también factores de socialización y culturales que marcan las costumbres de un pueblo de hondas raíces mediterráneas.

La Isla tiene actualmente cerca de 2.000 hectáreas de cultivo de uvas y en 2024 se produjeron 53.253 hectolitros de vino, lo que da buena cuenta de la importancia de este producto para los consumidores y su valor en las mesas, tanto dentro como fuera de Mallorca.

Este volumen de producción, superior en un 4 % al del año 2023, no es más que la culminación de muchos siglos de presencia de la viticultura en nuestro territorio, una relación que ha tenido momentos buenos y malos, como en toda buena relación.



**RESTAURANT
ES REVELLAR
(CAMPOS)**

Tu nuevo rincón secreto en Mallorca.
Un restaurante con más de 30.000 m² de jardines
y arte al aire libre.

Un refugio idílico, sólo para adultos.

Información y reservas:
WhatsApp: 691582316
@restauranteesrevellar

Ver Carta

ES REVELLAR

Sa Cabana

Descubre el alma de nuestros vinos en una experiencia única entre viñedos

Te esperamos en Sa Cabana para que recorras nuestros viñedos en una visita guiada que te llevará al corazón de nuestra finca.

Al finalizar, disfrutarás de una cata especial con cuatro de nuestras referencias más representativas. Una oportunidad perfecta para saborear la esencia del paisaje mallorquín en cada copa.

S/C Camí de Pou des Torrent s/n. Polígono 2, Parcelas 5 y 6. 07350. Binissalem. Mallorca
Tel. +34 650 800 080 · info@bodegasacabana.com

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

La Isla tiene actualmente cerca de 2.000 hectáreas de cultivo de uvas.



Primeros indicios

En el siglo VII antes de nuestra era ya se tienen diversas constancias arqueológicas de la presencia del vino en Mallorca. Diversos recipientes se han encontrado en yacimientos de la época que evocan el comercio de esta bebida y su consumo. Los colonos fenicios se habían establecido en Eivissa y desde allí distribuían la bebida al resto de las Islas.

No obstante, no fue hasta la ocupación romana, encabezada por Quinto Cecilio Metelo hacia el 123 antes de Cristo, cuando el cultivo de la viña se establece en nuestros campos. Posteriormente, en plena expansión del cristianismo, el vino cobra un especial protagonismo, que incluso el historiador Cayo Plinio el Viejo llegó a destacar, comparando en uno de sus escritos los caldos baleares con «los mejores de Italia».

Con el inicio de la dominación árabe, a comienzos del siglo X, el vino sigue consumiéndose a pesar de las restricciones en este sentido impuestas por las costumbres coránicas. Incluso el cultivo de las vides se vio muy beneficiado de los numerosos avances técnicos que los musulmanes introdujeron en las tareas agrícolas. Binissalem, Felanitx y parte de la Serra de Tramuntana eran ya entonces las



Las bodegas mallorquinas mantienen unos altos estándares de calidad que han hecho de nuestros vinos una referencia tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

zonas más destacadas, un predominio geográfico que ha llegado hasta nuestros días.

Reconquista

Una vez devueltas las tierras mallorquinas al reino cristiano por Jaume I en 1229, el sistema de producción de vino pasa a depender de la concesión de licencias por el propio rey. En esos años el vino vivió una época floreciente al liberarse por fin de

La presencia árabe en Mallorca desde el siglo X benefició al cultivo de las vides con numerosos avances técnicos

la prohibición religiosa, pero al tiempo manteniendo las invaluables mejoras tecnológicas del Islam. Este esplendor llevó a que

el vino se convirtiera desde el siglo XIV en una de las principales actividades económicas, llegando a desarrollarse un importante comercio marítimo que exportaba una buena parte de la producción, tanto a la Península como a otros países.

Sin embargo, este panorama se complicó con la llegada del siglo XIX y el encadenamiento de tres

Continúa en la página siguiente ▶

Licors Moyà, llenando el verano de sabor

La centenaria empresa de bebidas ubicada en Artà brinda la posibilidad de disfrutar de algunos de los mejores y más auténticos licores, elaborados con las mejores materias primas y métodos artesanales

Con 135 años de historia desde Artà, Licors Moyà es una empresa que ha sabido mantener viva la esencia de la tradición licorera balear. La destilería familiar ha sido un referente en la elaboración artesanal de licores con indicación geográfica protegida como las Hierbas de Mallorca o Palo de Mallorca entre otras elaboraciones, que reflejan el carácter y los sabores de la Isla.

Licors Moyà es un custodio de la cultura gastronómica de Mallorca que a lo largo de los años ha perfeccionado recetas ancestrales, con ingredientes locales de primera calidad y procesos de elaboración que respetan los ritmos de la naturaleza para obtener licores de inigualable sabor y aroma. Su compromiso con la autenticidad y la excelencia les ha permitido consolidarse como una de las empresas licoreras más respetadas de las Illes Balears y se proyecta en la innovación y el respeto al medio ambiente, desde su nuevo centro logístico eficiente energéticamente, que usa energías renovables y utiliza nuevas tecnologías para la optimización del trabajo.



Como se observa en esta imagen, Licors Moyà incluye muchas de las bebidas más populares y tradicionales que se pueden disfrutar en las Illes Balears. Foto: LICORS MOYÀ

Con la llegada del verano, Licors Moyà invita a disfrutar sus productos tanto solos como en

cócteles. Destacan además dos nuevas propuestas, el Gin Baleàric N°5, elaborado con una cui-

dada selección de botánicos autóctonos, distinguido por su equilibrio y complejidad aromáti-

Licors Moyà

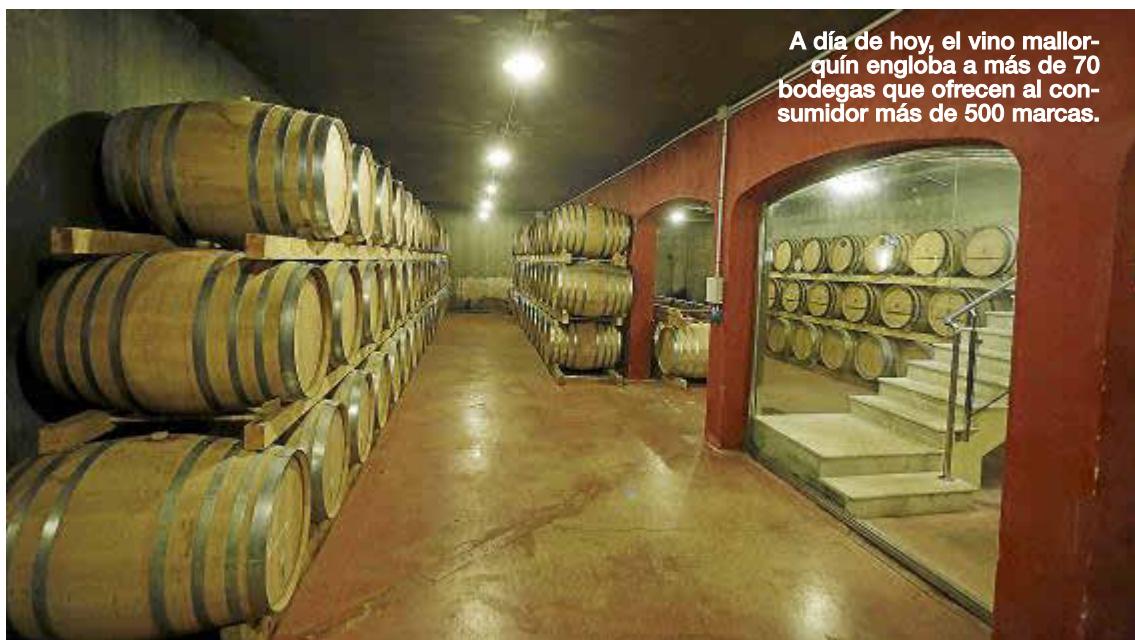
Dirección Carrer 31 de Març, 11
07570 Artà, Mallorca
Correo electrónico
moya@moya.es
Teléfono 971 836 038



Entre su extensa variedad destacan dos novedades de alta calidad, Gin Balearic N°5 y Vermut Rumbo

ca; y el Vermut Rumbo, elaborado con una base de vinos cuidadosamente seleccionados y una infusión de hierbas aromáticas y especias; es una verdadera joya para los amantes del aperitivo tradicional.

Vive y disfruta MALLORCA en Verano



A día de hoy, el vino mallorquín engloba a más de 70 bodegas que ofrecen al consumidor más de 500 marcas.

» Viene de la página anterior

plagas que supusieron un golpe casi mortal para la industria.

El azote de las plagas

Primero el pulgón y luego el *oidium* marcaron la primera mitad de este siglo. La superficie cultivada disminuyó rápidamente, aunque en el horizonte ya se divisaba la verdadera bestia negra del vino mallorquín. Hacia 1860 la *filoxera* comenzó a afectar a los

campos franceses. El país, productor a escala mundial, fijó sus esperanzas en el campo mallorquín, que se recuperaba ya de las anteriores plagas. La demanda de fruta, mostos y vinos fue enorme y llevó a un periodo de máximo esplendor en Mallorca.

Se producía en tal cantidad para enviar a los vinateros franceses que incluso se crearon a propósito compañías de transporte marítimo. Pero la *filoxera* exhibió un completo desprecio por las fronte-

ras y en 1891 la plaga llegó a la Isla. La rápida capacidad de reproducción del insecto parásito fue letal y el cultivo de la viña quedó devastado. Lo poco que resistió no daba para cubrir ni tan siquiera la demanda interior y se comenzó a exportar vino de otros lugares. A este desolador panorama se unió el que muchos agricultores decidieron cambiar la viña por el almendro como medio de subsistencia.

La vicisitudes del vino en Mallorca no habían terminado ni

Caldos marcados por autenticidad

A lo largo de la historia la tierra mallorquina ha dado al mundo muchas variedades de uvas con diversas peculiaridades, pero todas ellas de gran interés. Algunas han resistido el paso del tiempo y se han mantenido de forma más o menos constante en producción, pero otras han sufrido altibajos o directamente han estado al borde de la desaparición.

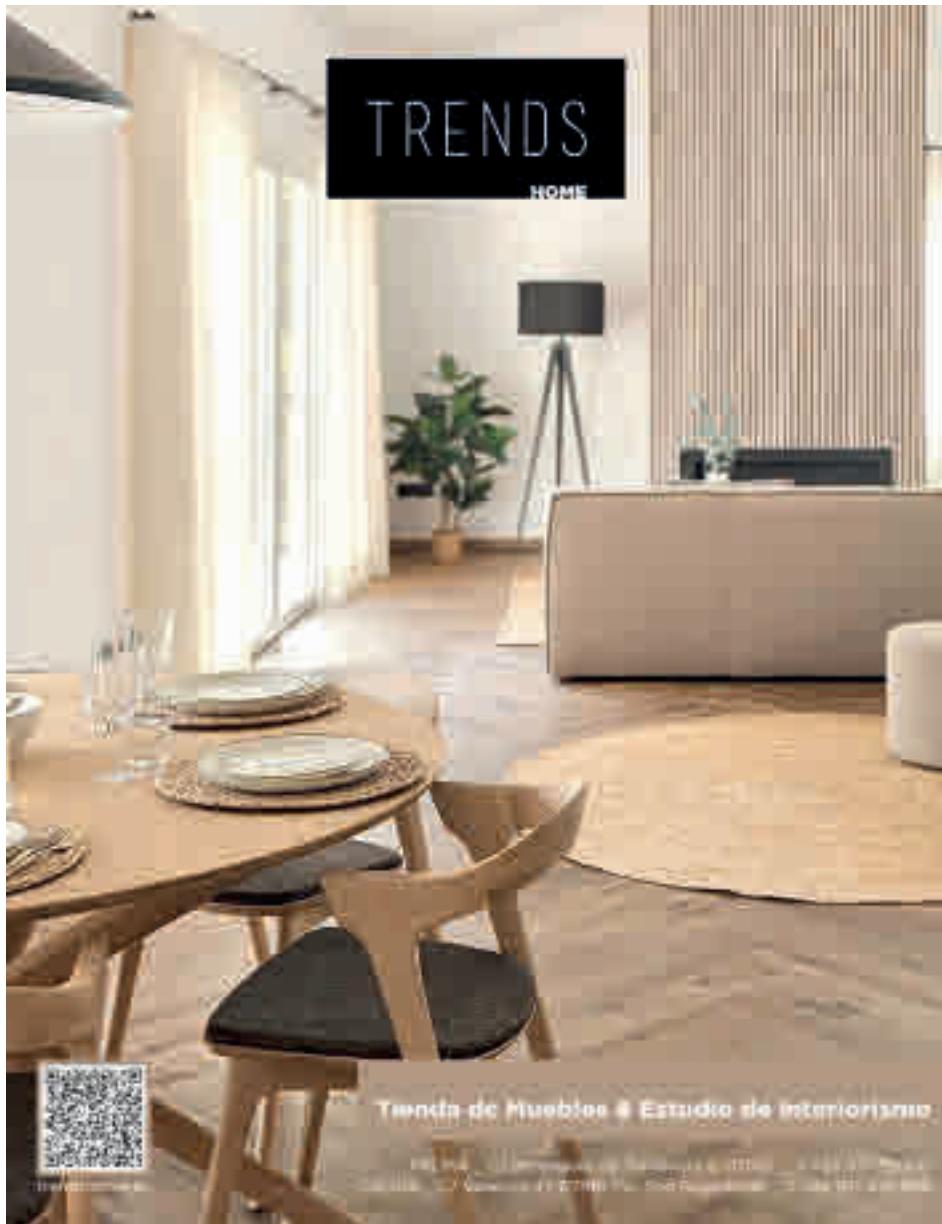
En los últimos años, diversos productores, amantes tanto del vino como de la cultura agrícola, han desarrollado trabajos para recuperar algunas de esas variedades autóctonas. Casos emblemáticos han sido, por ejemplo, Giró Ros, Gorgollasa, Prensal o Malvasía, en el caso de las uvas blancas; Callet, Manto Negro y Fogoneu en cuanto a las negras. Todas ellas, al tratarse de variedades propias de una isla, aportan peculiaridades únicas que desarrollan los vinos con ellas producidos hacia terrenos a los que otros no pueden llegar.

mucho menos. El siglo XX comenzó con una lenta recuperación de las superficies dedicadas al cultivo de la vid, pero diversos acontecimientos sociales y políticos siguieron siendo decisivos. El primero de ellos fue el estallido de la Guerra Civil, que impuso la necesidad de otros productos del campo más perentorios.

Vinos para todos los gustos

Tras la difícil posguerra, el estallido de la industria turística motivó que muchos terrenos dejaran de ser agrícolas y se dedicaran a infraestructuras relacionadas con este negocio floreciente. Aún así, la influencia de los visitantes, que cada vez más buscaban productos típicos de la tierra, y la tendencia general a valorar la enología como un bien cultural, dieron como resultado un lento pero firme crecimiento de las bodegas locales.

A día de hoy el vino mallorquín, con sus dos denominaciones de origen, Pla i Llevant y Binissalem, y las indicaciones geográficas Vi de la Terra y Vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord, engloban a más de 70 bodegas que ofrecen al consumidor más de 500 marcas. Gracias a ello, el enoturismo es uno de los principales puentes del turismo sostenible, indiscutible factor de futuro para la Isla.



Tienda de Muebles • Estudio de interiorismo



Polígono Industrial Marratxí C/ Licorers, 12, Marratxí • 971 604 488

Vive y disfruta **MALLORCA** en Verano

GPRO Valparaíso Palace & Spa es un hotel urbano de Palma que se presenta como un auténtico oasis dentro de la monotonía del día a día; además está disponible para sus clientes todo el año, una característica que les lleva a comprometerse con unos estándares de calidad muy minuciosos y sin bajar la guardia. Para conseguirlo, se adaptan a cada temporada del año. Por ejemplo, ahora, en primavera y verano, sus espacios al aire libre se convierten en los protagonistas: sus jardines y piscinas son verdaderamente únicos en Ciutat. De igual forma, la gastronomía también se adapta hacia un estilo ligero y refrescante, sobre todo en el Dao Pool Restaurant.

Lujo

El lujo es un concepto que define a GPRO Valparaíso Palace & Spa con propuestas capaces de convertir la estancia en memorable para sus clientes. No hay más que descubrir su spa: «santuario de tranquilidad», lo llaman; con tratamientos de belleza y bienestar. Además, sus piscinas exteriores, con exuberantes jardines como telón de fondo y vistas a la bahía de Palma, lugares que pueden disfrutar los clientes alojados y también los residentes de la Isla mediante sus famosos DayPass.

Los jardines y piscinas exteriores son marca del hotel.



No se puede hablar de hotel sin mencionar sus habitaciones. GPRO Valparaíso Palace & Spa destaca las Deluxe y Supreme, por su decoración elegante y vistas al mar. O las espaciosas Demi Suites,

con decoración vanguardista. Y para aquellos que desean lo último en lujo: las Suites The Royal, ubicadas en la séptima planta, con terraza con jacuzzi privado y vistas panorámicas a la bahía de Palma.

na y productos frescos y de proximidad. Notables son los arroces, los platos de pescados y mariscos frescos y directos de la lonja, elaborados en horno Josper que les da un toque sabroso y exclusivo. Los cócteles refrescantes, así como una carta muy especial que podrá disfrutar sin moverse de la tumbona, son otros de los atractivos para el huésped. Además, un atento personal siempre está disponible para asegurar que no falte nada.

GPRO Valparaíso

Dirección C/ de Francesc Vidal i Sureda, 23, Ponent, Palma.

Correo electrónico valparaíso@gprovalparaíso.com

Teléfono 871 219 915

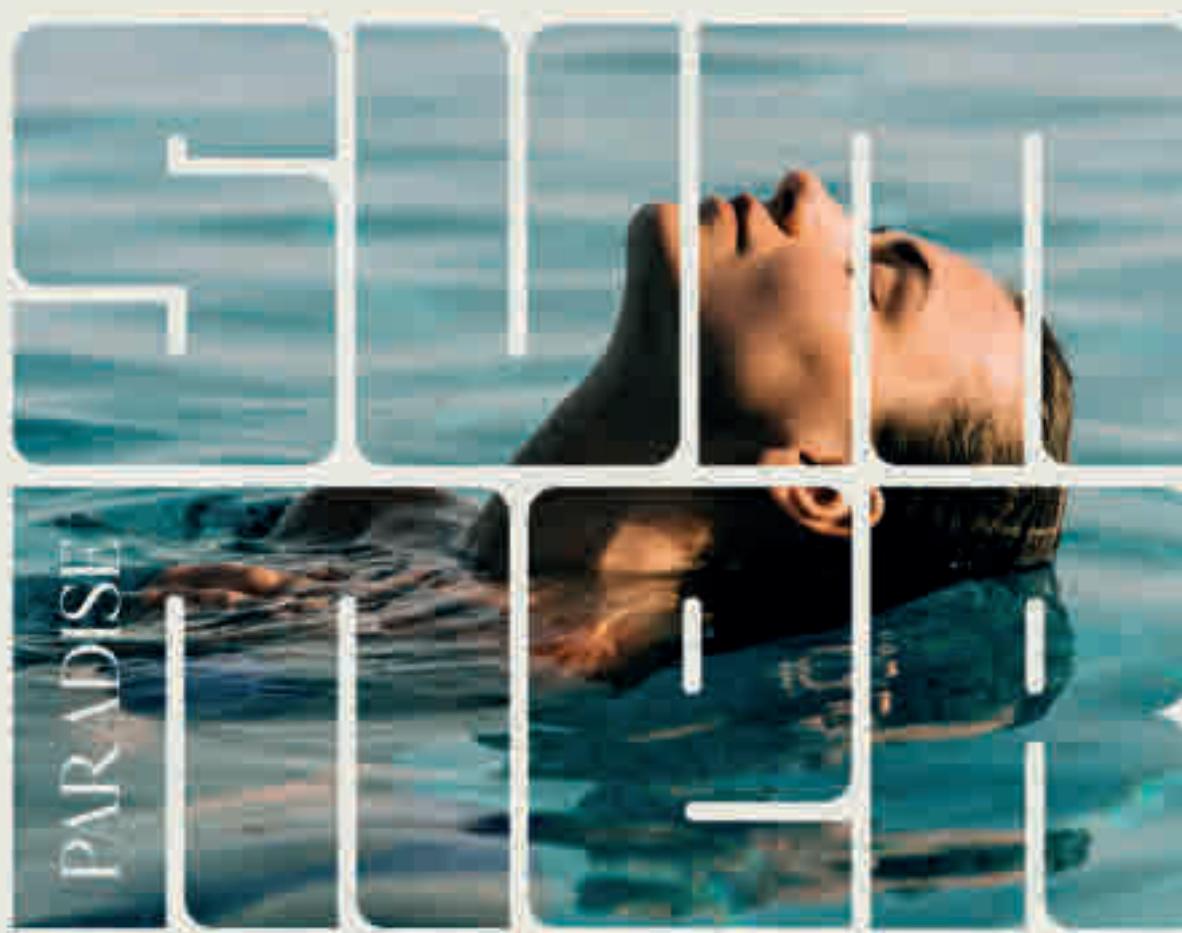


Con los famosos
DayPass del hotel se
puede disfrutar durante
un día de sus lujosas
habitaciones y servicios

Volviendo a la gastronomía, esta se adapta a la época del año, con platos de esencia mallorqui-

Sostenibilidad

En GPRO Valparaíso Palace & Spa la sostenibilidad es una prioridad fundamental. El objetivo constante es reducir su impacto ambiental a la vez que brindan una experiencia de lujo. El consumo de productos de proximidad, la implementación de sistemas de eficiencia energética, la separación y reciclaje de residuos, sistemas de ahorro de agua y la colaboración con organizaciones locales y globales que promueven la sostenibilidad, así como el esfuerzo por obtener certificaciones ecológicas que avalen su compromiso con el medio ambiente, son varias de las medidas del hotel palmesano para lograr una estancia lujosa y que, a su vez, respete y proteja el entorno natural.



GASTRO - PISCINA - COCTEL
El plan perfecto en Mallorca

SWIFT MORNING

Desayuno Buffet (08.30h a 11h)

Uso de piscina (hasta 18h)

Tumbona y toalla

Botella de agua 1/2 litro

GOODS & BUBBLES

Uso de piscina (hasta 18h)

Tumbona y toalla

Botella de agua 1/2 litro

1/2 Bot. de champagne Louis Roederer

Tapa y Macarons

TASTY TEMPTATIONS

Uso de piscina (hasta 18h)

Tumbona y toalla

Botella de agua 1/2 litro

Menú de almuerzo en Bistro incluyendo 1 bebida (copa de vino o refresco o cerveza)

DAO POOL TIME

Uso de piscina (hasta 18h)

Tumbona y toalla

Botella de agua 1/2 litro

Menú especial Josper en DAO incluyendo 1 bebida (copa de vino o refresco o cerveza)



GPRO

VALPARAÍSO PALACE & SPA
TEL. 971 219 915 | 971 219 916

134 971 401 712

valparaíso@valparaiso.com | www.gprovalparaiso.com

Vive y disfruta MALLORCA en Verano

Las Illes Balears son mucho más que un destino turístico de aguas turquesas y calas escondidas. También son un laboratorio creativo donde la moda nace como una forma de identidad, de memoria y de diálogo con la naturaleza. En este archipiélago, cada isla ha desarrollado un lenguaje estético propio, una manera particular de vestir que nace del clima, la tradición, la historia compartida y también del presente, cada vez más marcado por la sostenibilidad y la innovación artesanal.

Mallorca

Aquí, la moda actúa como un puente entre generaciones. No se trata solo de recuperar lo tradicional, sino de activarlo desde el presente, dotarlo de nuevas lecturas sin desvirtuar su significado original. La tela de *llengües mallorquines* es un buen ejemplo de ello. Este tejido ha dejado de ser un elemento decorativo del ámbito doméstico para convertirse en un ícono rediseñado. Hoy se utiliza en colecciones cápsula, en colaboraciones con marcas de diseño, en productos textiles funcionales que dialogan con la vida urbana y con la estética contemporánea.

La abarca lleva años en auge y ha logrado sobrevivir a las fluctuaciones de la moda

La atención a los materiales naturales es otro rasgo distintivo. El palmito, trabajado con precisión por artesanos locales, se convierte en materia prima para sombreros, bolsos y objetos que encuentran su sitio tanto en los mercados tradicionales como en ferias de diseño europeo. Lo mismo ocurre con el esparto, el yute o el cáñamo, cuyas propiedades de resistencia y transpirabilidad los convierten en aliados ideales para la fabricación de alpargatas. Este tipo de calzado, adaptado al entorno y a las dinámicas de la vida isleña, encarna una sostenibilidad que no es una consigna,



Colores, texturas y mucha tradición: la moda que define a cada Isla balear

Baleares cuenta con un estilo propio que se manifiesta en su moda. Cada isla refleja una armoniosa fusión entre la tradición local, el clima mediterráneo y la influencia de diversas culturas que han dejado su huella a lo largo de la historia

sino una práctica habitual.

Mallorca integra en su ecosistema de moda una tensión productiva muy interesante: la convivencia entre lo urbano y lo rural, entre los códigos del turismo internacional y la vida cotidiana insular. Esto genera una moda versátil, con prendas que pueden

adaptarse a distintos escenarios sin perder su identidad. Estampados arriesgados, cortes amplios, tejidos nobles y colaboraciones con diseñadores consolidan Mallorca como un nodo creativo que no solo produce moda, sino que también genera discurso en torno a ella.

Menorca

Si en Mallorca se da una lectura expansiva del patrimonio textil, aquí prima la depuración, la contención, el diseño silencioso. La moda menorquina se caracteriza por su pragmatismo sofisticado, ya que no necesita artificios porque su fuerza reside en la cohe-

rencia de las formas, en la pureza de los materiales y en la funcionalidad. Las prendas suelen construirse con tejidos naturales, como el lino y el algodón de gramo medio, que permiten libertad de movimiento, ventilación y durabilidad. Su pieza insignia, la abarca, sintetiza esta filosofía.

PORTOPÍ
where summer...

is lasted

is styled

is lived

MORE INFORMATION

ZARA MANGO Massimo Dutti H&M

Carrefour Müller Lacoste BIMBA Y LOLA M

Vive y disfruta MALLORCA en Verano

Nacida de la necesidad, como calzado resistente para el trabajo agrícola, ha sido elevada a objeto de diseño gracias al impulso de empresas locales que han entendido que innovación y tradición no son términos opuestos. Hoy, las abarcas combinan cuero de curtición vegetal, suelas recicladas y propuestas cromáticas amplias sin renunciar a su carácter identitario. Más que un producto de moda, es un ejemplo de economía circular y diseño contextualizado. Los tonos predominantes, blanco roto, tierra, azul marino, verde oliva, no son caprichosos; reflejan las texturas visuales del paisaje, del litoral y del campo.

Ibiza

Es un ecosistema totalmente distinto. Aquí, la moda es también una herramienta de expresión individual, un escenario en el que conviven influencias internacionales, referentes contraculturales y una visión desprejuiciada del vestir. El estilo Adlib, nacido en los años 70 bajo la influencia de la estética *hippie*, es el eje vertebrador de esta identidad. Su apuesta por la libertad formal, los tejidos naturales y las siluetas amplias sigue teniendo plena vigencia, especialmente en colecciones que priorizan lo artesanal



El estilo bohemio de Formentera se caracteriza por prendas fluidas, cómodas y de líneas sencillas.

En Formentera, la moda se centra en prendas cómodas, ligeras y con líneas sencillas y tejidos naturales

y la producción local. Sin embargo, Ibiza no se limita al Adlib. En las últimas décadas, la Isla ha sido también un polo de atracción para diseñadores experimentales, marcas sostenibles y firmas que trabajan desde una lógica híbrida entre lo artesanal y lo

digital. La moda ibicenca incorpora referencias boho, rave, étnicas y minimalistas, en una mezcla que refleja la heterogeneidad de quienes habitan y transitan la Isla.

El blanco, omnipresente, actúa como un lenguaje común que da cohesión a la diversidad. Pero incluso este color es objeto de reinterpretación: se tiñe con pigmentos naturales, se mezcla con bordados tonales o se construye a partir de tejidos reciclados.

En Ibiza, vestir es también una forma de posicionarse frente a lo establecido: no hay rigidez, no hay código único, sino una apertura continua al juego entre cuerpo, contexto y diseño.



Formentera

La isla más pequeña del archipiélago propone una moda sin ruido, centrada en la comodidad, la calidad material y la coherencia con el entorno. La estética predominante responde a una lógica bohemia pero sin exceso con kafanes, pantalones anchos, vestidos sin estructura y tejidos que respiran. El lino lavado, el algodón orgánico y la seda natural conforman la base textil sobre la que se construyen prendas duraderas y multifuncionales. Los accesorios, como collares de conchas, pulseras de cuero trenzado o bolsos tejidos con fibras naturales, funcionan como extensiones del paisaje.



la vila
CENTRO COMERCIAL
MAGALUF, CALVIÀ

Supermercado, Restaurante, Cafeterías, Tiendas de ropa y calzado, muebles, gimnasio y muchos servicios más...



WWW.LAVILACC.COM

UBICADO ENFRENTE DE LA CASA DE KATMANDÚ

MAGALUF

BE RESPONSIBLE

MAGALUF FOR ALL



Sustainable
Balearic Islands



Govern de les
Illes Balears

