

Ultima Hora

Domingo, 30 de noviembre de 2025



PROPUESTAS
TOP
PARA
NAVIDAD



Índice

05 CHURRERÍA GABRI'S
Celebra las Fiestas con porras

06 GASTRONOMÍA
Pequeños placeres en sencillos bocados

07 GPRO VALPARAÍSO PALACE & SPA
Una gala a la altura de la noche más especial del año



08 GASTRONOMÍA
Menús degustación para todos

10 GASTRONOMÍA
¿A quién no le gustan unos buenos preliminares?



11 FLOR DE SAL D'ES TRENC
Esencia de Mallorca en un producto gourmet de reconocimiento internacional

12 GASTRONOMÍA
La tentación más saludable

14 GASTRONOMÍA
Un tesoro gastronómico con propiedades únicas



18 OCIO
¿Un buen plan? Sin duda, el cine que te espera en el mes de diciembre

19 MALLORCA FASHION OUTLET
La Navidad vuelve a brillar

20 OCIO
Mallorca ensalza las Fiestas con sus mercadillos de Navidad



20 FUMIDECO
Un regalo ideal para una fiestas con calor de hogar



Diseño y maquetación
Dpto. Especiales y Suplementos

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

Fotos
T. Ayuga, P. Pellicer, 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.

EMPRESAS COLABORADORAS

Balneario Illetas, La Bottega di Michele, GPRO Valparaíso Palace & Spa, Nicolàs Joyeros, Licors Moyà, Flor Sal d'Es Trenc, Grupo Túnel, Can Bordoy, La Fornarina, Comercial Vera, Matias i Miquel Nou, Mon Port Hotel & Spa, Mallorca Fashion Outlet, Fumideco, Mallorca Meeting Room, Grupo Balear Oil, Bodegas Vi Rei, Joyería Szwarc, Clínica dental Estanislao Planas, Xino's, Trends Home, Kids Home, Cata-vinos, Genser Facility Services, Hotel Es Príncep.



21 MALLORCA MEETING ROOM
Salas de reuniones diseñadas para la eficiencia



22 OCIO
'Road Trip' por la costa norte de Mallorca

24 REGALOS
Regalar memoria en papel



25 JOYERÍA SZWARC
La exclusividad transciende generaciones

26 REGALOS Y MODA
Estas fiestas: dramatismo y sofisticación

30 REGALOS
El Elfo travieso de Navidad, el personaje que se ha colado en nuestras tradiciones

Propuestas TOP para NAVIDAD



Salir a cenar es **todo un placer** cuando la mesa se convierte en un destino único

Restaurantes en toda Mallorca, y muchos hoteles abiertos en invierno, ofrecen su gastronomía para vivir una experiencia única que se convierta, además, en el regalo perfecto para estas Fiestas de celebración

Un de los regalos más apreciados en cualquier época del año es salir fuera de casa a comer o a cenar. Normalmente en compañía de amigos, compañeros, pareja... Ir a un restaurante sin motivo de celebración aparente es, sin duda, un capricho. ¿Pero qué buscamos cuando decidimos darnos este capricho?

Lo primero de todo es buena comida, que esté elaborada con profesionalidad, desde la calidad, la importancia del respeto al producto, desde el sabor y la estética. Valorando también recetas que se salen de lo común y más preparado en casa. Además, se busca vivir una experiencia agradable, cómoda, que nos aleje de la monotonía diaria y de nuestra cocina. Esta experiencia debe incluir, por lo general, un ambiente relajado y una decoración atractiva, es decir una atmósfera ideal para quien la disfruta.

El servicio es otro aspecto importante y muy a tener en cuenta. Eficiente, atento, educado y amable con las características más valoradas por los comensales en los comentarios de cualquier restaurante. Y si, además, consiguen ofrecer recomendaciones acertadas sobre la carta, el éxito está asegurado.

Salir a comer o a cenar fuera de casa no es solo un capricho para saciar el hambre o las ganas de romper con la rutina. También es una forma de socializar, de conversar, compartir momento y celebrar.



La amabilidad en el servicio, las recomendaciones y las ofertas para veganos, son algunas de las características más valoradas por los clientes de restaurantes.

Acudir a restaurantes no es solo un capricho para saciar el hambre, también es una forma de socializar

La creatividad y la originalidad también son conceptos que redondean el cenar o comer fuera de casa

Asimismo, se busca una buena relación calidad-precio. Este aspecto también ocupa gran parte de los comentarios de un restaurante. Así como la variedad de opciones, y no nos referimos solo a si hay distintos tipos de carnes y pescado. No, es más bien la variedad de opciones dietéticas como platos vegetarianos, veganos, sin gluten, etc.

La creatividad y la originalidad también son conceptos que pueden redondear cenar en un restaurante.

Oferta en Mallorca

A continuación recomendamos algunos de los restaurantes a los que ir durante este mes de diciembre y que se distribuyen a lo largo de una interesante lista de propuestas gastronómicas en las próximas líneas.

Empecemos con **Balneario Illetas**. Este beach club se aleja estas fechas de su concepto más playero para ofrecer una carta en su bonito interior admirando las vi-

Continúa en la página siguiente»



» Viene de la página anterior

Balneario Illetas

Dirección

Paseo Illetes, 52A. Calvià



Correo electrónico

reservas@balnearioilletas.com

Teléfono

971 40 10 31



La Bottega di Michele

Dirección

Calle Fábrica, 17. Palma



Instagram

@labottegadimichele

Teléfono

971 45 48 92



Can Matías i Miquel Nou

Dirección

Carretera de Manacor, 279. Palma



Instagram

@canmatiasimiquelnou

Teléfono

971 42 73 20

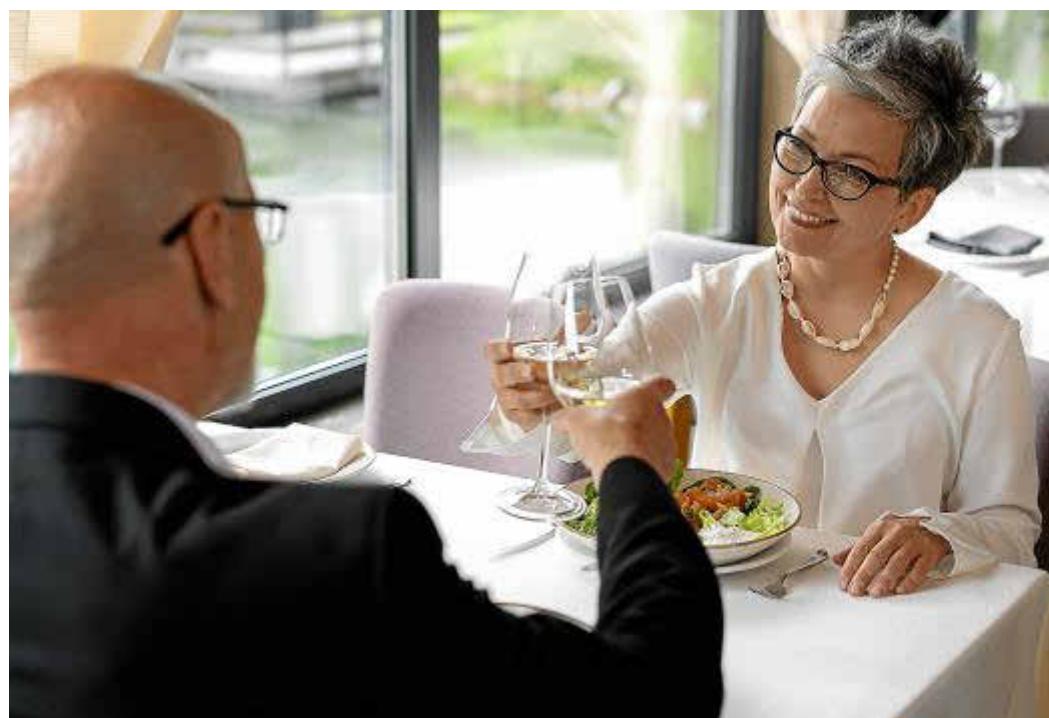


tas en las que se encuentra ubicado. Muy cerca de Palma, el ocio y el relax frente a un Mediterráneo más bravo sigue siendo el atractivo de este restaurante abierto todo el año con cocina mediterránea, música y cócteles.

La cocina italiana cuenta con muchos fans en todo el mundo, y Mallorca no es una excepción. Diciembre también ofrece los servicios y la carta de **La Bottega di Michele**, ubicado en Palma y especializado en una cocina de autor que busca mezclar la cocina más tradicional italiana con algunas vanguardias gastronómicas, ofreciendo una experiencia culinaria que no se olvida de incorporar en sus platos productos frescos de alta calidad.

Can Matías i Miquel Nou es la elección perfecta para aquellos que busquen una gastronomía más casera y en formato buffet. Se trata de otro de los grandes restaurantes de Palma, y en su buffet libre se encuentra desde variedad de ensaladas y postres, hasta platos españoles de varios tipos. Destacan sus menús especiales para grupos y empresas y sus opciones para vegetarianos y veganos.

Otra de las opciones muy bienvenida es la de disfrutar de los restaurantes que ofrecen muchos hoteles. En vez de disfrutar de su estancia, muchos residentes optan por relajarse en sus magníficos restaurantes. Pongamos como ejemplo **Mon Port Hotel & Spa**. Este hotel 4 estrellas de Andratx ofrece al público general la posibilidad de



Muchos hoteles también ofrecen sus restaurantes al público general, una fantástica oportunidad de disfrutar de estos establecimientos y su gastronomía.

Para aquellos a los que no les gusta tanto salir de casa siempre podrá optar por la comida preparada para llevar

visitar su restaurante basado en la cocina mediterránea. Además, sus servicios de cafetería y piano-bar son un complemento perfecto de una tarde cualquiera de diciembre.

En el rango de los hoteles no podemos olvidar a **Es Príncep**. Este hotel de 5 estrellas tiene varias ofertas de lo más intere-

Balneario Illetas abierto de jueves a domingo mediodía

Tel. 971 401 031 · www.balnearioilletas.com
Passeig Illetes, 52A. Calvià

NUEVA
CARTA DE
INVIERNO

balnearioilletas

Propuestas TOP para NAVIDAD

Mon Port Hotel & Spa

Dirección
Cala d'Egos, Finca la Noria. Port d'Andratx
Correo electrónico
info@hotelmonport.com
Teléfono 971 23 86 23



La Fornarina

Dirección
Calle Caputxins, 4. Palma
Correo electrónico
laifornarina@laifornarina.com
Teléfono 971 71 10 50



Es Príncep

Dirección
Calle Bala Roja, 1. Palma
Correo electrónico
bondia@esprincep.com
Teléfono 971 72 00 00



Churrería Gabri's

Dirección
Calle Francesc Martí i Mora 8, Palma
Correo electrónico
Churrerriagabris@gmail.com
Teléfono 669 82 33 44



santes. Empezando por Zaranda, su restaurante capitaneado por el galardonado chef Fernando Pérez Arellano y donde se podrá disfrutar de sabores locales. También cuentan con Es Príncep Rooftop, donde degustar un picoteo que se vuelve fascinante por las vistas a la bahía y el casco antiguo de Palma. Y por último, el Gremium Bistrot&Coctails, donde tomarse un cóctel es mucho más que una experiencia gastronómica.

Pero si, por otro lado, lo tuyo es comer en casa pero disfrutar del placer de que te lo den todo hecho... Entonces te proponemos **La Fornarina**, un establecimiento de comida para llevar especializado en platos mediterráneos y caseros. También en Palma, el cliente podrá optar entre varios entrantes, ensaladas, platos principales y postres. Una oferta variada y saludable donde la comida será la protagonista de las reuniones familiares en casa.



A la izquierda, el matrimonio Purcelea y su hija Silvia en medio. Arriba, las porras de Gabri's.

Celebra las Fiestas con porras

Churrería Gabri's abre todos los festivos para servir su exquisito chocolate con churros y porras

Plaza Madrid de Palma cuenta con un lugar muy goloso: Churrería Gabri's que, a través de su encantadora propietaria, Raluca Purcelea y su marido Constantín Purcelea, han logrado ganarse al barrio y más allá de este, con sus porras, churros y chocolate.

Poco más de un año abiertos y ya cuentan con una clientela fiel que les visita a diario, ya sea para desayunar, comer o cenar. Y es que aunque estas Navidades volverán a ser deliciosas por sus porras con chocolate, el matrimonio también elabora platos combinados, platos de día con una bebida, e incluso han sabido incorporar en su carta, con notable éxito, la fusión entre su gastronomía natal, la rumana, y la

mallorquina; aunque aseguran que su plato estrella sigue siendo el *pa amb oli* con queso de cabra y cebolla caramelizada. Pero en realidad, Raluca cree que el éxito de su churrería es el cariño que la familia invierte cada día en ofrecer lo mejor.

Destacar que este año continúan con el sorteo que realizan cada domingo entre sus clientes que participan con su tíquet de consumición y los premiados se anotan semanalmente en su Facebook, el premio: una cesta con varios productos.

Si quiere visitarles recuerde que abren todos los festivos (y el día 1 de enero, desde las 5 am). Su horario habitual es de martes a sábado de 8 a 15.30h y de 18 a 22h; domingos de 8 a 13 horas y lunes cerrado.



Les deseamos Felices Fiestas



Para una comida elegante,
un buen bogavante

RISTORO 1918
GRUPO GASTRONÓMICO

Más de 100 años de tradición

971 454 892 • Calle Fábrica 17

Propuestas TOP para NAVIDAD



En estas fechas en las que abundan los menús exuberantes, conviene recordar que la verdadera sofisticación también puede nacer de la sencillez. En navidades, cuando la mesa se convierte en el centro de las reuniones familiares, algunos de los mayores placeres gastronómicos siguen siendo aquellos que no necesitan artificios, sino cariño, buena materia prima y tradición. Son cuatro clásicos capaces de transformar una comida informal, una merienda entre visitas o una cena improvisada en un momento para recordar.

Patata, huevo de corral y aceite de oliva virgen extra. Tres ingredientes bastan para la icónica tortilla de patata, que en Navidad se puede convertir en un salvavidas perfecto para resolver una cena cuando llegan invitados de imprevisto, ideal como aperitivo antes del gran menú o incluso como desayuno festivo del día siguiente. Podríamos reabrir el eterno debate de si lleva cebolla o no, aunque eso quizás merezca un especial propio. Lo cierto es que, servida con buen pan o con un toque discreto de alioli, demuestra que la perfección no siempre exige complicaciones.

Y si hay un bocado que une generaciones durante estas fiestas, ese es la croqueta. Crujiente por fuera, cremosa por dentro y con ese punto de confort que tanto acompaña en los días fríos de diciembre. En una bandeja variada para compartir antes de la comida o como primera tapa al llegar a casa por vacaciones, las croquetas, de jamón, pollo o setas, siempre encuentran su lugar.

Un toque de ajo, tomate de *ramallet* bien restregado y aceite de oliva virgen extra. Con esos gestos sencillos se construye el *pa amb oli*, un clásico mallorquín que, aunque

Pequeños placeres en sencillos bocados

En navidades, la sofisticación gastronómica no siempre está en los grandes banquetes, sino en saber elevar lo sencillo. Cuatro clásicos mediterráneos recuerdan que, con ingredientes bien tratados, es posible transformar cualquier reunión festiva en algo entrañable y profundamente memorable



No hacen falta grandes alardes ni recetas imposibles. Basta con elegir productos de calidad y respetar la tradición

Patata, huevo de corral y aceite de oliva virgen extra. Solo tres ingredientes bastan para dar forma a la icónica tortilla de patata.

cena improvisada entre celebraciones o como base perfecta para una mesa de picoteo cuando la casa se llena de visitas. En Navidad, su aparente modestia se convierte en virtud.

Para acompañarlo, nada mejor que una tabla de embutidos y quesos pensada para realzar contrastes y texturas, un acierto seguro en cualquier reunión navideña. El manchego curado aporta carácter; el jamón ibérico añade profundidad; el queso de cabra fresco suaviza el conjunto; el lomo embuchado introduce matices aromáticos; la tetilla gallega se funde con la dulzura de los días festivos; el idiazábal ahumado aporta un eco de tradición; y el salchichón cierra con un sabor firme que recuerda a las sobremesas largas alrededor del árbol.

Como colofón, un vino tinto mallorquín elaborado con uva Callet acompaña y realza cada bocado con notas frescas de frutos rojos y un carácter mediterráneo que armoniza con cualquiera de estas propuestas. No necesita imponerse, solo acompañar, que al final es el espíritu de estas fechas.

En Navidad no hacen falta grandes alardes ni recetas imposibles. Basta con elegir productos de calidad, respetar la tradición y comprender que lo sencillo también puede ser extraordinario. Estos cuatro pilares son prueba de que, con lo fundamental, se puede celebrar el sabor de lo auténtico y disfrutar de los pequeños placeres que hacen grande cualquier Navidad.

no suele ser lo más habitual en las mesas mallorquinas por fiestas, siempre tiene su encanto. Funciona como entrante ligero antes de un menú más contundente, como

Propuestas TOP para NAVIDAD

Una gala a la altura de la noche más especial del año

Con un servicio de primera y un entorno excepcional, **GPRO Valparaíso Palace & Spa** vuelve a abrir sus salones para una gala de Fin de Año que hará historia

Considerado como todo un referente de los hoteles de lujo en Mallorca y uno de los más emblemáticos de la ciudad, el GPRO Valparaíso Palace & Spa ya tiene todo listo para celebrar una gala de fin de año inolvidable. Una propuesta que lo tiene todo: glamour, sofisticación, un menú extraordinario, música en vivo, barra libre, noche de alojamiento y *brunch* de año nuevo.

Sin lugar a dudas, una cita imprescindible para quienes desean celebrar una Nochevieja por todo lo alto y comenzar el año con energía, en un hotel de cinco estrellas con los mejores servicios de un resort en un entorno excepcional.

Gran cena de gala

Desde el primer minuto de la gala, todo estará dispuesto para que pueda sumergirse en el espíritu del GPRO Valparaíso Palace & Spa: elegancia, servicio impecable y un ambiente internacional. Un exquisito aperitivo de bienvenida para disfrutar con

GPRO Valparaíso Palace & Spa

Dirección Francesc Vidal i Sureda, 23. Palma.

Correo electrónico

valparaiso@gprovalparaiso.com

Teléfono reservas

871 219 915



música en directo, dará inicio a la velada y preparará los paladares para un estupendo menú festivo y contemporáneo, donde la creatividad quedará reflejada en cada plato. Una propuesta culinaria que será también una celebración del producto y de la gastronomía mediterránea, interpretada con técnica y sensibilidad.

La cena estará perfectamente acompañada por música en vivo a cargo de una



La sofisticación y la elegancia de sus instalaciones reflejan el espíritu del GPRO Valparaíso Palace & Spa, todo un referente de los hoteles de lujo en Mallorca.

orquesta que aportará un toque clásico y sofisticado. A medida que avance la noche, un DJ irá elevando la energía para que la gala coja velocidad y brillo.

Después de las uvas

Tras las uvas y el tradicional brindis de fin de año, comenzará la parte más divertida de la noche: la fiesta. Sin prisas y sin prestar atención al reloj, podrá disfrutar sin límites de una barra libre con bebidas premium, baile, sorpresas, espectáculo y un resopón para recargar energía y seguir celebrando hasta la madrugada.

Por si fuera poco, el GPRO Valparaíso Palace & Spa ofrece un paquete que, además de la gala, incluye alojamiento de una noche -con late check out a las 15 horas-, en una de sus elegantes y confortables habitaciones con impresionantes vistas al mar y a la bahía de Palma. Además, podrán disfrutar de un *brunch* exclusivo elaborado con mimo e ideal para saborear con calma el inicio del 2026. Para completar esta experiencia, los huéspedes tendrán acceso al spa del hotel, uno de los espacios wellness más prestigiosos de Mallorca, para recibir el año con cuerpo renovado y mente descansada.



2026

Celebra el Nuevo Año
con la brisa del Mediterráneo

**LOVE is in
the air**



**GPRO
VALPARAISO PALACE & SPA**
金浦馬略卡東邑國際度假酒店

★★★★★

Una noche mágica donde el lujo, la música y la emoción se encuentran bajo el cielo de Mallorca.

Aperitivo con música · Gran Cena de Gala
Música de amenización durante la cena · DJ y Orquesta
Barra libre · Resopón

Paquete de Nochevieja

Desde 875€

1 Noche de alojamiento en habitación doble
Gran Cena de Gala y fiesta de Fin de Año
Brunch Especial de Año Nuevo
Late Check-out hasta las 15:00 h
Acceso a nuestro spa y zona wellness

Información y reservas:
valparaiso@gprovalparaiso.com · (+34) 871 219915

Propuestas TOP para NAVIDAD

Menús degustación para todos

Con más de cinco años de andadura, la promoción **Cocinas y cocineros con alma** trae nuevas propuestas gastronómicas ideales para compartir estas fiestas

Con una sexta edición recién estrenada, *Cocinas y cocineros con alma* continúa ofreciendo excelentes menús degustación de la mano de algunos de los mejores chefs de Mallorca a un precio excepcional. Se consolida así como una de las promociones gastronómicas más destacadas en la Isla.

Cocinando con el alma desde el primer día

Desde sus inicios, la promoción disfruta de la participación constante de chefs que cuentan con reconocimiento Michelin y otras distinciones, junto a talentos emergentes, lo que garantiza una oferta variada y de calidad que abarca desde las cocinas tradicionales mallorquinas reinterpretadas hasta propuestas innovadoras y vanguardistas, en sintonía con las tendencias culinarias internacionales.

Entre la diversidad de talentos que han participado en las diferentes ediciones, se encuentran Santi Taura, de DINS a la carta, Hotel El Llorenç; Fernando Pérez Arellano y Javier Gardonio, de Cantina Panzà; Jordi Cantó y José Forteza, de Olivera. Hotel Castell Son Claret; Andrés Benítez, de Botànic, hotel Can Bordoy; Alvar Albadejó y Carles Forteza, de Quadrat, Hotel Sant Francesc; Jhonatan Maldonado, de hotel Fontsanta Thermal Spa & Wellness; Javier Hoebeeck, de Gai-kan by Fusion19 y Ubeck; Adrián Quetglas, de Adrián Quetglas Restaurant; Andreu Genestra, de Aromata; Kiko Martorell, de Can Boqueta; Miquel Calent, de Cuit, hotel Nakar; Stefan Brunner, de Restaurante Schwaider; Irene Martínez, de Nus; Carlos Moreno, de Es Castell, hotel Son Vida; Markus Wonisch, Terra, St. Regis Mardavall Mallorca Resort; y Juan Pinel, de Atic, hotel Saratoga, entre otros.

Los adeptos a la promoción han podido disfrutar no solo de la excelencia de su cocina, sino también de ubicaciones privilegiadas en Palma y su casco antiguo, Calvià, Sóller, Campos, Capdepera y otros municipios estratégicos de la Isla, así como también de hoteles de categoría cinco estrellas que albergan muchos de estos establecimientos.

Plataforma de reservas

La campaña publicitaria de cada edición, que se desarrolla anualmente entre septiembre y junio, incluye la publicación de diferentes páginas promocionales en el periódico **Última Hora** y en los semanarios *Mallorca Magazine* y *Majorca Daily Bulletin*. Estas páginas traen consigo un código



Los seguidores de la promoción han podido disfrutar no solo de la excelencia de la cocina de algunos de los mejores chefs de Mallorca, sino también de ubicaciones privilegiadas en hoteles 5 estrellas que albergan muchos de estos establecimientos.



La chef Ruth Pérez y su equipo inauguraron la sexta edición en el restaurante Guethary. A la derecha, Jonay Hernández que ofrece el segundo menú de esta edición.



Para esta sexta edición, Jonay Hernández ha preparado un menú degustación que refleja la esencia de su cocina

El restaurante Caballito de Mar regresa a *Cocinas y cocineros con alma* con un nuevo menú, del 12 de diciembre al 1 de febrero

QR que facilita el acceso directo a la plataforma de reservas, a la que también se puede acceder a través de la web ultimahora.es.

Además, la promoción ofrece un ágil canal de atención vía WhatsApp a través del número 620 965 482, donde todos los seguidores de la esta iniciativa pueden solicitar información adicional o resolver cualquier duda antes de formalizar sus reservas.

Sexta edición

La sexta edición comenzó el pasado 1 de octubre en el restaurante Guethary, con el menú degustación diseñado por la chef Ruth Pérez y Aitor Arregi, en su calidad de asesor. Una propuesta gastronómica marina y, sin duda, muy sugerente que demostró la excelente fusión del manejo en el uso de la parrilla heredada de Elkano con los productos de Mallorca y el Mediterráneo.

La Vieja de Jonay Hdez.

Tal y como ha apuntado la crítica, el chef canario Jonay Hernández ha preparado un menú degustación que refleja la esencia de su cocina: «Original, vistosa, impregnada de matices y sabores. Quien se acerque a La Vieja de Jonay Hdez., ubicada en la plaza Raimundo Clar de Palma, se va a encontrar con un atractivo entorno que convierte el almuerzo o la cena en una experiencia de platos diferentes y donde se come bien y distinto».

El creativo menú está compuesto por entrantes, tres platos principales para compartir al centro de la mesa, postre y bebidas (cerveza, vino blanco, rosado y tinto, agua y café). Está disponible para comidas y cenas hasta el próximo 13 de diciembre por 48 euros por persona, todo incluido. Una estupenda oportunidad de conocer y disfrutar del universo gastronómico canario entre familiares y amigos.

Cabalito de Mar

Tras el éxito en su primera participación en la promoción, el conocido restaurante Caballito de Mar regresa a *Cocinas y cocineros con alma* del 12 de diciembre al 1 de febrero de 2026. Con un producto de primera calidad, la chef Rebeca Pujante y su equipo han diseñado un menú degustación de seis pasos maridado con una selección de vinos blanco, rosado y tinto de Bodegas Macià Batle. Esta nueva propuesta estará disponible de lunes a domingo por 70 euros por persona, todo incluido, para servicios de comidas y cenas.

Permanezca atento a las publicaciones de la promoción, ya que se anticipan muchos más restaurantes y chefs que formarán parte del recorrido de *Cocinas y cocineros con alma* a lo largo de 2026. ¡Feliz Navidad y buen provecho!



Nicolás
NICOLAS JOYEROS
SINCE 1925

JOYERIA NICOLAS JOCHEN POHL TAMARA COMOLI MARCO RICEGO JOSE MAREN LABRUNE & LA BLONDE
RELOJERIA BREITLING ORIS HAMILTON TISSOT SWIKO EBEL RADO

MÁS DE 100 AÑOS BRILLANDO



¿A quién no le gustan unos buenos preliminares?

En tiempos de agendas llenas, el aperitivo es un acto sencillo que lo tiene todo: ¿qué más se puede pedir para cerrar el año? Unas aceitunas, vermut y amigos...

En los últimos meses del año, cuando el ritmo parece empeñarse en acelerarse con compras, reuniones y listas interminables, hay un momento que funciona como un freno suave, casi mágico. Suelen ocurrir los sábados y domingos, justo cuando el reloj marca las 13.00 horas. Entonces, diciembre baja una marcha y aparece uno de los rituales más queridos, más nuestros y más eficaces para recordar que la vida también se disfruta en pequeño: el aperitivo.

La palabra 'aperitivo' viene del latín *aperitus*, que significa 'que tiende a abrir'. Era, originalmente, un gesto previo, un simple despertar del apetito antes de la comida. Pero hoy ese significado literal se nos queda corto. Porque el aperitivo ha dejado de abrirnos el hambre para abrirnos otras cosas. Nos abre el espacio, el tiempo, la conversación, la compañía... Es un concepto emocional que supera cualquier definición etimológica. Pocos toman el aperi-

Diciembre baja una marcha y aparece uno de los rituales más queridos y más nuestros: el aperitivo

vo porque tengan hambre. Se toma porque es la excusa perfecta para encontrarse con los amigos, con uno mismo, con el placer de parar un rato. Pero también, y esto lo sabe cualquiera que disfrute de los placeres sencillos, porque el aperitivo es el preliminar.

El preliminar a la comida que viene después, al vino que se descasca, al postre improvisado y, por qué no, a la siesta con manta que espera en el sofá junto a la película nórdica. Un preliminar delicioso, pausado y profundamente placentero.

Y, seamos sinceros: ¿a quién no le gustan

unos buenos preliminares?

El ritual

La una, suele ser esa hora precisa, donde los bares empiezan a llenarse de abrigos sobre las sillas, risas que se escuchan antes de ver a quien llega y ese murmullo cálido tan propio del mediodía de diciembre. Las mesas se ocupan sin necesidad de planificar. Basta un mensaje corto: «¿Aperitivo a la una?», y el plan está hecho. El aperitivo tiene algo de reunión que se arma sola. Uno llega con historias, otro con cansancio, alguno aparece con regalos de Navidad a medio comprar, y todos coinciden en el deseo de desconectar un rato del cierre de año. Y ahí aparece el vermut: un vaso frío, una rodaja de naranja y esa aceituna que flota y parece saludar. No quiere protagonismo; prefiere ser compañero. Acompaña, afloja las tensiones y anima la charla. Pero lo que de verdad marca el tono es el 'algo para picar': unas gildas que desaparecen en



Bon Nadal!

FELIZ NAVIDAD
MERRY CHRISTMAS
FROHE WEIHNACHTEN

LICORS
Moyà
ARTÀ
ESTD. 1890



Propuestas TOP para NAVIDAD



Catavinos

Dirección Polígono Can Valero, Carrer Poima, 6 ·
Correo electrónico islacatavinos@islacatavinos.com
Teléfono 971 76 05 85



Licors Moyà

Dirección Plaça de l'Olivar, s/n, Palma
Correo electrónico moya@moya.es
Telf 637849692



Distribuciones Tunel

Dirección Carrer d'es Teixidors, 17-19, Marratxí
Correo electrónico info@distribucionstunel.com
Teléfono 971 604 460



Bodegas Vi Rei

Dirección Ctra. Cap Blanc, km 25 Llucmajor
Correo electrónico info@bodegasvirei.com
Teléfono 682080342



segundos, unas patatas, un queso que nadie pidió pero todos celebran. Pequeños bocados que no buscan deslumbrar, sino reunir.

El aperitivo no tiene un inicio formal ni un final claro. Puede durar veinte minutos o estirarse hasta la tarde. Quizá por eso ha sobrevivido a modas y prisas: porque no necesita grandes discursos, solo presencia. Es un paréntesis que se cuela entre los compromisos sin pedir permiso y que recuerda una verdad esencial: lo pequeño

también sostiene lo grande. En un mes donde pocas cosas se detienen, el aperitivo nos recuerda que parar también forma parte del camino. Y hacerlo con amigos, con un sorbo de vermut y una gilda en la mano, tiene algo de celebración silenciosa, de ritual contemporáneo que sigue funcionando porque no exige nada a cambio. En un diciembre que empuja a correr y a cumplir, el aperitivo ofrece la alternativa más sensata: llegar a alguien. A quienes se sientan

con nosotros un rato, a quienes comparten un brindis sin motivo, a quienes saben que diez minutos de conversación auténtica valen más que cualquier agenda perfectamente organizada. Y es justo en ese gesto, el de parar, mirar a los demás, brindar por nada y por todo, donde empieza a insinuarse el espíritu navideño. No en los adornos ni en las luces, sino en la sensación de estar juntos sin prisa, de celebrar lo cotidiano, de sostenernos en rituales que no caducan.

Flor de Sal d'Es Trenc: esencia de Mallorca en un producto gourmet de reconocimiento internacional

Toni Gutmeyer, CEO de la empresa, detalla por qué sus productos son un referente culinario de alta calidad

Flor de Sal d'Es Trenc, producto emblemático de Mallorca, encuentra su origen en el Parque Natural marítimo-terrestre de Es Trenc-Salobrar, Campos. Un enclave privilegiado, fundamental para la calidad de sus sales. «La confluencia de agua cristalina, intensa luz solar, la brisa marina y una humedad ambiental específica genera las condiciones idóneas para la formación de una flor de sal con una notable riqueza en minerales y oligoelementos, caracterizada por una textura fina y delicada que se disuelve en el paladar», detalla Gutmeyer, CEO de la empresa. La extracción de sal en este paisaje forma parte de la identidad mallorquina desde tiempos púnicos y fenicios y la compañía subraya su adhesión a un modelo de producción artesanal y sostenible, plenamente respetuoso con el entorno. «Las salinas operan durante todo el año, lo que asegura una producción y distribución constantes», confirma Gutmeyer.

Este producto, de naturaleza extremadamente delicada y escasa, es recolectado a mano por artesanos salineros cada día, durante los meses de verano. «Una textura húmeda y cristales ligeros, sin aditivos ni sustituciones, a diferencia de otras sales gourmet que a menudo implican procesos más industrializados. La Flor de Sal d'Es Trenc encapsula la esencia del Mediterráneo y del entorno paisajístico que la circunda» explica orgulloso el CEO. Para reforzar la comprensión de este proceso artesanal, la empresa ofrece visitas



Este producto se recolecta a mano cada día durante los meses de verano.

guiadas durante todo el año, «promoviendo un modelo de turismo sostenible y desestacionalizado que realza la tradición salinera local. La desestacionalización es un pilar en este sector, y las Salinas d'Es Trenc ofrecen un paisaje singular en cualquier época del año».

Destacar que la calidad del producto está avalada por diversas certificaciones y sellos, como: el Ecológico Europeo, CBPAE, IFS Food, Stiftung Warentest, ILS Industria Local Sostenible, UZ y Great Taste UK. Asimismo, figura en la guía Repsol de mejores Alimentos

y Bebidas de España y ha sido reconocida con galardones como el reciente Premio al Mejor Producto Local de Proximidad en los Premios Gastronómicos Mallorca 2025 y un premio en Gulfood Dubai.

Flor de San d'Es Trenc en Navidad

De cara a estas fechas, la empresa sugiere tres productos destacados para obsequiar. **Flor de Sal d'Es Trenc Natural**, considerada el ingrediente insignia; **Flor de Sal d'Es Trenc Mediterránea**, elaborada con hierbas aromáticas; y

Flor de Sal d'Es Trenc

Dirección Ctra. Campos a Colonia S.Jordi, KM.8,7 Campos,
Correo electrónico helio@flordesal.com
Teléfono reservas 971 653 385



Flor de Sal d'Es Trenc de Luxe, una selección de cinco variedades versátiles para diversas preparaciones culinarias y muy apreciada como regalo.

La comercialización de la Flor de Sal d'Es Trenc se articula a través de diversos canales: con tiendas propias en Mallorca y una red de distribución que se extiende a tiendas gourmet, colmados tradicionales y supermercados específicos, además de puntos de venta en las propias salinas. Fuera de la Isla, importadores, distribuidores especializados y plataformas en línea aseguran que llegue a mercados internacionales sin comprometer su calidad. La tienda online de la marca es un canal fundamental para la accesibilidad global del producto. «Asimismo, la Flor de Sal d'Es Trenc es empleada por numerosos chefs y restaurantes de la isla en sus elaboraciones culinarias» concluye Gutmeyer.

Propuestas TOP para NAVIDAD

La tentación más saludable

La Navidad es sinónimo de muchas cosas. Alegría, fiesta, reencuentros, eventos familiares, regalos... pero nada de esto se concibe sin un factor que eleva todo lo anterior a otra categoría, la buena comida. Y si hablamos de buena comida es imprescindible pensar en una buena repostería. Nada hay más típico de la Navidad que los postres. Grandes y pequeños caen rendidos ante los sabores de turrones, mazapanes, roscones, etcétera.

Pero se trata de que todo el mundo se sienta a gusto y que nadie se prive de nada. Cada vez se deben tener más en cuenta las limitaciones que, bien sea por salud o por opción dietética, muchas personas tienen. A las dietas veganas o vegetarianas, cada vez más en boga, se unen las alergias e intolerancias. Estas últimas especialmente, pueden hacer que una gran comida de Navidad termine en una visita al médico o, como mínimo, al baño.

Un problema al alza

Según expertos en nutrición cada vez se sufren más problemas de intolerancia o alergia al gluten, a la lactosa, al huevo o a los frutos secos. La reacción va desde molestias intestinales, en el caso de las intolerancias, al riesgo de muerte, si el problema es una alergia severa. No están claras las causas de este incremento. Muchos apuntan al aumento de los diagnósticos y no pocos ven al consumo de alimentos procesados como el culpable. Pero el hecho es que estos factores están ahí y cada vez más personas están pendientes de ellos a la hora de alimentarse.

Las intolerancias y alergias ya no son un obstáculo para disfrutar en Navidad de los dulces más típicos. Ya sean caseros o comprados, los postres tienen muchas alternativas para todos

Cada vez hay más establecimientos especializados que opciones veganas

Acudir a un buen horno artesanal garantizará evitar sorpresas desagradables

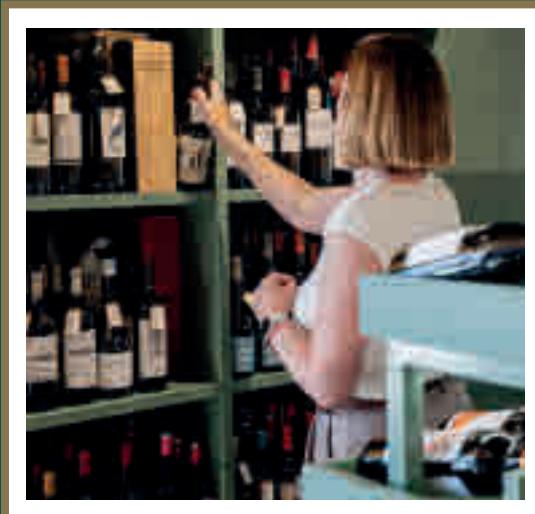
Para evitar estos problemas han surgido en los últimos años una serie de alternativas que unen el conocimiento detallado de los alimentos y la creatividad, con el objeti-

vo de que los excesos navideños no se conviertan en problemas para la salud. Imaginemos cualquier dulce. La receta seguramente no podrá más que arrancar con una lista de ingredientes como la harina, el huevo, la leche y el azúcar, en proporciones variables. Sin embargo, estos son precisamente los responsables más habituales de las intolerancia y alergias, por lo que resulta evidente que se han de buscar alternativas a ellos.

La repostería tiene como una de sus principales materias prima la harina de trigo, pero el gluten es una de las sustancias que más preocupan actualmente. Este conjunto de proteínas está presente de forma natural en el trigo, aunque también en otros cereales como la cebada o el centeno.



Existen adaptaciones para alérgicos o intolerantes de dulces tradicionales como el Roscón de Reyes o los polvorones.



¡Haz que esta Navidad sea inolvidable con las cestas de 1898 Drinks Boutique!

Vístanos en nuestra tienda y descubre la esencia de nuestra tierra en cada detalle.

CARRER D'ES TEIXIDORS, 17
07141 MARRATXÍ, ILLES BALEARS
info@1898drinksboutique.com

+34 971 229 713

VISITANOS EN:



www.1898drinksboutique.com

.VINOTECA.

1898 DRINKS BOUTIQUE

.LICORERIA.

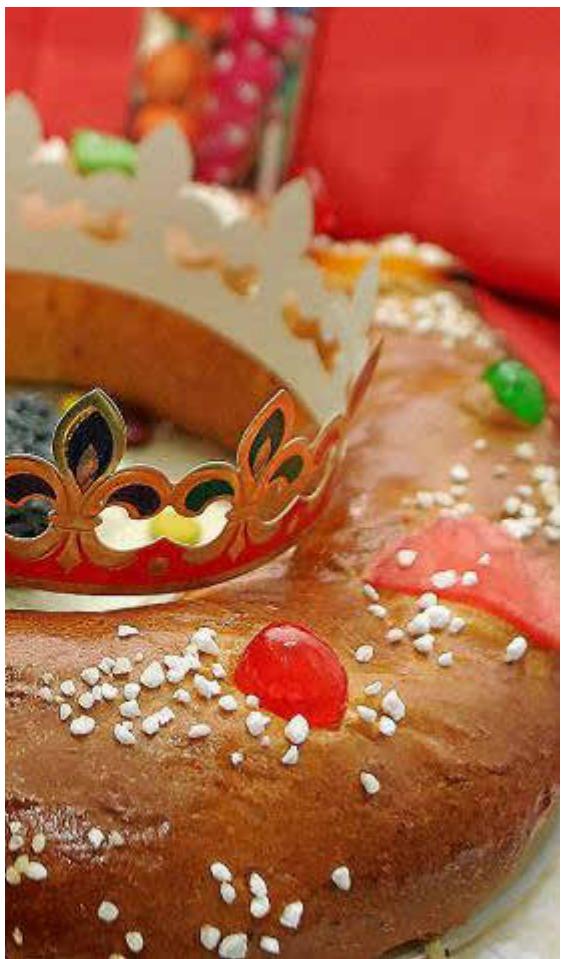
Celebra la Navidad en 1898 DRINKS BOUTIQUE

En GRUPO TÚNEL sabemos que la Navidad no empieza con las luces, sino con el primer brindis que reúne a los tuyos. Es ese momento en que los sabores de siempre regresan, con la misma calma con la que se cuentan las historias alrededor de un buen vino.

En DRINKS BOUTIQUE hemos reunido una pequeña colección de tesoros: vinos que invitan a la conversación, licores que abrigan el alma y dulces que saben a infancia.

Cada cesta está pensada como un gesto: un modo de decir te recuerdo, te celebro, te quiero bien. Porque regalar no es dar algo, es dejar un pedacito de nosotros envuelto en papel y memoria.

Y en estas fiestas, lo mejor que puedes regalar es tiempo compartido... y un brindis que dure un poco más de lo habitual.

Lo malo es que en pocas mesas faltará todo un símbolo como los polvorones. Para garantizar la presencia de estos dulces en las mesas se usan harinas de almendra,

arroz, avena o coco, que no contienen gluten. El sabor o la textura se pueden ver ligeramente afectados, pero la pericia de los reposteros va compensando cada vez más esta diferencia. Además ya no se trata de productos minoritarios con precios prohibitivos, sino que se pueden encontrar en cualquier supermercado. No obstante, como es en general recomendable con los dulces, acudir a un buen horno artesanal garantizará evitar sorpresas desagradables en forma de una masa más parecida al yeso que al insustituible polvorón.

Alternativas

La lactosa se utiliza de forma habitual como aditivo en cientos de productos. Se usa fundamentalmente para dar sabor a alimentos industriales que de otra forma apenas resultarían jugosos. Su presencia desmedida ha podido ser una de las causas de las cada vez más habituales intolerancias.

La leche está en muchos de los dulces navideños, de entre los que no se pueden obviar todos aquellos que contienen chocolate. Pocos niños conciben una Navidad sin hincar el diente a una tableteta de turrón de chocolate y, desde luego, a pocos de ellos les gusta el cacao puro. Para hacer esto posible, la leche sin lactosa es una herramienta imprescindible. También se ha vuelto muy popular el uso de bebidas vegetales de avena, arroz o almendra para sustituir a la leche. Se pueden preparar con todas esas alternativas tanto helados como cremas de relleno en platos como el Roscón de Reyes.

El huevo es otro ingrediente a evitar tan-

REDES DE APOYO CONTRA EL GLÚTEN

Cada vez más personas utilizan las redes sociales para poner en común sus problemas alimentarios. Las asociaciones también juegan un papel muy destacado, como es el caso de la Asociación de Celiacos de las Islas Baleares. Desde ella, se presta apoyo a los afectados y se resuelven sus dudas.

En su página web, celiacosbaleares.org, se puede encontrar una gran cantidad de información sobre cómo afrontar de forma práctica esta afeción. Han elaborado listados de recetas sin gluten, de restaurantes que tienen en cuenta esta opción, de productos libres de la sustancia y marcas que los fabrican, e incluso de comercios en los que se pueden encontrar estos alimentos con descuentos especiales.

La lactosa se utiliza de forma habitual como aditivo en cientos de productos

to por quienes sean alérgicos, bastante común en la infancia, como por los que sigan una dieta vegana. Existen muchas alternativas a él, pero entre todas destaca una curiosa: la aquafaba. Se trata del líquido resultante de la cocción de ciertas

legumbres, especialmente el garbanzo, y que tiene la capacidad de montar, emulsionar y espesar tan bien como la clara de huevo, por lo que es muy indicado para postres, llegando incluso a imitar muy convincentemente al merengue. Los bizcochos también pueden hacerse con facilidad usando puré de manzana, semillas hidratadas o yogures vegetales.

Alergias

Una de las alergias más delicadas es a los frutos secos. Para los que la padecen son unos meses delicados, ya que muchos de estos están presentes en postres o incluso en platos principales, especialmente nueces o almendras. Aquí no cabe más alternativa que evitarlos por completo y decantarse por otras recetas, como galletas de jengibre, que resultan 100 % navideñas. Los especialistas insisten además en que en este caso se eviten incluso los dulces que indiquen en su etiqueta que pueden contener trazas. Para un alérgico la simple presencia de estas puede suponer un riesgo importante.

El veganismo es una tendencia al alza que comporta beneficios tanto para la salud como para el medio ambiente. Pero llevar esta dieta no implica renunciar al sabor, ni mucho menos. Cada vez hay más establecimientos especializados que incluyen opciones veganas con múltiples sustitutivos de los huevos, la leche o las grasas animales. Muchos postres se elaboran en la variedad vegana y la nula presencia de todos esos ingredientes los convierten además en una estupenda opción para los que sufren algunas alergias e intolerancias.



CanBordoy

GRAND HOUSE & GARDEN

EL SABOR QUE ACOMPAÑA TU MEDIODÍA

En el corazón de Palma llega Botànic Bistró, la nueva propuesta de mediodía del restaurante Botànic. Manteniendo la filosofía plant-forward del chef Andrés Benítez, se trata de una fórmula ágil —precio medio 35 €— que mantiene la esencia de la casa: vegetales como punto de partida, producto local y proteínas seleccionadas con rigor.

Los clásicos de Botànic se reinterpretan en clave bistró: Taco de lechuga con secreto ibérico, Taco de pulpo con causa limeña, Tomate

cherry KM.0 en pizza vietnamita o Remolacha KM.0 en dim sum teriyaki. A ellos se suman opciones más proteicas como Pescado de Ionja, Pollo Lumagorri ecológico o Solomillo de ternera de pasto.

Este invierno, mientras recorres el centro en tus compras de Navidad, o buscas un sitio especial para comer con amigos, descubre lo mejor de Botànic en formato bistró. Una experiencia cercana, cuidada y perfecta para el día a día.

**Botànic Bistró. #GreenIsTheNewSexy - Calle Forn de la Gloria, 14 Palma 07012
Reservas: botanic@canbordoy.com • 971 75 05 50**

Propuestas TOP para NAVIDAD

El azafrán es una especia valiosa tanto en términos gastronómicos como medicinales. Su sabor distintivo, su color dorado y sus atributos beneficiosos para la salud lo convierten en un producto de gran valor.

El azafrán, es una especie altamente valorada en la gastronomía por su sabor distintivo y su inigualable color dorado. Conocido científicamente como *Crocus sativus*, se obtiene de los estigmas de la flor de azafrán, una planta cultivada en diversas regiones del mundo, siendo Irán, España y la India los principales productores.

Propiedades

El azafrán no solo es apreciado por su sabor y aroma únicos, sino que también tiene una serie de propiedades beneficiosas para la salud. Contiene varios compuestos que le confieren propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antidepresivas y neuroprotectoras. Además, se ha utilizado tradicionalmente como un tónico para mejorar la digestión y estimular el apetito.

Valor gastronómico

El azafrán se ha empleado en la cocina desde tiempos remotos, y su valor gastronómico



Un tesoro gastronómico con propiedades únicas

Se requieren alrededor de 150.000 flores para obtener solo un kilogramo de azafrán

radica en su capacidad para realzar el sabor de los platos y aportar un color y aroma únicos. A menudo se utiliza en platos emblemáticos de diferentes culturas, como la paella española, el risotto italiano y el biryani indio. También se usa en la preparación de salsas, guisos, sopas, postres y bebidas.

El sabor del azafrán es delicado, con notas florales y un toque ligeramente amar-

go. Una pequeña cantidad de azafrán es suficiente para dar un sabor distintivo y un llamativo color dorado a los platos.

Sin embargo, su precio relativamente alto se debe a la mano de obra intensiva necesaria para recolectar los estigmas de las flores. Se requieren alrededor de 150.000 flores para obtener solo un kilogramo de azafrán, lo que explica su carácter exclusivo y su alto valor en el mercado.

Usos medicinales

Además de su uso en la cocina, el azafrán ha sido usado con fines medicinales durante siglos. Se le atribuyen propiedades antide-

Continúa en la página siguiente»



Est 1995

LA FORNARINA

Navidad con Sabor



971 710 050 - 630 057 776
Calle Caputxins, 4 (junto al Mercado del Olivar) Palma de Mallorca



VERA
GOURMET

Especial Navidad



Estas fiestas, descubre una selección única de entrantes, rellenos especiales, carnes confitadas y asados listos para disfrutar.

Este año, VERA cocina.

Visita nuestra tienda online y conoce todos nuestros productos navideños como los estuches y cestas para regalar, dulces tradicionales y una gran variedad de productos gourmet.

VERA te desea felices fiestas.

Pedidos con 72H de antelación.

971 756 816 / 900 707 808

C/Poima 28, Pol. Can Valero, Palma.



tienda.veragourmet.es



» Viene de la página anterior

presivas y se utiliza en la medicina tradicional para aliviar los síntomas de la depresión y la ansiedad. También se ha investigado su potencial para mejorar la memoria y la función cognitiva, así como para ayudar en el tratamiento de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer. Se recomienda adquirir azafrán de alta calidad, preferiblemente de fuentes confiables, para garantizar su autenticidad y pureza.

Afrodisíaco

El azafrán ha sido objeto de fascinación y leyendas a lo largo de la historia debido a sus supuestos efectos afrodisíacos. Históricamente, ha sido valorado por sus propiedades culinarias y medicinales, pero también se le atribuyen cualidades estimulantes y afrodisíacas. En la antigüedad, era considerado un símbolo de amor y pasión. Fue empleado en rituales y ceremonias relacionados con el amor y la sexualidad en diferentes culturas.

Sin embargo, en términos científicos, la evidencia de los efectos afrodisíacos del azafrán es limitada. Contiene compuestos



Conocido científicamente como 'Crocus sativus', el azafrán se obtiene de los estigmas de la flor.

químicos como safranal y crocina, que se cree que tienen efectos sobre el sistema nervioso y pueden mejorar el estado de ánimo. Algunos estudios en animales y en humanos han sugerido que el azafrán puede tener propiedades antidepresivas y mejorar la función sexual en ciertos casos. No obstante, estos estudios son preliminares y se necesitan más investigaciones para respaldar estas afirmaciones.

TURRÓN DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHOS Y AZAFRÁN

Suenan los cascabeles, las campanas y los villancicos; los pececitos beben y vuelven a beber... Eso solo puede significar una cosa: ¡la Navidad está cerca! Época de reuniones familiares, comidas con amigos y un ritmo frenético. Como sabemos que tendrás poco tiempo, este mes te proponemos una receta fácil y rápida. En apenas diez minutos podrás preparar este delicioso turrón con un toque muy especial: el azafrán.

Ingredientes

- 200 g de chocolate blanco.
- 25 g de mantequilla.
- 75 g de pistachos pelados.
- 0,25 g de hebras de azafrán.
- Sal en escamas.



la mezcla en un molde de silicona.

— Espolvorear unas escamas de sal por encima, y refrigerar durante un par de horas. Una vez firme, desmoldar.

¡El turrón está listo para disfrutar!

Preparación

- Derretir el chocolate blanco. Se puede hacer en el microondas, en intervalos de 30 segundos a máxima potencia, removiendo entre cada tanda, o bien al baño María.
- Añadir la mantequilla. Es mejor que esté a temperatura ambiente. Mezclar con una espátula de silicona hasta que la preparación quede lisa y uniforme, sin restos de mantequilla ni grumos.
- Incorporar el azafrán. Triturar las hebras junto con unas escamas de sal antes de añadirlo a la mezcla.
- Agregar los pistachos. Remover para que se distribuyan de forma homogénea y vierte

Consejos para un resultado perfecto

- Utilizar un molde de silicona del tamaño adecuado para facilitar el desmoldado y conseguir un acabado brillante.
- Usar guantes de silicona al manipularlo para evitar dejar huellas.
- Sacarlo del frigorífico unos minutos antes de servirlo, así tendrá una textura más suave.
- Se puede preparar con antelación; de hecho, el sabor mejora con los días, intensificándose el aroma del azafrán.



Matias i Miquel nou

Navidad 2025

SELECCIÓN DE PLATOS DEL BUFFET:

FRÍOS

Ensaladas variadas: de pasta, verde, alemana, mediterránea con atún, salmón ahumado, gulas y palitos de cangrejo, griega con pepino, trampó, ensaladilla rusa y más.
Queso en aceite, espárragos con mayonesa...

FRITURAS

Alitas de pollo, croquetas, calamares a la romana, verduras en tempura, pizzas variadas.

CARNE AL CORTE PARA PREPARAR AL MOMENTO

Lomo ibérico, panceta y pechuga de pollo.

CARNES AL CORTE

Pata de jamón crujiente asada en su jugo, cadera de ternera y pavo asado.

SOPAS Y ARROCES

Arroz brut, caldereta de bogavante, paella mixta y fideua.

PLATOS TRADICIONALES

Frito mallorquín, tumbet, espagueti, macarrones, carbonara y boloñesa, caracoles, callos madrileña, albóndigas, cochinillo asado, pollo a la pimienta, dorada o lubina, mini hamburguesas caseras y huevos fritos.

GUARNICIONES

Patatas fritas, cebolla confitada y arroz.

POSTRES

Selección de frutas frescas, tartas, helados variados y repostería.

Bodega: Vinos blanco, tinto y rosado; cervezas, refrescos y agua.

Platos especiales Navidad 2025

24 Dic. Desde las 20:30h
25 Dic. Desde las 13:00h
26 Dic. Desde las 13:00h

- Cóctel de gambas, selección de patés gourmet, cordero, entrecot de buey al corte, solomillo ibérico con setas de temporada, pavo relleno

- Dulces navideños

- Con decoración especial

- Y la inestimable asistencia de **Papa Noel**

- Fin de fiesta con música en vivo a cargo de Roberto Coll

Precio 60 € p/p, niños 50%

31 Dic. Desde las 20:30h
01 Ene. Desde las 13:00h

Todos los platos del día 24 más:

- Selección de mariscos variados, zarzuela de pescado y marisco,

- Con decoración especial

- Como fin de fiesta, cotillón, uvas de la suerte, barra libre de cava y música en vivo a cargo de Roberto Coll

Precio 80 € p/p, niños 50%

01 Ene. Desde las 13:00h

Disfruta de un buffet especial de año nuevo con platos más ligeros para atenuar los excesos navideños, ensaladas especiales, sopas y como no, nuestro buffet luxury con platos de cocina tradicional, carnes al corte, y una gran selección de postres.

- Fin de fiesta con música en vivo a cargo de Roberto Coll

Precio 35 € p/p, niños 50%

Para que la reserva sea aceptada deberá dejar un depósito mínimo de un 20% del importe total de la reserva y como máximo 2 semanas antes del evento deberá abonar la totalidad de la misma, sino, se anulará la reserva, devolviéndole el 50% del importe depositado.

En caso de que hubiera aumento de asistentes se deberá comunicar con un mínimo de tres días de antelación y se aceptaría en caso de que aun dispusiéramos de plazas.

Bebidas incluidas de 13:00h a 15:30h y de 20:30h a 22:00h
En estas fechas, los niños pagarán sólo el 50% hasta los 8 años, bebés, sin coste.
Información y reservas a los teléfonos de contacto, indicando el día y número de personas, niños y adultos.
Teléfonos de contacto : 971 427 320

Can Matias i Miquel se reserva el derecho de modificación o cancelación de cualquier fecha por imposiciones gubernativas o técnicas.

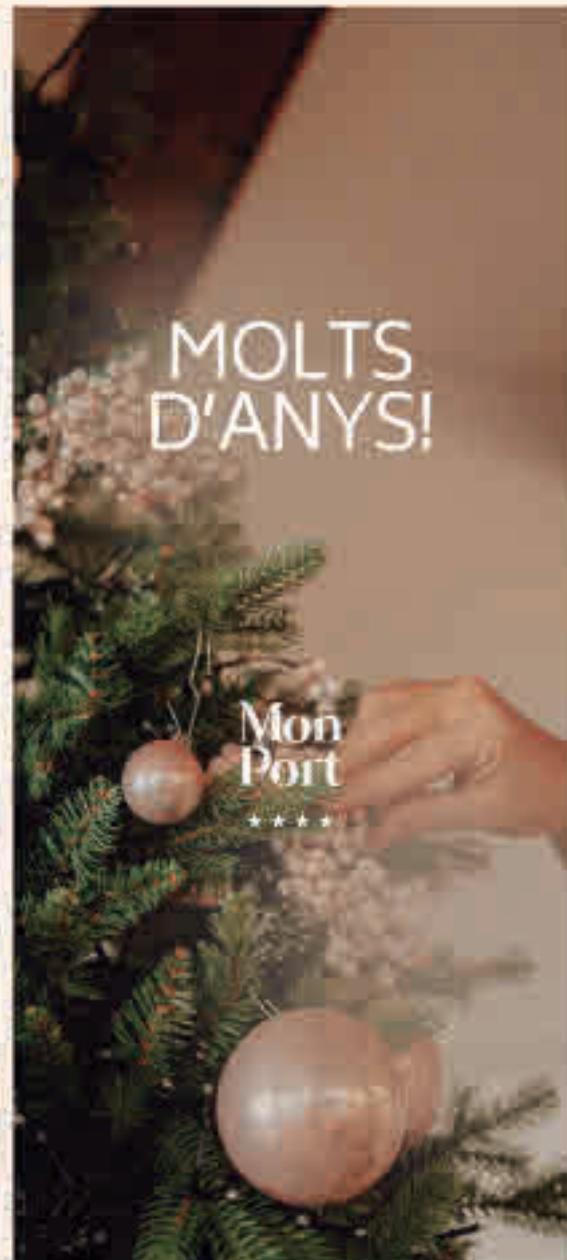
DESEAMOS UNAS FELICES FIESTAS A TODOS NUESTROS CLIENTES Y AMIGOS

Tradiciones que perduran, recuerdos que inspiran



Mon
Port

★★★



www.hotelmonport.com

971200222

Propuestas TOP para NAVIDAD



Zoe Saldaña en su papel en 'Avatar: Fuego y ceniza'. A la izquierda, una escena con Paul Rudd en 'Anaconda' que interpreta junto al carismático Jack Black, y una imagen de 'Los Goonies' en su 40º aniversario.



¿Un buen plan? Sin duda, el cine que te espera en diciembre

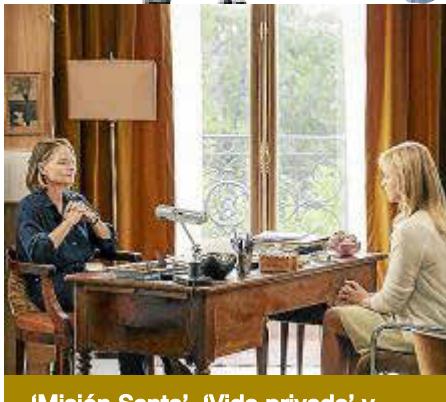
Desde dramas y *thrillers* hasta comedias y animación, las salas de la Isla ofrecen una variada programación para todos los públicos durante el periodo festivo

El mes de diciembre se perfila como un periodo de intensa actividad en las salas de cine de Mallorca, con una notable afluencia de estrenos que buscan captar la atención del público durante las festividades navideñas. Lejos de centrarse solo en películas invernales, la cartelera abarca una amplia gama de géneros.

La programación se organiza en varios fines de semana clave, comenzando entre el **5 y el 7 de diciembre**. En los estrenos destaca *Roofman: Un ladrón en el tejado*, dirigida por Derek Cianfrance y basada en la historia de Jeffrey Manchester, conocido por asaltar más de sesenta McDonald's y que, tras su captura, logró fugarse y permanecer escondido seis meses en un Toys'R'Us; una trama que promete tensión constante. En clave también delictiva, llega *Golpes*, de Rafael Cobos, ambientada en la España de los años ochenta. Miguel, recién salido de prisión, intenta rehacer su vida, pero antes debe saldar cuentas con su pasado. Para conseguir dinero rápido, reúne a su antigua banda y emprenden una serie de atracos. La investigación recae en su hermano Sabino, policía experimentado que conoce sus movimientos. El reparto incluye a Luis Tosar y Jesús Carroza.

Ese mismo fin de semana se estrena *Eternity*, de David Freyne, con Elisabeth Olsen y Miles Teller. La película muestra un más allá

donde las almas tienen una semana para decidir su destino eterno. Joan debe elegir entre el hombre con quien compartió su vida y su primer amor, fallecido décadas atrás. También llegan dos títulos españoles: *Me has robado el corazón*, un romance donde Eric engaña a Vera para que le ayude a escapar tras robar un banco, iniciando



Cinesa Mallorca Fashion Outlet

Dirección

Autovía Palma-Inca
km 7,1 Salida 8 07141

Correo electrónico
festivalpark@cinesa.com

Teléfono 971 43 76 03



un viaje hacia Galicia perseguidos por la policía; y la comedia *Playa de Lobos*, con Dani Rovira, Guillermo Francella y Antonia San Juan. Manu, empleado de chiringuito, sospecha que Klaus, un turista aparentemente inofensivo, oculta algo más que su pereza por moverse de la tumbona.

Entre el **12 y el 14 de diciembre**, la cartelera combina terror, nostalgia y animación. *Noche de paz, noche de horror* es un remake del clásico de 1984, centrado en un niño que presencia el asesinato de sus padres a manos de un hombre disfrazado de Papá Noel. Años después, convertido en adulto, inicia una sangrienta venganza vestido con el mismo atuendo. Para los nostálgicos, vuelve a las

'*Playa de Lobos*', con Dani Rovira, Guillermo Francella y Antonia San Juan es la comedia española de diciembre

pantallas *Los Goonies* por su 40º aniversario, recuperando la famosa aventura de un grupo de amigos que encuentran un mapa de tesoro del siglo XVII. En animación llega *Rey de Reyes*, donde Charles Dickens cautiva a su hijo Walter relatando la historia de Jesús, transformando un cuento nocturno en un viaje inolvidable.

Del **19 al 21 de diciembre** se estrenan algunos de los títulos más esperados. Destaca *Avatar: Fuego y ceniza*, la tercera entrega de la saga de James Cameron, con Sam Worthington y Zoe Saldaña. En esta ocasión aparece el Pueblo de las Cenizas, un clan Navi más violento y dispuesto a enfrentarse incluso a otros clanes. En el terreno del suspense llega *Vida privada*, protagonizada por Jodi Foster, donde la psiquiatra Lilian Steiner investiga la muerte de un paciente convencida de que ha sido asesinado. Para el público infantil se incorpora *Misión Santa*, en la que el taller de Papá Noel ha sido automatizado y un hacker pone en riesgo la Navidad. Con Santa desaparecido, el elfo novato Yoyo se une a Coco, al cachorro de reno Biscuit y al dron Snowflake para salvar las fiestas.

Finalmente, los días **24 y 25 de diciembre** cierran el calendario con *Father Mother Sister Brother* y el drama *Ariel*. El día de Navidad también se estrena *Anaconda*, comedia con Paul Rudd y Jack Black, que interpretan a dos amigos decididos a rodar un remake de su película favorita en plena selva amazónica. El rodaje se complica cuando aparece una anaconda real. Para los más pequeños, *Bob Esponja: Una aventura pirata* propone una travesía submarina en la que Bob Esponja se enfrenta al fantasma del Holandés Errante.

Propuestas TOP para NAVIDAD



La Navidad vuelve a brillar en Mallorca Fashion Outlet

El destino de compras ilumina las fiestas con ideas deslumbrantes para regalar y un viaje lleno de magia para toda la familia: El Vagón de las Ilusiones

Un año más, Mallorca Fashion Outlet invita a vivir una Navidad llena de estilo e ilusión entre ideas de regalo para deslumbrar, la moda más apetecible para los días que vienen y planes de ocio llenos de magia para toda la familia. Hasta el 5 de enero, el destino de compras de Marratxí vuelve a brillar, e invita a los mallorquines a sumarse a la ilusión de encontrar el regalo perfecto entre más de cien boutiques exclusivas, con las mejores marcas nacionales e internacionales del momento que, desde ya, proponen looks infalibles y descuentos de hasta el 70%.

En busca del regalo perfecto

A la hora de encontrar el regalo perfecto estas navidades, Mallorca Fashion Outlet es un aliado excepcional. Sus más de cien boutiques al aire libre ofrecen la inspiración perfecta para dar con los regalos más exclusivos: una joya especial para mamá, esa prenda de piel de ensueño para papá, las deportivas definitivas con las que sueña tu hermano el runner... Lujo posible, porque es Navidad y porque, con descuentos asegurados que llegan al 70%, es sin duda el momento del año idóneo para concederse todos los caprichos.

El shopping más brillante

Mallorca Fashion Outlet ya despliega todas las tendencias en moda para esta Navidad. Grandes marcas para ella y él, como Tommy Hilfiger, Swarovski, Karl Lagerfeld, Gant y así hasta más de un centenar, tienen listos los mejores *outfits* e ideas para elevar cualquier



Sus más de 100 boutiques al aire libre ofrecen la inspiración perfecta para dar con los regalos más exclusivos, con descuentos asegurados que llegan al 70%.



Mallorca Fashion Outlet

Dirección Autovía Palma-Inca, Km 71, salida 8. 07141 Marratxí.

Correo electrónico info@mallorcafashionoutlet.com

Teléfono 97114 09 25

Instagram- Tik tok [@mallorcafashionoutlet](#)

Toma nota

Vagón de las Ilusiones

- Sábados y domingos de diciembre.
- Salidas desde la Estación Intermodal de Palma a las 17:10h, 18:10h y 19:10h.

Entrega de cartas para Papá Noel

- Hasta el 24 de diciembre.
- De lunes a viernes, de 16 a 21h.
- Sábados, de 15 a 21h.

Entrega de cartas a los Reyes Magos

- Hasta el 5 de enero.
- De lunes a viernes, de 16 a 21h.
- Sábados, de 15 a 21h.

look para estas fiestas, con el atractivo añadido de unos descuentos imbatibles.

Magia en El Vagón de las Ilusiones

La gran novedad de esta Navidad llega todos los viernes y sábados de diciembre con una propuesta irresistible para toda la familia: un mágico viaje en tren desde Palma a bordo del Vagón de las Ilusiones. Destino: el Bosque de los Deseos en Mallorca Fashion Outlet.

El trayecto arranca en la estación Intermodal de Palma destino Es Caülls. A bordo del Vagón de las Ilusiones niños y mayores disfrutarán de animación, música y sorpresas de la mano de Circo Stromboli. A la llegada a Es Caülls, mágicas criaturas conducirán a las familias a un paraje encantado en el que entre luces y sorpresas, los más pequeños podrán entregar su carta a los asistentes de Papá Noel (tarde hasta el 24 de diciembre) y a los emissarios de los Reyes Magos (hasta el 5 de enero).

A la hora de encontrar el regalo perfecto estas navidades, Mallorca Fashion Outlet es un aliado excepcional

Una visita familiar y solidaria

En Mallorca Fashion Outlet, las manos que envuelven los regalos de Navidad con ese plus de mimo son las de los usuarios de la Fundación Asnimo, entidad con la que el centro comercial colabora anualmente para la integración laboral de personas con discapacidad. A cambio de una aportación voluntaria, en el Punto de Empaque solidario decoran los regalos con mucho gusto y un lazo artesanal realizado en sus talleres. Este año, esta colaboración hará posible la creación del Taller de Cerámica Asnimo Terra de Fang, un espacio de terapia ocupacional del que se podrán beneficiar centenares de personas con discapacidad y sus familias.

Un plan completo para las vacaciones de Navidad

Tras el viaje en el Vagón de las Ilusiones y el paseo por el Bosque de los Deseos, las familias pueden aprovechar para hacer sus compras navideñas en un entorno alegre y al aire libre. Y la cosa no acaba ahí: en Navidad, los estrenos de cartelera se disfrutan aún más en las salas Cinesa; y cualquier tarde de compras puede ser especial entre ostras y champán en Bollicine & Co o saboreando una deliciosa cena en Sibuya, Goiko, L'Osteria, Block House, o en cualquiera de sus restaurantes con sabor internacional.

Una invitación a brillar y disfrutar en familia de esas experiencias inolvidables que solo ocurren en Navidad.

Propuestas TOP para NAVIDAD:

La tradición de los mercados navideños se afianza en la isla, extendiéndose desde la capital hasta los municipios de la Part Forana. Para 2025, esta iniciativa se consolida como un punto de encuentro donde el arte local, la gastronomía y las actividades familiares convergen, configurando espacios distintivos para residentes y visitantes. La evolución de estos espacios comerciales y de ocio durante las últimas décadas es notable. En Mallorca, se manifiesta a través de una oferta diversificada que abarca desde los tradicionales mercados de artesanía autóctona hasta eventos con una clara proyección internacional, reflejando la adaptación de la isla a las tendencias contemporáneas.

Y es que la relevancia cultural y social de los mercadillos navideños en Mallorca resulta incuestionable. Contribuyen al impulso de la economía local y fomentan la cohesión comunitaria, adaptando costumbres ancestrales a las dinámicas actuales. Ofrecen experiencias culinarias, musicales y recreativas para todas las edades.

Palma y alrededores

En la capital balear encontramos, hasta el 6 de enero de 2026, el mercado navideño del Parc de Sa Feixina, todo un despliegue navideño que contará con más de medio centenar de casetas, una pista de hielo, atracciones para los más pequeños, un tren de Navidad... ¡y mucho más! Otra propuesta es el *Christmas Market 2025*; ubicado en el Pueblo Español, será un punto neurálgico. Hasta el 4 de enero,

En nuestra Isla, aunque sin muchos paisajes nevados, la Navidad destaca, entre otras cosas, por sus muchos mercados temáticos que ofrecen artesanía, gastronomía y otras propuestas en un ambiente festivo único

Mallorca ensalza las Fiestas con sus mercadillos de Navidad



ofrecerá nieve artificial cada treinta minutos, la visita de Papá Noel y los Reyes Magos, música en directo y una amplia selección gastronómica. El acceso para adultos cuesta diez euros; menores de 12 años entran gratis, incluyendo una bebida caliente.

El centro de Palma también acoge ya su tradicional mercadillo; hasta el 7 de enero, abarca la Plaça Major, Las Ramblas-Vía Roma y el Parc de les Estacions. La oferta es diversa: la Plaça Major se centrará en figuras de belén y ornamentos navideños, Las Ramblas destacarán por su artesanía local y repostería, y el Parc de les Estacions incorporará *food trucks*, talleres creativos y un imponente árbol de Navidad. Como iniciativa complementaria y con un marcado carácter social, la Fundación Natzaret organiza un mercadillo solidario en Palma hoy, 30 de noviembre, añadiendo una dimensión altruista al calendario navideño.



Un regalo ideal para unas fiestas con calor de hogar

Con más de 18 años de experiencia en el sector, Fumideco te ofrece asesoramiento y un servicio personalizado para conseguir el modelo de calefacción más eficiente y que mejor se adapte a las características de tu vivienda

Adecuar las estancias para el invierno de Mallorca siempre es una excelente idea. Y en estas fechas navideñas, plenas de reuniones familiares, apetece mucho más. Para ello, profesionales y firmas reconocidas como Fumideco ofrecen asesoramiento personalizado para cada hogar.

Fumideco es una empresa con alta experiencia y grandes garantías para asesorar en estos cambios, con más de 18 años de trayectoria en el sector. Está especializada en la instalación de estufas, chimeneas y simuladores eléctricos, apostando siempre por fabricantes de calidad. Por ello, en su catálogo, al que han incorporado para esta temporada algunos modelos nuevos tanto de gas como de leña, se encuentran las marcas más representativas del mercado, marcas que destacan por su fiabilidad y durabilidad, dos aspectos clave para lograr una buena inversión. La sostenibilidad está muy presente en Fumideco, por eso ofrecen productos de bajo consumo y alta durabilidad, apostando por marcas que trabajan con materiales de gran calidad y tecnología que reduce emisiones.

La tendencia en Mallorca es clara: en los últimos años cada vez más se buscan soluciones de leña dejando de lado el pellet, debido al atractivo de la llama tradicional y las ventajas del calor natural. Sin embargo, las opciones a gas es otra alternativa muy demandada por los clientes que valoran



Está especializada en la instalación de estufas, chimeneas y simuladores eléctricos.

Fumideco

Dirección C/ Mont Lueri 45. Palma
Correo electrónico info@fumideco.com
Teléfono 971 755 826



La sostenibilidad está presente en Fumideco, por eso ofrecen artículos de bajo consumo y alta durabilidad

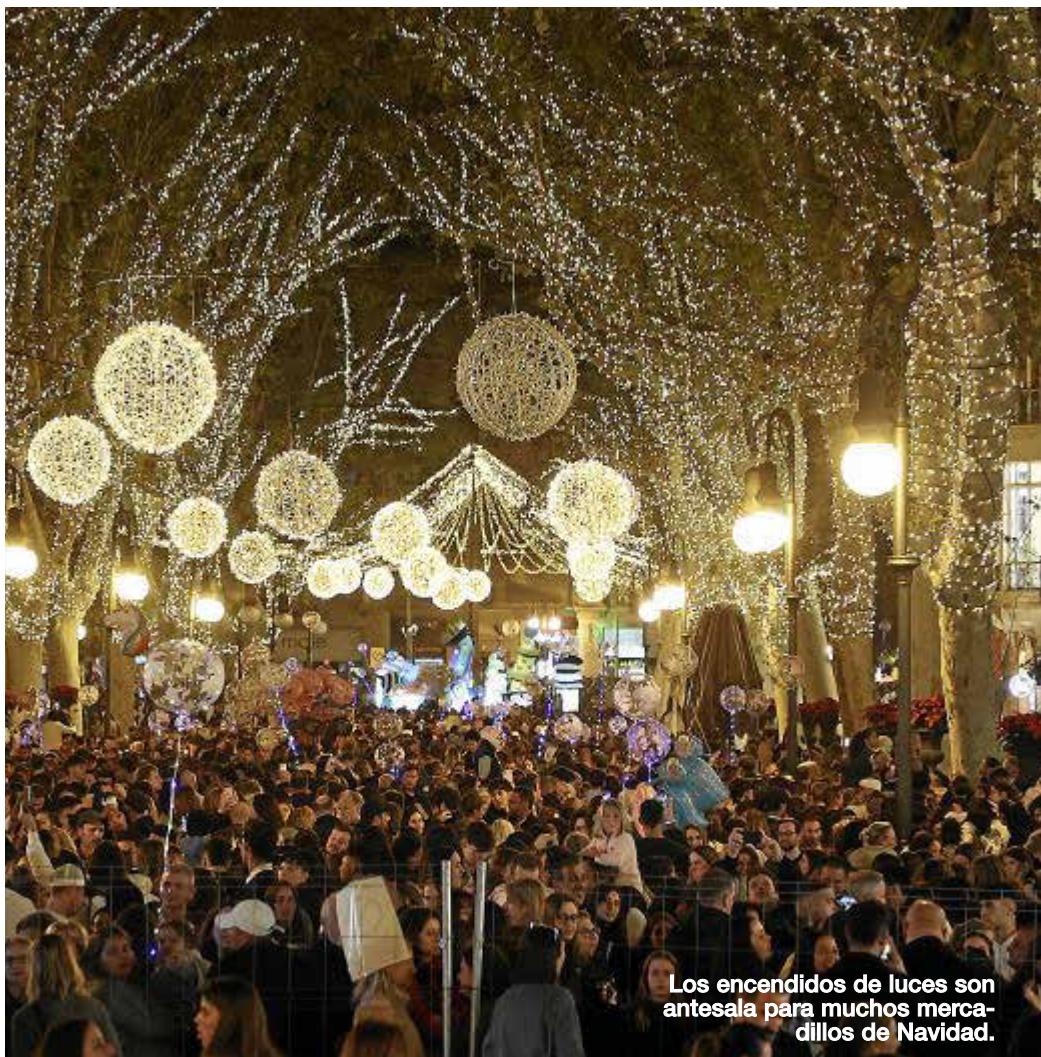
comodidad y limpieza. Sea cual sea la elección, los profesionales de Fumideco, altamente cualificados, asesoran en todo momento al cliente para lograr la opción más eficiente según la vivienda ofreciendo un servicio personalizado para cada caso y hogar.

Antes de tomar cualquier decisión, es imprescindible visitar la exposición de Fumideco, una de las más completas en Mallorca en cuanto a chimeneas y estufas, ya que en este espacio se puede ver el funcionamiento de diferentes modelos -gas, leña, pellet, eléctricos- así como comprobar acabados y calidades.

Además, no es solo un referente en soluciones de calefacción, otro de sus productos estrella son las barbacoas de diseño para leña, carbón o gas, y los hornos para pizza.

Fumideco facilita el proceso de compra, verificando medidas en el hogar e instalando el aparato. Asimismo ofrece un amplio servicio de post venta para resolver dudas, hacer mantenimientos y garantizar un correcto funcionamiento. Y es que como ellos mismos afirman, la confianza de sus clientes es su mejor publicidad, y por eso dan tanta importancia al acompañamiento después de la compra.

Propuestas TOP para NAVIDAD



Los encendidos de luces son antesala para muchos mercadillos de Navidad.

En la Part Forana

Más allá de la capital, la Part Forana se suma a la celebración con diversas localidades. En **Andratx**, desde el 29 de noviembre, el Puerto y s'Arracó son escenario de mercados que fusionan el ambiente marítimo con el espíritu festivo.

La ciudad de **Inca** albergará su mercado navideño entre el 18 de diciembre y el 5 de enero, en la Plaza Mayor y las calles Comerç y Miquel Duran, con un horario de 10:00 a 20:00 horas, exceptuando domingos y días festivos.

Calvià

ofrece dos propuestas. En Son Bugadelles, del 28 de noviembre al 15 de diciembre, se recrea un mercado de estilo europeo con casetas de madera, vino caliente, música y actividades familiares. El Christmas Market

de Puerto Portals, del 11 de diciembre al 6 de enero de 2026, destacará por su ubicación frente al mar, una pista de hielo, espectáculos en directo y una selecta oferta de puestos.

Alaró se sumará a la festividad los días 6 y 7 de diciembre, transformando las plazas de la Vila en un epicentro de tradición y espíritu navideño. El horario será extenso, desde las 10:30 horas hasta la noche del sábado, y hasta las 17:00 horas el domingo.

Otros municipios de la Part Forana tam-

bien se unen a la oferta. **Sa Pobla** prevé un mercadillo el 5 de diciembre de 15h a 22h en la Plaza Mayor, con artesanía y decoración navideña. **Selva** y **Caimari** fusionarán productos navideños y de segunda mano el 6 de diciembre en la Plaza Mayor de Caimari y el 13 de diciembre en la Plaza Mayor de Selva; ambos de 10:00 a 20:00 horas. **Sencelles** ha programado su mercadillo el 14 de diciembre en la Plaza de la Vila, de 9:00 a 14:00 horas. **Santa María del Camí** inaugura la temporada con la Festa del Vi Novell hoy, 30 de noviembre, en la Plaza Nova; y posteriormente acogerá un mercado navideño los días 5, 6, 7 y 20 de diciembre.

Campanet contará con un mercadillo el 7 de diciembre de 10:00 a 18:00 horas en la Plaza Mayor. **Costitx**

ofrecerá dos citas: los días 29 y 30 de noviembre en la Plaza del Jardí, y el 6 de diciembre en la Plaza de la Mare de Déu. Campos celebrará su mercadillo el 21 de diciembre en la calle de la Plaça y la del Convent, con un horario extendido de 9:00 a 21:00 horas. **Son Servera**,

fiel a su costumbre, organizará mercadillos de segunda mano el último domingo de cada mes hasta diciembre en la Plaza de Sant Joan, con fechas confirmadas para hoy, 30 de noviembre, y el 28 de diciembre.

El centro de Palma acogerá su mercadillo, hasta el 7 de enero de 2026, en Plaça Major, Las Ramblas-Vía Roma y el Parc de les Estacions

Salas de reuniones diseñadas para la eficiencia

Mallorca Meeting Room ofrece soluciones profesionales de espacio, pensadas para elevar la calidad de cualquier encuentro o evento empresarial

Mallorca Meeting Room irrumpió en el panorama empresarial de la isla con un servicio de alquiler de salas por horas que redefine la forma de organizar reuniones, formaciones y conferencias. Su propuesta nace de una observación clara donde profesionales y compañías necesitan espacios versátiles, bien equipados y accesibles, sin las limitaciones de los alquileres tradicionales.

La empresa presenta dos ubicaciones estratégicas que refuerzan su apuesta por la comodidad y la presencia profesional. En pleno centro de Palma, frente al Corte Inglés de Avenidas, y en el corazón del Polígono Son Castelló, sus salas combinan tecnología audiovisual avanzada con un mobiliario elegante que aporta al instante la atmósfera adecuada para cualquier encuentro corporativo. Cada detalle ha sido diseñado para proyectar una imagen impecable, desde la iluminación hasta la distribución de los espacios, mientras que su equipo ofrece una atención personalizada que se adapta con fluidez a las necesidades de cada cliente. La flexibilidad se convierte en uno de los pilares del servicio, ya que reservar una sala únicamente durante el tiempo necesario permite optimizar recursos sin

Mallorca Meeting Room

Dirección

C/ Gran Vía Asima, 20, planta 2, Polígono Son Castelló

Correo electrónico

info@mallorcameetingroom.com

Teléfono

617 273 604



renunciar a la calidad. Las tarifas, pensadas para resultar competitivas, parten de los 50 euros la hora e incluyen descuentos progresivos según la duración del uso. Esta accesibilidad, unida a la facilidad de llegar, tanto desde el centro urbano como desde las principales vías empresariales de la isla, convierte a Mallorca Meeting Room en una solución ideal para empresas locales, emprendedores y profesionales independientes.

La experiencia se completa con servicios adicionales que aportan valor añadido, como opciones de agua, café o catering, diseñadas para acompañar reuniones largas o jornadas formativas sin perder ritmo ni



Imagen de una de las salas que ofrece Mallorca Meeting Room.

Un servicio accesible para todo el mundo, con salas modernas que combinan funcionalidad y diseño

comodidad. Además, las salas se convierten en una alternativa perfecta para celebrar comidas o cenas de empresa en formato catering *finger food* estas navidades. Mallorca Meeting Room pone a disposición de sus clientes un servicio de catering completo y de alta calidad, ideal para encuentros corporativos en un entorno privado y

bien cuidado. Patricio Ledesma, director de Mallorca Meeting Room, resume la filosofía de la empresa explicando que: «Nuestro objetivo es ofrecer un servicio accesible para todo el mundo, con salas modernas que combinan funcionalidad y diseño a un precio muy competitivo. Queremos que cualquier empresa o particular en Mallorca pueda disponer de un espacio de alta calidad sin complicaciones, en un entorno elegante y profesional».

Con esta propuesta, Mallorca Meeting Room se posiciona como un aliado estratégico para quienes buscan un espacio donde las ideas fluyan, los proyectos avancen y las reuniones generen impacto.

Propuestas TOP para NAVIDAD

'Road trip' por la costa norte de Mallorca

Este recorrido permite conocer una de las zonas más representativas de la isla, combinando la riqueza natural de la Serra de Tramuntana, el legado cultural y la actividad marítima

Si estas fiestas alguien tiene unos días libres y quiere desconectar sin alejarse demasiado, la costa norte de Mallorca es uno de esos planes que nunca fallan. Un recorrido de toda la vida, sí, pero que en invierno cambia de piel. Menos ruido, menos prisas, más aire fresco y una tranquilidad que solo aparece cuando la temporada baja deja la isla tal como es.

Empezar por Pollença y subir hacia Formentor es casi una tradición personal

para muchos. La carretera, de sobra conocida, se vuelve más amable cuando no hay caravanas. Las curvas se hacen sin estrés, los miradores se disfrutan sin masificaciones y el aire frío que sube desde los acantilados despierta de verdad. En estas fechas, el mirador de Es Colomer tiene una luz distinta, más limpia, y el faro, siempre fotogénico, se convierte en un lugar perfecto para empezar o terminar un día sin horarios. Con compañía o en solitario, allí arriba siempre



El Faro de Formentor marca el extremo norte de la isla.

parece que el tiempo se detiene un poco más.

Volver hacia Sóller por la costa es otro clásico. El Port, en invierno, tiene ese rit-

**Grupo
Balear Oil**
Distribuidor de moeve

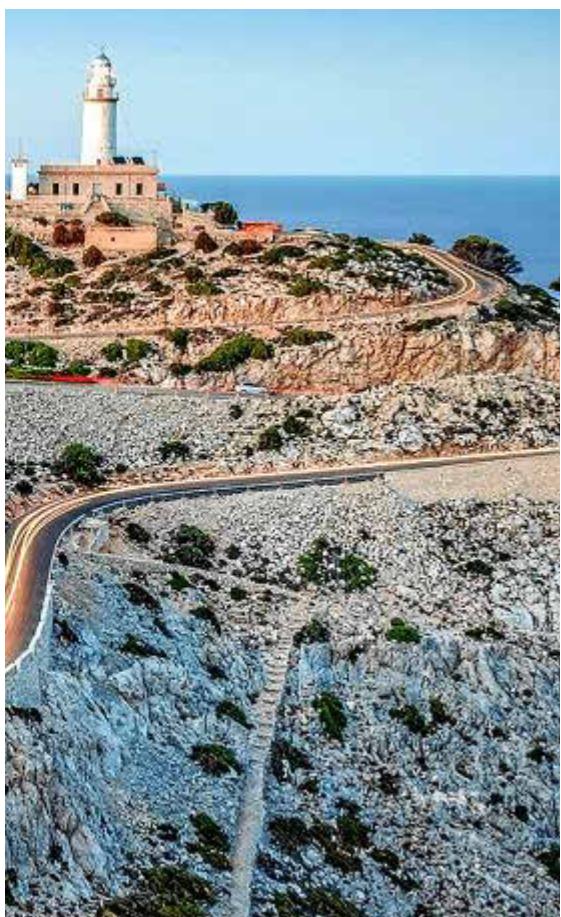
DISTRIBUIDOR GASÓLEOS Y LUBRICANTES

📞 626 993 598 | 971 660 806

✉️ pedidos@grupobalearoil.com

🌐 www.grupobalearoil.com

Propuestas TOP para NAVIDAD



Pasear por el muelle es diferente cuando no hay prisas ni calor. Y si toca un día soleado, se agradece todavía más.

A partir de ahí, la carretera hacia Deià es una de esas rutas que uno nunca se cansa de repetir. El paisaje sigue siendo el de siempre, pero en Navidad tiene otro tono, menos movimiento, más silencio, más sitio para parar donde apetezca. Sa Foradada, por ejemplo, sin multitudes, recupera esa sensación casi íntima que muchos recuerdan de hace años. Un rato sentado mirando el mar basta para justificar el desvío.

Asimismo, Valldemossa en invierno es pura postal. Calles tranquilas, olor a leña y esa mezcla de humedad y montaña tan característica. Caminar por el pueblo en estas fechas tiene algo de ritual navideño sin necesidad de artificios. Y si cae una coca de patata o un chocolate caliente, mejor todavía.

El tramo hacia Banyalbufar y Estellencs permite redescubrir la costa en su forma más tranquila. Es una carretera para conducir sin prisa, abriendo las ventanillas si el día acompaña y parando tantas veces como haga falta. Es, para muchos, uno de los mejores tramos de la isla para pensar, charlar o simplemente desconectar.

La gracia de esta ruta en Navidad no está solo en los paisajes, sino en el ritmo de invierno, el que permite improvisar, detenerse, cambiar de plan o estirarlo sin obligación de mirar el reloj. Es una forma de volver a lugares conocidos y verlos



Deià mantiene su estética tradicional, con sus casas de piedra y las calles estrechas.

Valldemossa es otro de los puntos de interés, con un centro histórico bien conservado

con ojos distintos, sin el filtro del verano.

Por eso, si estas fiestas surge un hueco, de unas horas, un día o un par de ellos, esta escapada por la costa norte es una apuesta segura. Un plan sencillo y cercano, que se adapta a familias que buscan pasar tiempo juntas, amigos que quieren ponerse al día, parejas que necesitan un respiro o cualquiera que simplemente quiera estar consigo mismo frente al mar.

BODEGAS
VIREI

Ctra. Cap Blanc, km 25

07620 Llucmajor

Teléfono: 971 007 460

WhatsApp: 682 080 342

www.bodegasvirei.com

Esta Navidad, comparte sabor, aroma y emoción con nuestros packs exclusivos, cestas gourmet y experiencias únicas en la bodega

Propuestas TOP para NAVIDAD

Regalar memoria en papel

El álbum de fotos pesa, huele, ocupa un espacio en la estantería y se comparte en un gesto casi ceremonial. Este año ofrece un presente que no necesita batería, ni conexión a internet, ni actualizaciones. No desaparece si olvidamos una contraseña ni se fragmenta en carpetas invisibles.

Vivimos rodeados de imágenes. Cada día, millones de fotografías se acumulan en los móviles, flotan en la nube y se archivan en carpetas digitales que casi nunca volvemos a abrir. La paradoja es evidente, y es que nunca se ha fotografiado tanto y, sin embargo, nunca se han olvidado tan rápido esos recuerdos. Frente a esa fugacidad, los álbumes de fotos impresos resurgen como un gesto consciente donde se regala memoria en papel. La Navidad, con su carga emocional y familiar, se convierte en el momento ideal para rescatar esas imágenes que duermen en los teléfonos y transformarlas en un objeto tangible. Un álbum de fotos se convierte en algo más que un regalo ya que supone un ejercicio de selección, de narración y de cuidado. Es volver a dar valor a las fotografías como piezas de una historia compartida.

En el universo digital, las imágenes se deslizan a la velocidad del pulgar. Selfies, viajes, cumpleaños, fiestas, cenas... Todo cabe en la memoria infinita de un smartphone, pero pocas veces trasciende el marco de la pantalla. Con los álbumes sucede lo contrario ya que obligan a detenerse, a elegir, a jerarquizar.

Un ritual en familia

Más allá del resultado, crear un álbum es una experiencia que puede vivirse en familia. Reunir a varias generaciones alrededor de un ordenador o de una mesa llena de impresiones es un ejercicio de memoria colectiva. Padres que recuerdan viajes olvidados, abuelos que recuperan su infancia, hijos que descubren fotos donde aún no existían. El álbum se convierte en un punto de encuentro intergeneracional. En un tiempo en que la convivencia se fragmenta entre pantallas, este proceso invita a compartir, a escuchar y a ordenar recuerdos comunes. Al final, el regalo no está solo en el álbum terminado, sino también en el camino para elaborarlo.

Álbumes temáticos

El formato ofrece múltiples posibilidades y temáticas. No se trata de acumular imágenes sin criterio, sino de darles un hilo conductor. Un álbum puede girar alrededor de un viaje inolvidable, desde un verano tranquilo en la costa hasta una gran aventura en el extranjero, con el trayecto reconstruido paso a paso como si se hiciera de nuevo la maleta. También puede convertirse en el retrato de una amistad que ha sobrevivido a fiestas, mudanzas, conciertos y cafés interminables, o en la crónica íntima de una boda, con las fotos espontáneas de los invitados y los gestos que no aparecieron en el reportaje oficial.

Hay cumpleaños que merecen un volu-



Crear un álbum de fotos es ofrecer un objeto que no se consume, que no pasa de moda y que se convierte en herencia.

El regalo no está solo en el álbum terminado, sino también en el camino para elaborarlo

men propio, como los 18, los 30 o los 50, pequeñas cápsulas del tiempo que marcan etapas de vida. Incluso puede ser un espacio para rescatar las Navidades pasadas,

reunir imágenes familiares de décadas anteriores y darles un sentido nuevo al verlas reunidas en un mismo lugar.

El abanico es infinito, y cada temática abre la puerta a un tipo de emoción. Lo importante es que el álbum tenga coherencia y cuente algo.

La materialidad importa

Un álbum no necesita batería, ni conexión a internet, ni actualizaciones. No desaparece si olvidamos una contraseña ni se fragmenta en carpetas invisibles. Su fuerza reside en su materialidad. Pesa, huele, ocupa un espacio en la estantería. Se abre y se comparte en un gesto casi ceremonial.

En un mundo digitalizado, ese objeto físico adquiere un valor añadido. Regalar un álbum en Navidad es, en el fondo, regalar tiempo. Es ofrecer un objeto que no se consume, que no pasa de moda y que se convierte en herencia. En la era del scroll infinito, donde la vida parece diluirse entre píxeles, un álbum impreso es una declaración de lo que vivimos merece ser recordado, y no solo almacenado.

Regala una sonrisa

Esta Navidad, regala. Así de sencillo. Porque, aunque a veces lo envolvamos con discursos, a todos nos emociona recibir un detalle que nos recuerda que alguien pensó en nosotros. No se trata de llenar el árbol de paquetes, sino de elegir algo que haga sonreír, que sorprenda, que diga lo que a veces las palabras no alcanzan. Un regalo es un gesto tangible en un mundo que a menudo se vive en la distancia. Es una forma de decir 'te conozco', 'te escucho'. Y ese gesto puede tomar muchas formas desde una joya clásica, hasta algo más seductor y atrevido que invite a jugar, descubrir o reconectar con el deseo. Estas fiestas, elige aquello que despierte emoción, un detalle especial, una experiencia inesperada, una pieza que se convierta en recuerdo o un guiño audaz que encienda la chispa.

Regala porque crea momentos, rompe rutinas y hace sentir presente lo importante. Regala en Navidad. Porque un buen regalo, sea tradicional o atrevido, también es una forma de cariño.



Nicolás Joyeros

Dirección Passeig del Born, 18. Palma
Correo electrónico info@nicolasjoyeros.com
Teléfono 971 722 889



Sex Center

Dirección Gremi de Tintorers, 1. Palma
Correo electrónico hola@sexcenter.tienda
Teléfono 971 43 04 78



Propuestas TOP para NAVIDAD



A la izquierda: reloj de oro rosa de la marca: Rolex, Yacht-Master. A su lado, reloj de acero Patek Philippe, Nautilus 5711, edición especial fondo verde.



1. Composición de anillo de oro amarillo de 18k con 1 Zafiro central de 3.50Cts y 3Cts de diamantes; anillo de platino con 1 Zafiro de 2.50Cts y 2 diamantes de 0.50Cts talla princesas en cada lado; y anillo de oro con 1 Opale y diamantes. **2.** Alianza de oro amarillo de 18k con 4.40Cts de diamantes, de Ruschenbeck; collar de oro blanco de 18k con diamantes de Chopard, Happy Diamonds; y pendientes de oro amarillo 18k con diamantes y rubíes cabachon, de Boucheron. **3.** Pulsera rivieres de oro blanco 18K con 12,50Cts de diamantes y pulsera rivieres de oro amarillo de 18K con 10Cts de diamantes Fancy Yellow Intense. **4.** Fachada de la joyería en Jaime III de Palma. **5.** Lingote de oro de 24k, 1 Onza (31,10Gr) y moneda de oro de 24k, 1 Onza (31,10gr). **6.** Bolso de cuero marrón de Chanel; bolso de cuero Epsom malva de Hermès, modelo Constance To Go, y cartera-tarjetero de cuero negro de Dior, modelo Lady Dior.

La exclusividad de Joyería Szwarc trasciende generaciones

Especializados en joyería y relojería de lujo, la tienda ubicada en Jaime III de Palma cuenta además con el servicio de compra-venta de oro y otras piezas valiosas

La prestigiosa joyería Szwarc, ubicada en la reconocida zona de Palma Jaime III, ha sido capaz de reinventarse con los años y ofrecer lo que verdaderamente sus clientes necesitan.

No hablamos únicamente de que venden auténticas joyas de diseño: desde collares, pulseras, anillos o pendientes, todo elaborado en oro de primera calidad y con piedras preciosas como puedan ser los diamantes, zafiros, rubíes y esmeraldas; sino que en Szwarc han sido capaces de ir más allá y satisfacer otras necesidades de sus clientes.

Compra y venta de oro

Han conseguido posicionarse como un destino exclusivo para la compra y venta de artículos de lujo. Están especializados en la compra de oro y plata, monedas, lingotes y diamantes, joyas...

Siempre con la garantía de ofrecer la mejor transacción y pago inmediato. La clave está en la seguridad de recibir una evaluación justa y transparente, llevada a cabo por un equipo de expertos que es capaz de analizar cada pieza con precisión para ofrecer el valor real según el precio del mercado. Los

Joyería Szwarc



Dirección Av. Jaume III,
29, Bajo, Distrito Centro,
Palma

Correo electrónico
joyeriaszwarc@gmail.com

Teléfono
+34 971 72 40 15
+34 618 650 171



En Szwarc disponen de un servicio de reparación de relojes de lujo, con un equipo de técnicos altamente cualificados



pagos son en efectivo o bien por transferencia, de forma rápida y segura.

Relojos de alta gama

El cliente de Szwarc sabe que allí puede encontrar una importante colección exclu-

siva de relojes de lujo en la que brillan marcas como Rolex, Cartier, Breitling, Omega, Audemars Piguet y Patek Philippe. Se trata de relojes artesanos, elegantes y que superan las modas y el tiempo; también compran relojes de este tipo. Además, cabe des-

tacar que cuentan con un servicio de reparación de relojes de lujo, con un equipo de técnicos cualificados porque estas piezas no son «solo un accesorio, sino una inversión que merece el más alto nivel de cuidado», asegura la dirección de Szwarc, y requieren un mantenimiento que garanticé su rendimiento, apariencia y valor.

Bolsos de lujo, antigüedades y piezas únicas

En Joyería Szwarc es fácil perderse en el encanto de la historia. Historia a través de piezas de joyería de antigüedad de altísima calidad y distinción.

Además, venden cuadros de arte, así como bolsos exclusivos de marcas tan importantes como Louis Vuitton, Chanel, Gucci o Hermès, todas ellas están a la venta en Joyería Szwarc garantizando el mejor precio de estos increíbles productos de lujo.

Visítelos y descubra las muchas novedades que tienen.

Propuestas TOP para NAVIDAD

Esta fiestas: dramatismo y sofisticación

De los colores vibrantes al persistente leopardo, la temporada festiva se rinde a la sastrería evolucionada, los detalles teatrales y la combinación inesperada de texturas

La moda navideña de 2025-2026 se aleja de los códigos previsibles y abraza la audacia. Esta temporada se redefine con elegancia desde la teatralidad. Mezcla texturas, intensifica los colores y convierte cada outfit en una declaración estética. Ya no se trata solo de vestirse para celebrar, sino de reivindicar la moda como lenguaje, una forma de expresar confianza, sofisticación y atrevimiento en un mismo gesto. En este nuevo escenario, las prendas buscan presencia, volumen y carácter, capturan

miradas y se niegan a pasar desapercibidas. La celebración deja de ser un simple contexto y se transforma en un escenario donde cada elección habla, cada tejido narra y cada silueta reclama su propio espacio.

Color y estampado de la temporada

Este año, las fiestas se presentan como un desfile de matices intensos y sofisticados. El rojo regresa como protagonista absoluto en su versión más vibrante, mientras el rosa delicado adquiere un lugar inesperado en la



**Clínica dental
Estanislao Planas** EP

clinicaestanislaoplana.com

Recupera
tus dientes
el mismo
día con

Full arch

Dirección:
Andrea Doria, 8 Palma
606 661 711 / 871 032 77



En Sex Center la innovación siempre viene acompañada de materiales de primera calidad

Tecnología que seduce

Esta Navidad, **Sex Center** propone sorprender con un toque de innovación, sensualidad y elegancia

Esta Navidad, el deseo también puede envolver momentos de complicidad, innovación y descubrimiento en pareja. Desde 1991, Sex Center, el emblemático sex shop de Palma, ha sido un referente en productos eróticos de primera calidad, ofreciendo siempre una experiencia discreta, cercana y con asesoramiento experto.

Entre las tendencias que marcan esta temporada, destacan los juguetes con control remoto y conexión mediante aplicaciones móviles. Diseñados para despertar sensaciones de forma sutil y sofisticada, estos dispositivos permiten disfrutar en sincronía sin importar dónde estén los protagonistas. Las opciones con app ofrecen múltiples modos de vibración, control intuitivo e

incluso la posibilidad de interactuar desde la distancia. Un regalo ideal para quienes buscan sorprender con algo diferente, elegante y profundamente personal.

En Sex Center la innovación siempre viene acompañada de materiales de primera calidad, marcas reconocidas internacionalmente y un enfoque respetuoso que pone el bienestar por encima de todo. Su equipo especializado acompaña a cada cliente guiando en la elección del detalle perfecto para estas fiestas. Ubicados en Carrer Greimi de Tintorers, 1 (Polígono de Son Castelló), Sex Center es un espacio moderno y acogedor para descubrir nuevas formas de disfrutar en pareja o de regalar experiencias inolvidables.

Propuestas TOP para NAVIDAD

Xino's

Dirección
Calle Jaime II, 5 . Palma
Correo electrónico
info@nicolasjoyeros.com
Teléfono
971 713 983

**Trends Home**

Dirección
Berenguer de Tornamira, 9
Correo electrónico
tienda@trendshome.es
Teléfono
+34 608 38 93 95

**Kids Home**

Dirección
Berenguer de Tornamira, 11
Correo electrónico
web@kidshome.es
Teléfono
+34 620 794 382



El encaje, que parecía relegado a un estilo más clásico, resurge con un aire renovado

paleta festiva. Los metalizados aportan destellos de luz que acompañan tanto a la moda de noche como a la de día, y los marrones oscuros, desde el chocolate hasta el mocha, siguen firmes en el podio de los favoritos. El borgoña y el mostaza se suman para reforzar ese aire sofisticado que huye de lo predecible.

En cuanto a estampados, el leopardo sigue en los escaparates con fuerza y no se conforma con su habitual papel en accesorios. Lo invade todo, desde vestidos y trajes hasta piezas de punto que se atreven a llevarlo a la calle y no solo a la fiesta.

El encaje, que parecía relegado a un estilo más clásico, resurge con un aire renovado, ligero y versátil que permite jugar con él tanto en clave diurna como nocturna.



Las plumas se imponen como detalle protagonista y el brillo se combina con piezas más sobrias para crear equilibrio y modernidad.

Junto a estos protagonistas, aparece el boho-chic que aporta un matiz fresco y relajado dentro del universo festivo.

Silueta, cortes y estilos

Las siluetas de la temporada se mueven entre la estructura y la fluidez. La sastrería adopta un nuevo lenguaje: líneas precisas, hombros definidos y cortes que moldean el cuerpo sin rigidez. Los trajes de dos piezas se reinterpretan con tejidos satinados o detalles que añaden dinamismo, alejándose del uniforme tradicional para convertirse en símbolo de poder y estilo. Los vestidos satinados y drapados aportan movimiento y sensualidad controlada. Las hombreras, herencia de los años 80, regresan para acentuar la presencia y equilibrar la figura, mientras las gorgueras y volantes introducen un matiz romántico que contrasta con la contundencia de los cortes estructurados.

Las aberturas laterales (sutiles pero estratégicas) se consolidan como gesto de confianza y dominio sobre la propia imagen.

Detalles y texturas

El lujo discreto da paso a una opulencia consciente, donde el impacto visual se logra a través

Continúa en la página siguiente ▶

XINO'S

PEDRO MESQUIDA

Les desea unas
Felices Fiestas

SOM DE MALLORCA, SOM DE PROXIMITAT, SOM DEL CENTRE HISTÒRIC.



JAIME II, 5 · JAIME II, 23 · JAIME II, 24 · OMS 49





» Viene de la página anterior

de materiales y contrastes. Las plumas se imponen como detalle protagonista, presentes en faldas, chaquetas o incluso prendas de punto, aportando textura y teatralidad.

El brillo, ya sea en lentejuelas o acabados metalizados, se combina con piezas más sobrias para crear equilibrio y modernidad. El punto abandona su papel secundario para convertirse en un lienzo de experimentación. Se mezcla con encaje, se adorna con plumas o se reinterpreta en siluetas ajustadas que realzan la figura.

Esta temporada, la comodidad y el glamour dejan de ser opuestos: se encuentran en prendas que fusionan calidez con audacia.

Una elegancia con propósito

En medio del resurgimiento del brillo y la teatralidad, la moda festiva también mira hacia la conciencia y la durabilidad. Se valora la inversión en prendas versátiles, con diseño atemporal y materiales de calidad, capaces de trascender una sola temporada. La clave está en equilibrar la exuberancia con la intención: vestir para destacar, pero también para perdurar.



Pantone 2026: el rojo toma el mando y se convierte en el color que definirá moda, diseño y creatividad global

Cada año, el Instituto Pantone define el color que marcará las tendencias globales en moda, diseño y decoración. Tras un 2025 dominado por el *Mocha Mousse*, un tono cálido que transmitía sobriedad, estabilidad y elegancia discreta, todo apunta a que el 2026 estará teñido de vitalidad. La nueva elección de Pantone apuesta por colores capaces de proyectar energía, optimismo y fuerza emocional.

El color del año 2026 es un rojo intenso y envolvente, seleccionado por Pantone por su capacidad de reflejar la necesidad colectiva de conexión, movimiento y pasión. Este tono simboliza fuerza, energía y amor por la vida, valores que cobran relevancia en un contexto global marcado por la búsqueda de equilibrio y autenticidad.

Según los expertos del Instituto, cada color elegido responde a las emociones y aspiraciones predominantes de la sociedad. En este caso, el rojo representa un renacer de la acción y la vitalidad, un recordatorio de que la autoexpresión es una forma de empoderamiento.

En el ámbito de la moda, el Pantone 2026 se perfila como un nuevo símbolo de poder y confianza. Se espera verlo en prendas estructuradas, trajes monocromáticos, abrigos elegantes y accesorios de acento. En maquillaje, dominará en labios intensos y

esmaltes vibrantes, reafirmando su carácter versátil y atemporal.

En decoración, el rojo 2026 se integra tanto en ambientes modernos como clásicos. Puede utilizarse en detalles decorativos -como cojines, cuadros o piezas cerámicas- o en elementos principales, como una pared de acento o un sillón protagonista. Los especialistas recomiendan combinarlo con tonos neutros o terrosos para mantener la armonía visual sin restar impacto.

Más allá de su aplicación estética, el rojo del 2026 invita a vivir con dinamismo y determinación. Ya sea en tu clóset, tu maquillaje o tus espacios, este tono busca inspirar cada día con una dosis de energía positiva y actitud decidida. El rojo ha sido protagonista en pasarelas, campañas y colecciones recientes, pero su elección como color del año 2026 va más allá de una simple tendencia estética. Pantone explicó que este tono representa la fuerza interior, la valentía y la conexión humana en tiempos en los que buscamos estabilidad emocional y autenticidad.

El rojo evoca determinación, deseo y amor, emociones que invitan a vivir con más intensidad. Es un color que impulsa la confianza, ideal para quienes buscan transmitir seguridad y empoderamiento a través de su imagen.

TRENDS HOME

CHRISTMAS
ENCUENTRA EL REGALO PERFECTO

Mobiliario, decoración, menaje & Estudio de Interiorismo

PALEMA: C/ Banderas de Mallorca 8. 07012 - T +34 971 775 519
CÁDIZ: C/ Vivero 47. 01000 Ps. San Blas-Canillejas. T +34 911 428 929

trends-home.com

kidshome
ENCUENTRA EL REGALO PERFECTO

TIENDA DE PUERICULTURA, MOBILIARIO INFANTIL Y JUGUETES
PALMA: C/ Banderas de Mallorca 8. 07012 - T +34 971 726 423

kidshome.es

CATAVINOS

VISÍTANOS EN NUESTRA TIENDA
Y DESCUBRE MÁS DE
4000 REFERENCIAS

vinos y destilados premium bebidas funcionales
sakes vinos y destilados sin alcohol
accesorios y copas

c/Poima nº 6, Polígono de Can Valero

971 76 05 85

tienda@islacatavinos.com

**LOTES, CESTAS Y REGALOS
ADAPTADOS A TU PRESUPUESTO**

**PRESENTAMOS NUESTRO
CATÁLOGO DE NAVIDAD**

*DESCÁRGATELO
ESCANEANDO EL CÓDIGO QR



El **Elfo travieso de la Navidad**, el personaje que se ha colado en nuestras tradiciones

En 2005, la literatura volvió a lograr algo que pocas obras han conseguido: dar vida a un nuevo personaje que hoy forma parte de las Fiestas de millones de familias y que, además, se ha convertido en uno de los regalos anticipados de la Navidad

Carol Aebersold y Chanda Bell son las autoras de un libro que dio vida a un personaje navideño: *The Elf on the Shelf: A Christmas Tradition 2005*, (*El elfo en la estantería: una tradición navideña*), un auténtico éxito de ventas que consiguió llevar un poco de magia a millones de casas.

El protagonista de esta historia ha conseguido traspasar las páginas del libro para hacerse un hueco en familias de todo el mundo, también en España, donde cada año son más las familias con niños pequeños que se apuntan a esta nueva y entrañable tradición.

¿Pero en qué consiste la presencia de este elfo, conocido como El elfo travieso, en nuestras Navidades? Mientras el libro narra cómo los elfos cumplen su función principal de ayudar a Santa Claus en su misión de entregar regalos a los niños y niñas buenos de todo el mundo, también explica que son estos diminutos seres quienes observan a los pequeños

Cerca de Navidad, los niños y niñas tienen la misión de buscarlo cada día en casa para saber cuál ha sido la última travesura

sin ser vistos ni tocados, pues de lo contrario podrían perder sus poderes. A partir de estas aventuras, el mundo de la publicidad y el *merchandising* no tardó en dar auténtica vida a estos personajes dentro de nuestras celebraciones navideñas.

Las redes sociales fueron otro punto clave para lanzar al mundo las travesuras de estos pequeñajos entrañables. Y ahora, varias noches antes de Noche Buena, mientras los niños y niñas duermen, ellos se encargan de derramar líquidos por el suelo, comerse el último trozo de tarta o empapelar el suelo con trocitos de papel higiénico. Al despertarse los niños y niñas se encuentran con la travesura que deberán resolver, y a su travieso amigo convertido en muñeco junto a la travesura, lo que le delata.



Carol Aebersold y Chanda Bell son las autoras del libro que dio vida a este personaje navideño.

Las trastadas del elfo

Al amanecer de cada mañana cerca de Navidad, los niños y niñas de las casas que hospedan a uno de estos elfos traviesos, aunque con cara de no haber roto un plato, tienen la misión de buscarlo por toda la casa para saber cuál ha sido la travesura... Para después, recogerlo todo.

Algunas de las trastadas que llevan a cabo y que se han hecho más populares son:

—Encontrarlo en la despensa con el bote de crema de chocolate abierto y su cara bien manchada por habérsela comido.

A veces, incluso aparece dentro de la nevera dejando las migas del último trozo de pastel del día de antes.

—El baño es otra de sus estancias favoritas. No es raro encontrarlo dándose un buen baño de burbujas en el lavabo, impidiendo a los pequeños lavarse los dientes por la mañana y dejando el suelo lleno de agua y toallas.

—Jugar con la comida siempre les divierte y hacer angelitos de nieve en el suelo con harina es una de las trastadas más clásicas para estos seres fantásticos.

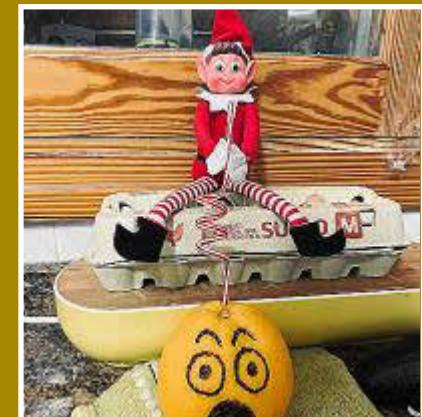
—Les encanta la Navidad, y como tal el árbol, pero les gusta decorarlo a ellos mismos, por eso, en ocasiones lo rodean de papel higiénico... ¡Un auténtico desastre!

—Jugar con los juguetes de los niños y niñas mientras estos duermen es otro hobby para el elfo; pero claro, al despertar, todos los juguetes están por el suelo sin recoger.

—La lavadora es otra de las partes de la casa que les produce curiosidad y no es raro encontrárselo allí dentro del revés...

—Cuáles serán las trastadas que habrá pensado el elfo travieso para este año? Seguro que son divertidas y muy enredosas para todos en la familia.

¡Feliz Navidad!



Algunas de las travesuras del Elf de Blanca & Lucas, dos niños que en Navidad tienen mucho trabajo con su pequeño amigo. Fotos: MARÍA M. IBÁÑEZ



GENSER
facility services

desinfección & LIMPIEZA

POR QUÉ EXTERNALIZAR MI SERVICIO DE LIMPIEZA

- Elaboramos un plan de limpieza personalizado adaptado a las necesidades de tu negocio por el que no te tendrás que preocupar, solo de ver los resultados.
- Resultados óptimos garantizados a través de nuestros equipos con formación específica en limpieza profesional. Tu empresa no tendrá que dedicar recursos propios a la formación en limpieza y mantenimiento de tus instalaciones.
- Tu empresa siempre cubierta: en caso de accidente laboral, buscaremos un sustituto de manera inmediata para seguir ofreciéndote el servicio contratado.

**TU TIEMPO PARA TUS CLIENTES
EL NUESTRO PARA TI**



- CUIDAMOS DEL MEJOR AMBIENTE EN CADA PROCESO
- TECNOLOGÍA AVANZADA SIN DESVÉRTIGO ADICIONAL
- AVULSUMOSA CUMPLIMIENTO LGT
- SERVICIOS A MEDIDA
- CUENTA CON UN RESPONSABLE DE ÁREA A TU SERVICIO
- TRATO CERCAÑO Y PERSONALIZADO
- RESPONSABILIDAD EXCELENTE
- CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO

30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
NOS AVALAN

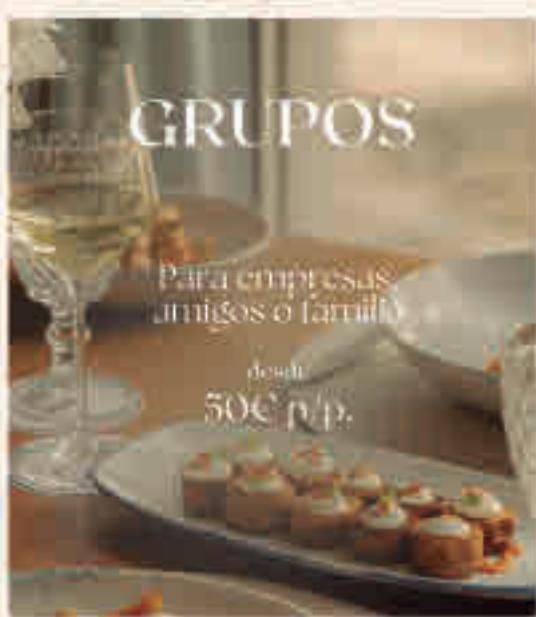
629 268 524

WWW.GENSERFACILITYSERVICES.COM

Momentos que unen. Sabores, historias y espíritu navideño



ES
PRINCEP



971720000

www.esprincep.com