

NÚMERO 23

LIFE IN SELECTA

FORMENTERA | SEVILLA | IBIZA



life in
Formentera

MOSCHINO





DIOR



Picasso
Kandinsky
Dalí
Le Corbusier
Hausmann
Dubuffet
Georgia
O'Keeffe
Alberto
Giacometti
Alvar Aalto
Giuseppe
Penone
Neri Oxman

ARTE Y NATURALEZA

JAZZ EN EL CAAC 2025

1 JULIO
JULIÁN SÁNCHEZ
«BRAZULADA»

8 JULIO
LORENZO TONON OCTETO
«YOU MUST BELIEVE IN SPRING»

15 JULIO
JIMMY WEINSTEIN'S
TENOR 4TET

22 JULIO
DAVID RUIZ
«WHERE WE COME FROM»

29 JULIO
DAVID SANCHEZ
«MIND IN PROGRESS»

5 AGOSTO
PEDRO CORTEJOSA
«FOCUS»

12 AGOSTO
ÁLVARO TORRES TRÍO

19 AGOSTO
SARA DOWLING

MARTES DEL 1 JULIO AL 19 AGOSTO 2025 | 22:00 h | Organiza: ASOCIACIÓN SEVILLANA DE JAZZ - Assejazz | ENTRADAS: assejazz.com
CENTRO ANDALUZ DE ARTE CONTEMPORÁNEO, Camino de los Descubrimientos s/n, Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla





FESTIVAL

SEP 25

OCT 12

25 SEPT

12 OCT

ANA BARRIGA

V I M A R

FERIA DEL VINO Y EL MAR

28 Y 29 DE OCTUBRE 2025

HUELVA



LUGAR: ESPACIO MULTIFUNCIONAL SANTA FE

feriavimar.es |    

ORGANIZA



Grupo Azahara



WIN WAY

Cada viaje suma



| **iryo**



LIFE IN *the QUINTESSENCE* *new art-guide* SELECTA

Presentamos nuestro Especial Verano Season 3. Y en esta ocasión la verdadera protagonista de nuestro verano es la isla de Formentera. Aunque también damos una especial importancia a su isla hermana, Ibiza. Y nuestro tercer destino: Sevilla.

Bienvenidos a Life in Selecta Summer Edition 3. Continuando nuestra línea de contenidos presentamos nuestra edición de verano, de nuevo con Ibiza como protagonista.

Pero en esta ocasión vamos a presentarles otra de las islas Pitiusas, la preciosa isla de Formentera.

Una isla para visitar con calma, durante todos los meses del año. Su impresionante costa, repleta de playas espectaculares y faros mágicos hasta su interior, diminuto pero de grandes contrastes, montaña, acantilados y unos encantadores pueblos con su arquitectura y mercadillos propios.

También vamos a presentarles tres maravillosos hoteles en Ibiza, nuestra querida isla que nunca puede faltar en verano.

Sevilla siempre será protagonista en nuestro Life in Selecta Magazine y ahora en verano proponemos interesantes planes gastronómicos y culturales para estos días estivales en nuestra Sevilla.

Y por último, proponemos cuatro propuestas gastronómicas en Jerez, Marbella y Madrid. Todos estos planes bajo la suave luz de las velas.

Muchas gracias como siempre querido lector por formar parte de nuestra revista.

Welcome to Life in Selecta Summer Edition 3. Continuing our line of content, we present our summer edition, once again featuring Ibiza.

But this time, we're going to introduce you to another of the Pitiusas Islands, the beautiful island of Formentera.

An island to visit leisurely, all year round. Its impressive coastline, full of spectacular beaches and magical lighthouses, extends to its tiny but contrasting interior, mountains, cliffs, and charming towns with their own architecture and markets.

We're also going to introduce you to three wonderful hotels in Ibiza, our beloved island that can never be missed in summer.

Seville will always be featured in our Life in Selecta Magazine, and now this summer, we're proposing interesting culinary and cultural plans for these summer days in our Seville.

And finally, we're proposing four culinary offerings in Jerez, Marbella, and Madrid. All of these plans under the soft light of candles.

Thank you, as always, dear reader, for being part of our magazine.

Diego Torres, editor de Life in Selecta Magazine §

un VIAJE *a* FORMENTERA



ESPECIAL VERANO FORMENTERA

§

Editor, Diseño de contenidos,
Director de Arte & Maquetación: Diego Torres

Colaboradores: El contenido de nuestra revista está elaborado en su mayoría,
por los propios propietarios de los reportajes.

Portada Número 23:
Iglesia de Sant Francesc Xavier Formentera
Fotografía de Diego Torres

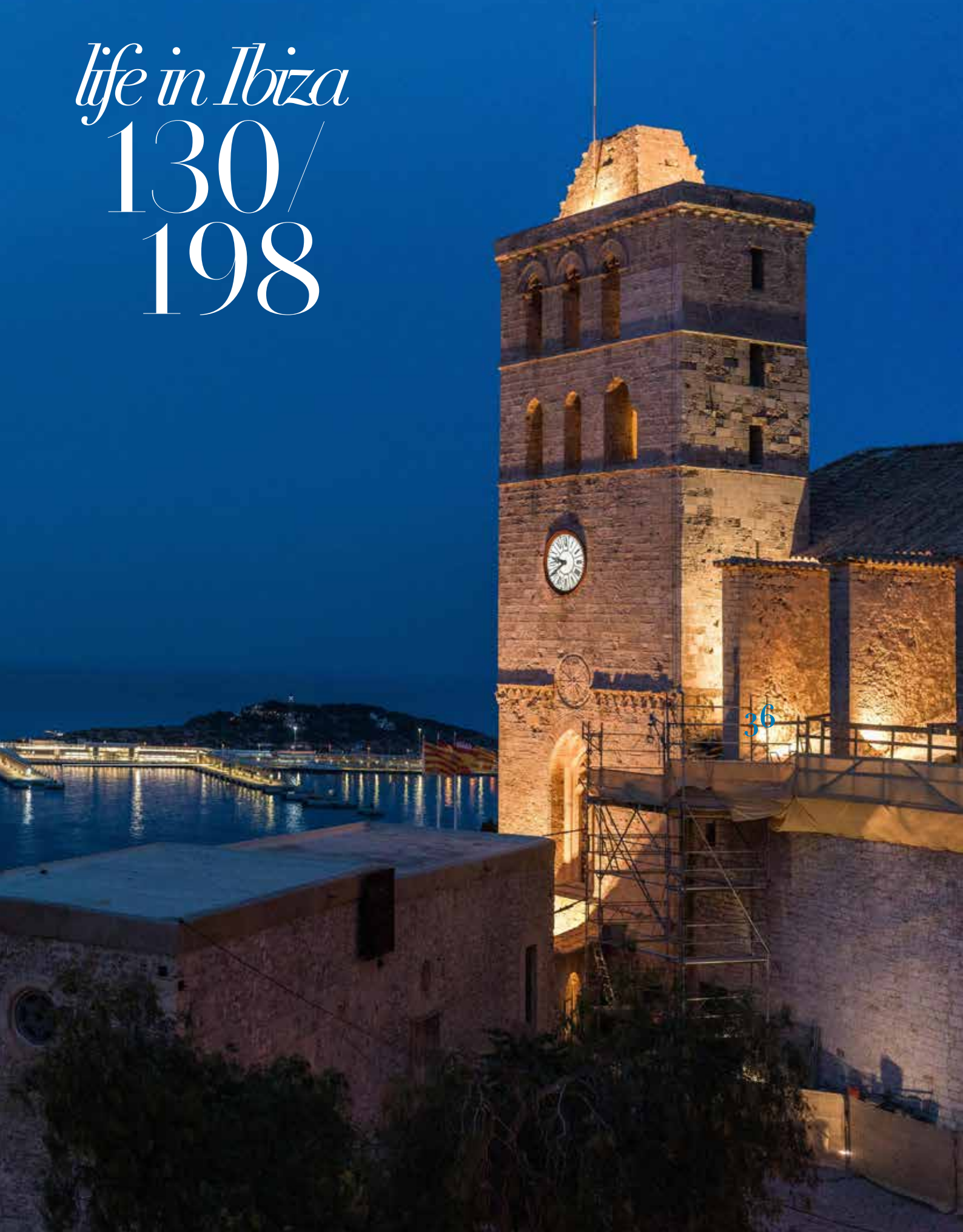
life in
Summer
20/
60





life in
Formentera
76/116

life in Ibiza
130/
198





arte & cultura
210/
216

gastronomía
228/
246

A rooftop pool with a wooden deck, white lounge chairs, and potted plants. In the background, the Giralda tower of Seville Cathedral is visible under a clear blue sky.

life in Sevilla
256/
258



28



102



164

life in the summer

Página 20 ASSOULINE IBIZA

Página 28 PASARELA ADLIB IBIZA

Página 38 DIOR

Página 40 DIOR CASA

Página 42 DE LONGHI

Página 44 OAKLEY MBAPPE

Página 46 HACKETT LONDON TRAVEL

Página 50 MULTIOPTICAS & ONLY YOU

Página 52 NEW BALANCE & ROSALÍA

Página 56 MONTBLANC TRAVEL

Página 60 MAJORAL FORMENTERA

Formentera

Página 76 INTRO FORMENTARA

Página 88 HOTEL TERANKA

Página 102 HANNAH HOTEL &
RESTAURANT

Página 116 GECKO BEACH CLUB

Ibiza

Página 130 SOLEILLE GALLERY

Página 138 RESTAURANT 1742

Página 154 CLAP HOUSE

Página 164 CALA SAN MIGUEL RESORT

Página 188 TRS IBIZA HOTEL

Página 198 HARD ROCK HOTEL IBIZA



Art & culture

Página 210 MUSEO BELLAS ARTES

Página 212 NOCHES EN EL ÁLCAZAR

Página 216 CAIXAFORUM SEVILLA

gastronomía

Página 228 DESAFIANTE

Página 230 CERVAZAS ALHAMBRA

Página 234 FUNDADOR & FRIENDS

Página 238 DANI GARCÍA CINEMA

Página 246 CHINA CROWN MARBELLA

life in Sevilla

Página 256 VINOTECA MAESTRO

Página 260 TERRAZA MERCER PLAZA

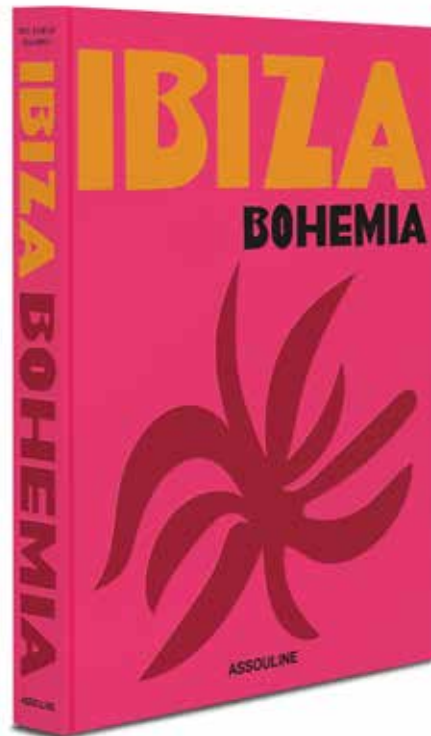
Página 264 TERRAZA RADISSON & SCALPERS

Página 268 LA CASA DEL ESTANQUE RESTAURANTE & COPAS

Página 272 FERIA VIMAR

ASSOULINE IBIZA BOHEMIA

la esencia y personalidad de la isla blanca



*Assouline nos enseña la tierra, el mar, los colores y las almas vivas y eternas de su isla natal.
El pasado, el presente y ese instante... nos lo muestra en todas y cada una de sus fotos.*

Text by Maya Boyd / Produced by Renu Kashyap

Desde su animada vida nocturna hasta sus apacibles retiros de yoga, Ibiza es la quintaesencia del Mediterráneo. Desde los años 30, ha sido una escapada mágica: primero para artistas e intelectuales que huían de la opresión, como Walter Benjamin y Man Ray; después para Errol Flynn, Elizabeth Taylor, Laurence Olivier y otras estrellas de Hollywood que buscaban intimidad en la Europa de la posguerra; para los hippies durante el Verano del Amor; más tarde, para leyendas del rock como Pink Floyd, Freddie Mercury, Joni Mitchell y David Bowie; y más recientemente para creadores de estilo como Kate Moss y Jade Jagger.

Éstas y muchas otras mentes creativas han disfrutado de todo lo que la isla puede ofrecer, inspirando películas, música, poesía, prosa y obras de arte como ninguna otra.

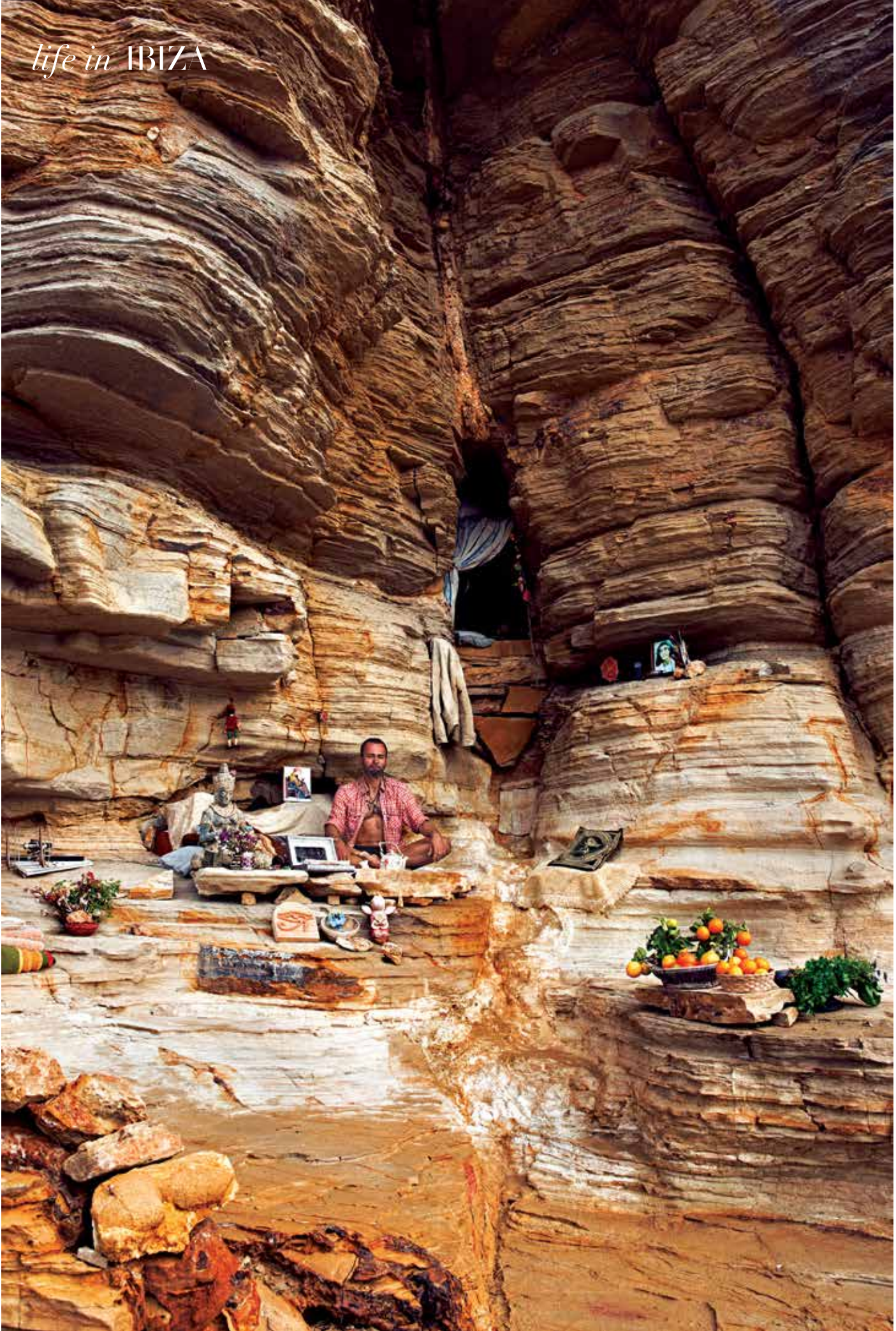
From roaring nightlife to peaceful yoga retreats, Ibiza is a quintessential Mediterranean hot spot. Since the 1930s, it has been a magical escape: first for artists and intellectuals fleeing oppression, including Walter Benjamin and Man Ray; then for Errol Flynn, Elizabeth Taylor, Laurence Olivier, and other Hollywood stars seeking privacy in postwar Europe; for hippies during the Summer of Love; later, for rock legends including Pink Floyd, Freddie Mercury, Joni Mitchell, and David Bowie; and more recently for style-setters such as Kate Moss and Jade Jagger.

These and many more creative minds have enjoyed all the island has to offer, allowing the setting to inspire films, music, poetry, prose, and artwork like no other.

life in IBIZA



life in IBIZA





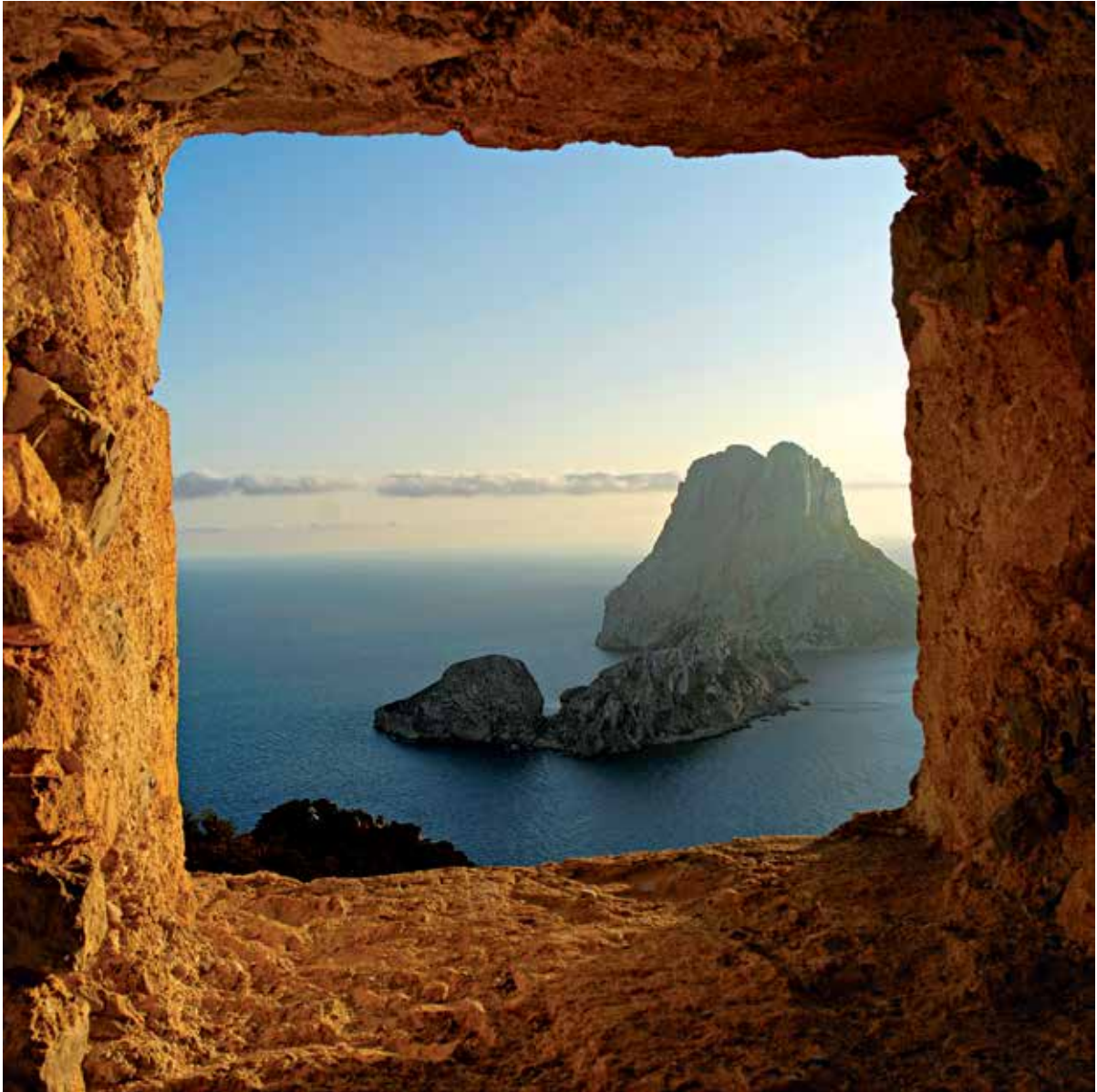
El ambiente hippie-chic de Ibiza atrae a un amplio público, fomenta la armonía cultural y proporciona el entorno perfecto para la libertad artística, el alma espiritual y el glamour internacional. Es un lugar para reinventarse, para caminar por la delgada línea que separa la civilización de la naturaleza y para descubrir la felicidad, sea cual sea su ritmo de vida. Ibiza Bohemia explora este colorido mundo con sus pintorescos acantilados baleares, su legendario elenco de personajes y los interiores arquetípicos que definen el estilo característico de la isla.



Ibiza's hippie-chic atmosphere appeals to a wide audience, promoting cultural harmony and providing the perfect milieu for artistic freedom, spiritual soul, and international glamour. It is a place to reinvent oneself, to walk the fine line between civilization and wilderness, and to discover bliss, no matter your rhythm of life. Ibiza Bohemia explores this colorful world with its scenic Balearic cliffs, its legendary cast of characters, and the archetypal interiors that define the island's signature style.







“Arriving in Ibiza the first time was such a beautiful experience. To find the untouched hills and traditions of old Spain that still existed in San Juan was just magical; I stayed for eighteen years.”
—Jade Jagger



Art creators

Renu Kashyap es una estilista y editora de moda cuya estética elegante y femenina la ha convertido en una de las favoritas de revistas como Glamour Netherlands. Tras años fotografiando en lugares remotos, en 2012 se trasladó a Ibiza desde Ámsterdam con su marido, Bas, y su hija, Skye Avelon. Apasionada de la fotografía de moda icónica y atemporal, Renu es ahora socia de Caramba Productions, una empresa con sede en Ibiza que produce editoriales de alta costura para ediciones internacionales de Vogue y campañas publicitarias para los nombres más importantes del mundo.

Maya Boyd es una escritora de viajes cuyo trabajo aparece en publicaciones como Condé Nast Traveller, Elle y The Guardian. También es fundadora del foro cultural e histórico Ibiza Insights. El padre de Maya vivió en Ibiza durante los finales de los 60, y ella pasó interminables vacaciones de verano en la isla antes de mudarse allí en 2009. Maya vive con su marido, James, y sus dos hijos pequeños, Cassius y Balthazar. Su corazón vive en Formentera.

Texto de Maya Boyd, Producido por Renu Kashyap
10 x 13 in - 25 x 33 cm | 300 páginas | más de 200 ilustraciones
€105 - www.assouline.com

Renu Kashyap is a fashion stylist and editor whose chic and feminine aesthetic has made her a favorite with such magazines as Glamour Netherlands. Following years of shooting in far-flung locations, she relocated to Ibiza from Amsterdam with her husband, Bas, and daughter, Skye Avelon, in 2012. Passionate about timeless, iconic fashion photography, Renu is now a partner at Caramba Productions, an Ibiza-based company that produces high-fashion editorials for international editions of Vogue and advertising campaigns for the world's biggest names.

Maya Boyd is a travel writer whose work appears in titles including Condé Nast Traveller, Elle, and The Guardian. She is also the founder of the cultural and historical forum Ibiza Insights. Maya's father lived in Ibiza during the late 1960s, and she spent endless summer holidays on the island before moving there in 2009. Maya lives with her husband, James, and two small sons, Cassius and Balthazar. Her heart lives in Formentera.

Text by Maya Boyd, Produced by Renu Kashyap
10 x 13 in - 25 x 33 cm | 300 pages | over 200 illustrations
€105 - www.assouline.com

Vestir de ADLIB TOTAL LOOK

Desde Life in Selecta Magazine seleccionamos nuestras 5 propuestas de la última edición de Moda Adlib. 5 propuestas en ropa, sombreros, bolsos y zapatos.
From Life in Selecta Magazine we select our 5 proposals of the last edition of Moda Adlib. 5 proposals in clothes, hats, bags and shoes...

elegancia blanca MONIKA MAXIM

La influencia del estilo ibicenco clásico es claramente perceptible en sus creaciones. Líneas sencillas y estilizadas que destacan la belleza natural, con un distintivo método de confección que se centra en el uso del «cotonet», algodón de la mejor calidad que complementa con puntillas, encajes de bolillo y ganchillo. Pura artesanía.
www.monikamaximibiza.com



white elegance
**MONIKA
MAXIM**

The influence of the classic Ibizan style is clearly perceptible in her creations. Simple, stylized lines highlight natural beauty. With a distinctive manufacturing method that focuses on the use of "cotonet," the finest cotton, complemented by lace, bobbin lace, and crochet. Pure artisanal craftsmanship.

www.monikamaximibiza.com

life in PASARELA ADLIB 2025



Sandra Riera Bonet es
S72 HAT

*Amplios y sencillos sombreros y tocados de paja natural que llevan la
estética del campo ibicenco y sus flores al glamour sofisticado bajo el sol de la isla.
Coloridos detalles adornan los sombreros dando protagonismo
al diseño artesanal y tan identificativo de la moda Adlib.*

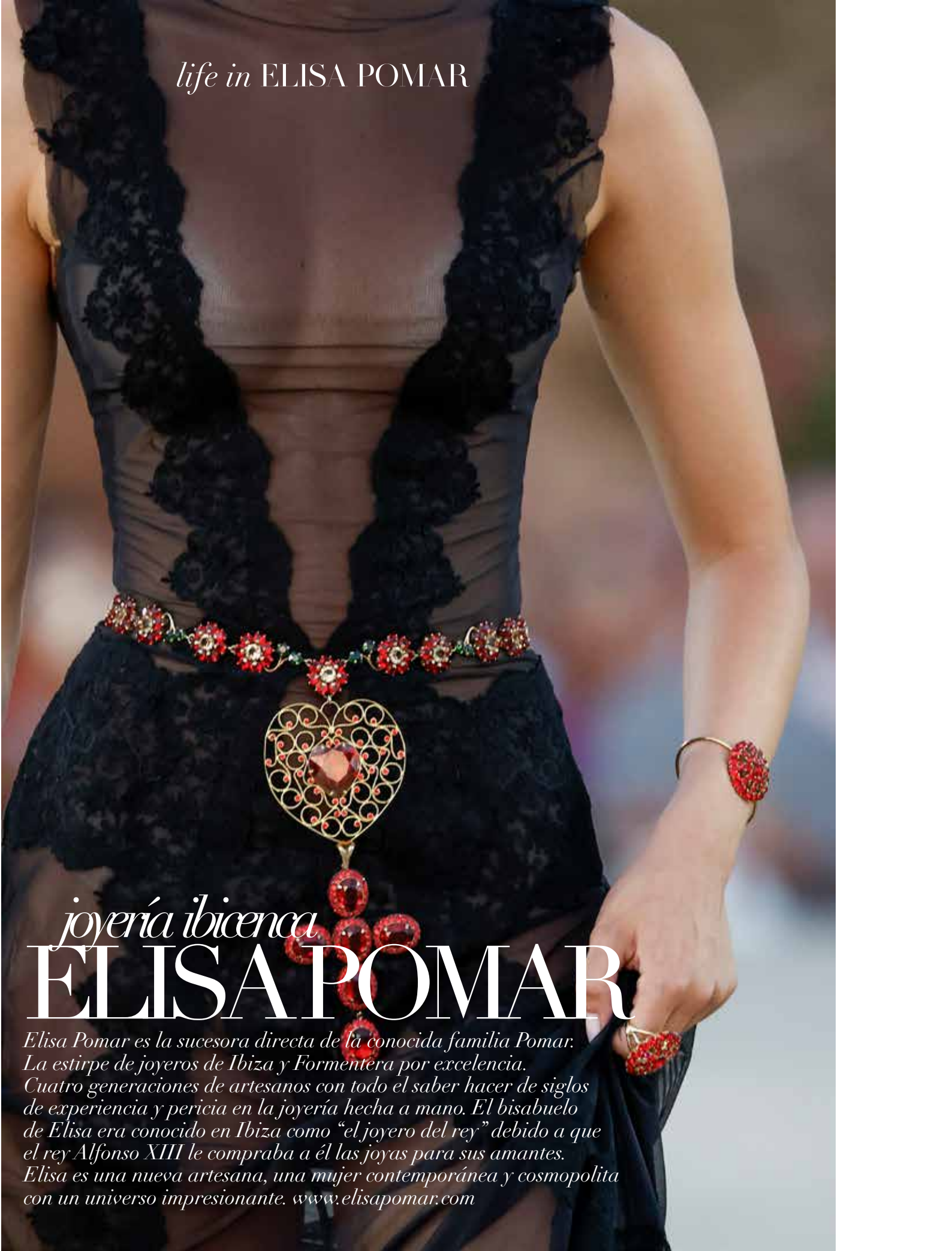
Instagram: @s72hat



Sandra Riera Bonet
S72 HAT

*Wide, simple hats and fascinators made of natural straw bring the aesthetics of the
Ibizan countryside and its flowers to sophisticated glamour under the island sun.
Colorful details adorn the hats, highlighting the handcrafted design
so characteristic of Adlib fashion.*

Instagram: @s72hat



life in ELISA POMAR

joyería ibicenca
ELISA POMAR

Elisa Pomar es la sucesora directa de la conocida familia Pomar. La estirpe de joyeros de Ibiza y Formentera por excelencia. Cuatro generaciones de artesanos con todo el saber hacer de siglos de experiencia y pericia en la joyería hecha a mano. El bisabuelo de Elisa era conocido en Ibiza como "el joyero del rey" debido a que el rey Alfonso XIII le compraba a él las joyas para sus amantes. Elisa es una nueva artesana, una mujer contemporánea y cosmopolita con un universo impresionante. www.elisapomar.com

Ibiza jewelry
**ELISA
POMAR**

Elisa Pomar is the direct successor to the renowned Pomar family. The lineage of jewelers of Ibiza and Formentera par excellence. Four generations of artisans with all the know-how of centuries of experience and expertise in handmade jewelry. Elisa's great-grandfather was known in Ibiza as "the king's jeweler" because King Alfonso XIII used to buy jewelry for his mistresses from him. Elisa is a new artisan, a contemporary and cosmopolitan woman with an impressive universe.
www.elisapomar.com

life in DOLORS MIRO



PasarelaADLIB: bolsos **DOLORS MIRO**

Los cestos de Dolores Miró son confeccionados manualmente por un artesano e interpretados por la propia Dolores, quien trabaja sobre cada pieza, convirtiéndola en un complemento único y exclusivo. La belleza de los colores vivos y diseños y formas super originales. Nos encanta su aire fresco en el diseño de estos bolsos tradicionales ibcencos. Instagram: @dolormiro.senallons

traditional Ibiza bags DOLORS MIRO

Dolors Miró's baskets are handcrafted by an artisan and interpreted by Dolors herself, who crafts each piece, transforming it into a unique and exclusive accessory: The beauty of the vibrant colors and super original designs and shapes. We love her fresh take on the design of these traditional Ibiza bags. Instagram: @dolorsmiro.senallons





espadenyes ESTRIVANCUS

María Morcillo es la artesana que produce una a una cada alpargata siguiendo las directrices de elaboración y tradición de antaño. Su pasión por las espadenyes se puede resumir en tres simples pero apasionantes principios: diseñar moda sostenible, hecha lentamente y con amor.

María Morcillo is the craftswoman who produces each espadrille one by one, following the guidelines of the old tradition. Her passion for espadenyes can be summarized in three simple but passionate principles: design sustainable fashion, made slowly and with love.





otoño/autumn DIOR

Esta colección CRUISE DIOR es la síntesis autobiográfica de un momento en el tiempo. Un lugar temporal donde se desarrolla el acto de la imaginación; en una cierta bella confusione* que hace referencia al título propuesto por Ennio Flaiano a Federico Fellini para su película *8 ½*. La escena se sitúa en Roma, cuya historia está salpicada de imágenes del cine, el teatro, la moda y el arte.

Para Maria Grazia Chiuri, Directora Creativa de las líneas femeninas de Dior, fue su encuentro con Mimì Pecci-Blunt, carismática figura del siglo XX de la Ciudad Eterna, París y Nueva York, lo que le sirvió de punto de partida. www.dior.com

This CRUISE DIOR collection is the autobiographical synthesis of a moment in time. A temporal place where the act of imagination unfolds; in a certain bella confusione that refers to the title proposed by Ennio Flaiano to Federico Fellini for his film *8 ½*.*

The scene is set in Rome, whose history is dappled with images from the cinema, theater, fashion, and art.

For Maria Grazia Chiuri, Creative Director of Dior women's lines, it was her encounter with Mimì Pecci-Blunt, a charismatic 20th-century figure of the Eternal City, Paris, and New York, that served as a commencement. www.dior.com

life in DIOR

lucky DIOR

En homenaje a los grisgrís de Monsieur Dior, la Maison reinterpreta las piezas icónicas del armario femenino a través de la colección Dior Lucky: una línea inédita que pone de relieve un conjunto de charms, símbolos de la suerte, que permiten personalizar las excepcionales creaciones con estampados primaverales y reflejan la pasión del modisto fundador por la naturaleza y las artes adivinatorias.

www.dior.com



lucky DIOR

In homage to Monsieur Dior's grisgrís, the Maison reinterprets iconic pieces from the women's closet through the Dior Lucky collection: an unprecedented line highlighting a set of charms, symbols of luck, which allow exceptional creations to be personalized with springtime prints and reflect the founding couturier's passion for nature and the divinatory arts.

www.dior.com



DIOR y la PORCELANA hecha a mano

Dior Maison presenta el savoir-faire de las decoraciones pintadas a mano sobre porcelana de Limoges.

Exquisitas imágenes de flora y fauna, las decoraciones pintadas a mano sobre piezas* de porcelana de Limoges son un testimonio de savoir-faire de excelencia. Los motivos, elegidos según las inspiraciones de las colecciones, se trabajan meticulosamente sobre un poncif, reflejando el espíritu de la alta costura; se utiliza papel de calco perforado con pequeños agujeros -similares a los empleados en bordado- para transferir los contornos -repasados a bolígrafo- del diseño a los modelos. Tras preparar los tonos uno a uno, el artista aplica capas de color -cada una de las cuales requiere una fase de cocción- utilizando pinceles de alta precisión. La última etapa consiste en realzar sutilmente estos maravillosos bocetos con acabados en oro de 24 quilates, el eterno código Dior. Objetos únicos como múltiples odas a la belleza de los gestos. www.DIOR.com



DIOR *and the HAND-PAINTED porcelain*
*Dior Maison presents the savoir-faire of hand-painted
decorations on Limoges porcelain.*

Exquisite pictures of flora and fauna, hand-painted decorations on pieces* in Limoges porcelain are a testament savoir-faire of excellence. The motifs, chosen according to the inspirations of the collections, are meticulously worked on a poncif, reflecting the spirit of haute couture; tracing paper pierced with small holes – similar to those employed in embroidery – is used to transfer the contours – gone over in pen – of the design onto the models. After preparing the shades one by one, the artist applies layers of color – each requiring a firing phase – using high-precision brushes. The final step is the subtle enhancement of these marvelous sketches with finishes in 24-carat gold, the eternal Dior code. Unique objects like multiple odes to the beauty of gestures.

WWW.DIOR.COM



Brad Pitt presenta De'Longhi

Nueva máquina de café La Especialista Touch.

El equilibrio perfecto entre tecnología y artesanía en una nueva forma de vivir el café. Así es La Especialista Touch, la última innovación en cafeteras de De'Longhi. Con su pantalla táctil de 3.5 pulgadas, permite elegir entre nueve recetas preconfiguradas, desde un cremoso cappuccino hasta un refrescante cold brew. Su exclusivo sistema Bean Adapt ajusta la molienda, la dosis y la temperatura para garantizar la extracción ideal de cualquier tipo de grano. Además, su potente vaporizador con Auto LatteArt crea la textura perfecta para un latte art de nivel profesional.

Brad Pitt presents De'Longhi

New coffee machine La Specialista Touch.

The perfect balance between technology and craftsmanship in a new way of experiencing coffee. That's La Specialista Touch, the latest innovation in coffee machines from De'Longhi. With its 3.5-inch touch screen, it allows you to choose from nine preset recipes, from a creamy cappuccino to a refreshing cold brew. Its exclusive Bean Adapt system adjusts the grind, dosage and temperature to ensure the ideal extraction of any type of bean. In addition, its powerful steamer with Auto LatteArt creates the perfect texture for professional-grade latte art.



A close-up, profile view of Kyllian Mbappé wearing Oakley Meta HSTN sunglasses. The sunglasses have a white frame and orange-tinted lenses. The background is dark and moody, with warm lighting highlighting the subject's face and hair.

OAKLEY IA / MBAPPÉ

Kyllian Mbappé. presenta Oakley Meta HSTN edición limitada.

Ya se pueden reservar las gafas Oakley Meta HSTN edición limitada, que celebran 50 años de diseño de Oakley con detalles dorados y lentes polarizadas 24K PRIZM™, por 549 euros. Te adjunto una imagen de la campaña promocional en la que participó Kyllian Mbappé.

Las nuevas Oakley Meta HSTN [2], anunciadas recientemente, es el primer producto de la colaboración Oakley Meta, y ofrece las siguientes características que representan la próxima evolución de las gafas con IA:

Captura vídeos en 3K, sin necesidad de usar las manos, con la cámara integrada de alta resolución de Oakley Meta, disfruta de tu lista de reproducción favorita con los altavoces abiertos (_open ear_) integrados en la montura, carga completamente la batería para disfrutar de hasta ocho horas de uso normal y hasta 19 horas en modo de espera. Las gafas incluyen un estuche de carga que permite cargarlas hasta 48 horas mientras estás fuera de casa. Usa Meta AI para ir un paso por delante. Pregúntale a Oakley Meta lo que necesites mientras practicas tu deporte favorito.

OAKLEY IA MBAPPÉ



Kyllian Mbappé. introduces Oakley Meta HSTN limited edition.

Oakley Meta HSTN limited edition eyewear, celebrating 50 years of Oakley design with gold accents and 24K PRIZM™ polarized lenses, is now available for pre-order for €549. Attached is an image of the promotional campaign featuring Kyllian Mbappé.

The new Oakley Meta HSTN [2], recently announced, is the first product of the Oakley Meta collaboration, and offers the following features that represent the next evolution of AI eyewear:

Capture hands-free 3K video with Oakley Meta's built-in high-resolution camera, enjoy your favorite playlist with the frame's built-in open ear speakers, fully charge the battery for up to eight hours of normal use and up to 19 hours of standby time. The glasses come with a charging case that allows you to charge for up to 48 hours while on the go,

Use Meta AI to stay one step ahead. Ask Oakley Meta what you need while you're playing your favorite sport.

OAKLEY & MBAPPÉ

www.OAKLEY.com

time to travel
**HACKETT
LONDON**
x CARL FRIEDRIK

Hackett London x Carl Friedrik amplía su colección de artículos de viaje con nuevos diseños para viajar con distinción y sencillez

Uniendo su experiencia en moda masculina contemporánea y viajes, las firmas británicas Hackett London y Carl Friedrik han ampliado su gama de artículos de viaje. Basados en una creencia compartida en la excelencia sartorial y la calidad duradera, los nuevos diseños están orientados a empoderar a los clientes metropolitanos y expertos en el mundo de los viajes.

El lanzamiento destacado es la Carry-on X (43 L), una maleta de cabina ingeniosa con un bolsillo frontal integrado que permite a los viajeros acceder rápidamente a dispositivos electrónicos y documentos. Fabricada de manera única con un marco de aluminio resistente y una carcasa de policarbonato, asegura una durabilidad líder en la industria para el viajero moderno. Su diseño elegante se realza con detalles en cuero curtido vegetal, detalles de ambas firmas y la icónica paleta de colores azul y verde de Hackett London.

time to travel
HACKETT LONDON
x CARL FRIEDRIK

Hackett London x Carl Friedrik expands its travel collection with new designs for travel with distinction and simplicity.

Bringing together their expertise in contemporary menswear and travel, British brands Hackett London and Carl Friedrik have expanded their travel range. Based on a shared belief in sartorial excellence and enduring quality, the new designs are aimed at empowering metropolitan and travel-savvy customers.

The featured launch is the Carry-on X (43 L), an ingenious cabin suitcase with an integrated front pocket that allows travelers to quickly access electronic devices and documents. Uniquely crafted with a rugged aluminum frame and polycarbonate shell, it ensures industry leading durability for the modern traveler. Its sleek design is enhanced with vegetable tanned leather accents, details from both signatures and Hackett London's iconic blue and green color palette.

HACKETT LONDON

travel time



elegancia para VIAJAR *este* VERANO

El Compact Weekender, un versátil bolso de cuero nobuk ideal para estancias cortas o actividades diarias, se ha perfeccionado con la incorporación de un soporte integrado para equipaje. Esta nueva característica asegura que el Compact Weekender pueda acoplarse perfectamente a los mangos de todas las maletas de viaje Hackett London × Carl Friedrik, incluida la Carry-on X.

La asociación y los productos iniciales se lanzaron en 2024, y la decisión de introducir nuevos modelos se tomó tras las sólidas ventas y la favorable acogida de los clientes. Los diseños clave del primer lanzamiento incluyen la Carry-on (40 L) y la Check-in (69 L): dos maletas rígidas que combinan elegancia y funcionalidad por igual.

Carl Friedrik es una marca de artículos de viaje fundada en 2013 que defiende el diseño atemporal, la seguridad sofisticada y la búsqueda de la calidad. Empodera a los viajeros modernos con accesorios refinados que rinden día tras día, brindándoles la confianza para centrarse en el camino por delante. En los últimos 10 años, Carl Friedrik ha crecido orgánicamente, pasando de ser un aspiracional proveedor de pequeños artículos de cuero a una marca de viajes con visión global y una base de clientes comprometida.

The Compact Weekender, a versatile nubuck leather bag ideal for short stays or everyday activities, has been perfected with the addition of an integrated luggage holder. This new feature ensures that the Compact Weekender can seamlessly attach to the handles of all Hackett London × Carl Friedrik travel cases, including the Carry-on X.

The partnership and initial products were launched in 2024, and the decision to introduce new models was made following strong sales and favorable customer reception. Key designs from the first launch include the Carry-on (40 L) and Check-in (69 L): two hard suitcases that combine elegance and functionality in equal measure.

Carl Friedrik is a travel goods brand founded in 2013 that champions timeless design, sophisticated security and the pursuit of quality. It empowers modern travelers with refined accessories that perform day after day, giving them the confidence to focus on the road ahead. Over the past 10 years, Carl Friedrik has grown organically from an aspirational purveyor of small leather goods to a travel brand with global vision and a committed customer base.

HACKETT LONDON

www.HACKETTLONDON.com

life in MULTIOPTICAS



MÓ x ONLY YOU HOTELS

Hay formas de ver el mundo que lo cambian todo. Este verano, Mó y Only YOU Hotels presentan una exclusiva colección cápsula que va más allá del accesorio y se convierte en una auténtica experiencia de estilo de vida.

Mó y Only YOU Hotels comparten la misma filosofía: crear experiencias únicas que trascienden lo convencional. De esta manera, han decidido unir fuerzas para lanzar una colección cápsula que encarna el arte de disfrutar la vida, fusionando el estilo contemporáneo con la sofisticación y el espíritu acogedor. Esta colección no es solo un conjunto de productos, es una invitación a vivir la ciudad con otra mirada.

La colección incluye ocho modelos de gafas —cuatro de sol y cuatro de graduado—, cada uno bautizado con el nombre de un lugar emblemático en las ciudades donde Only YOU Hotels tiene presencia.

Cada diseño rinde homenaje a la identidad visual, cultural y emocional de su ciudad, conectando con viajeros que buscan experiencias auténticas sin renunciar al estilo. Las gafas vienen acompañadas por un estuche exclusivo en dos versiones — rosa y azul— aportando un toque final cuidado y coherente.

Además, la colección se completa con una línea de accesorios de viaje: una funda para pasaporte y una etiqueta para maleta, diseñadas a juego con los colores de los estuches. Detalles funcionales y estéticos que refuerzan la idea de que viajar bien es, también, una cuestión de actitud y diseño.
www.multiplicas.com

life in ONLY YOU

MÓ X ONLY YOU HOTELS

There are ways of seeing the world that change everything. This summer, Mó and Only YOU Hotels present an exclusive capsule collection that goes beyond the accessory and becomes a true lifestyle experience.

Mó and Only YOU Hotels share the same philosophy: to create unique experiences that transcend the conventional. Thus, they have decided to join forces to launch a capsule collection that embodies the art of enjoying life, fusing contemporary style with sophistication and a welcoming spirit. This collection is not just a set of products, it is an invitation to live the city with a different perspective.

The collection includes eight eyewear models -four sunglasses and four prescription-, each named after an emblematic place in the cities where Only YOU Hotels is present.

Each design pays homage to the visual, cultural and emotional identity of its city, connecting with travelers seeking authentic experiences without compromising style. The glasses are accompanied by an exclusive case in two versions - pink and blue - adding a final touch of care and coherence.

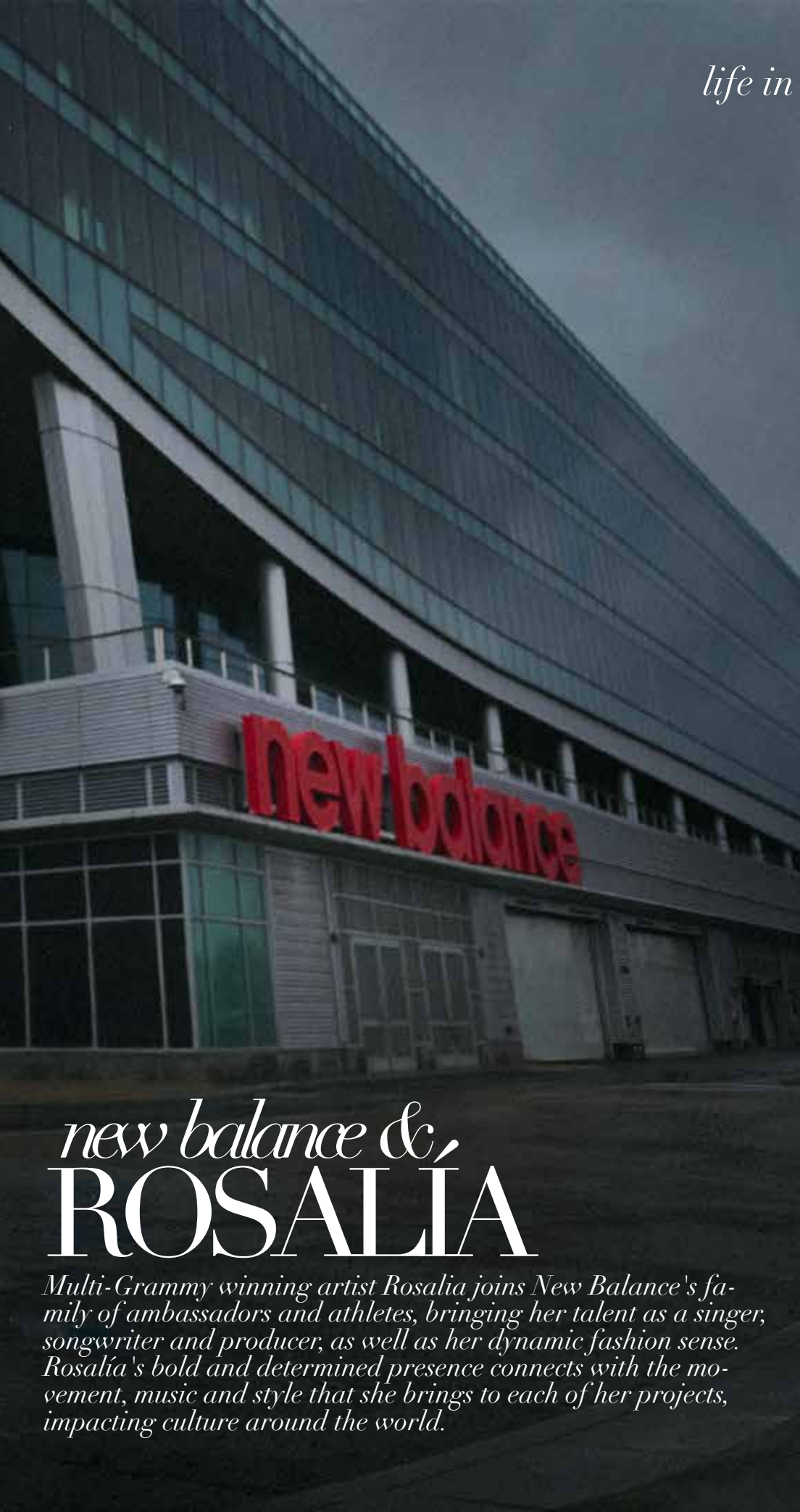
In addition, the collection is completed by a line of travel accessories: a passport cover and a suitcase label, designed to match the colors of the cases. Functional and aesthetic details that reinforce the idea that traveling well is also a matter of attitude and design. www.multiopticas.com

ROSALÍA & NEW BALANCE

Rosalía se une a la familia New Balance como su nueva embajadora global.

Rosalía, la artista ganadora de varios Grammy, se une a la familia de embajadores y atletas de New Balance, aportando su talento como cantante, compositora y productora, así como su dinámico sentido de la moda. La presencia de Rosalía, decidida y audaz, conecta con el movimiento, la música y el estilo, ese que imprime en cada uno de sus proyectos, impactando en la cultura de todo el mundo.





life in NEW BALANCE

new balance & ROSALÍA

Multi-Grammy winning artist Rosalía joins New Balance's family of ambassadors and athletes, bringing her talent as a singer, songwriter and producer, as well as her dynamic fashion sense. Rosalía's bold and determined presence connects with the movement, music and style that she brings to each of her projects, impacting culture around the world.



En la campaña Rosalía presenta las New Balance 204L, el último modelo lifestyle de la marca, que combina el estilo pulcro y retro de las zapatillas de running, con ante de calidad premium y tecnología de la década de los 2000. El modelo 204L se lanzará a nivel mundial en julio, a través de los canales de venta de New Balance.

"Mi pasión por la moda y el diseño no ha hecho más que crecer con el paso de los años. Siempre he sido fan de New Balance, y justo por ese motivo, trabajar con la marca me resulta tan emocionante. Me encanta cómo New Balance ha acercado el deporte y la cultura durante los últimos años, por lo que estoy emocionada y agradecida de ser su nueva embajadora", afirma Rosalía.

NEW BALANCE

www.NEWBALANCE.com



new balance & **ROSALÍA**

In the campaign, Rosalía presents the New Balance 204L, the brand's latest lifestyle model, which combines the sleek, retro style of running shoes with premium suede and 2000s technology. The 204L will be launched globally in July through New Balance retail channels.

"My passion for fashion and design has only grown over the years. I've always been a fan of New Balance, and for that very reason, working with the brand is so exciting. I love how New Balance has brought sport and culture closer together over the past few years, so I'm excited and grateful to be their new ambassador", says Rosalía.

NEW BALANCE

www.NEWBALANCE.com

MONTBLANC

THE WRITING TRAVELER



Este diseño, ideado por el director artístico Marco Tomasetta, conecta el mundo de la escritura, el espíritu creativo del escritorio y una refinada artesanía en piel. El modelo The Writing Traveler se inspira en un "gabinete de curiosidades" transportable que fomenta la exploración creativa con los elementos esenciales del espacio de trabajo de un escritor. Este diseño —disponible en dos formatos, como bolso y como maletín— cuenta con compartimentos ingeniosamente diseñados donde guardar artículos de escritura, cuadernos y productos de piel pequeños, como una cartera o un tarjetero, así como una ranura especial para relojes en la versión del maletín.



The Writing Traveler MONTBLANC

This design, conceived by art director Marco Tomasetta, connects the world of writing, the creative spirit of the desk and refined leather craftsmanship. The Writing Traveler is inspired by a transportable “cabinet of curiosities” that encourages creative exploration with the essentials of a writer’s workspace. This design - available in two formats, as a bag and as a briefcase - features cleverly designed compartments to store writing instruments, notebooks and small leather products, such as a wallet or card holder, as well as a special slot for watches in the briefcase version.



MONTBLANC THE WRITING TRAVELER

El diseño de The Writing Traveler está elaborado en piel corteccia en tonos arena y caqui, cuyo patrón repujado recuerda a la textura de la corteza de un árbol. Además, se completa con un efecto degradado sfumato, que evoca el delicado movimiento de la tinta al expandirse sobre el papel. Cada bolso está pintado a mano con aerógrafo en la fase final de producción para que el efecto sfumato sea único en cada uno.

The Writing Traveler's design is crafted in sand and khaki-toned corteccia leather, whose embossed pattern is reminiscent of the texture of tree bark. In addition, it is completed with a sfumato gradient effect, which evokes the delicate movement of the ink as it expands on the paper. Each bag is hand-painted by airbrush in the final stage of production so that the sfumato effect is unique to each one.

MONTBLANC

www.MONTBLANC.com



life in MONTBLANC





MAJORAL FORMENTERA

la verdadera joya de la isla

Majoral es la marca de joyería artesanal y de inspiración mediterránea más emblemática de Formentera. Un proyecto vital y creativo que empezó con el contacto con los valores y el espíritu liberador de la década de los setenta.

Enric Majoral y Dolors Ballester, propietarios y diseñadores de Majoral, encuentran en la artesanía una herramienta para conectar con todo aquello que es primigenio; un retorno a la herencia de las culturas mediterráneas y a una forma de vivir coherente y sincera.



life in FORMENTERA

MAJORAL

The true jewel of Formentera.

Majoral is Formentera's most iconic Mediterranean-inspired, handcrafted jewelry brand. A vital and creative project that began with contact with the values and liberating spirit of the 1970s.

Enric Majoral and Dolors Ballester, owners and designers of Majoral, find in craftsmanship a tool to connect with all that is primal; a return to the heritage of Mediterranean cultures and to a coherent and sincere way of living.

Los orígenes de Majoral, la Formentera de los años 70.

El esplendor de Formentera cautivó a Enric Majoral y Dolors Ballester cuando llegaron a la isla en los años 70. Descubrieron un espacio en el que construir una vida diferente de la que el mundo les imponía.

La vida en la Formentera de los años setenta era, sobre todo, sencilla y austera. “Nos instalamos en una pequeña casa sin agua corriente ni electricidad, y era el lugar perfecto para crear nuestra familia”, asegura Enric.

El misticismo de la isla, todavía vigente hoy en día, no solo permitió a Enric y Dolors encontrar en Formentera un lugar donde tener la vida que querían; sino que también fue el entorno que propició el desarrollo de su yo artístico. “En los años setenta, en Formentera había un silencio espectacular que te dejaba volar la imaginación”, asegura Enric Majoral. Sus playas salvajes, la simbiosis entre la naturaleza, la cultura y la ciudadanía de Formentera, y el estilo de vida pausado y tranquilo eran cautivadores.

Los inicios de Enric Majoral fueron autodidactas, fusionando intuición y oficio para crear un lenguaje compartido a través de la joyería. La isla de Formentera está siempre presente en la joyería de Majoral, la naturaleza y su carácter impregnan unas creaciones singulares por su atemporalidad minimalista.

The origins of Majoral, the Formentera of the 70s.

The splendor of Formentera captivated Enric Majoral and Dolors Ballester when they arrived on the island in the 1970s. They discovered a space in which to build a life different from the one the world imposed on them.

Life on Formentera in the 1970s was, above all, simple and austere. “We settled in a small house with no running water or electricity, and it was the perfect place to create our family,” says Enric.

The mysticism of the island, which is still alive today, not only allowed Enric and Dolors to find in Formentera a place where they could have the life they wanted; it was also the environment that encouraged the development of their artistic selves. “In the seventies, in Formentera there was a spectacular silence that let your imagination fly,” says Enric Majoral. Its wild beaches, the symbiosis between nature, culture and citizenship of Formentera, and the slow and quiet lifestyle were captivating.

Enric Majoral's beginnings were self-taught, fusing intuition and craft to create a shared language through jewelry. The island of Formentera is always present in Majoral's jewelry, nature and its character impregnate unique creations for their minimalist timelessness.



joyas MAJORAL

INSPIRACIÓN: POSIDONIA.

Acompañado de lo cotidiano de recorrer de forma tranquila y relajada las playas de la isla, Enric Majoral encontró el elemento que inspiraría una de sus colecciones más icónicas: Posidonia.

Bajo las aguas de las islas Pitiusas vive la posidonia oceánica pero el artista catalán centró su atención en las cintas de Posidonia, que llegaban hasta la orilla del mar, y se quedaban extendidas sobre la arena.

Las sencillas cintas de metal flexible, en oro o en plata, se adaptan a las formas del cuerpo como un adorno natural surgido del mar y hallado en la playa. Así nace la colección Posidonia.

La colección Posidonia es un homenaje personal al entorno natural de Formentera, nuestra inagotable fuente de inspiración. Las joyas se adaptan a las formas del cuerpo como un adorno natural que emerge del mar y oxigena nuestras aguas y nuestro cuerpo cada pieza refleja su belleza orgánica y su movimiento fluido convirtiéndose en un recuerdo de la belleza de Formentera.

Inspiration: Posidonia.

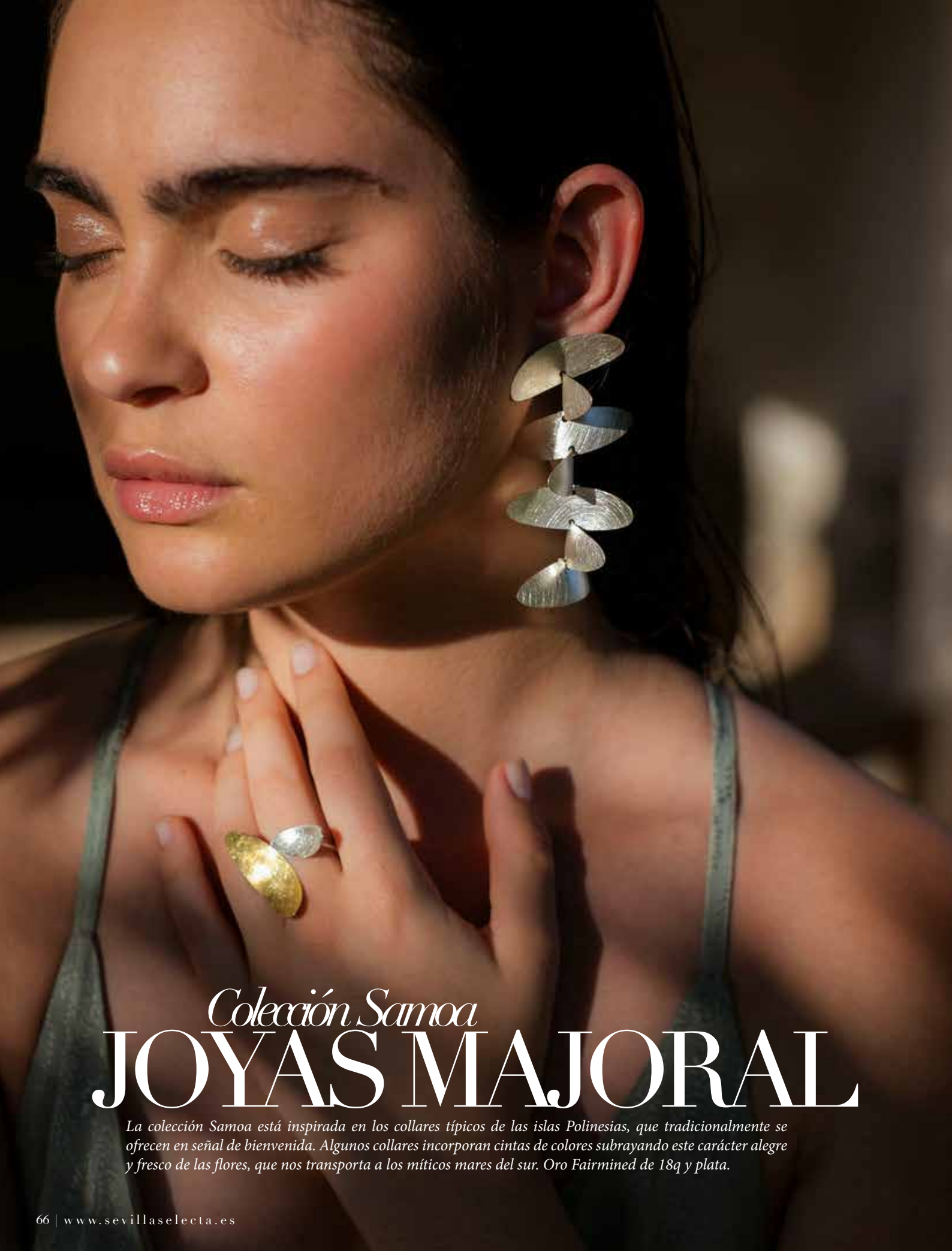
Accompanied by the everyday experience of strolling calmly and relaxed along the island's beaches, Enric Majoral discovered the element that would inspire one of his most iconic collections: Posidonia.

Oceanic Posidonia lives beneath the waters of the Pitiusas Islands, but the Catalan artist focused his attention on the ribbons of Posidonia, which reached the seashore and lay stretched out on the sand.

The simple ribbons of flexible metal, in gold or silver, adapt to the body's contours like a natural adornment emerging from the sea and found on the beach. Thus, the Posidonia collection was born.

The Posidonia collection is a personal tribute to Formentera's natural environment, our inexhaustible source of inspiration. The jewelry adapts to the body's contours like a natural adornment that emerges from the sea and oxygenates our waters and our bodies. Each piece reflects its organic beauty and fluid movement, becoming a reminder of Formentera's beauty.





Colección Samoa
JOYAS MAJORAL

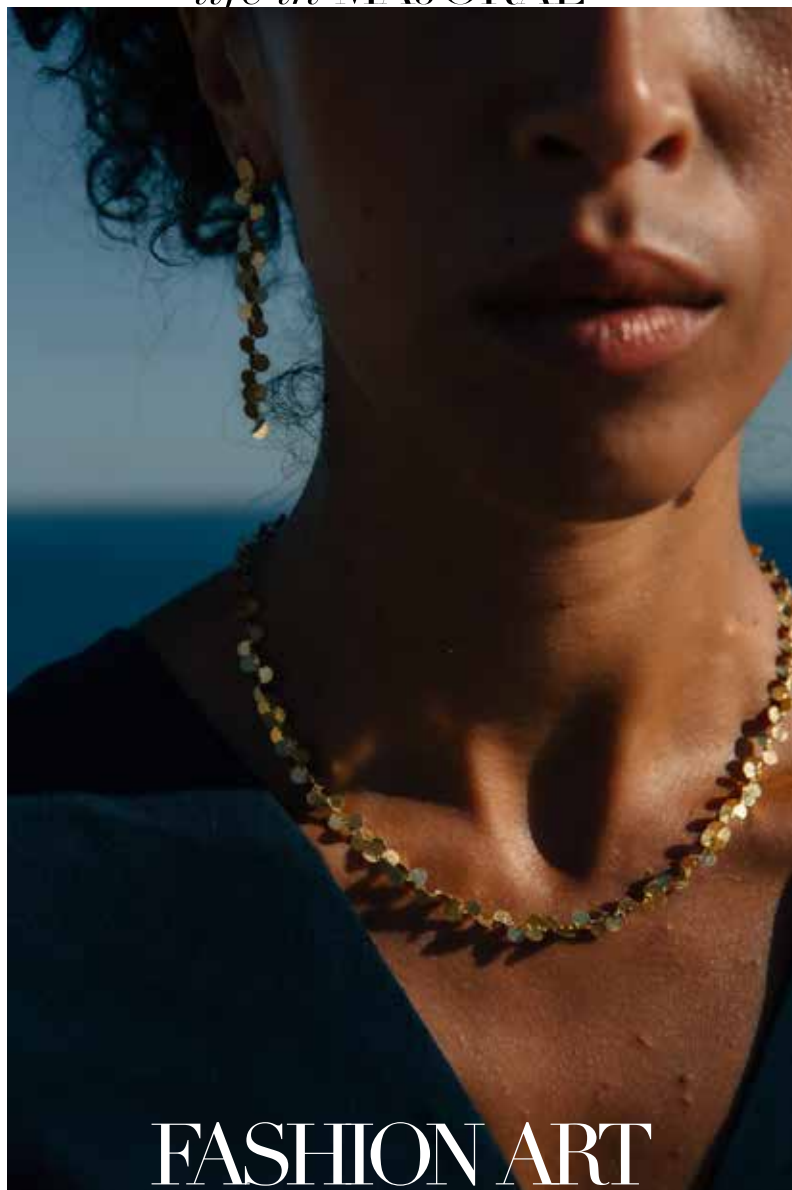
La colección Samoa está inspirada en los collares típicos de las islas Polinesias, que tradicionalmente se ofrecen en señal de bienvenida. Algunos collares incorporan cintas de colores subrayando este carácter alegre y fresco de las flores, que nos transporta a los míticos mares del sur. Oro Fairmined de 18q y plata.

The Samoa Collection JOYAS MAJORAL

The Samoa collection is inspired by the typical necklaces of the Polynesian islands, traditionally offered as a sign of welcome. Some necklaces incorporate colorful ribbons, highlighting the cheerful and fresh nature of the flowers, which transports us to the mythical southern seas. 18k Fairmined gold and silver.



life in MAJORAL



Mariposas y acantilados.

La colección Papallones captura la delicada danza de las mariposas: su ligereza, su gracia y el brillo de sus alas transformados en oro y plata. Cada pieza refleja la belleza efímera de la naturaleza, invitandote a llevar contigo un toque de magia y elegancia.

Imagínate ver volar una mariposa junto un acantilado. Desde la visión extrema de la proximidad propiciada por la experiencia directa de caminar y mirar a ras del suelo, los acantilados se ofrecen como un inmenso jardín creado por las fuerzas invisibles de la naturaleza.

A woman with dark curly hair, wearing a dark blue V-neck crop top and a long white skirt, stands in profile on a wooden deck overlooking a vast blue ocean under a clear sky. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning. In the foreground, some green foliage with small white flowers is visible on the right side.

BUTTERFLIES *and* CLIFFS.

The Papallones collection captures the delicate dance of butterflies: their lightness, their grace, and the sheen of their wings transformed into gold and silver. Each piece reflects the ephemeral beauty of nature, inviting you to carry a touch of magic and elegance with you.

Imagine watching a butterfly fly along a cliff. From the extreme proximity afforded by the direct experience of walking and looking at ground level, the cliffs appear like an immense garden created by the invisible forces of nature.



THE PARTY

Colección PARTY: Cintas y destellos sobre tu cuerpo, pasarela, lentejuelas de oro y plata que brillan bajo las luces y te invitan a dejarte llevar por la alegría de la fiesta. Oro Fairmined 18 kt y plata 925.

PARTY Collection: Ribbons and sparkles on your body, catwalk, gold and silver sequins that glisten under the lights and invite you to let yourself be carried away by the joy of the party. 18kt Fairmined gold and 925 silver.





JOYAS CONSCIENTES CON LA SOCIEDAD

La joyería también tiene que ser motor de cambio social y, por esto, en Majoral continúan buscando las mejores formas de ejercer el oficio de joyero para contribuir al bienestar de las personas seleccionando cuidadosamente los materiales que permite limitar, o incluso eliminar, los impactos negativos que pueda generar su actividad en el medio ambiente y en la sociedad.

Por este motivo, forma parte del colectivo Orígen, donde trabajan en red para fomentar la joyería responsable, y continúan con su proyecto "Creat amb...", colaborando con artistas de diferentes disciplinas para llevar al mundo de la joyería puntos de vista diferentes y enriquecedores.

SOCIETY-CONSCIOUS JEWELRY

Jewelry must also be a driving force for social change, and for this reason, Majoral continues to seek the best ways to practice the jeweler's craft to contribute to people's well-being by carefully selecting materials that limit, or even eliminate, the negative impacts their work can have on the environment and society.

For this reason, they are part of the Orígen collective, where they work as a network to promote responsible jewelry. They also continue their "Creat amb..." project, collaborating with artists from different disciplines to bring different and enriching perspectives to the world of jewelry.



el taller como hogar FAMILIA MAJORAL

A lo largo de las décadas, el proyecto Majoral ha integrado a los hijos, Savina y Roc, configurando una empresa familiar que mantiene intacto su vínculo con la isla y su imaginario. Un imaginario que se encuentra en la base de su particular estilo contemporáneo y, a la vez, atemporal.

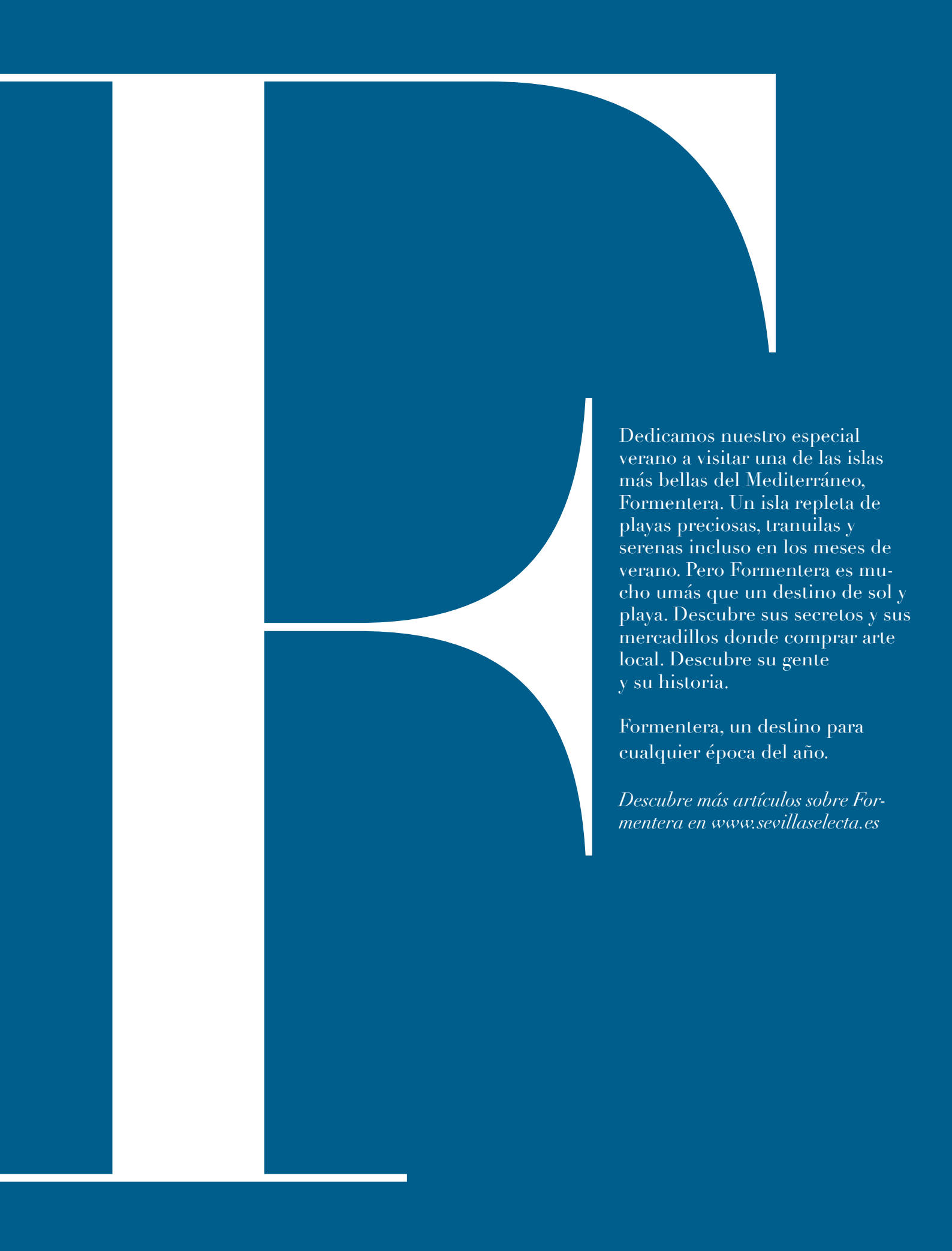
El taller se convierte en el hogar de la familia, un hábitat dentro de la casa. Una estancia en la que Enric Majoral aprende desde un modo de conocimiento basado en la fusión de intuición y oficio. La idea del taller como espacio social ha acompañado el recorrido profesional de Majoral desde sus inicios. Aquí, la práctica creativa tiene un lugar filosófico: la experiencia entendida como un oficio, un camino de aprendizaje.

El taller-tienda de La Mola se ha convertido en uno de los referentes culturales de Formentera, un espacio que se convierte en hogar y lugar mítico donde se transmite el conocimiento y que permite dar vida a cada pieza.

Over the decades, the Majoral project has integrated the children, Savina and Roc, forming a family business that maintains its connection to the island and its imagery intact. An imagery that underlies its distinctive contemporary yet timeless style.

The workshop becomes the family home, a habitat within the house. A space in which Enric Majoral learns from a mode of knowledge based on the fusion of intuition and craft. The idea of the workshop as a social space has accompanied Majoral's professional journey since its beginnings. Here, creative practice takes on a philosophical dimension: experience understood as a craft, a path of learning.

The La Mola workshop-shop has become one of Formentera's cultural landmarks, a space that becomes a home and a mythical place where knowledge is passed on and where each piece comes to life.



Dedicamos nuestro especial verano a visitar una de las islas más bellas del Mediterráneo, Formentera. Un isla repleta de playas preciosas, tranquilas y serenas incluso en los meses de verano. Pero Formentera es mucho umás que un destino de sol y playa. Descubre sus secretos y sus mercadillos donde comprar arte local. Descubre su gente y su historia.

Formentera, un destino para cualquier época del año.

Descubre más artículos sobre Formentera en www.sevillaselecta.es



We dedicated our special summer to visiting one of the most beautiful islands in the Mediterranean, Formentera. An island full of beautiful beaches, quiet and serene even in the summer months. But Formentera is much more than a sun and sand destination. Discover its secrets and its markets where you can buy local art. Discover its people and its history.

Formentera, a destination for any time of year.

Discover more articles about Formentera at www.sevillaselecta.es

FORME



En Sevilla Selecta Magazine os contamos los secretos de la isla de Formentera: sus espectaculares playas, sus discretos y silenciosos hoteles y los restaurantes más exclusivos y apetecibles de toda la isla. Terminaremos nuestras propuestas con la recomendación de visitar sus encantadores Mercadillos de arte y moda donde poder comprar la esencia de la isla.

NTERA

FORME

life in FORMENTERA

In Sevilla Selecta Magazine, we tell you the secrets of the island of Formentera: its spectacular beaches, its discreet and quiet hotels, and the most exclusive and tempting restaurants on the island. We'll conclude our recommendations by recommending a visit to its charming art and fashion markets, where you can shop for the essence of the island.

NTERA

la isla perfecta FORMENTERA



En Sevilla Selecta Magazine les enseñamos la Formentera más auténtica, su esencia y su pasión por la naturaleza y la simbiosis de sus habitantes con la personalidad de la isla. A solo un salto desde Ibiza (y a años luz del bullicio), Formentera despliega 69 kilómetros de costa donde el Mediterráneo alcanza su máxima pureza. Gracias a la Posidonia oceánica, la planta marina que actúa como filtro natural, sus playas brillan con ese azul turquesa que parece sacado del Caribe.

Texto de Diego Torres.

En Sevilla Selecta Magazine entendemos que Formentera es mucho más que un destino de ensueño; es una experiencia que merece ser vivida. Con un enfoque dedicado a la excelencia de la vida sencilla, en sintonía y respeto con la isla donde la naturaleza y la vida local se fusionan para crear una experiencia inolvidable donde descubrir y respetar un estilo de vida tranquilo que cautiva a todos los visitantes.

Tras leer nuestro artículo, cierra los ojos, siente la brisa del Mediterráneo y la arena bajo los pies y sonríe. Ese es el comienzo de tu viaje a Formentera, Un destino donde el resto del mundo desaparecerá por unos días.

At Sevilla Selecta Magazine, we understand that Formentera is much more than a dream destination; it's an experience worth living. With a focus dedicated to the excellence of simple living, in harmony and respect for the island, where nature and local life merge to create an unforgettable experience where you can discover and respect a peaceful lifestyle that captivates all visitors.

After reading our article, close your eyes, feel the Mediterranean breeze and the sand beneath your feet, and smile. That's the beginning of your trip to Formentera, a destination where the rest of the world will disappear for a few days.

the perfect island Formentera



In Sevilla Selecta Magazine, we show you the most authentic Formentera, its essence, its passion for nature, and the symbiosis of its inhabitants with the island's personality. Just a hop from Ibiza (and light years away from the hustle and bustle), Formentera stretches 69 kilometers of coastline where the Mediterranean reaches its purest form. Thanks to Posidonia oceanica, the marine plant that acts as a natural filter, its beaches shine with that turquoise blue that seems straight out of the Caribbean.

Text by Diego Torres.

SANTUARIO NATURAL

Formentera no es solo playa: es la esencia de un Mediterráneo que ya no existe en otros lugares. Donde el tiempo se mide en mareas, no en horas. Donde aún puedes caminar descalzo en silencio y la tranquilidad de sus playas te regala el lujo de vivir sin prisa, Formentera es ese lugar donde las puestas de sol en Cala Saona te hacen creer (aunque sea por un instante) que el paraíso está más cerca de lo que pensabas.

Formentera se convierte en un santuario para los sentidos, un majestuoso templo natural donde la palabra 'paraíso' adquiere nuevos significados y donde los días toman un nuevo ritmo que se rige por el sol y la naturaleza. Cierra los ojos y abre tu alma. Disfruta de la luz de cada atardecer y respeta y ama su tierra y su mar. Sólo así formarás parte de Formentera.

Formentera isn't just a beach: it's the essence of a Mediterranean that no longer exists anywhere else. Where time is measured in tides, not hours. Where you can still walk barefoot in silence and the tranquility of its beaches gives you the luxury of living without haste, Formentera is that place where the sunsets at Cala Saona make you believe (even if only for a moment) that paradise is closer than you thought.

Formentera becomes a sanctuary for the senses, a majestic natural temple where the word 'paradise' takes on new meanings and where the days take on a new rhythm governed by the sun and nature. Close your eyes and open your soul. Enjoy the light of each sunset and respect and love its land and its sea. Only then will you become part of Formentera.



life in FORMENTERA





7 PLAYAS DE ENSUEÑO

Ses Illetes: La Reina del Mediterráneo

El arenal que pone a Formentera en el mapa. No es casualidad que Ses Illetes aparezca una y otra vez en las listas de mejores playas del mundo. Nuestra recomendación: caminar hasta Es Trucadors, donde casi puedes tocar la vecina isla de s'Espalmador (¡lleva snorkel!).

Llevant: La Hermana Salvaje

Arena fina y cero masificaciones. Justo al este de Ses Illetes.

Cavall d'en Borràs: El Secreto entre Sabinas

La playa familiar que pocos descubren.

Es Pujols & Sa Roqueta: Urbana vs. Virgen

Dos experiencias en una. Es Pujols y Sa Roqueta ofrecen un contraste de paz absoluta, rodeada de dunas y el aroma salino del Estany Pudent.

Ses Platjetes: Las Tres Perlas de Tramuntana

Aquí disfrutarás del snorkel y acantilados dramáticos.

Cala Saona: La Piscina Natural

Perfecta para atardeceres de película.

Migjorn: El Infinito Arenal

5 km para perderse (literalmente). La playa más larga de Formentera es un mosaico de calas con nombres poéticos: Mal Pas, es Codol Foradat, es Arenals.... Ideal para días de playa interminables (siempre encuentras un rincón vacío), y para comer en restaurantes con pies en la arena (prueba el peix sec o la sofrit pagès).

7 DREAM BEACHES

Ses Illetes: The Queen of the Mediterranean

The sandy beach that puts Formentera on the map. It's no coincidence that Ses Illetes appears time and again on lists of the world's best beaches. Our recommendation: walk to Es Trucadors, where you can almost touch the neighboring island of s'Espalmador (bring a snorkel!).

Llevant: The Wild Sister

Fine sand and no crowds. Just east of Ses Illetes.

Cavall d'en Borràs: The Secret Among the Junipers

The family beach that few discover.

Es Pujols & Sa Roqueta: Urban vs. Unspoiled

Two experiences in one. Es Pujols and Sa Roqueta offer a contrast of absolute peace, surrounded by dunes and the salty aroma of the Estany Pudent.

Ses Platjetes: The Three Pearls of Tramuntana

Here you'll enjoy snorkeling and dramatic cliffs.

Cala Saona: The Natural Pool

Perfect for picture-perfect sunsets.

Migjorn: The Endless Arenal

5 km to get lost (literally). Formentera's longest beach is a mosaic of coves with poetic names: Mal Pas, es Codol Foradat, es Arenals... Ideal for endless beach days (you can always find an empty spot) and for eating in restaurants with your feet in the sand (try the peix sec or the sofrit pagès).



PARAISO MARINO

Para el viajero perspicaz que busca horizontes nuevos y experiencias que trasciendan lo ordinario, Formentera se revela no solo como un lienzo de playas inmaculadas, sino como la puerta a un universo acuático de una belleza inaudita. Bajo la superficie de sus aguas cristalinas, late un paraíso submarino que espera ser descubierto por aquellos con una sed insaciable de aventura y asombro.

Pero para aquellos que disfrutan surcando las aguas para tener una perspectiva de la isla distinta, hay infinidad de actividades para conocer a la pequeña de las Pitiusas más en profundidad.

For the discerning traveler seeking new horizons and experiences that transcend the ordinary, Formentera reveals itself not only as a canvas of pristine beaches, but as the gateway to an aquatic universe of unprecedented beauty. Beneath the surface of its crystalline waters lies an underwater paradise waiting to be discovered by those with an unquenchable thirst for adventure and wonder.

But for those who enjoy sailing the waters to gain a different perspective of the island, there are countless activities to explore the smallest of the Pitiusas in more depth.



EDÉN SUBMARINO

La reputación de Formentera como destino idílico para actividades acuáticas no es casualidad; sus aguas, bendecidas con una calma habitual y una nitidez asombrosa, son un testimonio de la salud de su ecosistema marino. El secreto reside en las extensas praderas de Posidonia Oceánica, un tesoro natural que filtra el agua y le otorga esa transparencia casi irreal. Este don de la naturaleza convierte a Formentera en un santuario para los entusiastas del submarinismo y la fotografía subacuática, ofreciendo una visibilidad excepcional que permite admirar la vida marina a profundidades y distancias notables.

Cada inmersión es una inmersión en un acuario natural, donde la luz del sol se filtra creando un espectáculo de colores y sombras danzantes.

Formentera's reputation as an idyllic destination for water activities is no coincidence; its waters, blessed with a habitual calm and astonishing clarity, are a testament to the health of its marine ecosystem. The secret lies in the extensive meadows of Posidonia Oceanica, a natural treasure that filters the water and gives it that almost unreal transparency. This gift of nature makes Formentera a sanctuary for scuba diving and underwater photography enthusiasts, offering exceptional visibility that allows marine life to be admired at remarkable depths and distances.

Each dive is like a dive in a natural aquarium, where sunlight filters through, creating a spectacle of dancing colors and shadows.

MÁS AVENTURAS

Hay quienes prefieren otro tipo de actividades acuáticas igual de interesantes. Kayak, stand up paddle, vela, wind-surf, catamarán o wing foil son algunos de los deportes que se puede practicar en los diferentes centros náuticos de la isla. Por un precio atractivo, te garantizan una experiencia complementaria a las tradicionales vacaciones de sol y la playa.

Imagínate poder conocer rincones de la isla como el lago de s'Estany des Peix, los acantilados de Cala Saona, las aguas turquesas de la playa de Illetes y Espalmador o la costa sur de Migjorn con la primera luz del día o al atardecer. CENF - Centre d'Esports Nàutics de Formentera, Enjoy Saona y Whitesand Surf, son opciones inmejorables para disfrutar de la isla practicando deportes acuáticos.

En Formentera, la aventura no solo se vive sobre la arena; se experimenta, con elegancia y asombro, bajo las olas.

Others prefer other types of water activities that are just as interesting. Kayaking, stand-up paddleboarding, sailing, windsurfing, catamaran sailing, and wing foiling are some of the sports you can enjoy at the island's various nautical centers. For an attractive price, they guarantee you an experience that complements a traditional sun-and-beach vacation.

Imagine being able to explore corners of the island like the s'Estany des Peix lake, the cliffs of Cala Saona, the turquoise waters of Illetes and Espalmador beaches, or the southern coast of Migjorn at first light or at sunset. CENF - Formentera Watersports Center, Enjoy Saona, and Whitesand Surf are unbeatable options for enjoying the island while practicing water sports.

In Formentera, adventure isn't just about the sand; it's about experiencing, with elegance and wonder, beneath the waves.





MERCADILLOS

Desde La Mola hasta Sant Ferran, pasando por el bullicio de Sant Francesc y el ambiente playero de Es Pujols, estos mercados al aire libre se convierten en escaparates de la creatividad isleña. Aquí, entre puestos de productos locales y obras de artistas formenterenses, siempre acecha esa pieza única: tal vez una joya hecha a mano. Porque en Formentera, hasta lo más pequeño guarda una historia... y los mercadillos son el mejor lugar para encontrarla.

Nuestros favoritos son:

Mercadillo de Sant Francesc, el Mercadillo de Es Pujols, el Mercadillo de La Savina, el Mercadillo artesanal y mercadillo artístico Sant Ferran.

Y muy recomendable el Mercadillo artesanal de La Mola. Si hay un lugar en Formentera que captura la esencia bohemia de la isla, es el mítico mercado hippy de La Mola. Este rincón, surgido décadas atrás de la mano de artesanos y creadores locales, sigue siendo hoy un símbolo de creatividad y vida alternativa. Con música en vivo, terrazas animadas y un ambiente festivo, pasear por aquí es como retroceder en el tiempo. Miércoles y domingos, de 16:00 a 22:00. Una cita imprescindible para quien quiera sentir el auténtico pulso de Formentera.

Más información en www.formentera.es

From La Mola to Sant Ferran, passing through the bustle of Sant Francesc and the beachy atmosphere of Es Pujols, these open-air markets become showcases of island creativity. Here, among stalls selling local products and works by Formentera artists, there's always a lurking treasure: perhaps a handmade piece. Because in Formentera, even the smallest thing holds a story... and street markets are the best place to find it.

Our favorites are:

Sant Francesc Street Market. Es Pujols Street Market. La Savina Street Market. Sant Ferran Artisan and Craft Market.

And highly recommended La Mola Street Market. If there's one place in Formentera that captures the bohemian essence of the island, it's the legendary La Mola Hippy Market. This spot, which emerged decades ago at the hands of local artisans and creators, remains a symbol of creativity and alternative living. With live music, lively terraces, and a festive atmosphere, strolling here is like stepping back in time. Wednesdays and Sundays, from 4:00 PM to 10:00 PM. A must-see for anyone who wants to feel the true pulse of Formentera.

More information at www.formentera.es

Hotel en *Formentera* TERANKA

Teranka es un exclusivo hotel ubicado en la parte sur de la isla de Formentera, en la pintoresca Playa Migjorn, una de las más vírgenes con una longitud de 6km. Las vistas a un exuberante bosque de pinos, La Mola -el punto más alto de Formentera- y las aguas turquesas y azul cobalto del Mediterráneo crean el telón de fondo.



Hotel in Formentera TERANKA

Teranka is a spectacular hotel located on the southern part of the island of Formentera, on the picturesque Playa Migjorn, one of the most untouched at a 6km stretch. Views of a lush pine canopy; La Mola – Formentera's highest point – and the turquoise-cobalt blue waters of the Mediterranean set the backdrop.



TERANKA *es la conexión* SENSORIAL *con* FORMENTERA.

Teranka nació para reflejar la idea de encontrar un ancla segura, un equilibrio entre las palabras ‘tierra’ y ‘ancla’. En una isla nacida de espíritus bohemios y contracultura, Teranka se sumerge en las tradiciones relajadas de Formentera para ayudar a los huéspedes a encontrar una relajación profunda en un santuario natural.

TERANKA is the connection SENSORIAL with FORMENTERA.

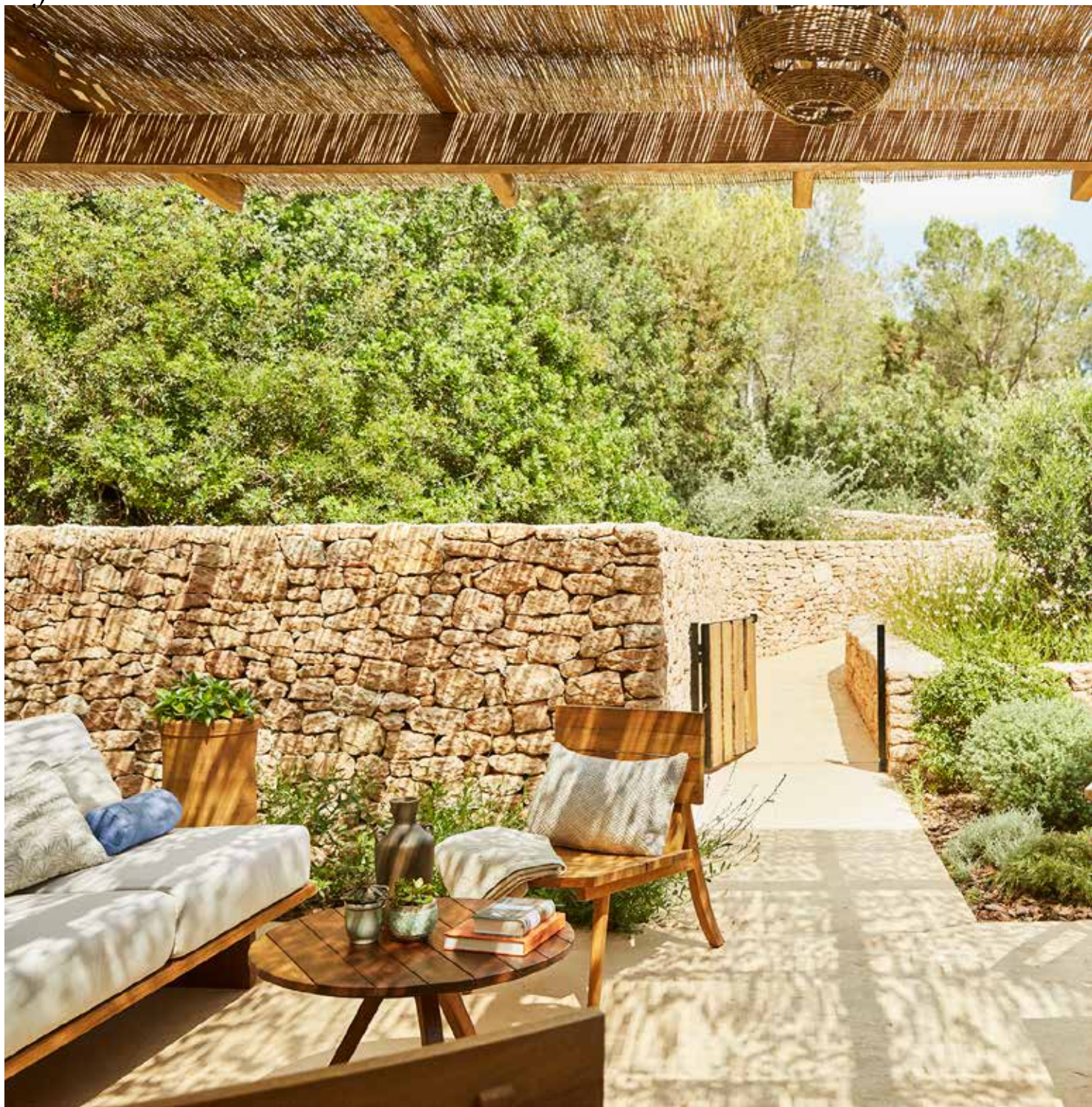
Coined by Teranka’s original founder, Teranka was born to reflect the notion of finding one’s safe anchor, a balance between the words “tierra” (land) and “ancla” (anchor). On an island born from bohemians and counterculture spirits, Teranka taps into Formentera’s laidback traditions to help guests draw from a natural sanctuary to find deep relaxation.





MAR, TIERRA Y CIELO:
el paraíso existe y se llama Teranka

life in FORMENTERA





HABITACIONES Y SUITES

Llenas de luz y decoradas de forma sutil, las 34 habitaciones y suites de Teranka se distribuyen entre tres edificios distintivos: Mar, Tierra y Cielo, y reflejan la esencia de Formentera: discreta, tranquila e inspiradora.

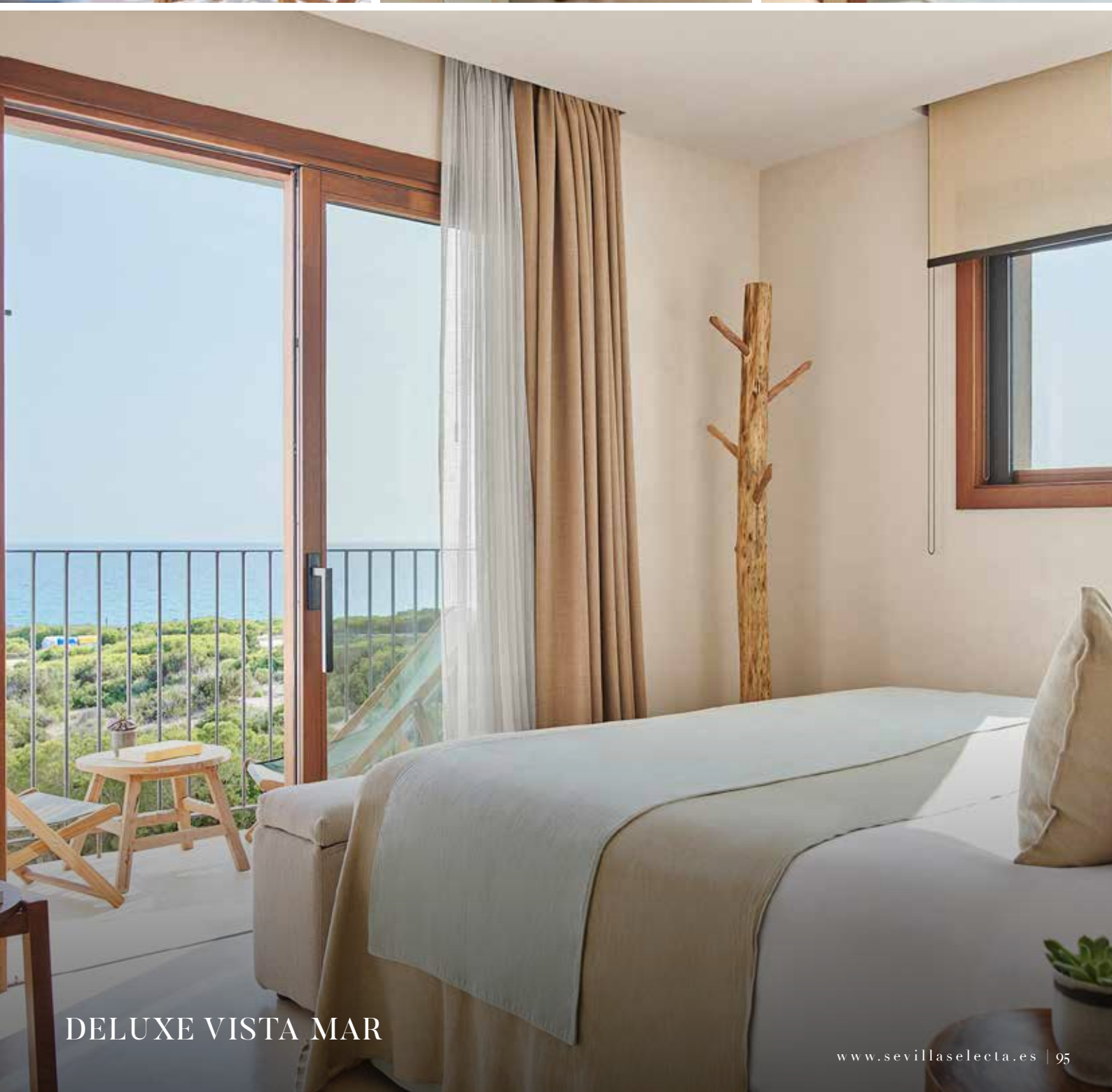
MAR

Es el edificio principal de Teranka, con veintidos habitaciones distribuidas en tres pisos con vistas frontales y parciales al mar de aguas turquesas de Formentera y la piscina.

Rooms & Suites. Light-filled and subtly decorated, Teranka's 34 rooms and suites are distributed among three distinctive buildings – Mar, Tierra and Cielo – and radiate Formentera's essence: discreet, calming and inspiring.

MAR

This is Teranka's main building, with twenty two rooms over three floors with frontal and partial sea views of Formentera's turquoise waters and swimming pool.



DELUXE VISTA MAR



GARDEN SUITE



JUNIOR SUITE

TIERRA

Está rodeada de los emblemáticos bosques de pinos y enebros de la isla, con seis habitaciones con vistas a los jardines de la propiedad y ubicadas a pocos pasos de la piscina.

TIERRA (Land)

Tierra is surrounded by the island's emblematic pine and juniper forests, with six rooms overlooking the property's gardens and located just steps from the pool.

CIELO

Estas habitaciones están ubicadas para brindar a los huéspedes absoluta privacidad y vistas panorámicas, incluyendo vistas al mar desde las suites en la azotea. Cada una de las seis habitaciones y suites cuenta con una pequeña cocina y una terraza privada, mientras que las suites también disfrutan de un espacio de estar separado.

CIELO

Cielo rooms are located to provide guests with absolute privacy and panoramic views, including sea views from the rooftop suites. Each six rooms and suites have a kitchenette and private terrace, while suites enjoy a separate living space.





GASTRONOMÍA

La oferta gastronómica de Teranka ofrece a los huéspedes la oportunidad de disfrutar del hotel en su totalidad, con su restaurante en el jardín de arena en la planta baja que toma inspiración de los elementos distintivos de Teranka - tierra, mar y aire - para ofrecer un menú variado de platos frescos de la isla con toques de sabores del Medio Oriente. En Teranka también existe un espectacular bar en la azotea, complementado con un amable servicio en la piscina y en la habitación.

DINING

Teranka's gastronomic offerings give guests the opportunity to enjoy the hotel in its entirety, with its sand garden restaurant on the first floor taking inspiration from Teranka's distinctive elements - land, sea and air - to offer a varied menu of fresh island dishes with hints of Middle Eastern flavors. Teranka also features a spectacular rooftop bar, complemented by friendly poolside and in-room service.



ROOFTOP

Una de las mejores formas de disfrutar de la playa Mig jorn - por encima del horizonte de la exuberante cubierta de pinos que rodea a Teranka. Pruebe sus tapas, sushi y cócteles desde el atardecer hasta el mediodía durante la temporada alta.

ROOFTOP

One of the best ways to enjoy Mig jorn beach – above the eyeline of the plush pine canopy that surrounds Teranka. Try tapas, sushi and cocktails from sunset and throughout lunchtime in pique season.

UN HOTEL PARA VISITAR A SOLAS O EN GRUPO.

Teranka es un lugar inspirador para adentrarse en su práctica espiritual. A lo largo de la temporada, se asocian con algunos de los principales expertos en bienestar de las Baleares para retiros y sesiones únicas.

Este excepcional hotel se presta para celebraciones grandes y pequeñas. Desde largas mesas de chef al aire libre debajo de las luces centelleantes o cenas íntimas en nuestras dunas de arena, todo se trata de crear el ambiente adecuado. www.teranka.com

A HOTEL TO VISIT ALONE OR WITH A GROUP.

Teranka is an inspiring site for delving deep into your spiritual practice. Throughout the season, they will partner with some of the Balearic's leading wellbeing experts for retreats and one-off sessions.

this outstanding hotel lends itself to celebrations big and small. From long outdoor chef's tables that sit beautifully under twinkling lights or intimate dinners in our sand dunes, it's all about creating the right mood. www.teranka.com





Hannah

Formentera:

*La evolución
de un icono en la isla.*

Hannah Formentera, anteriormente Casa Formentera, mantiene su esencia pero evoluciona con una nueva identidad para la temporada 2025.

Hannah Formentera es un hotel y un restaurante:
un hotel boutique con solo 18 habitaciones, diseñado para el descanso
y la conexión con la belleza de la isla.

Y un restaurante de alta gastronomía con productos frescos del mar,
donde la langosta es la gran protagonista.
Compromiso con la tradición local:
pesca sostenible y homenaje a la cocina pitiusa.

Hannah Formentera:

*The evolution
of an icon on the island.*

Hannah Formentera, formerly Casa Formentera, maintains its essence but evolves with a new identity for the 2025 season.

*Hannah Formentera is a hotel and a restaurant:
a boutique hotel with only 18 rooms, designed for relaxation
and connection with the beauty of the island.*

*And a fine dining restaurant with fresh seafood,
where lobster is the main protagonist.
Commitment to local tradition: sustainable fishing
and tribute to the cuisine of Pitiusa.*





ESTILO BOHOCHIC EN LA ISLA

Hannah Formentera es la evolución natural de Casa Formentera. El icónico hotel boutique de la isla renueva su identidad manteniendo intacta su esencia: autenticidad y una pasión inquebrantable por la hospitalidad.

Creado por Víctor Agudo y por Oscar Romero, el proyecto sigue fiel a su visión original. Juntos, y con el respaldo de un grupo de inversores con amplia experiencia en el sector del turismo y restauración al más alto nivel, han hecho realidad un sueño que comenzó en 2019: crear un espacio único en Formentera que combina un hotel boutique con un restaurante de alta gastronomía, ofreciendo una experiencia inolvidable.

"Hannah Formentera es más que un hotel, es un refugio para quienes buscan redescubrir la isla. Mantenemos el espíritu que nos ha hecho un referente y seguimos apostando por la calidad y el respeto por Formentera", explica el equipo directivo.

BOHOCHIC STYLE ON THE ISLAND

Hannah Formentera is the natural evolution of Casa Formentera. The island's iconic boutique hotel renews its identity while keeping its essence intact: authenticity and an unwavering passion for hospitality.

Created by Víctor Agudo and Oscar Romero, the project remains true to its original vision. Together, and with the backing of a group of investors with extensive experience in the tourism and catering sector at the highest level, they have realized a dream that began in 2019: to create a unique space in Formentera that combines a boutique hotel with a fine dining restaurant, offering an unforgettable experience.

"Hannah Formentera is more than a hotel, it is a refuge for those looking to rediscover the island. We maintain the spirit that has made us a benchmark and we remain committed to quality and respect for Formentera," explains the management team.



Una INVITACIÓN *al alma* de FORMENTERA

Con este nuevo capítulo, Hannah Formentera reafirma su compromiso con la isla, su cultura y su gente. Una evolución que respeta sus raíces y se proyecta hacia el futuro, ofreciendo a sus huéspedes una experiencia de diversión relajada donde cada detalle y momento cuenta.

Hannah Formentera ofrece un entorno íntimo y sofisticado con sus 18 habitaciones, diseñadas para proporcionar el máximo confort. Cada estancia está pensada para que los huéspedes se desconecten del mundo y se sumerjan en la esencia de la isla.

Con vistas privilegiadas al Mediterráneo y un diseño que rinde homenaje a la naturaleza de Formentera, el hotel se convierte en un escenario donde el horizonte infinito y la luz del mar marcan el ritmo de la estancia. Cada rincón ha sido concebido para disfrutar del presente, dejando que el entorno hable por sí mismo.



An INVITATION *to the soul* *of* FORMENTERA

With this new chapter, Hannah Formentera reaffirms its commitment to the island, its culture and its people. An evolution that respects its roots and projects itself into the future, offering its guests an experience of relaxed fun where every detail and moment count.



Hannah Formentera offers an intimate and sophisticated environment with its 18 rooms, designed to provide maximum comfort. Each room is designed to allow guests to disconnect from the world and immerse themselves in the essence of the island.

With privileged views of the Mediterranean and a design that pays tribute to the nature of Formentera, the hotel becomes a setting where the infinite horizon and the light of the sea mark the rhythm of the stay. Every corner has been conceived to enjoy the present, letting the environment speak for itself.

HANNAH FORMENTERA REVIVE UN ICONO DE HOLLYWOOD

El hotel Hannah Formentera, presenta su última adquisición: el legendario Rolls-Royce que perteneció a Grace Kelly, ahora transformado en una obra de arte única por el artista ibicenco HOSH. Un icono del lujo clásico reconvertido en arte urbano sobre ruedas.

Símbolo del glamour de Hollywood y de la realeza europea, el Rolls-Royce original que perteneció a Grace Kelly, princesa de Mónaco, encarna la sofisticación del cine de los años 50. Más que un automóvil, es una pieza de historia y cultura, un testigo del lujo de otra época que ahora encuentra nueva vida.

De la realeza al arte contemporáneo.

Para esta reinterpretación, Hannah Formentera confió en HOSH (Joshua), artista criado en Ibiza, con una trayectoria que combina raíces callejeras y formación académica. Iniciado en el graffiti en 1991, HOSH ha llevado su obra desde muros urbanos hasta galerías internacionales, sin perder su estilo vibrante y reconocible.

HANNAH FORMENTERA REVIVES A HOLLYWOOD ICON

The hotel Hannah Formentera, presents its latest acquisition: the legendary Rolls-Royce that belonged to Grace Kelly, now transformed into a unique work of art by the Ibizan artist HOSH. An icon of classic luxury converted into urban art on wheels.

A symbol of Hollywood glamour and European royalty, the original Rolls-Royce that belonged to Grace Kelly, Princess of Monaco, embodies the sophistication of 1950s cinema. More than a car, it is a piece of history and culture, a witness to the luxury of another era that now finds new life.

From royalty to contemporary art.

For this reinterpretation, Hannah Formentera relied on HOSH (Joshua), an artist raised in Ibiza, with a career that combines street roots and academic training. Started in graffiti in 1991, HOSH has taken his work from urban walls to international galleries, without losing his vibrant and recognizable style.



the Formentera art essence



A photograph of an outdoor dining area at a restaurant. In the foreground, a wooden table is set with white plates, glasses, and cutlery. White wicker chairs with blue cushions are arranged around the table. The background features a sandy beach, a blue sea, and a clear blue sky. A small boat is visible on the water. The text "el restaurant HANNAH" is overlaid on the image.

el restaurant
HANNAH

MESA 31



propuesta GASTRONÓMICA

El restaurante de Hannah Formentera mantiene el alma que lo ha convertido en un destino gastronómico imprescindible. La langosta, reina de su propuesta culinaria, es capturada cada mañana a bordo de su llaüt, “La Maja” siguiendo la tradición pesquera pitiusa. Este compromiso con la frescura y la autenticidad se refleja en una carta que rinde homenaje a los sabores del mar.

Recomendamos solicitar (si es posible) la mesa 31, su ubicación y vistas son inmejorables.



tribute GASTRONOMIC

Hannah Formentera's restaurant maintains the soul that has made it an essential gastronomic destination. The lobster, queen of its culinary proposal, is caught every morning aboard its llaüt, "La Maja" following the Pitiusa fishing tradition. This commitment to freshness and authenticity is reflected in a menu that pays tribute to the flavors of the sea.

We recommend requesting (if possible) table 31, its location and views are unbeatable.





HANNAH FORMENTERA



ALBERTO PACHECO CHEF DE HANNAH FORMENTERA

La cocina está liderada por el chef Alberto Pacheco, cuyo talento y trayectoria han dejado huella en algunas de las propuestas gastronómicas más destacadas de España. Su experiencia incluye colaboraciones con chefs de renombre como Rafa Zafra, con quien trabaja en conceptos donde el producto y la técnica se unen para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.

The kitchen is led by chef Alberto Pacheco, whose talent and trajectory have left their mark on some of the most outstanding gastronomic proposals in Spain. His experience includes collaborations with renowned chefs such as Rafa Zafra, with whom he works on concepts where product and technique come together to offer an exceptional culinary experience.

**HOTEL Y RESTAURANTE
HANNAH
FORMENTERA**

www.hannahformentera.com

HOTEL GECKO



Ubicado en el idílico paisaje de Formentera, a los pies de las cristalinas aguas de la playa de Migjorn, el próximo 18 de abril, Gecko Formentera reabre sus puertas para dar la bienvenida a una nueva temporada presentando un nuevo concepto. Este año, inaugura el verano ofreciendo a los huéspedes dos espacios diferenciados, en los que encontrar una oferta adaptada a cada momento del día.

life in FORMENTERA



Located in the idyllic landscape of Formentera, at the foot of the crystal-clear waters of Migjorn Beach, Gecko Formentera reopens its doors on April 18th to welcome a new season with a new concept. This year, it kicks off summer by offering guests two distinct spaces, where they can find a menu tailored to every moment of the day.

HOTEL GECKO



Hotel GECKO

Un paraíso para los amantes del diseño y el revival.

Gecko Beach House es uno de los hoteles con más encanto de Formentera. En su interior, el concepto del tiempo se desvanece, dando pie a los huéspedes a disfrutar de la libertad a su propio ritmo y ofreciendo una experiencia más atractiva y vivida.

Vinculado a Small Luxury Hotels, Gecko fue remodelado en el año 2017 para revivir su propio estilo. Su interior encapsula el glamour veraniego de la jet-set de los años 50, manteniendo un profundo respeto por el entorno protegido. Ubicado en un enclave paradisíaco de la playa de Migjorn, continúa siendo el lugar perfecto para dejarse llevar, dando un paseo junto a la arena blanca, caminando por la zona exclusiva de jardines o empezando el día en sus clases de yoga diarias. Un lugar para amantes de la vida relajada, donde convergen la sencillez, la dulzura y la desconexión.



Hotel GECKO

Diseño y estética inspiración Slim Aarons.

Gecko Beach House is one of the most charming hotels in Formentera. Inside, the concept of time fades away, allowing guests to enjoy freedom at their own pace and offering a more engaging and lived-in experience.

Linked to Small Luxury Hotels, Gecko was remodeled in 2017 to revive its own style. Its interior encapsulates the summer glamour of the 1950s jet-set while maintaining a deep respect for the protected environment. Located in a paradisiacal enclave on Migjorn beach, it remains the perfect place to let yourself go, strolling along the white sand, walking through the exclusive garden area or starting the day in their daily yoga classes. A place for lovers of the relaxed life, where simplicity, gentleness and disconnection converge.

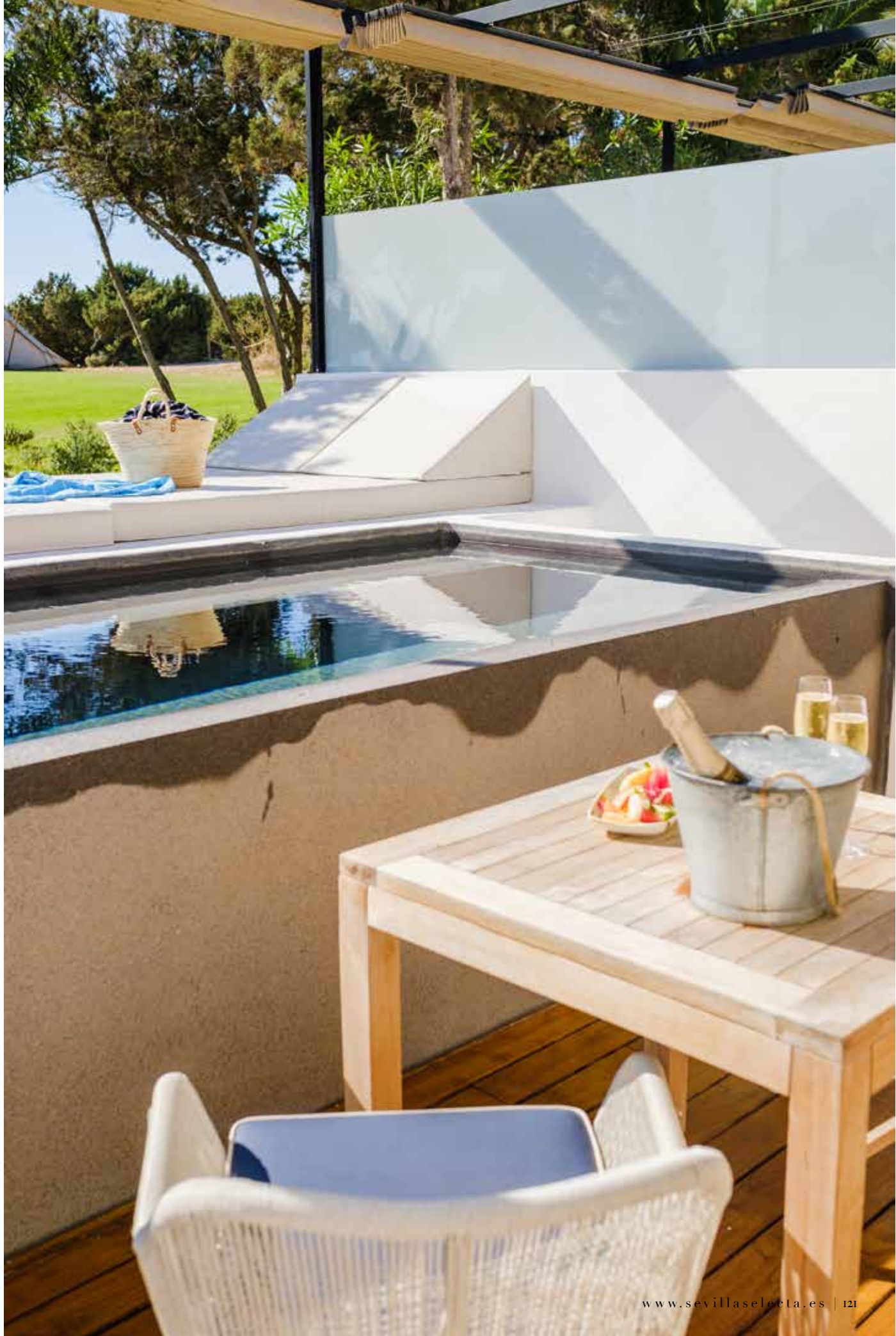


La esencia de Gecko Beach House se define por la elegancia y el cuidado por los pequeños detalles al servicio de la experiencia del huésped. Con tan solo 30 habitaciones, es el lugar ideal para recorrer la isla y disfrutar de sus aguas turquesas y el sol. Sus grandes ventanales invitan a la naturaleza y al paisaje que rodea el hotel a formar parte de la decoración.

El interiorismo de sus habitaciones, firmado por el estudio de Antonio Obrador, representa la arquitectura local a través de la convivencia de tonos neutros y mediterráneos con tejidos oscuros y turquesas sobre bancos de madera blanqueada. Cada una de ellas cuenta con balcón o, en el caso de las habitaciones superiores, con patios y terrazas concebidas para disfrutar de los jardines o vistas al mar.

The essence of Gecko Beach House is defined by elegance and care for the small details at the service of the guest's experience. With only 30 rooms, it is the ideal place to tour the island and enjoy its turquoise waters and the sun. Its large windows invite nature and the landscape surrounding the hotel to become part of the decoration.

The interior design of its rooms, signed by Antonio Obrador's studio, represents the local architecture through the coexistence of neutral and Mediterranean tones with dark and turquoise fabrics on whitewashed wooden benches. Each room has a balcony or, in the case of the superior rooms, patios and terraces designed to enjoy the gardens or sea views.



GECKO BEACH CLUB

Gecko Beach Club rinde homenaje al glamour veraniego dispuesto a ser el place to be para los visitantes de Formentera. Lo hace bajo un concepto más vivo y activo, donde la música y los cócteles serán los encargados de amenizar los días, disfrutando en las hamacas frente al mar.



Gecko Beach Club pays tribute to the summer glamor ready to be the place to be for visitors to Formentera. It does so under a more lively and active concept, where music and cocktails will be responsible for enlivening the days, enjoying the hammocks in front of the sea.

GECKO BEACH CLUB





LA GASTRONOMÍA

Música, nuevos sabores o infinidad de actividades, son algunas de las sorpresas que Gecko Beach Club tiene preparadas para el 2024. Desde primera hora, hasta la caída del sol, siempre existe un plan perfecto: empezando con las clases de yoga, saboreando un delicioso desayuno, o disfrutando de un día de playa con ambiente musical. La vida isleña gira en torno a su imponente piscina, encuadrada por los cuidados jardines con hamacas que rodean el Beach Club, y el mar siempre en el horizonte.

La gastronomía también cobra su protagonismo en este espacio, a degustar tanto en la terraza como en los distintos jardines. Su restaurante presenta una propuesta saludable con una cocina basada en los sabores mediterráneos, con toques internacionales y siempre con ingredientes frescos y locales. La tradición gastronómica local y la caída del sol ponen el broche final al día con las sesiones de DJ, así como música en directo, coctelería y cena bajo las estrellas.



GASTRONOMY

Music, new flavors and endless activities are some of the surprises that Gecko Beach Club has in store for 2024. From early morning until sunset, there is always a perfect plan: starting with yoga classes, savoring a delicious breakfast, or enjoying a day at the beach with a musical atmosphere. Island life revolves around its imposing swimming pool, framed by the manicured gardens with hammocks surrounding the Beach Club, and the sea always on the horizon.

Gastronomy also plays a leading role in this space, to be enjoyed both on the terrace and in the different gardens. Its restaurant presents a healthy proposal with a cuisine based on Mediterranean flavors, with international touches and always with fresh and local ingredients. The local gastronomic tradition and the sunset put the finishing touch to the day with DJ sessions, as well as live music, cocktails and dinner under the stars.



life in GECKO FORMENTERA



En Gecko Formentera, la autenticidad de un entorno protegido, los jardines, la pureza del mar y la tranquilidad crean la experiencia de quienes se adentran en su paraíso personal: la Riviera Balear.

La zona wellness cuenta con cabinas para disfrutar de técnicas de curación milenarias, así como una variedad de masajes y tratamientos ayurvédicos en un entorno natural. A su vez, en sus jardines y con la brisa marina acompañando el deporte, organiza distintos retiros de yoga a lo largo de la temporada con completos programas para todos los niveles. Todos los domingos estará disponible una clase especial de yoga en el mar sobre unas tablas de paddle surf.

Los clientes no alojados podrán disfrutar de distintos pases de día para vivir la experiencia del Beach Club como, por ejemplo, el Día VIP en Gecko, que incluye transfer desde el puerto, cava, cama balinesa, masaje en pareja y comida en el restaurante, entre otras opciones.

At Gecko Formentera, the authenticity of a protected environment, the gardens, the purity of the sea and the tranquility create the experience of those who enter their own personal paradise: the Balearic Riviera.

The wellness area has cabins to enjoy millenary healing techniques, as well as a variety of massages and Ayurvedic treatments in a natural environment. At the same time, in its gardens and with the sea breeze accompanying the sport, it organizes different yoga retreats throughout the season with complete programs for all levels. Every Sunday a special yoga class will be available in the sea on paddle surf boards.

Non-guests can enjoy different day passes to live the Beach Club experience, such as the VIP Day at Gecko, which includes transfer from the port, champagne, Balinese bed, couple's massage and lunch at the restaurant, among other options.

GECKO FORMENTERA

www.geckobeachclub.com

IB

Ibiza eterna

Lo reconocemos, Ibiza es nuestra isla preferida. Nos unen lazos familiares, de grandes amigos y de rincones que sólo nos pertenecían a los que vivían allí los doce meses del año. Pero también nos gusta dar la bienvenida a todos los visitantes y abrimos la isla para descubrir sus hoteles y sus restaurantes. Ibiza siempre es y será el destino perfecto para pasar unos días en la isla con más personalidad del Mundo.

life in IBIZA



eternal Ibiza

We admit it, Ibiza is our favorite island. We are united by family ties, great friends, and places that belong only to those who lived there twelve months a year. But we also like to welcome all visitors and open the island to discover its hotels and restaurants. Ibiza is and always will be the perfect destination to spend a few days on the island with the most personality in the world.

SOLEILLE GALLERY

presenta en el hotel Six Senses la obra escultórica
Tanit de Sabine Marcelis.



life in IBIZA

LYMA Laser PRO ha sido la empresa encargada de solicitar a la artista visionaria Sabine Marcelis la obra Tanit un sorprendente tributo al poder de la luz y la transformación. Este verano, algo extraordinario y de cegadora luz va a presidir la costa de Ibiza en el Hotel Six Senses. Una obra que irradia una luz que cura, una luz que se transforma. Una luz que marca un nuevo comienzo.

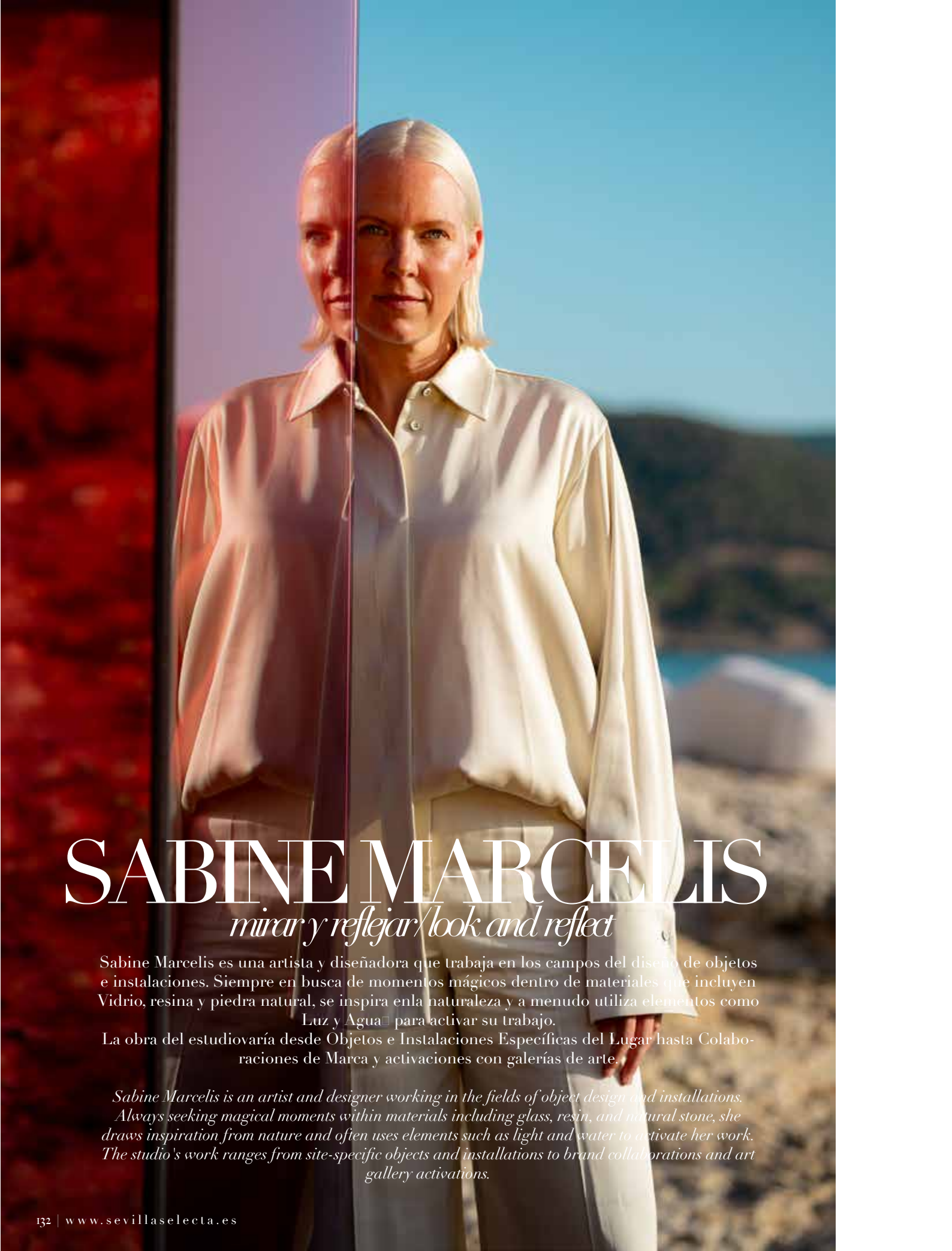
Tanit de Sabine Marcelis, Powered by LYMA, organizado por Six Senses y comisariado por @soleillegallery se puede admirar este verano, en una obra que celebra el resurgimiento, la renovación y el ilimitado potencial de la luz, en este caso, la luz de la isla blanca.



SOLEILLE

gallery: Art, design & architecture.

LYMA Laser PRO commissioned visionary artist Sabine Marcelis to create the work Tanit, a striking tribute to the power of light and transformation. This summer, something extraordinary and dazzling will dominate the Ibiza coastline at the Six Senses Hotel. A work that radiates a light that heals, a light that transforms. A light that marks a new beginning. Sabine Marcelis's Tanit, Powered by LYMA, organized by Six Senses and curated by @soleillegallery, can be admired this summer, in a work that celebrates resurgence, renewal, and the limitless potential of light—in this case, the light of the White Isle.



SABINE MARCELIS

mirar y reflejar / look and reflect

Sabine Marcelis es una artista y diseñadora que trabaja en los campos del diseño de objetos e instalaciones. Siempre en busca de momentos mágicos dentro de materiales que incluyen Vidrio, resina y piedra natural, se inspira en la naturaleza y a menudo utiliza elementos como Luz y Agua para activar su trabajo.

La obra del estudio varía desde Objetos e Instalaciones Específicas del Lugar hasta Colaboraciones de Marca y activaciones con galerías de arte.

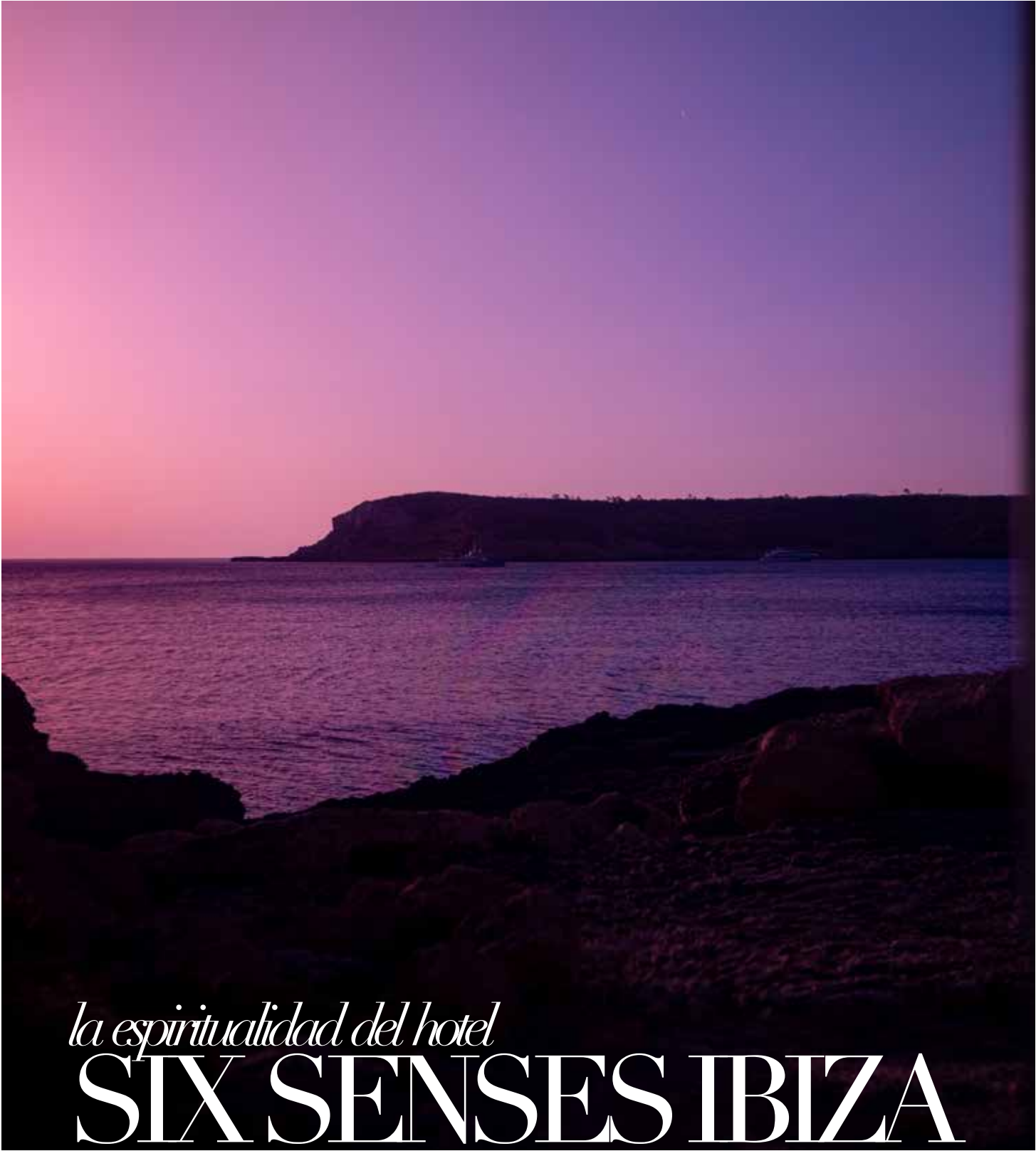
Sabine Marcelis is an artist and designer working in the fields of object design and installations.

Always seeking magical moments within materials including glass, resin, and natural stone, she draws inspiration from nature and often uses elements such as light and water to activate her work. The studio's work ranges from site-specific objects and installations to brand collaborations and art gallery activations.

LYMA *Lucy Goff fundadora de* laser PRO

El Láser LYMA PRO revolucionaria tecnología láser fría de grado clínico, diseñada para rejuvenecer la piel activando un interruptor genético en cada célula. El Láser LYMA PRO triplica la potencia inigualable del Láser LYMA. Esto es todo lo que LYMA representa: innovación, energía y el poder para cambiar, sin importar tu edad. Recuerda que este es tu mejor verano de todos los tiempos.

The LYMA PRO Laser is a revolutionary, clinical-grade cold laser technology designed to rejuvenate skin by activating a genetic switch in every cell. The LYMA PRO Laser triples the unmatched power of the LYMA Laser. This is everything LYMA stands for: innovation, energy; and the power to change, no matter your age. Remember, this is your best summer ever.



la espiritualidad del hotel

SIX SENSES IBIZA

Al viajar al resort Six Senses en el extremo norte de Ibiza, no solo llegas a un destino, sino que viajas a una nueva dimensión. Escápate a la cristalina Cala Xarraca, donde sus 137 alojamientos, residencias, mansiones, suites con piscina y cuevas frente al mar ofrecen un entorno excepcional para experiencias espirituales profundas, arraigadas en la cultura local, que celebran la música, el arte, la moda sostenible, el bienestar y la espiritualidad que se han convertido en sinónimo de la isla.

life in SIX SENSES IBIZA

The Spirituality of the hotel.

When you travel to Six Senses resort on the northern tip of Ibiza, you not only arrive at a destination, you travel to a different frequency. Escape to a crystalline Cala Xarraca, where the 137 guest accommodations, residences, mansions, pool suites and beachfront caves are a meaningful setting for deep spiritual experiences rooted in the local culture, celebrating music, art, sustainable fashion, wellness and spirituality that has become synonymous with the island.



la magia de / the magic of **TANIT**

Tanit, una obra maestra que conecta los cuatro lados del cosmos:
el espacio, la tierra, el alma de la isla y la vida.

*Tanit, a masterpiece connecting the four sides of the cosmos: the space, the land,
the island soul and the life.*



PUIG SOLEILLE

GABRIELA



life in SOLEILLE GALLERY

Los artistas presentados for Soleille Gallery comparten como punto de intersección, un camino hacia el interior donde las emociones se revelan a través de una conexión con el territorio. Como arquitecta, estos valores prácticos conducen a una capa subyacente de pasión y sentimiento de pertenencia. Gabriela Puig Soleille, Fundadora y Directora.

The artists presented by Soleille Gallery share as a point of intersection, a path inward where emotions are revealed through a connection with the territory. As an architect, these practical values lead to an underlying layer of passion and a sense of belonging. Gabriela Puig Soleille, Founder and Director.

@soleillegallery
www.lyme.life
www.sabinemarcelis.com
www.sixsenses.com

1742

restaurante en un palacio

*Bienvenido a uno de los restaurantes más sorprendentes de Ibiza.
Viaje en el tiempo y siéntese un auténtico marqués en una casa palacio elegante
y señorial reconvertida en restaurante junto a la catedral de Ibiza.
Restaurante 1742: un fascinante recorrido sensorial y gastronómico por la isla.*

Cenar en 1742 es el sueño de una noche de verano, en Ibiza. Un viaje onírico a través del tiempo y de las estancias del palacio Bardají, un edificio señorial (de los más antiguos de Dalt Vila) que Grupo Nassau y el chef Edwin Vinke están materializando su deseo de crear un restaurante de alta cocina en el corazón del barrio más emblemático y mágico de Ibiza.

Sesenta sibaritas comensales disfrutarán cada día de una degustación que rinde tributo a la materia prima, marina y terrestre, y las tradiciones culinarias de la isla más evocadora del Mediterráneo. Con el atardecer, los comensales acudirán al meeting point ubicado en pleno centro de Ibiza.

1742

a restaurant in a palace

Welcome to one of the most amazing restaurants in Ibiza. Travel back in time and feel like a real marquis in an elegant and stately palace converted into a restaurant next to the cathedral of Ibiza. Restaurant 1742: a fascinating sensory and gastronomic journey through the island.

Dining in 1742 is the dream of a summer night in Ibiza. A dreamlike journey through time and the rooms of the Bardají palace, a stately building (one of the oldest in Dalt Vila) that Grupo Nassau and chef Edwin Vinke are materializing their desire to create a haute cuisine restaurant in the heart of the most emblematic and magical neighborhood of Ibiza.

Sixty gourmet diners will enjoy each day a tasting that pays tribute to the raw materials, marine and terrestrial, and culinary traditions of the most evocative island in the Mediterranean. At sunset, diners will go to the meeting point located in the heart of Ibiza.

recogida, con CHÓFER

A bordo de unos simpáticos transfers cruzarán las imponentes murallas renacentistas que protegieron a los ibicencos durante siglos y ascenderán por las calles empedradas de la ciudad antigua, catalogada como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1999. Y eso es sólo el principio. Lean y entren a uno de los restaurantes más sorprendentes de Ibiza. No se arrepentirán.

1742

NASSAU GROUP & EDWIN VINKE



1742
pick up
CHAUFFEUR

Aboard some nice transfers you will cross the imposing Renaissance walls that protected the people of Ibiza for centuries and ascend the cobblestone streets of the old city; listed as a World Heritage Site by UNESCO since 1999. And that's just the beginning. Read on and enter one of the most amazing restaurants in Ibiza. You won't regret it.

el mayordomo de PALACIO

El Mayordomo de la casa señorial da la bienvenida a los comensales nada más llegar en el mini bus al restaurante, entonces, solicitará educadamente a las parejas o grupos que visiten 1742 que le acompañen al interior del palacete.

Su educación y simpatía es uno de los grandes aciertos de este magnífico restaurante. Franck es su nombre. Le adoramos y estamos convencidos que ustedes también le adorarán.

Será nuestro sincero y fiel acompañante en sucesivas ocasiones a lo largo de la velada.

THE PALACE BUTLER. The butler of the manor house welcomes diners as soon as they arrive in the mini bus to the restaurant, then politely asks couples or groups visiting 1742 to accompany them inside the palace.

His politeness and friendliness is one of the great assets of this magnificent restaurant. Franck is his name. We adore him and we are convinced that you will adore him too.

He will be our sincere and faithful companion on successive occasions throughout the evening.

Sinfonías aromáticas, texturas en claroscuro y colores que rivalizan con el Renacimiento. Aquí la cena no se sirve, se cuida.

Aromatic symphonies, textures in chiaroscuro, and colors that rival the Renaissance. Dinner here is not served, it is curated.





EL RECIBIMIENTO PERFECTO: CUANDO LA MÚSICA ES LA ANFITRIONA.

Con la primera copa de champán y tras degustar el primero de los lujosos aperitivos, es el momento de visitar la impresionante bodega, instalada sabiamente en la planta baja del edificio. Es el momento de volver a retroceder en el tiempo. Desde el siglo XVIII retrocederán a la Edad Antigua, en concreto cuando los fenicios, la civilización que fundó Ibosim (la actual Ibiza) en la montaña donde nos encontramos, instalaron su centro de operaciones perfecto para vigilar y defender la bahía de la ciudad y capital. Esta bodega es espectacular, ya lo comprobarán.

Al entrar en el restaurante 1742 nuestra admiración y sorpresa tiene como protagonista la música y estética de los locos años 20. Varias mujeres van vestidas a la mode francesa. Lujo y sofisticación en palacio!

With the first glass of champagne and after tasting the first of the luxurious appetizers, it is time to visit the impressive wine cellar, wisely installed on the first floor of the building. From the 18th century you will go back to the Ancient Age, specifically when the Phoenicians, the civilization that founded Ibosim (today's Ibiza) on the mountain where we are, installed their perfect center of operations to guard and defend the bay of the city and capital. This winery is spectacular, you will see for yourself.

Al entrar en el restaurante 1742 nuestra admiración y sorpresa tiene como protagonista la música y estética de los locos años 20. Varias mujeres van vestidas a la mode francesa. Lujo y sofisticación en palacio!



Acompañados por un experto somelier, descubrirán una de las bodegas más exclusivas de toda la isla.

Accompanied by an expert sommelier; you'll discover one of the most exclusive wineries on the island..



LA BODEGA PERFECTA

Primera gran experiencia tras la bienvenida. La inspiración estaba oculta en los libros de Historia. El año de construcción del palacio, 1742, era la mejor marca posible para bautizar al restaurante.

Sin embargo, como en todos los relatos, el de este edificio comienza mucho antes del siglo XVIII. Lo comprobaron los responsables de Grupo Nassau cuando, tras un muro, hallaron unas cisternas mucho más antiguas. Tanto, que datan de época fenicia. Eran los aljibes que almacenaban el agua (también la que caía del cielo en forma de lluvia) que se consumía en las diferentes edificaciones que hubo en ese lugar privilegiado, muy cerca de la parte más alta de Dalt Vila. Junto a esos depósitos, ahora cubiertos con un vidrio transparente, se ha instalado la bodega de 1742. Y no por capricho la cavidad reúne las condiciones de temperatura y humedad idóneas para conservar algunas de las botellas más deseadas del planeta.

First great experience after the welcome. The inspiration was hidden in the history books. The palace's construction year, 1742, was the best possible name for the restaurant.

However, as with all stories, this building's story begins long before the 18th century. The Nassau Group's managers confirmed this when, behind a wall, they discovered much older cisterns. So much so that they date back to Phoenician times. These were the cisterns that stored water (including that which fell from the sky in the form of rain) consumed in the various buildings that stood in that privileged location, very close to the highest part of Dalt Vila. Next to these tanks, now covered with transparent glass, the 1742 wine cellar has been installed. And it's no coincidence that the cavity offers the ideal temperature and humidity conditions to preserve some of the most coveted bottles on the planet.



ES EL MOMENTO DE CONOCER AL CHEF

Acto seguido el mayordomo nos acompañará a la planta primera. La mirada de los comensales se conectará, subiendo por la escalinata del palacio, con los ojos del chef. Edwin Vinke que nos esperará en la barra de la cocina. Allí, el cocinero neerlandés pondrá en boca de cada gourmet un nuevo aperitivo y les retará para que adivinen con qué ingredientes está preparado. A su espalda, podrán admirar el lugar de trabajo de las decenas de profesionales que participan en la coreografía del servicio. Los tonos oscuros de una moderna y elegante cocina, fabricada con metales nobles y con un peso de dieciocho toneladas, resaltan entre paredes de mármol.

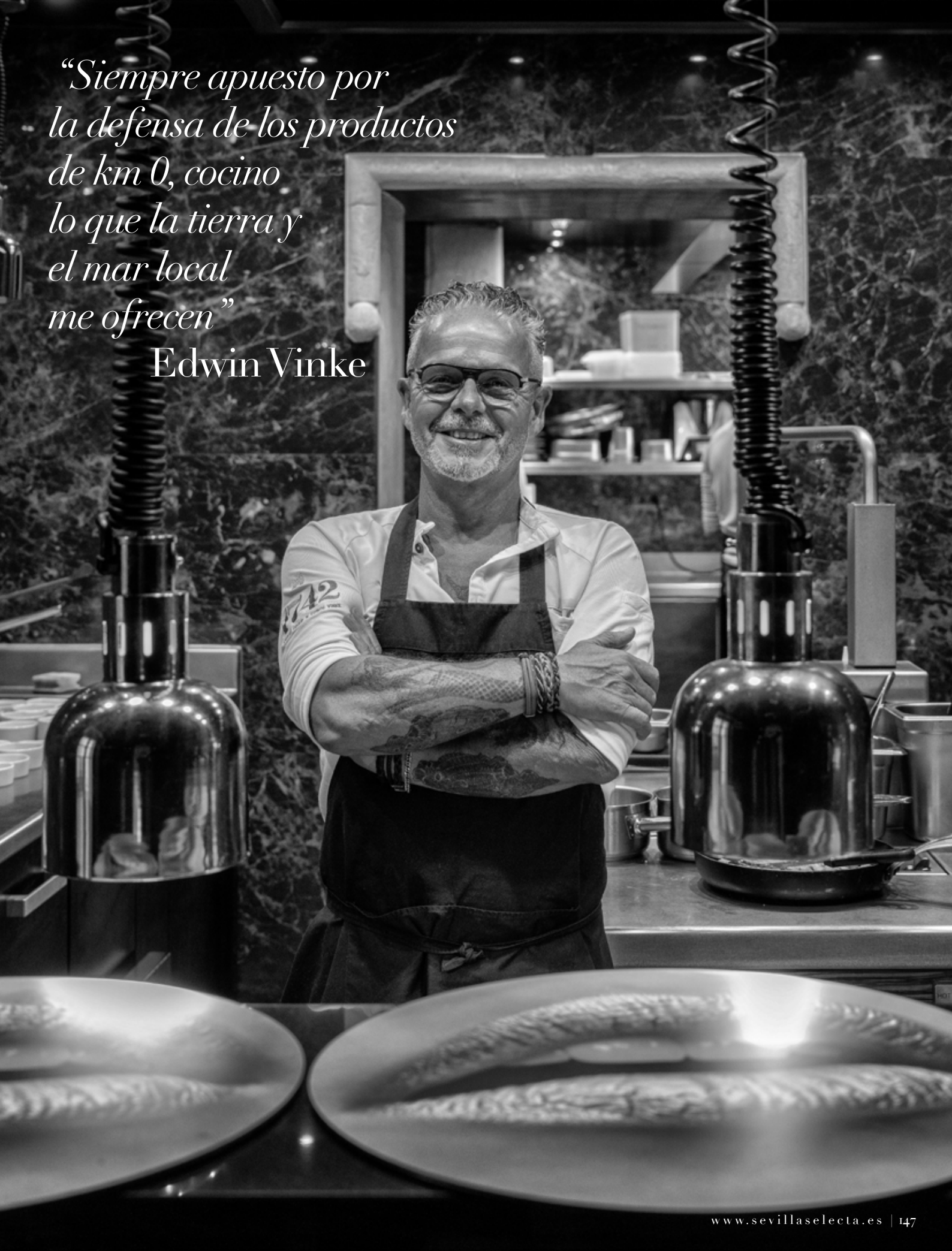
Allí se rematan unas recetas que comienzan a gestarse en el cuarto frío, situado en el primer piso, donde se prepara la mayor parte de una producción que utiliza principalmente materia prima de proximidad para contribuir al movimiento que aboga por una gastronomía más sostenible y ética.

The butler will then accompany us to the second floor. The gaze of the diners will connect, going up the staircase of the palace, with the eyes of the chef. Edwin Vinke will be waiting for us at the kitchen bar. There, the Dutch chef will put a new appetizer in the mouth of each gourmet and challenge them to guess what ingredients it is prepared with. Behind him, you can admire the workplace of the dozens of professionals involved in the choreography of the service. The dark tones of a modern and elegant kitchen, made of noble metals and weighing eighteen tons, stand out against marble walls.

There, recipes are finished off that begin to take shape in the cold room, located on the second floor, where most of the production is prepared using mainly local raw materials to contribute to the movement that advocates a more sustainable and ethical gastronomy.

*“Siempre apuesto por
la defensa de los productos
de km 0, cocino
lo que la tierra y
el mar local
me ofrecen”*

Edwin Vinke



EXTRAORDINARIO MENÚ DEGUSTACIÓN

El Chef Edwin Vinke ya tiene la cena preparada para sus invitados. Frank, nuestro mayordomo preferido en Dalt Vila, nos acompaña ahora a la planta noble del palacio. Las estancias del palacio se han reconvertido en salones-comedor con las paredes decoradas con instalaciones visuales espectaculares.

Algunos de los platos de Edwin son inspiración de De Kromme Watergang, su restaurante galardonado con dos estrellas Michelin en los Países Bajos. Aunque nos comenta el super Chef que prácticamente toda su carta de 1742 Ibiza está compuesta por materia prima y sabores de la isla, en un sincero homenaje a su admiración por el Mediterráneo.

El menú degustación, único y extenso, es de una calidad sensorial muy exclusiva. Haute cuisine, alta cocina próxima a la calidad de Estrella Michelin, de hecho pensamos que en pocos años, Edwin conseguirá (si eso pretende) su primera Estrella Michelin para 1742. Tiempo al tiempo.

Chef Edwin Vinke has already prepared dinner for his guests. Frank, our favorite butler in Dalt Vila, now accompanies us to the main floor of the palace. The palace rooms have been converted into dining rooms with walls decorated with spectacular visual installations.

Some of Edwin's dishes are inspired by De Kromme Watergang, his two Michelin-starred restaurant in the Netherlands. Although the super Chef tells us that practically his entire menu at 1742 Ibiza is composed of raw materials and flavors from the island, in a sincere tribute to his admiration for the Mediterranean.

The tasting menu, unique and extensive, is of a very exclusive sensory quality. Haute cuisine, haute cuisine close to Michelin Star quality, in fact we think that in a few years, Edwin will get (if he intends to) his first Michelin Star for 1742. Time to time.









SORPRENDENTES POSTRES

Tras media docena de platos de una calidad difícilmente superable, llega el momento del postre. En Life in Selecta Magazine hemos visto y probado infinidad de postres en infinidad de grandes restaurantes pero tenemos que reconocer que este postre se puede colocar fácilmente entre uno de nuestros tres preferidos.

Inspirado en la magia y misticismo de la montaña sobre el mar que es Es Vedrà, el único postre que ofrece el menú degustación de 1742 es una sorprendente "escultura gastronómica" de naranja, espresso, almendras y hierbas aromáticas. Sin duda, el postre más instagrammeable posible.

After half a dozen dishes of a quality that is hard to beat, it's time for dessert. At Life in Selecta Magazine we have seen and tasted countless desserts in countless great restaurants but we have to admit that this dessert can easily be placed among our three favorites.

Inspired by the magic and mysticism of the mountain over the sea that is Es Vedrà, the only dessert offered on the 1742 tasting menu is a surprising "gastronomic sculpture" of orange, espresso, almonds and aromatic herbs. Without a doubt, the most Instagrammable dessert possible.





THE AFTER PARTY

Por último, nos invitan a tomar una copa en un lugar inesperado, escondido... es la coqueta discoteca de 1742. Qué sueño es terminar bailando en un palacio!! La noche ya avanza inconmensurable. En el puerto, allá abajo, en la lejanía, Ibiza comienza una nueva y frenética noche. Gracias 1742, esta velada perdurará eternamente en nuestro recuerdo.

Finally, we are invited to have a drink in an unexpected, hidden place... it is the coquettish discotheque of 1742. What a dream it is to end up dancing in a palace! The night is already progressing immeasurably. In the port, down there, in the distance, Ibiza begins a new and frenetic night. Thank you 1742, this evening w

RESTAURANTE CASA PALACIO 1742

Dalt Vila. Ibiza
www.1742ibiza.com



pool club

CLAP HOUSE

&
SEVEN
WELLNESS,
el nuevo place to be
en Ibiza

life in IBIZA



pool club
CLAP HOUSE

CLAP HOUSE & SEVEN WELLNESS,
the new place to be in Ibiza



CLAP HOUSE & DOLCE&GABBANA

Los hermanos Eric y Aleix Sanllehy, promotores inmobiliarios y fundadores de S15 Group, celebran la apertura de CLAP HOUSE Ibiza, un espacio único que fusiona alta gastronomía, bienestar y ocio sofisticado, al que este verano se suma la exclusiva experiencia DG Resort de Dolce&Gabbana.

“Teníamos muy claro el concepto y el primer paso que seguimos fue asociarnos con Clap, la reconocida marca internacional del grupo ADDMIND (AlphaMind) para la propuesta gastronómica”, esgrime Aleix Sanllehy. “Posteriormente continuamos el proyecto con Seven, referente internacional en entrenamiento de alto nivel, para crear un concepto deportivo y de salud que no existía en todo el archipiélago”, concreta su hermano Eric Sanllehy.

Brothers Eric and Aleix Sanllehy, real estate developers and founders of S15 Group, celebrate the opening of CLAP HOUSE Ibiza, a unique space that fuses fine dining, wellness and sophisticated leisure, which this summer will be joined by the exclusive DG Resort experience by Dolce&Gabbana.

“We were very clear about the concept and the first step we took was to partner with Clap, the renowned international brand of the ADDMIND group (AlphaMind) for the gastronomic proposal,” says Aleix Sanllehy. “Later we continued the project with Seven, an international reference in high-level training, to create a sports and health concept that did not exist in the whole archipelago,” says his brother Eric Sanllehy.



clap house/DOLCE GABBANA

CLAP HOUSE Ibiza representa la culminación de un proyecto iniciado hace más de cuatro años, cuando los hermanos Sanllehy identificaron el potencial del antiguo parque acuático Aqualandia, en la exclusiva zona de Talamanca de la isla. Su visión fue clara y se enfocó en crear un destino integral donde convivieran la restauración de vanguardia y el fitness premium, bajo un mismo espacio y concepto arquitectónico. Hoy ese sueño, llamado a convertirse en el place to be de Ibiza, es una realidad.

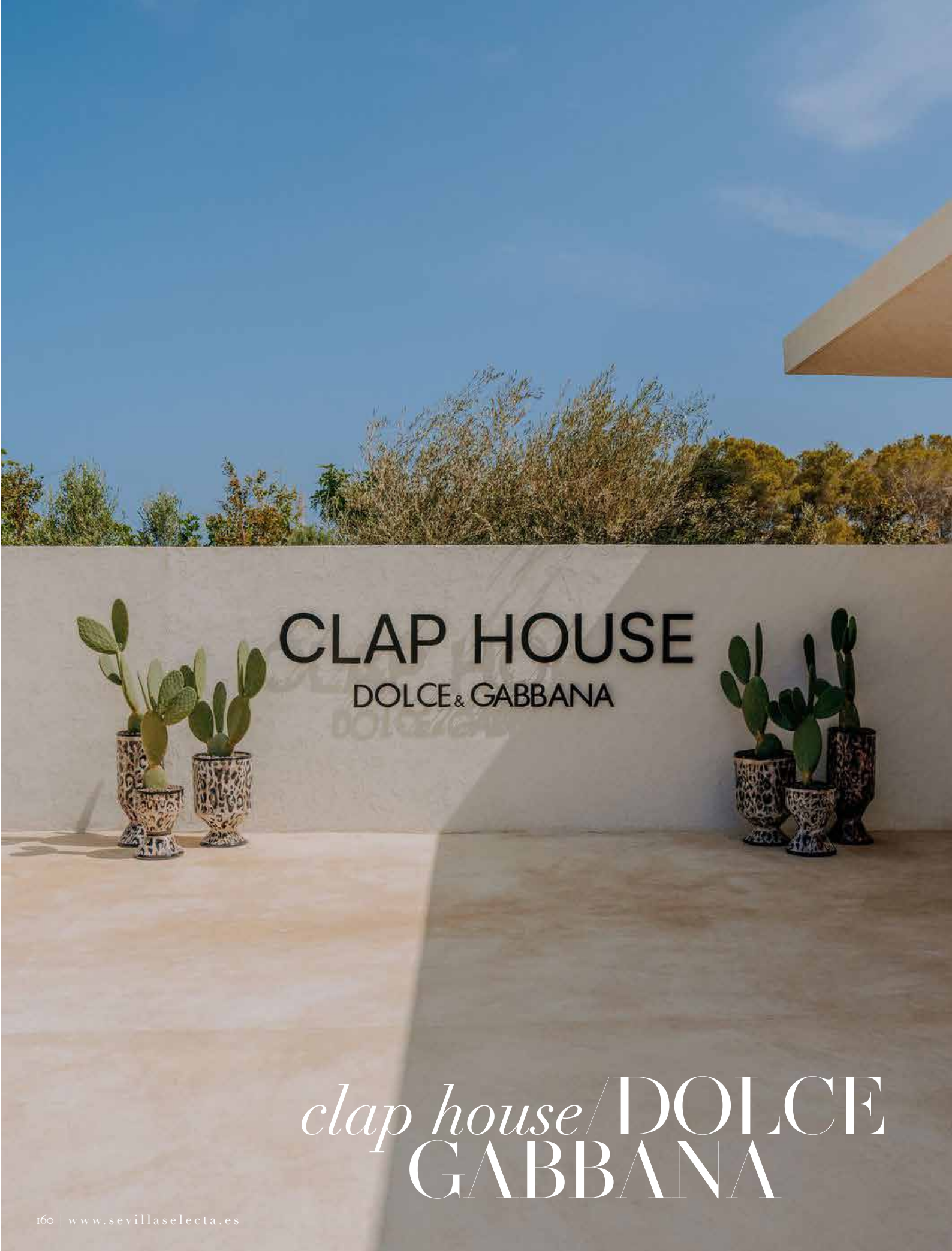
CLAP HOUSE Ibiza represents the culmination of a project that began more than four years ago, when the Sanllehy brothers identified the potential of the former Aqualandia water park in the exclusive Talamanca area of the island. Their vision was clear and focused on creating an integral destination where avant-garde restaurants and premium fitness facilities would coexist under the same space and architectural concept. Today that dream, called to become the place to be in Ibiza, is a reality.

Todo el diseño, la arquitectura y la gestión integral del proyecto han sido desarrollados por S15 Group, la firma liderada por Eric y Aleix, especializada en transformar espacios con un enfoque singular y coherente. “Para nosotros, crear espacios con alma es más que un eslogan: es nuestra pasión y la esencia de S15 Group. CLAP HOUSE es el resultado de un trabajo integral que abarca arquitectura, interiorismo, ingeniería y concepto, para ofrecer una experiencia única en Ibiza”, destacan los hermanos Sanllehy.





The entire design, architecture and management of the project have been developed by S15 Group, the firm led by Eric and Aleix, specialized in transforming spaces with a singular and coherent approach. "For us, creating spaces with soul is more than a slogan: it is our passion and the essence of S15 Group. CLAP HOUSE is the result of a comprehensive work that encompasses architecture, interior design, engineering and concept, to offer a unique experience in Ibiza", emphasize the Sanllehy brothers.



CLAP HOUSE

DOLCE & GABBANA

clap house/DOLCE
GABBANA

CLAP HOUSE / DOLCE & GABBANA

CLAP HOUSE se erige, así como un enclave imprescindible en la isla, combinando CLAP, un restaurante japonés contemporáneo con sutiles toques mediterráneos, junto a un club de piscina y SEVEN un espacio fitness de primer nivel.

Este verano, además, CLAP HOUSE acoge la experiencia DG Resort de Dolce&Gabbana, que viste este espacio con su icónico estampado de leopardo reinterpretado de forma sofisticada y elegante. La colaboración se traduce en un diálogo visual único con el diseño del beach club.

Con esta apertura, S15 Group confirma su apuesta por liderar proyectos integrales de alta gama en la isla, fortaleciendo su propuesta como desarrolladores inmobiliarios capaces de concebir, diseñar y ejecutar espacios emblemáticos que fusionen hospitalidad, bienestar y experiencias globales.

CLAP HOUSE is a must-see enclave on the island, combining CLAP, a contemporary Japanese restaurant with subtle Mediterranean touches, along with a pool club and SEVEN, a world-class fitness space.

This summer, CLAP HOUSE also hosts the DG Resort experience by Dolce&Gabbana, which dresses this space with its iconic leopard print reinterpreted in a sophisticated and elegant way. The collaboration translates into a unique visual dialogue with the design of the beach club.

With this opening, S15 Group confirms its commitment to lead high-end integral projects on the island, strengthening its proposal as a real estate developer capable of conceiving, designing and executing emblematic spaces that merge hospitality, wellness and global experiences.

CLAP HOUSE IBIZA

www.claprestaurant.com



hoteles

de la isla de

I B I Z A

Nuestra sección sobre Hoteles y Arquitectura en esta ocasión se centra en la arquitectura de los hoteles junto al mar y sus BEACH CLUB, verdaderos oasis que cuidan y aman el diseño y la calidad visual de sus propuestas.

Descubre más artículos sobre nuestros hoteles recomendados en www.sevillaselecta.es

la ARQUITECTURA *junto al mar*



Our Hotels and Architecture section this time focuses on the architecture of beachside hotels and their Beach Clubs, true oases that cherish the design and visual quality of their offerings.

Discover more articles about our recommended hotels at www.sevillaselecta.es

CALA SAN MIGUEL RESORT

Un refugio de tranquilidad en la Ibiza más genuina.

El resort cinco estrellas está enclavado en un paraje privilegiado del norte de la isla, Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection By Hilton retoma su actividad con una programación ampliada de experiencias, múltiples espacios gastronómicos y una oferta concebida para reconectar con el ritmo natural del entorno.

CALA SAN MIGUEL RESORT

A haven of tranquility in the most genuine Ibiza.

The five-star resort is located in a privileged spot in the north of the island, Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection By Hilton resumes its activity with an expanded program of experiences, multiple gastronomic spaces and an offer conceived to reconnect with the natural rhythm of the environment.

CALA SAN MIGUEL

Un paraíso para los amantes del diseño y el hedonismo.

Esta temporada, el resort amplía su propuesta con nuevas experiencias que invitan a conectar con el entorno y la cultura local: sesiones de SUP yoga, snorkel, rutas de senderismo, talleres colaborativos de arte o elaboración de licores ibicencos, además de catas para adentrarse en la tradición vinícola de la isla. A todo ello se suman celebraciones que forman parte del imaginario colectivo ibicenco, como la Verbena de San Juan con sus rituales de fuego, el Marnatón Swim, ceremonias de cacao, conciertos al aire libre y proyecciones de cine bajo las estrellas.

Hay una Ibiza que permanece intacta, silenciosa entre acantilados y pinares, ajena al ruido, a las luces y a las postales de excesos. Una Ibiza de caminos de tierra, calas secretas y cielos limpios. Es la Ibiza que fue refugio de artistas, místicos y soñadores mucho antes de convertirse en icono global. Una isla que aún conserva, en su norte más indómito, la esencia de lo que siempre fue: un paraíso natural donde el tiempo se diluye entre aromas de sal, luz y tierra.

En ese paisaje rocoso que mira al mar desde lo alto, se encuentra Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection by Hilton. Un homenaje a esa Ibiza serena, genuina y profundamente conectada con la tierra que la sostiene. El resort reivindica la exclusividad que nace del sosiego, la riqueza que se descubre en lo sencillo, y la autenticidad como verdadero lujo. Una puerta abierta a la gastronomía local, la artesanía, el mar y los ritmos naturales que definen la vida en el norte de la isla.

There is an Ibiza that remains untouched, silent between cliffs and pine forests, oblivious to noise, lights and postcards of excess. An Ibiza of dirt roads, secret coves and clear skies. It is the Ibiza that was a refuge for artists, mystics and dreamers long before becoming a global icon. An island that still preserves, in its most untamed north, the essence of what it always was: a natural paradise where time is diluted among aromas of salt, light and earth.

Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection by Hilton is located in this rocky landscape overlooking the sea. A tribute to the serene, genuine Ibiza, deeply connected to the land that sustains it. The resort vindicates the exclusivity born of tranquility, the richness that is discovered in simplicity, and authenticity as true luxury. An open door to local gastronomy, craftsmanship, the sea and the natural rhythms that define life in the north of the island.

life in CALA SAN MIGUEL

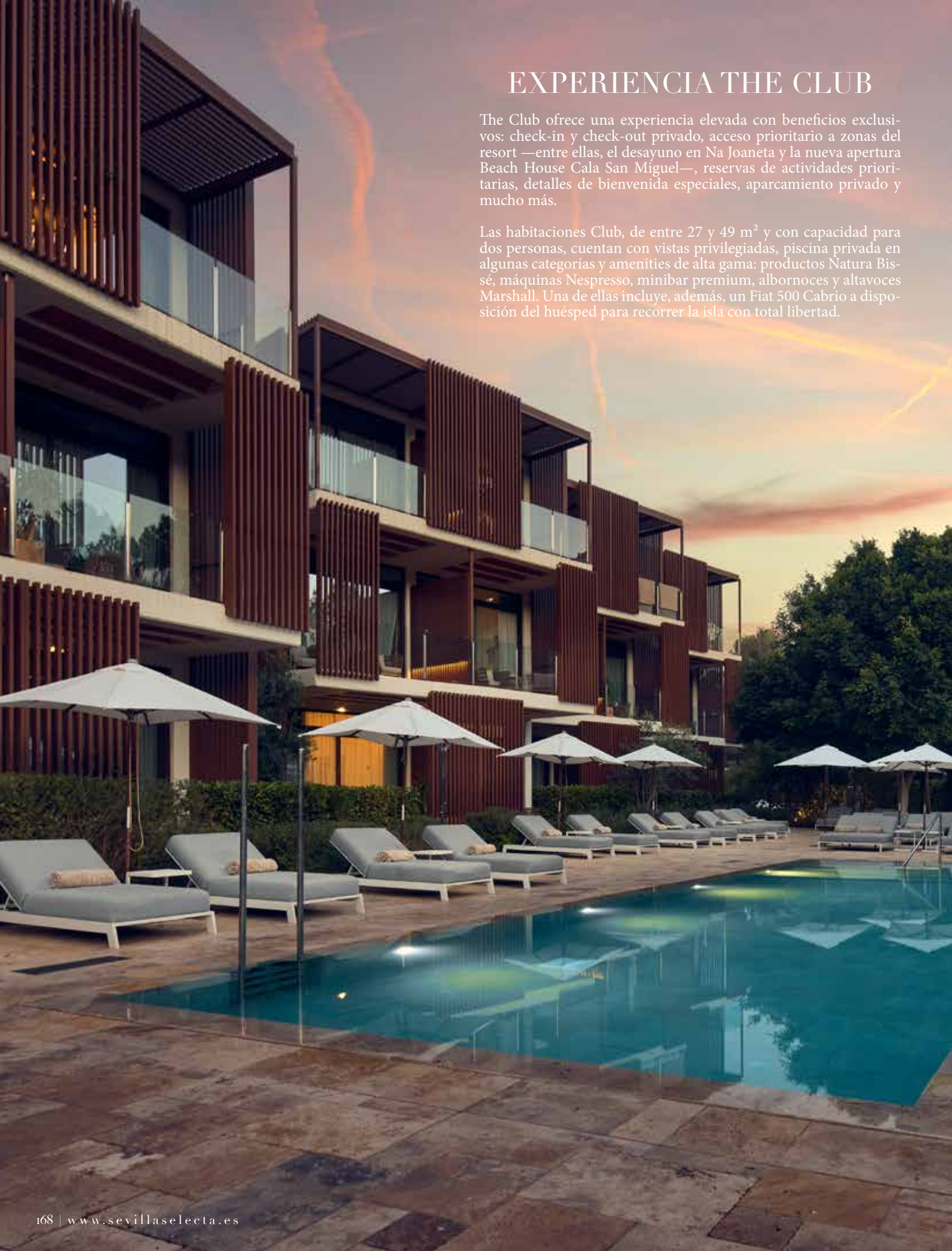
FOTÓGRAFO : JUAN DELGADO @MR_JDELGADO



EXPERIENCIA THE CLUB

The Club ofrece una experiencia elevada con beneficios exclusivos: check-in y check-out privado, acceso prioritario a zonas del resort —entre ellas, el desayuno en Na Joaneta y la nueva apertura Beach House Cala San Miguel—, reservas de actividades prioritarias, detalles de bienvenida especiales, aparcamiento privado y mucho más.

Las habitaciones Club, de entre 27 y 49 m² y con capacidad para dos personas, cuentan con vistas privilegiadas, piscina privada en algunas categorías y amenities de alta gama: productos Natura Bissé, máquinas Nespresso, minibar premium, albornoces y altavoces Marshall. Una de ellas incluye, además, un Fiat 500 Cabrio a disposición del huésped para recorrer la isla con total libertad.





THE CLUB EXPERIENCE

The Club offers an elevated experience with exclusive benefits: private check-in and check-out, priority access to areas of the resort - including breakfast at Na Joaneta and the newly opened Beach House Cala San Miguel - priority activity reservations, special welcome details, private parking and more.

The Club rooms, measuring between 27 and 49 m² and accommodating two people, feature privileged views, private swimming pool in some categories and top-of-the-range amenities: Natura Bissé products, Nespresso machines, premium minibar, bathrobes and Marshall loudspeakers. One of them also includes a Fiat 500 Cabrio available for guests to explore the island in complete freedom.



HABITACIONES

El resort dispone de 292 habitaciones, 114 de ellas integradas en la experiencia The Club. Los interiores, inspirados en la arquitectura tradicional ibicenca, combinan materiales orgánicos y locales con una estética luminosa y serena, y se abren a terrazas con vistas al mar, la montaña o las piscinas.

ROOMS

The resort has 292 rooms, 114 of which are part of The Club experience. The interiors, inspired by traditional Ibiza architecture, combine organic and local materials with a bright and serene aesthetic, and open onto terraces with sea, mountain or pool views.



Un refugio de tranquilidad en la Ibiza más genuina.

El resort cinco estrellas está enclavado en un paraje privilegiado del norte de la isla, Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection By Hilton retoma su actividad con una programación ampliada de experiencias, múltiples espacios gastronómicos y una oferta concebida para reconectar con el ritmo natural del entorno.



life in IBIZA

*A haven of tranquility
in the most genuine Ibiza.*

The five-star resort is located in a privileged spot in the north of the island, Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection By Hilton resumes its activity with an expanded program of experiences, multiple gastronomic spaces and an offer conceived to reconnect with the natural rhythm of the environment.





FILOSOFÍA IBICENCA

En Cala San Miguel Ibiza Resort, el estilo de vida ibicenco va más allá del descanso: es una forma de cuidar el cuerpo, calmar la mente y alimentar el alma. El vínculo entre naturaleza, equilibrio y bienestar se traduce aquí en una propuesta personalizada que revitaliza y reconecta. Las jornadas pueden empezar con una sesión de yoga frente al mar y continuar con tratamientos de spa Natura Bissé orientados a restaurar la armonía interior. El programa incluye terapias de salud individualizadas, tratamientos faciales y corporales, así como entrenamientos guiados por profesionales en gimnasios completamente equipados, tanto interiores como al aire libre. Ya sea a través del movimiento o del descanso, el resort invita a cada huésped a recorrer su propio camino hacia el bienestar, en plena sintonía con la serenidad del entorno.

www.hilton.com/en/hotels/ibzseqq-cala-san-miguel-ibiza-resort





IBIZA PHILOSOPHY

At Cala San Miguel Ibiza Resort, the Ibizan lifestyle goes beyond relaxation: it is a way of taking care of the body, calming the mind and nourishing the soul. The link between nature, balance and well-being is translated here into a personalized proposal that revitalizes and reconnects. The days can begin with a yoga session in front of the sea and continue with Natura Bissé spa treatments aimed at restoring inner harmony. The program includes individualized health therapies, facial and body treatments, as well as professionally guided workouts in fully equipped indoor and outdoor gyms. Whether through movement or relaxation, the resort invites each guest to follow his or her own path to wellness, in complete harmony with the serenity of the surroundings.

www.hilton.com/en/hotels/ibzseqq-cala-san-miguel-ibiza-resort

BEACH HOUSE CALA SAN MIGUEL

*Ibiza suma una nueva apertura junto al mar:
Beach House Cala San Miguel, el nuevo
espacio de Cala San Miguel Ibiza Resort,
Curio Collection by Hilton, abre sus puertas
en el extremo norte de la isla con una propuesta
que abraza la calma, el sabor y el carácter
mediterráneo.*



life in IBIZA

BEACH HOUSE CALA SAN MIGUEL

Ibiza adds a new opening by the sea: Beach House Cala San Miguel, the new space of Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection by Hilton, opens its doors on the northern tip of the island with a proposal that embraces calm, flavor and Mediterranean character.



Recién inaugurado este mes de junio, este beach club promete convertirse en uno de los puntos de encuentro de la isla: un lugar donde locales y viajeros confluyen para disfrutar de cocina fresca y local, música en directo y sobremesas que se prolongan sin prisas a lo largo del día.

El nuevo espacio se despliega en dos formatos distintos, adaptados al ritmo de cada visitante: restaurante y zona de hamacas y camas balinesas. En el corazón de la propuesta está el chiringuito, donde las brasas, el marisco y los arroces marcan el tono de una carta construida en torno al producto y el fuego.



Recently inaugurated this June, this beach club promises to become one of the island's meeting points: a place where locals and travelers converge to enjoy fresh, local cuisine, live music and leisurely after-dinner conversations throughout the day.

The new space unfolds in two different formats, adapted to the rhythm of each visitor: restaurant and hammock and Balinese bed area. At the heart of the proposal is the beach bar, where embers, seafood and rice dishes set the tone of a menu built around the product and fire.

Brasas, arroces alcanto y coctelería de autor frente al mar de Ibiza.

Entre los aperitivos y entrantes, destacan las ostras Gillardeau, las croquetas —las clásicas de jamón ibérico y las de gamba roja con su tartar—, y una variedad de elaboraciones donde la gamba roja, icono del Mediterráneo, se convierte en hilo conductor: ensaladilla, tortillas cremosas (también las hay de pulpo), o sencillamente a la plancha.

Como en todo buen chiringuito, en este no podían faltar las brasas. Por ellas pasan langostas —servidas con huevos fritos, patatas a lo pobre y su cabeza en su jugo—, chuletones, pescados del día y cortes enteros preparados a la donostiarra, según lo que marque la lonja. Pero si hay algo que defina la experiencia del Beach House de Cala San Miguel Ibiza Resort, es su apuesta por los arroces al canto. Durante el servicio, el camarero recorre la sala anunciando en voz alta que el arroz está listo: una llamada que activa a la cocina y marca el inicio de uno de los momentos más reconocibles del día.

Varias paellas salen a la vez, humeantes, y se reparten de mesa en mesa servidas desde la propia cazuela. La carta se completa con postres como una fresca piña con cítricos y un toque especiado, o con la tradicional ensaimada balear acompañada de helado de vainilla.





Among the appetizers and starters, highlights include Gillardeau oysters, croquettes—the classic Iberian ham and red shrimp with tartar sauce—and a variety of dishes where red shrimp, an icon of the Mediterranean, is the common thread: salad, creamy omelets (there are also octopus omelets), or simply grilled.

As in any good beach bar, charcoal grilling is a must. Lobsters are grilled and served with fried eggs, fried potatoes, and their heads in their own juice, along with ribeye steaks, fish of the day, and whole cuts prepared San Sebastian-style, depending on what the fish market has to offer. But if there is one thing that defines the Beach House experience at Cala San Miguel Ibiza Resort, it is its commitment to rice dishes. During service, the waiter walks around the room announcing loudly that the rice is ready: a call that activates the kitchen and marks the beginning of one of the most recognizable moments of the day.

Several paellas come out at once, steaming hot, and are distributed from table to table, served directly from the pan. The menu is rounded off with desserts such as fresh pineapple with citrus fruits and a touch of spice, or the traditional Balearic ensaimada accompanied by vanilla ice cream.

CALA SAN MIGUEL RESORT

Cócteles al atardecer.

La carta de bebidas —disponible tanto en el chiringuito como en esta zona chill-out— destaca por sus combinaciones frescas y originales: sangrías, cócteles de autor —como Es México (tequila, mezcal, mango y chile agave), Tramonto (brandy, manzana y espuma de naranja) o Colada Ibicenca (ron oscuro, leche de plátano y jengibre)— spritz, cócteles clásicos, mocktails y limonadas artesanas.

life in IBIZA

Sunset cocktails.

The drinks menu - available both in the beach bar and in this chill-out area - stands out for its fresh and original combinations: sangrias, signature cocktails - such as Es México (tequila, mezcal, mango and agave chili), Tramonto (brandy, apple and orange foam) or Colada Ibicenca (dark rum, banana milk and ginger)-spritz, classic cocktails, mocktails and homemade lemonades.



MÁS ALLÁ DEL CHIRINGUITO

La filosofía del resort también se expresa en el resto de su propuesta gastronómica una oferta amplia y variada de espacios que incluye Paseo, con desayunos tipo buffet y cenas al estilo rodizio; Na Joaneta, el restaurante de desayunos exclusivo para huéspedes de The Club —la experiencia más exclusiva del resort—; Cálido, con cocina mediterránea de inspiración asiática; DA'MAR, de espíritu italiano e informal; La Savina, más relajada y local; y Atrio Raw & Cocktail Bar, ideal para comenzar y acabar la noche.



BEYOND THE BEACH BAR

The resort's philosophy is also reflected in the rest of its gastronomic offering, which includes a wide and varied range of venues such as Paseo, with buffet breakfasts and rodizio-style dinners; Na Joaneta, the exclusive breakfast restaurant for guests of The Club—the resort's most exclusive experience; Cálido, with Asian-inspired Mediterranean cuisine; DA'MAR, with an informal Italian spirit; La Savina, more relaxed and local; and Atrio Raw & Cocktail Bar, ideal for starting and ending the night.

CALA SAN MIGUEL IBIZA RESORT COLLECTION BY HILTON

Puerto de San Miguel, 26. Ibiza

Horario Beach House: de 11:00 a 19:00. Comidas en chiringuito de 13:00 a 16:30, y en hamacas de 12:00 a 18:00.

Acceso Beach House: bajo reserva. Clientes alojados, consumo mínimo de 65 € por persona; no alojados, pase de día por 150 €, de los cuales 130 se destinan a comida y bebida.

Teléfono: +34 971 33 45 30

www.hilton.com/en/hotels/ibzseqq-cala-san-miguel-ibiza-resort/

TRS IBIZA

BIENVENIDOS AL MEJOR HOTEL ONLY ADULTS DE IBIZA

Ubicado en la orilla de la costa oeste de la isla, en Cala Gració, este exclusivo hotel, pionero en ofrecer una alternativa only adults de un nivel superior desde hace tres años, se ha consolidado como una alternativa trend y premium para quienes buscan una experiencia inolvidable en la isla pitiusa, perfecto para disfrutar de una escapada en pareja o en grupo de amigos.



life in IBIZA TRS IBIZA

WELCOME TO THE BEST ADULTS ONLY HOTEL IN IBIZA

Located on the west coast of the island, in Cala Gració, this exclusive hotel, a pioneer in offering a superior adults-only alternative for the past three years, has established itself as a trendy and premium option for those seeking an unforgettable experience on the Pitiusan island, perfect for enjoying a getaway with your partner or a group of friends.



el lujo del espacio HABITACIONES

Una variedad de opciones, como habitaciones modernas con todas las comodidades, suites con vistas al atardecer o alternativas con piscinas infinity de tipo swim-up. Una escapada ideal solo para adultos.

Habitaciones elegantes y luminosas con mucho espacio dispone de todas las comodidades modernas y de una terraza amueblada. Perfecta para descansar desde la comodidad de estas habitaciones y dedicar un brindis por cada atardecer ibicenco desde la terraza y disfruta al máximo de tu estancia en TRS Ibiza Hotel.

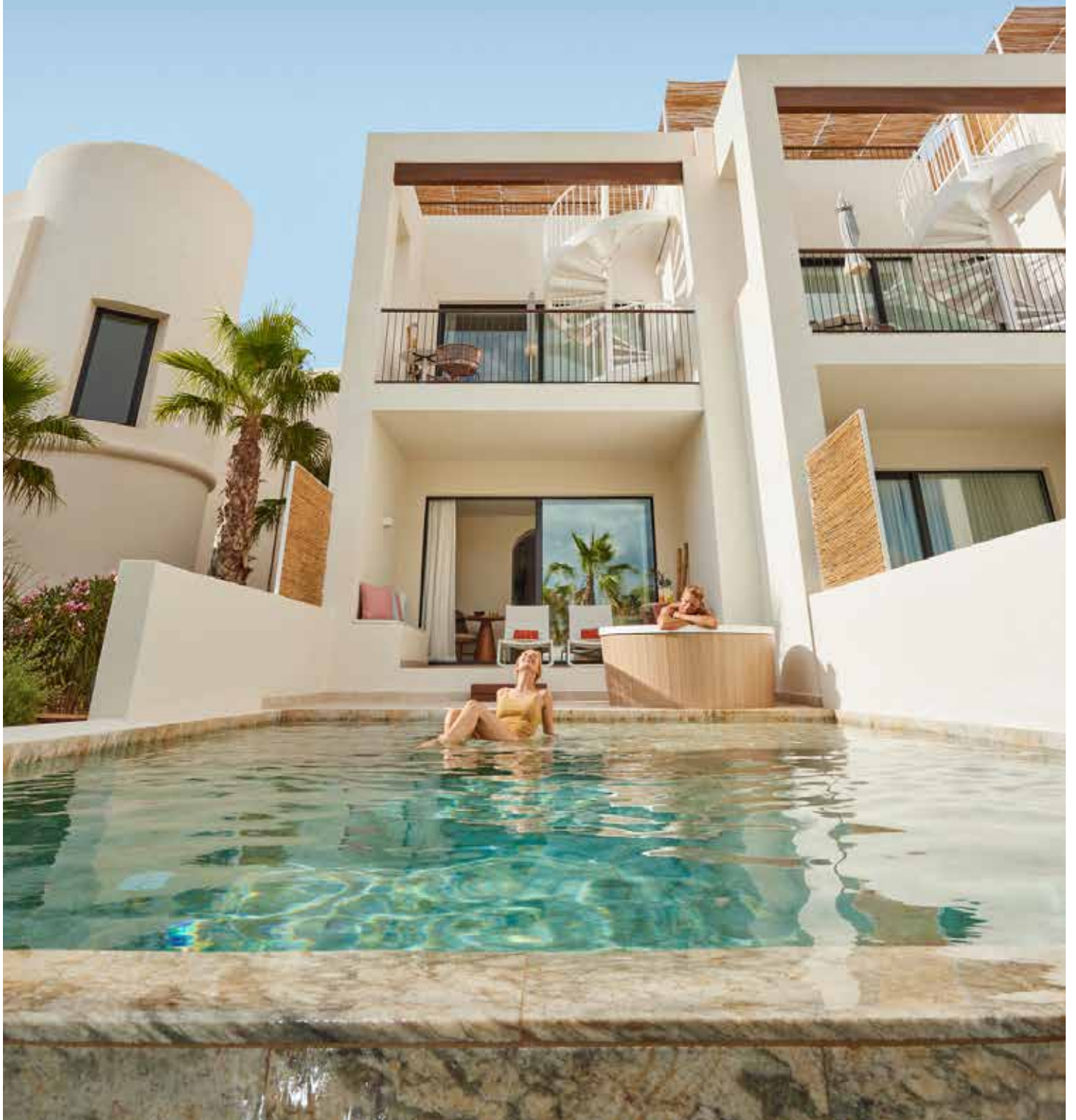
El entretenimiento y la propuesta de ocio son uno de los pilares fundamentales del hotel, ofreciendo una experiencia sofisticada y vibrante de alta calidad, que se inspira en la esencia de Ibiza a través de un concepto de entretenimiento que rompe con lo convencional, gracias a actuaciones únicas y originales, sets de DJ, espectáculos coreografiados y música en vivo.

A variety of options, such as modern rooms with all the amenities, suites with sunset views or alternatives with swim-up infinity pools. An ideal getaway for adults only.

Elegant and bright rooms with plenty of space with all the modern comforts and a furnished terrace. Perfect to rest from the comfort of these rooms and dedicate a toast to each Ibiza sunset from the terrace and make the most of your stay at TRS Ibiza Hotel.

The entertainment and leisure proposal is one of the fundamental pillars of the hotel, offering a sophisticated and vibrant high quality experience, which is inspired by the essence of Ibiza through an entertainment concept that breaks with convention, thanks to unique and original performances, DJ sets, choreographed shows and live music.

life in TRS IBIZA



GRAVITY SKY LOUNGE

ATARDECERES, INFINITY POOL Y SOFISTICADOS CÓCTELES

El hotel cuenta con una joya inimitable en la que los amantes del famoso atardecer ibicenco disfrutarán como nunca: Gravity Sky Lounge continúa siendo uno de los espacios más icónicos de TRS Ibiza Hotel, que posee una privilegiada ubicación frente a la bahía de San Antonio, con unas vistas panorámicas de 180 grados de uno de los mejores atardeceres de la isla.

Este excepcional espacio, donde se podrá degustar una selecta carta de cócteles de autor, está dibujado por los reflejos de su piscina infinita y el mar mediterráneo, y una selección de eventos exclusivos y espectáculos como Chic Cabaret Sunset Edition y actuaciones de música en vivo cada noche, que hacen de cada tarde y noche una experiencia única.



GRAVITY SKY LOUNGE

SUNBATHING, INFINITY POOL AND SOPHISTICATED COCKTAILS

The hotel has an inimitable jewel where lovers of the famous Ibiza sunset will enjoy like never before: Gravity Sky Lounge continues to be one of the most iconic spaces of TRS Ibiza Hotel, which has a privileged location facing the bay of San Antonio, with 180-degree panoramic views of one of the best sunsets on the island.

This exceptional space, where you can taste a select menu of signature cocktails, is drawn by the reflections of its infinity pool and the Mediterranean Sea, and a selection of exclusive events and shows such as Chic Cabaret Sunset Edition and live music performances every night, which make every afternoon and evening a unique experience.

toda la **GASTRONOMÍA** *incluida*

RESTAURANTE GAUCHO Y HELIOS

En el apartado gastronómico, TRS Ibiza Hotel mantiene su apuesta por la excelencia y la calidad, ofreciendo a sus huéspedes una experiencia culinaria cinco estrellas, incluida en su programa All inclusive, con sus restaurantes a la carta como Gaucho, para los amantes de la carne a la parrilla, Helios, con la mejor comida mediterránea, y Capricho, un showcooking internacional, además de la coctelería más selecta en sus diferentes espacios.





everything included GASTRONOMY

FROM CLICHÉ TO ICON.

In the gastronomic section, TRS Ibiza Hotel maintains its commitment to excellence and quality; offering its guests a five-star culinary experience, included in its All inclusive program, with its à la carte restaurants such as Gaucho, for lovers of grilled meat, Helios, with the best Mediterranean food, and Capricho, an international showcooking, as well as the most select cocktails in its different spaces.



TRS IBIZA HOTEL

Calas exclusivas de aguas turquesa y románticas puestas de sol al atardecer. Con sus elegantes restaurantes y un glamuroso ambiente de entretenimiento, Ibiza es el paraíso de las Baleares que no deja indiferente a nadie.

No es de extrañar que sea uno de los lugares de vacaciones más deseados del mundo, ofreciendo la fórmula perfecta para unas vacaciones inolvidables en el Mediterráneo.

Cuando además disfrutamos de los servicios premium y lujosas instalaciones de **TRS Ibiza Hotel** de 5 estrellas, toda preocupación desaparece. Un masaje en pareja en **Zentropia Palladium Spa & Wellness** o un cóctel en **Helios**. Un sueño solo para adultos en el que los huéspedes solo tendrán que preocuparse de pasárselo bien.

Infinitas posibilidades, disfrute sin límites y vivir todo al máximo.
Con *Infinite Indulgence®*, todo está incluido.

el lugar perfecto *para el* HEDONISTA

El bienestar y el ejercicio siguen siendo las prioridades de TRS Ibiza Hotel, con actividades fitness diarias, un gimnasio abierto 24/7 y el exclusivo Zentropia Palladium Spa & Wellness, todo pensado para equilibrar cuerpo y mente durante la estancia.

TRS Ibiza Hotel dispone del exclusivo programa The Signature Level, que brinda a los usuarios una selección de beneficios especialmente diseñados para llevar al siguiente nivel la experiencia All-inclusive. Estos huéspedes premium dispondrán de un servicio de check in y check out VIP, podrán disfrutar de accesos exclusivos a la zona de hamacas junto a la piscina IO, así como el acceso gratuito y con servicio preferencial en los espectaculares Zentropia Palladium Wellness & Spa, y al aclamado Gravity Sky Lounge, cuya infinity Pool y esmerado servicio de bar, harán de cada atardecer un momento único. Del mismo modo, este programa otorga prioridad de reserva en los restaurantes a la carta del resort, amenidades durante la estancia, reposición del minibar sin coste, y acceso a una selección de bebidas premium.

También, disponen del servicio DINE OUT, pensado para que los huéspedes puedan ampliar las fronteras de su experiencia all inclusive y tener acceso a otros establecimientos y experiencias fuera del propio hotel y repartidos por toda la isla de Ibiza: desde espacios gastronómicos tan icónicos como TATEL Ibiza o EPIC Infinity Lounge, entre muchos otros, al acceso a eventos y fiestas en los icónicos Ushuaia Club o en HÍ Ibiza.

TRS IBIZA HOTEL

www.palladiumhotelgroup.com

Wellness and exercise continue to be top priorities at TRS Ibiza Hotel, with daily fitness activities, a 24/7 gym and the exclusive Zentropia Palladium Spa & Wellness, all designed to balance body and mind during your stay.

TRS Ibiza Hotel features the exclusive The Signature Level program, which provides guests with a selection of benefits specially designed to take the All-inclusive experience to the next level. These premium guests will have a VIP check in and check out service, will enjoy exclusive access to the hammock area next to the IO pool, as well as free access with preferential service in the spectacular Zentropia Palladium Wellness & Spa, and the acclaimed Gravity Sky Lounge, whose infinity pool and bar service will make every sunset a unique moment. Likewise, this program grants priority reservations at the resort's a la carte restaurants, amenities during the stay, free minibar restocking, and access to a selection of premium beverages.

They also have the DINE OUT service, designed so that guests can expand the boundaries of their all inclusive experience and have access to other establishments and experiences outside the hotel itself and spread throughout the island of Ibiza: from gastronomic spaces as iconic as TATEL Ibiza or EPIC Infinity Lounge, among many others, to access to events and parties at the iconic Ushuaia Club or HÍ Ibiza.

HOTEL HARD ROCK

IBIZA

Solo diversión y rock and roll. Por fin un hotel de 5 estrellas para quienes entienden la música como un estilo de vida. Hard Rock Hotel Ibiza es una experiencia única inspirada en las mayores leyendas de la música. Está en la isla más famosa del Mediterráneo, y combina el estilo y la energía de la reconocida marca con la vibrante atmósfera ibicenca.

life in IBIZA

HOTEL HARD ROCK IBIZA

Just fun and rock and roll. Finally a 5 star hotel for those who understand music as a lifestyle. Hard Rock Hotel Ibiza is a unique experience inspired by the greatest legends of music. It is on the most famous island in the Mediterranean, and combines the style and energy of the renowned brand with the vibrant Ibizan atmosphere.



HARD ROCK HOTEL: ELÉCTRICO Y SOFISTICADO

493 HABITACIONES Y SUITES DE LEYENDA PARA ROCKEAR O RELAJARTE CON ESTILO. Tras un día hasta arriba de actividades, nada mejor como recuperar energías en una de sus ultramodernas habitaciones de lujo, con decoración chic de temática musical, última tecnología, servicios exclusivos y la mayoría con increíbles vistas al mar Mediterráneo y sus piscinas.

493 LEGENDARY ROOMS AND SUITES TO ROCK OUT OR RELAX IN STYLE. After a day full of activities, there's nothing better than recharging your batteries in one of its ultra-modern deluxe rooms, with chic music-themed décor, the latest technology, exclusive amenities and most with incredible views of the Mediterranean Sea and its pools.

life in HARD ROCK IBIZA



TRES EXTRAORDINARIOS RESTAURANTES

THREE EXTRAORDINARY RESTAURANTS



- **SUBLIMATION BY PACO RONCERO:** Paco Roncero, chef con 2 estrellas Michelin, presenta un espectáculo culinario a la carta junto a su reconocido equipo de cocina. Una performance exclusiva con solo 12 comensales por noche donde el arte, la gastronomía, las ilusiones y la tecnología se fusionan para crear una experiencia emocional que estimula el paladar y los sentidos.

- **THE BEACH DE HARD ROCK HOTEL IBIZA:** cocina mediterránea a la carta frente al mar. Carnes a la parrilla, marisco, ensaladas saludables e incluso música en directo para sentir la verdadera energía de Playa d'en Bossa.

- **TATEL IBIZA:** cocina tradicional española con un toque innovador en un ambiente elegante. Decoración chic inspirada en los años 20, platos exquisitos y maravillosas vistas al mar, todo ello acompañado de música en directo y sesiones de DJ, entre otros.

- **SUBLIMATION BY PACO RONCERO:** Paco Roncero, chef with 2 Michelin stars, presents a culinary show a la carte with his renowned kitchen team. An exclusive performance with only 12 guests per night where art, gastronomy, illusions and technology merge to create an emotional experience that stimulates the palate and the senses.

- **THE BEACH DE HARD ROCK HOTEL IBIZA:** Mediterranean cuisine a la carte facing the sea. Grilled meats, seafood, healthy salads and even live music to feel the true energy of Playa d'en Bossa.

- **TATEL IBIZA:** traditional Spanish cuisine with an innovative touch in an elegant atmosphere. Chic decor inspired by the 1920s, exquisite dishes and wonderful sea views, all accompanied by live music and DJ sessions, among others.



Una experiencia épica dirigida a todas las estrellas de rock, grandes o pequeñas. Lujo con un carácter distintivo, servicios e instalaciones de superestrella, piscinas impresionantes, Kids Clubs sorprendentes, una oferta culinaria incomparable con experiencias gastronómicas de estrella Michelin y los eventos más espectaculares de la isla. Para quienes aspiran a que su próximo viaje sea todo un éxito. En Hard Rock Hotel Ibiza superan todas las expectativas.

An epic experience aimed at all rock stars, big or small. Luxury with a distinctive character, superstar services and facilities, breathtaking pools, amazing Kids Clubs, unparalleled culinary offerings with Michelin-starred dining experiences and the most spectacular events on the island. For those who aspire to make their next trip a success. Hard Rock Hotel Ibiza exceeds all expectations.



life in HARD ROCK IBIZA





DISEÑO, GASTRONOMÍA Y MÚSICA

Hard Rock International (HRI) es una de las empresas más reconocidas a nivel mundial, con establecimientos en más de 75 países, repartidos en más de 300 ubicaciones que incluyen Hoteles, Casinos, Rock Shops®, Cafés y salas de conciertos en directo. Hard Rock posee la colección más grande y valiosa del mundo de auténticas reliquias musicales que comenzó con una guitarra de Eric Clapton y hoy día cuenta con más de 88.000 piezas que se exhiben en sus ubicaciones alrededor del planeta.

En Hard Rock Hotel Ibiza el aburrimiento no existe gracias a sus extraordinarios conciertos, las oportunidades para descubrir las playas y maravillas de la naturaleza de la isla recorriendo calas impresionantes, reservas naturales y la isla vecina de Formentera y la práctica de deportes acuáticos, yoga y diferentes actividades para disfrutar dentro y fuera del hotel.

HARD ROCK HOTEL IBIZA

WWW.HARDROCKHOTELS.COM/IBIZA



DESIGN, GASTRONOMY AND MUSIC

Hard Rock International (HRI) is one of the most recognized companies in the world, with establishments in more than 75 countries, spread across more than 300 locations including Hotels, Casinos, Rock Shops®, Cafes and live concert venues. Hard Rock owns the world's largest and most valuable collection of authentic musical relics that began with an Eric Clapton guitar and today boasts more than 88,000 pieces on display at locations around the globe.

At Hard Rock Hotel Ibiza boredom does not exist thanks to its extraordinary concerts, the opportunities to discover the beaches and wonders of nature of the island touring stunning coves, nature reserves and the neighboring island of Formentera and the practice of water sports, yoga and various activities to enjoy inside and outside the hotel.

HARD ROCK HOTEL IBIZA

WWW.HARDROCKHOTELS.COM/IBIZA

life in CULTURE

la
AGENDA

En verano la vida cultural y museística no se detiene. Life in Selecta selecciona y divulga propuestas culturales perfectas para estos días de calor.

Descubre más propuestas en www.sevillaselecta.es



AGENDA

C U L T U R A L



Museo Bellas Artes

Exposición "Arte y Misericordia. La Santa Caridad de Sevilla"

Con ocasión de la rehabilitación del Hospital de la Santa Caridad y de la Iglesia del Señor San Jorge de la citada corporación, el Museo de Bellas Artes de Sevilla reúne por primera vez fuera de su emplazamiento las obras maestras de Bartolomé Esteban Murillo, Juan de Valdés Leal y Pedro Roldán y Pedro Duque Cornejo. Creadas para este templo, siguiendo el discurso iconográfico ideado por Miguel Mañara en torno a las obras de misericordia, el conjunto es una de las cumbres del Barroco. Hasta junio de 2.026.

life in SEVILLA

Museo Bellas Artes

Exposición "Arte y Misericordia. La Santa Caridad de Sevilla"

On the occasion of the refurbishment of the Hospital de la Santa Caridad and the Church of Señor San Jorge of the aforementioned corporation, the Museum of Fine Arts of Seville brings together for the first time outside its site the masterpieces of Bartolomé Esteban Murillo, Juan de Valdés Leal and Pedro Roldán and Pedro Duque Cornejo. Created for this temple, following the iconographic discourse devised by Miguel Mañara around the works of mercy; the set is one of the summits of the Baroque. Until June of 2.026.







life in SEVILLA

NOCHES EN EL ALCÁZAR

*Conciertos en los Jardines del Real
Alcázar de Sevilla.*

Como cada verano en Sevilla, la propuesta artística del ciclo de verano "Noches en los Jardines del Real Alcázar" acoge programas musicales acordes con los valores históricos, artísticos y paisajísticos del palacio y jardines de la residencia Real, más antigua de Europa. En consonancia con esta idea, y sin perder de vista el panorama creativo presente, centra su programación en la extraordinaria capacidad de evocación de este monumento.

La programación de NOCHES EN LOS JARDINES DEL REAL ALCÁZAR recorre por tanto las distintas edades e impulsos creativos de la ciudad de Sevilla. Los programas musicales seleccionados nos acercarán a distintos periodos y estilos que se han sucedido durante los más de mil años de vida del Alcázar de Sevilla, desde el Medievo a nuestros días, abarcando buena parte de la historia de la música: las melodías de las tres culturas mediterráneas que convivieron en la península ibérica durante el Medievo, las músicas del Renacimiento y el Barroco, el Clasicismo, el Romanticismo, los sonidos populares de distintos rincones del mundo, el jazz, el flamenco...

NOCHES EN LOS JARDINES DEL REAL ALCÁZAR

Hasta el 20 de septiembre de 2025

www.actidea.es/nochesalcazar2025

NIGHTS IN THE ALCÁZAR

*Concerts in the Gardens of the
Royal Alcazar of Seville.*



life in REAL ALCÁZAR

As every summer in Seville, the artistic proposal of the summer cycle “Nights in the Gardens of the Royal Alcazar” includes musical programs in accordance with the historical, artistic and landscape values of the palace and gardens of the Royal residence, the oldest in Europe. The musical programs are in keeping with the historical, artistic and scenic values of the palace and gardens of the oldest royal residence in Europe. In keeping with this idea, and without losing sight of the present creative panorama, it focuses its programming on the extraordinary evocative capacity of this monument.

The program of NIGHTS IN THE GARDENS OF THE ROYAL ALCÁZAR therefore covers the different ages and creative impulses of the city of Seville, and creative impulses of the city of Seville. The selected musical programs will bring us closer to different periods periods and styles that have followed one another during the more than one thousand years of life of the Alcázar of Seville, from the Middle Ages to the present day, covering to the present day, covering a large part of the history of music: the melodies of the three Mediterranean cultures that coexisted on the Iberian Peninsula during the Middle Ages, the music of the Renaissance and the Baroque, Classicism, Romanticism, popular sounds from different corners of the world, jazz, flamenco...

NIGHTS IN THE GARDENS OF THE ROYAL ALCÁZAR

Until SEPTEMBER 20, 2025

www.actidea.es/nochesalcazar2025



A woman with dark hair, wearing a light-colored shirt and a beige cardigan, stands in a gallery with blue walls. She is looking at a large, white, biomorphic sculpture that resembles a stylized bird or flame, mounted on a tall, dark blue cylindrical pedestal. In the background, there are other artworks, including a framed painting on the left and another on the right, and a white wall with a pattern of small holes in the center.

CAIXAFORUM SEVILLA

Arte y naturaleza. Un siglo de biomorfismo propone un recorrido por el arte del siglo XX e inicios del XXI a través de un fructífero diálogo entre distintos lenguajes creativos en torno al arte y a la naturaleza.

La muestra recoge la preocupación por los desafíos actuales sobre el medio ambiente. Concebida por el Centre Pompidou y la Fundación "la Caixa", permite una nueva aproximación a grandes artistas de la modernidad, como Picasso, Kandinsky, Le Corbusier, Raoul Hausmann, Jean Arp, Georgia O'Keeffe o Alvar Aalto, en diálogo con artistas de las últimas décadas que han aportado nuevos puntos de vista comprometidos, como Jeremy Deller o Neri Oxman.

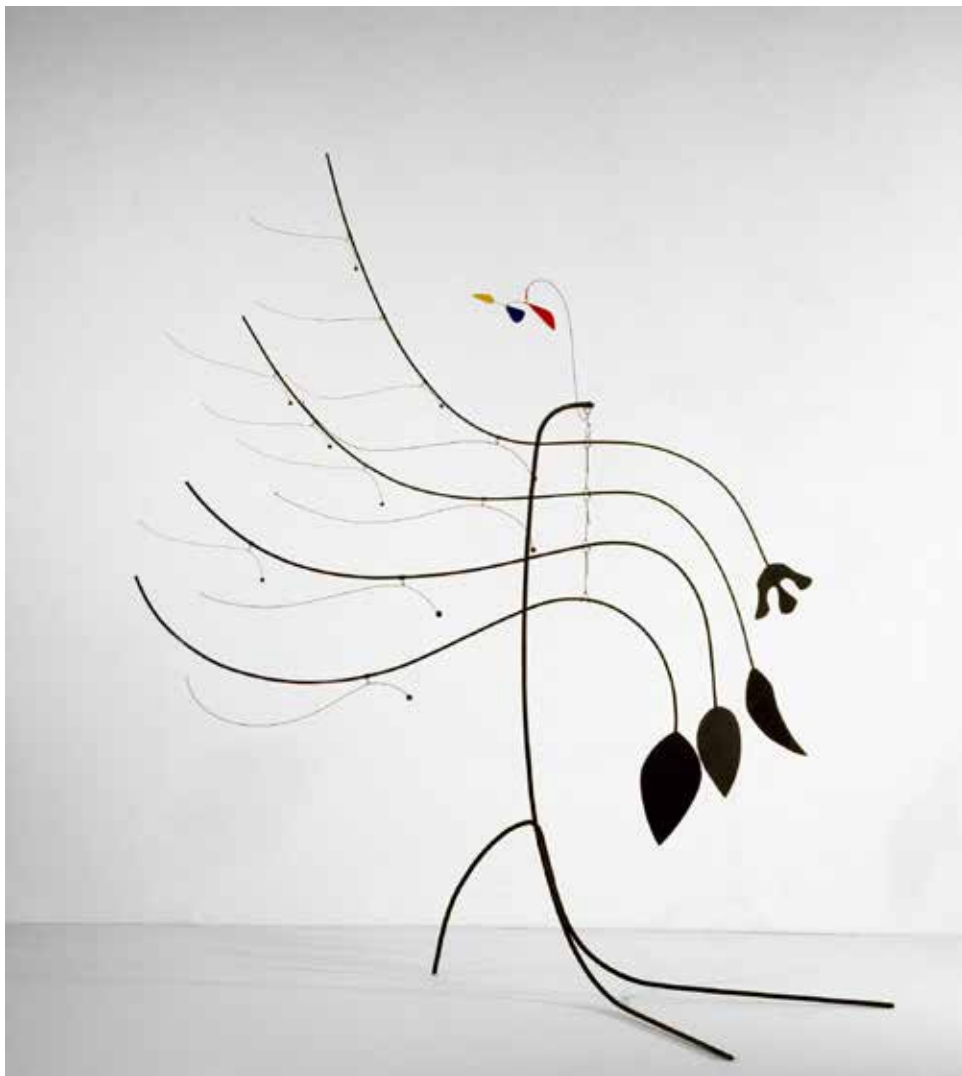
Arte y naturaleza. Un siglo de biomorfismo, en Caixaforum Sevilla.



CAIXAFORUM SEVILLA

Art and Nature. A century of biomorphism proposes a journey through the art of the 20th century and the beginning of the 21st century through a fruitful dialogue between different creative languages around art and nature.

The exhibition reflects the concern for the current challenges on the environment. Conceived by the Centre Pompidou and the "la Caixa" Foundation, it allows a new approach to great artists of modernity; such as Picasso, Kandinsky, Le Corbusier, Raoul Hausmann, Jean Arp, Georgia O'Keeffe or Alvar Aalto, in dialogue with artists of the last decades who have brought new committed points of view, such as Jeremy Deller or Neri Oxman. Art and nature. A century of biomorphism, at Caixaforum Sevilla.



Llega a CaixaForum Sevilla, Arte y Naturaleza: más de 70 obras maestras de los siglos XX y XXI.

En esta ocasión, la Fundación "la Caixa" vuelve a aliarse con el Centre Pompidou, institución de referencia en el arte moderno y contemporáneo, para acercar al público sevillano 71 obras maestras que ponen de manifiesto el diálogo entre el arte y la naturaleza en la creación artística.

Los siglos XX y XXI son el punto de partida para repensar nuestros vínculos actuales con el mundo de los seres vivos, ahora que nuestro mundo se estremece bajo múltiples crisis.

Tras su paso por los centros de la red CaixaForum en Barcelona, Madrid, Zaragoza y Valencia, esta muestra la han podido ver ya más de 275.000 personas.



*Arrives at CaixaForum Seville,
Art and Nature: more than 70 masterpieces
of the twentieth and twenty-first centuries.*

On this occasion, the “la Caixa” Foundation has once again teamed up with the Centre Pompidou, a leading institution in modern and contemporary art, to bring 71 masterpieces that highlight the dialogue between art and nature in artistic creation to the Sevillian public. The 20th and 21st centuries are the starting point to rethink our current links with the world of living beings, now that our world is shaking under multiple crises.

After passing through the CaixaForum network centers in Barcelona, Madrid, Zaragoza and Valencia, this exhibition has already been seen by more than 275,000 people.

Las formas de la naturaleza han fascinado a artistas de todas las épocas, que han reconocido en animales y plantas la belleza y el misterio, la fuerza y la armonía de la vida. Durante el primer tercio del siglo XX, esa fascinación adquirió un nuevo sentido gracias al desarrollo de las técnicas de fotografía microscópica, que desvelaron una dimensión de la vida hasta entonces invisible.

Así surgió una estética fascinante basada en la biología de los microorganismos. Fotógrafos, artistas, arquitectos y diseñadores elaboraron nuevos modos de observar y mostrar la naturaleza. La hoja de un helecho, un salto de agua, el fondo marino... se presentaban en composiciones casi abstractas como formas puras, más próximas a la idea que a la materia.

En la segunda mitad del siglo XX, plantas, bosques y paisajes empiezan a formar parte de la obra y surgen movimientos como el arte povera italiano o el land art estadounidense, que crean con elementos naturales. El conjunto de formas y visiones de la naturaleza del arte del siglo XX ofrece un espectáculo inagotable que esta exposición recoge ampliamente.

De un arte contemplativo a un arte activo.

En los últimos años, las nuevas tecnologías científicas y la biotecnología han irrumpido en la creación artística para hacer que emerjan nuevas formas de ecología política y social. Los artistas crean obras con biomateriales o materia orgánica y trabajan con procesos naturales para crear obras de arte conceptuales que evolucionan como organismos vivos. En sus obras resuenan la problemática medioambiental y la necesidad de preservar nuestro entorno.

Arte y naturaleza. Un siglo de biomorfismo brinda una oportunidad de reflexionar sobre el pasado y el presente de la relación entre el arte y la naturaleza, entre la cultura y la ciencia a partir de las ricas colecciones del Centre Pompidou.

La muestra presenta una selección de primer nivel de obras del siglo pasado de todas las disciplinas, pintura, escultura, fotografía, arquitectura, cine y diseño, en la que se incluyen nombres como Pablo Picasso, Joan Miró, Raoul Hausmann, Vasily Kandinsky, Le Corbusier, Alvar Aalto, Alberto Giacometti, Jean Arp, Alexander Calder, Georgia O'Keeffe, Max Ernst y Giuseppe Penone, entre muchos otros, con una presencia importante de artistas de las últimas décadas que han aportado nuevos puntos de vista comprometidos como Neri Oxman o Jeremy Deller.

De hecho, en la muestra para CaixaForum Sevilla se han incorporado obras nuevas de la colección del Centre Pompidou que se podrán ver por primera vez en esta exposición. Por ejemplo, las tres pinturas de Joan Miró que se exponen y las obras de John Gerrard (Petro National) o Trevor Yeung (Suspended Mr. Cuddles), de reciente adquisición.

The forms of nature have fascinated artists throughout the ages, who have recognized in animals and plants the beauty and mystery, the strength and harmony of life. During the first third of the 20th century, this fascination acquired a new meaning thanks to the development of microscopic photography techniques, which revealed a hitherto invisible dimension of life.

This gave rise to a fascinating aesthetic based on the biology of microorganisms. Photographers, artists, architects and designers developed new ways of observing and showing nature. The leaf of a fern, a waterfall, the seabed... were presented in almost abstract compositions as pure forms, closer to the idea than to matter.

In the second half of the 20th century, plants, forests and landscapes began to form part of the work and movements such as Italian arte povera or American land art emerged, which created with natural elements. The range of forms and visions of nature in twentieth-century art offers an inexhaustible spectacle that this exhibition amply collects.

From a contemplative art to an active art.

In recent years, new scientific technologies and biotechnology have burst into artistic creation to bring forth new forms of political and social ecology. Artists create works with biomaterials or organic matter and work with natural processes to create conceptual artworks that evolve like living organisms. Their works resonate with environmental issues and the need to preserve our environment.

Art and Nature. A Century of Biomorphism provides an opportunity to reflect on the past and present of the relationship between art and nature, between culture and science from the rich collections of the Centre Pompidou.

The exhibition presents a first-rate selection of works from the last century from all disciplines, painting, sculpture, photography, architecture, film and design, including names such as Pablo Picasso, Joan Miró, Raoul Hausmann, Vasily Kandinsky, Le Corbusier, Alvar Aalto, Alberto Giacometti, Jean Arp, Alexander Calder, Georgia O'Keeffe, Max Ernst and Giuseppe Penone, among many others, with an important presence of artists from the last decades who have contributed new committed points of view such as Neri Oxman or Jeremy Deller.

In fact, the exhibition for CaixaForum Seville includes new works from the Centre Pompidou's collection that can be seen for the first time in this exhibition. For example, the three paintings by Joan Miró on display and the recently acquired works by John Gerrard (Petro National) and Trevor Yeung (Suspended Mr. Cuddles).









El art nouveau, el modernismo, el modern style, el estilo liberty situaron las formas naturales en primer plano. En España destaca el ejemplo de Antoni Gaudí, que utilizó formas de plantas, animales y estructuras geológicas en sus proyectos de arquitectura y decoración. Pero es en torno a los años veinte y treinta del siglo XX cuando se produce un boom de formas naturales en el arte, la arquitectura y el diseño.

La exposición arranca en torno a 1920. La aparición de formas orgánicas dio lugar al surgimiento del concepto biomorfismo. Fue introducido por Alfred H. Barr, primer director del MoMA, en una exposición de 1936 dedicada al arte abstracto para diferenciar las obras que no encajaban en las características del arte abstracto y geométrico propias de aquella época.

La muestra se articula en cuatro ámbitos temáticos tejidos sobre una base cronológica y temática: Metamorfosis, mimetismo, creación y amenaza. Arranca con los artistas surrealistas y llega hasta hoy, cuando los artistas se replantean la relación con el entorno, amenazado por múltiples crisis.

En cada espacio se establece un diálogo cronológico y temático que permite establecer múltiples conexiones. Se trata de una exposición pluridisciplinar, que toma como modelo las propias colecciones del Centre Pompidou. La pintura y la escultura aparecen junto a la fotografía, el cine y el diseño. El diálogo entre diferentes disciplinas transforma nuestra percepción de las obras y crea nuevos significados.

Art Nouveau, modernism, modern style and liberty style placed natural forms in the foreground. In Spain, the example of Antoni Gaudí stands out, who used forms of plants, animals and geological structures in his architectural and decorative projects. But it was around the twenties and thirties of the twentieth century when there was a boom in natural forms in art, architecture and design.

The exhibition starts around 1920. The emergence of organic forms gave rise to the concept of biomorphism. It was introduced by Alfred H. Barr, MoMA's first director, in a 1936 exhibition devoted to abstract art to differentiate works that did not fit the characteristics of abstract and geometric art of the time.

The exhibition is divided into four thematic areas woven on a chronological and thematic basis: Metamorphosis, mimicry, creation and threat. It starts with the surrealist artists and goes up to the present day, when artists are rethinking their relationship with the environment, threatened by multiple crises.

In each space, a chronological and thematic dialogue is established that allows multiple connections to be established. This is a multidisciplinary exhibition, which takes the Centre Pompidou's own collections as a model. Painting and sculpture appear alongside photography, film and design. The dialogue between different disciplines transforms our perception of the works and creates new meanings.



CAIXAFORUM Sevilla

Propuestas de mediación con mirada científica y actividades multidisciplinares.

Las exposiciones de la Fundación "la Caixa" promueven la participación activa del público. Por esa razón van acompañados siempre de un proyecto de mediación que permite desarrollar los conceptos que se tratan en la muestra. En el caso de Arte y naturaleza. Un siglo de biomorfismo, el proyecto de mediación quiere estrechar los vínculos entre cultura y ciencia, y ha sido desarrollado en colaboración con el equipo científico de la Fundación "la Caixa".

Mediation proposals with a scientific approach and multidisciplinary activities

The exhibitions of the "la Caixa" Foundation promote the active participation of the public. For this reason they are always accompanied by a mediation project that allows the development of the concepts dealt with in the exhibition. In the case of Art and Nature. A century of biomorphism, the mediation project aims to strengthen the links between culture and science, and has been developed in collaboration with the scientific team of the "la Caixa" Foundation.

Arte y naturaleza. Un siglo de biomorfismo,, puede verse en Caixaforum Sevilla hasta el próximo 7 de septiembre.

www.caixaforum.org



5

PROPUESTAS
REFRESCANTES
para celebrar el
verano

Por fin es verano,
tar de los espacios al
botella de vino o una cerveza.
sólo por velas y la luz de la luna y contemplar una película junto al chef
más prestigioso de Madrid. Descubre todas las propuestas en
www.sevilaselecta.es

la época donde nos

encanta disfru-
aire libre con una
los restaurantes iluminados



DESAFIANTE

BODEGAS MONTE LA REINA



La nueva añada de 'Desafiante', el verdejo fermentado con sus lías finas de Monte La Reina, encarna perfectamente el espíritu de la bodega Monte La Reina. Pero si algo lo hace destacar, especialmente en esta época, es su versatilidad y frescura, que lo convierten en el compañero perfecto para los momentos más veraniegos. Gracias a su afinidad con los arroces y los mariscos, 'Desafiante' se ha ganado un lugar en las mesas de aquellos que buscan una velada con familia y amigos frente al mar.

www.bodegasmontelareina.es



The new vintage of 'Desafiante', Monte La Reina's fine lees fermented Verdejo, perfectly embodies the spirit of the winery. But if anything makes it stand out, especially at this time of year, it is its versatility and freshness, which make it the perfect companion for the most summery moments. Thanks to its affinity with rice dishes and seafood, 'Desafiante' has earned a place on the tables of those looking for an evening with family and friends by the sea.

www.bodegasmontelareina.es

life in CERVEZAS ALHAMBRA



la CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL *presenta* “INEVITABLE”

Alhambra Especial reúne a María Hesse, Pablo Little y Zësar Bahamonte para ilustrar el sur con una mirada única.

En el año de celebración de su centenario, Cervezas Alhambra presenta su nueva campaña “Inevitable”, un homenaje al sur y a su artesanía. En ella, resaltan las similitudes de Alhambra Especial con otras creaciones del sur, y como al ser creadas sin prisa, es inevitable que alcancen un resultado extraordinario.

Es por ello que este año Cervezas Alhambra ha querido dar un paso más y colaborar con los artistas andaluces María Hesse (Huelva), Pablo Little (Córdoba) y Zësar Bahamonte (Sevilla), capaces de ilustrar su mirada del sur en un lienzo muy especial: las icónicas cubiteras de Alhambra Especial.

ALHAMBRA ESPECIAL BEER presents “INEVITABLE”

Alhambra Especial brings together María Hesse, Pablo Little, and Zësar Bahamonte to illustrate the south with a unique perspective.

In the year of its centenary celebration, Cervezas Alhambra presents its new campaign, “Inevitable,” a tribute to the south and its craftsmanship. It highlights the similarities between Alhambra Especial and other creations from the south, and how, when created without haste, they inevitably achieve an extraordinary result.

That’s why this year Cervezas Alhambra wanted to go a step further and collaborate with Andalusian artists María Hesse (Huelva), Pablo Little (Córdoba), and Zësar Bahamonte (Seville), who are able to illustrate their vision of the south on a very special canvas: the iconic Alhambra Especial ice buckets.



ARTE A TRES BANDAS

Un proyecto que plasma el vínculo de Alhambra Especial con Andalucía y su forma única de ser y de hacer, algo a lo que son fieles desde hace 100 años y que se aprecia en su última campaña “Inevitable”. Una oda a su artesanía, símbolo de ese saber hacer, donde el tiempo es un ingrediente más, y en la que se muestra la importancia del tiempo y el saber hacer para conseguir una calidad extraordinaria.

Como cuenta Pablo Little, artista caracterizado por la fusión de elementos de la cultura popular y el mundo del arte: “Viendo la vinculación de Alhambra con la artesanía, el arte, y todo lo que es la creación andaluza, me acordé de un refrán que decía “de esta tierra, estos lodos”, y me lo llevé a mi terreno como andaluz y ceramista, y llamé al dibujo “de esta tierra, nuestros barro”.

Así, esta nueva edición de coleccionista con la que Alhambra Especial celebra los 100 años de la marca, promete convertirse en el acompañante perfecto para disfrutar de un verano a otro ritmo, garantizando momentos inolvidables alrededor de una Alhambra Especial, sin prisa. La colección estará disponible hasta agotar existencias en hipermercados, supermercados y en la tienda online de Mahou San Miguel por un precio de 12,99€ cada cubitera.

www.cervezasalhambra.com

CERVEZAS ALHAMBRA

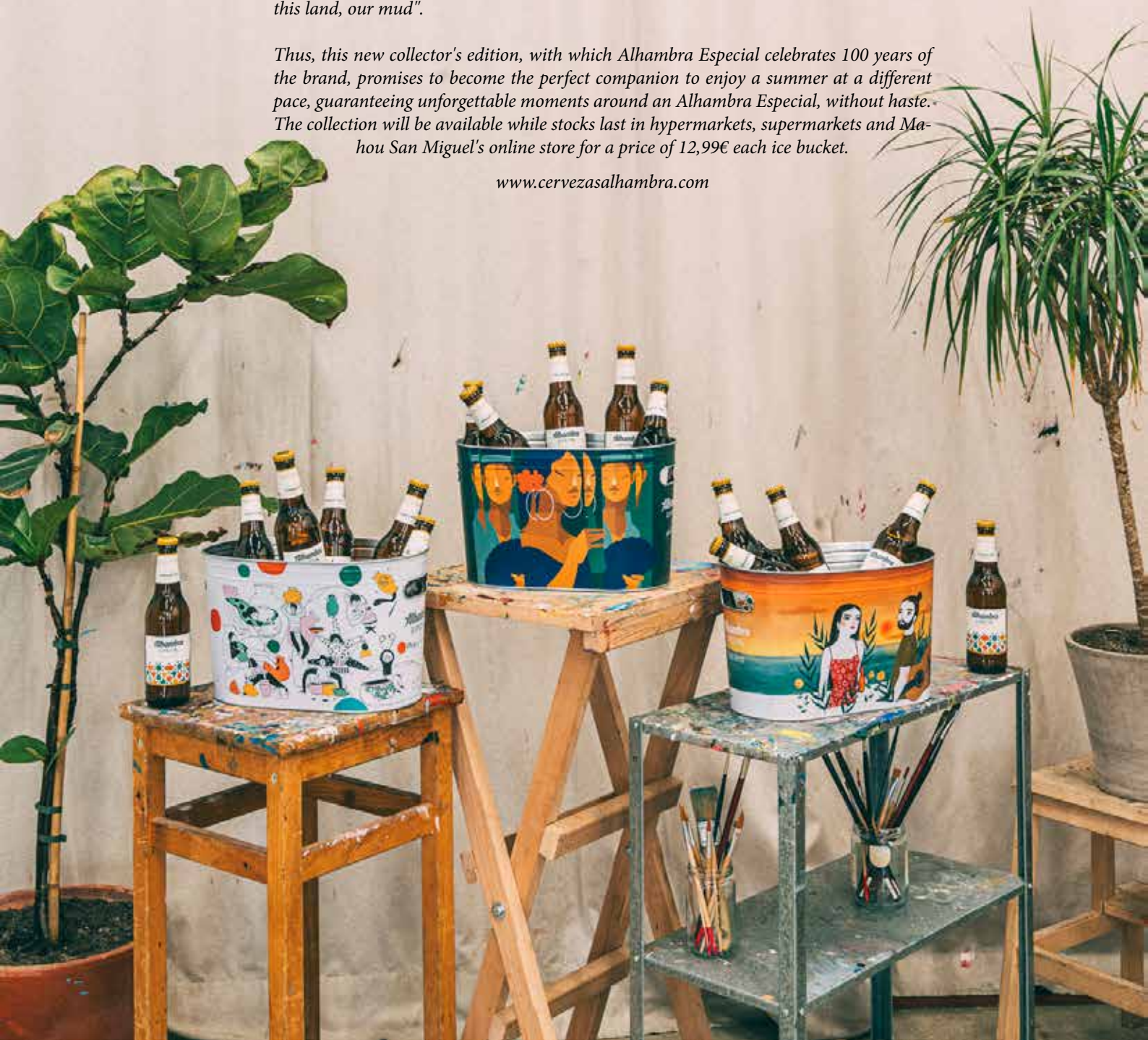
THREE-WAY ART

A project that reflects Alhambra Especial's link with Andalusia and its unique way of being and doing, something to which they have been faithful for 100 years and which can be seen in their latest campaign "Inevitable". An ode to their craftsmanship, a symbol of that know-how, where time is just another ingredient, and which shows the importance of time and know-how to achieve extraordinary quality.

As Pablo Little, an artist characterized by the fusion of elements of popular culture and the world of art, says: "Seeing the link between Alhambra and craftsmanship, art, and all that is Andalusian creation, I remembered a saying that went "from this land, this mud", and I took it to my field as an Andalusian and ceramist, and I called the drawing "from this land, our mud".

Thus, this new collector's edition, with which Alhambra Especial celebrates 100 years of the brand, promises to become the perfect companion to enjoy a summer at a different pace, guaranteeing unforgettable moments around an Alhambra Especial, without haste. The collection will be available while stocks last in hypermarkets, supermarkets and Mahou San Miguel's online store for a price of 12,99€ each ice bucket.

www.cervezasalhambra.com



FUNDADOR & FRIENDS

En Sevilla Selecta Magazine presentamos FUNDADOR & FRIENDS, una espectacular experiencia gastronómica donde cada chef ofrecerá un menú exclusivo y diferente, con la personalidad de cada uno, diseñado mano a mano entre el chef invitado y la bodega, y maridado con los mejores vinos y brandis de Fundador. Un paso más en la apuesta decidida de la bodega por la excelencia, la creatividad y la fusión entre la tradición enológica y la vanguardia culinaria, consolidando a Casa Fundador como uno de los destinos imprescindibles para los amantes de la buena mesa y los maridajes de autor.

El próximo 28 de agosto el Chef Luis Alberto, de Casa Fermín, uno de los restaurantes más prestigiosos de Oviedo y favorito de muchos rostros conocidos que trae a Jerez los sabores de Asturias, será el protagonista de F & F.

Y el 26 de septiembre toma el relevo David Méndez, de Berdo, en El Puerto de Santa María. Cierra el ciclo, el 17 de octubre, Leon Griffioen, del restaurante gaditano Código de Barra, distinguido con una estrella Michelin.

In Sevilla Selecta Magazine, we present FUNDADOR & FRIENDS, a spectacular gastronomic experience where each chef will offer an exclusive and distinctive menu, each reflecting their unique personality, designed hand in hand by the guest chef and the winery, this menu is paired with Fundador's finest wines and brandies. This is another step in the winery's commitment to excellence, creativity, and the fusion of winemaking tradition and culinary avant-garde, consolidating Casa Fundador as one of the essential destinations for lovers of fine dining and signature pairings.

On August 28, Chef Luis Alberto, from Casa Fermín, one of the most prestigious restaurants in Oviedo and a favorite of many well-known faces that brings the flavors of Asturias to Jerez, will be the protagonist of Founder & Friends.

On September 26, David Méndez, from Berdo, in El Puerto de Santa María, will take over. Closing the cycle, on October 17, Leon Griffioen, from the Cádiz restaurant Código de Barra, distinguished with a Michelin star.

life in FUNDADOR





Fundador & Friends es una experiencia única dirigida tanto a público local como a visitantes y amantes de la gastronomía.

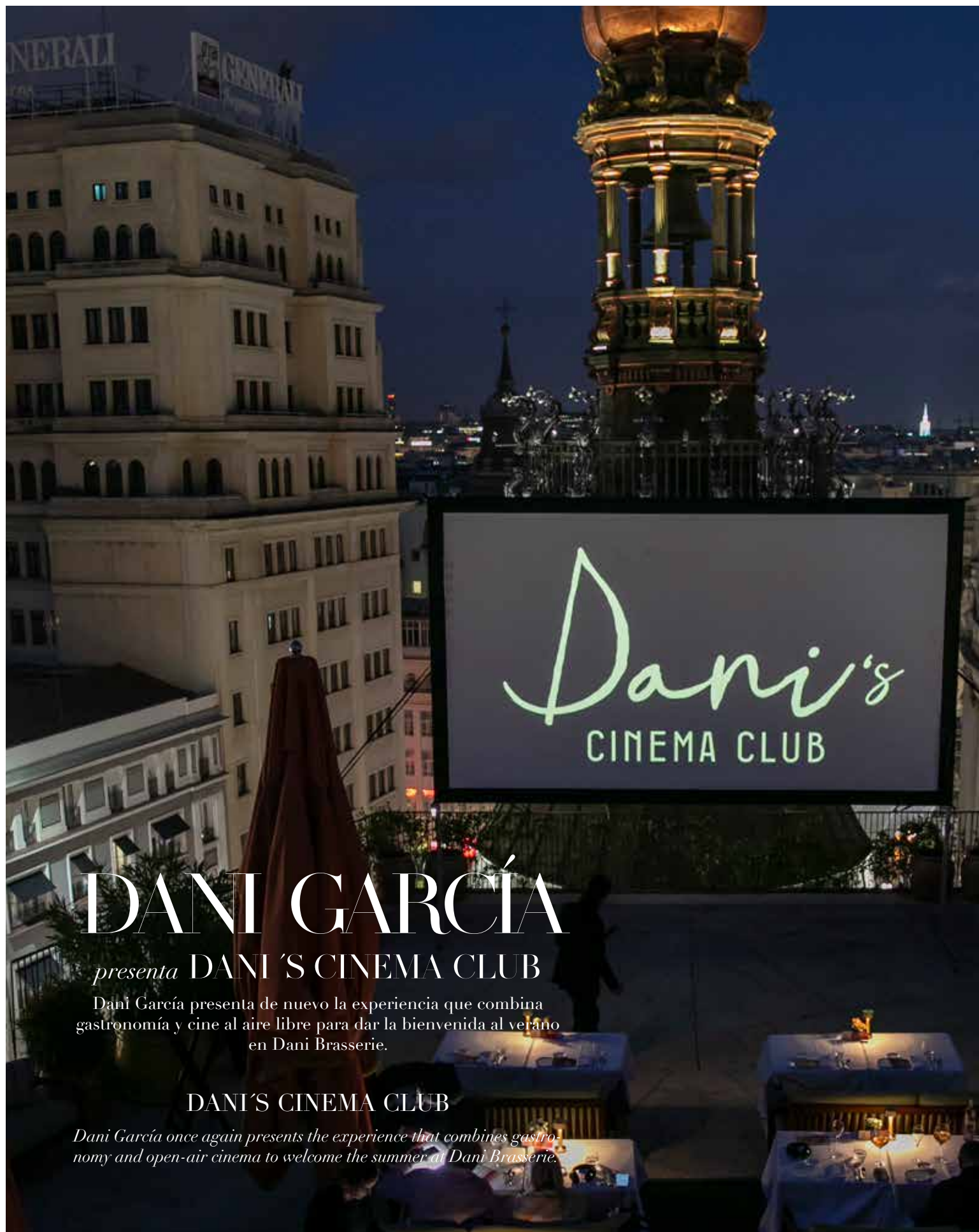
Las cenas tendrán un aforo limitado y un precio de 80 euros por menú. Las reservas pueden gestionarse ya a través de la web de Brandy Fundador www.brandyfundador.com/fundador-friends/ o en el teléfono: 956 151 552 y los canales habituales del restaurante.

Fundador & Friends is a unique experience aimed at locals, visitors and food lovers.

The dinners will have a limited capacity and a price of 80 euros per menu. Reservations can be made through Brandy Fundador's website www.brandyfundador.com/fundador-friends/ or by phone: 956 151 552 and the restaurant's usual channels.







DANI GARCÍA

presenta DANI'S CINEMA CLUB

Dani García presenta de nuevo la experiencia que combina gastronomía y cine al aire libre para dar la bienvenida al verano en Dani Brasserie.

DANI'S CINEMA CLUB

Dani García once again presents the experience that combines gastronomy and open-air cinema to welcome the summer at Dani Brasserie.



Como un guiño nostálgico a las noches de verano, Dani Brasserie recupera uno de sus planes más especiales: el cine al aire libre. Durante cuatro miércoles, el 16 y 30 de julio, y el 13 y 27 de agosto, la terraza del restaurante, en la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid, vuelve a convertirse en sala de proyección con una nueva edición de "Dani's Cinema Club". Cada película irá acompañada de un menú exclusivo creado por Dani García, con elaboraciones que dialogan directamente con la trama.

As a nostalgic nod to summer nights, Dani Brasserie recovers one of its most special plans: outdoor cinema. For four Wednesdays, July 16 and 30, and August 13 and 27, the restaurant's terrace, on the seventh floor of the Four Seasons Hotel Madrid, will once again become a screening room with a new edition of "Dani's Cinema Club". Each film will be accompanied by an exclusive menu created by Dani García, with dishes that dialogue directly with the plot.





El 16 de julio comienza el ciclo de proyecciones con *The Menu*, una sátira sobre el mundo de la alta cocina que esa noche dialogará de forma muy especial con la presencia del chef Dani García, quien aportará su mirada personal sobre el universo culinario que representa. El 30 de julio será el turno de la mítica romcom *Eat Pray Love*, una excusa perfecta para viajar sin moverse de la mesa, de la mano de Julia Roberts buscando respuestas entre Italia, India e Indonesia. El 13 de agosto llegará *Ratatouille*, una entrañable celebración del amor por la cocina. Finalmente, como no podía ser de otra manera, y porque nadie retrata Madrid como él, Almodóvar cierra el ciclo cinematográfico el 27 de agosto con un título que no necesita presentación: *Mujeres al borde de un ataque de nervios*.

On July 16, the cycle of screenings begins with The Menu, a satire on the world of haute cuisine, which that night will have a very special dialogue with the presence of chef Dani García, who will give his personal view of the culinary universe he represents. On July 30 it will be the turn of the mythical romcom Eat Pray Love, a perfect excuse to travel without leaving the table, with Julia Roberts looking for answers between Italy, India and Indonesia. On August 13 will be Ratatouille, an endearing celebration of the love of cooking. Finally, as it could not be otherwise, and because no one portrays Madrid like him, Almodóvar closes the film series on August 27 with a title that needs no introduction: Women on the Verge of a Nervous Breakdown.

let the show begin
CINEMA CLUB
QUÉ COMIENCIE EL ESPECTÁCULO

La propuesta está pensada para disfrutar del séptimo arte con los cinco sentidos bajo el cielo estrellado de la capital. Toda una experiencia inmersiva que busca difuminar realidad y ficción haciendo sentir al comensal parte de la película, no solo a través de los sabores, sino también con el ambiente de su terraza. Desde la decoración y la disposición de las mesas hasta los uniformes del equipo, cada detalle está diseñado para traspasar la gran pantalla y transformar a los comensales en personajes protagonistas de la velada.

let the show begin
CINEMA CLUB

The proposal is designed to enjoy the seventh art with all five senses under the starry sky of the capital. An immersive experience that seeks to blur reality and fiction making the diner feel part of the movie, not only through the flavors, but also with the atmosphere of its terrace. From the decoration and layout of the tables to the team's uniforms, every detail is designed to go beyond the big screen and transform diners into the main characters of the evening.

DANI'S CINEMA CLUB

www.danibrasserie.com



el chef **DANI GARCÍA**
ofrece su exclusiva cena para TREINTA
afortunados comensales.



Cada sesión tiene una capacidad para 30 personas, con el objetivo de garantizar un ambiente íntimo que permite personalizar la experiencia al máximo de la mano de Dani García, por lo que se recomienda reservar con antelación a través dani.madrid@fourseasons.com. Mientras tanto, Dani Brasserie seguirá funcionando con su operativa habitual en el comedor y el snack bar, ofreciendo su propuesta cosmopolita y desenfadada dedicada a los paladares con ansias de excelencia.

Each session has a capacity for 30 people, with the aim of guaranteeing an intimate atmosphere that allows the experience to be personalized to the maximum by the hand of Dani Garcia, so it is recommended to book in advance through dani.madrid@fourseasons.com. In the meantime, Dani Brasserie will continue to operate with its usual operations in the dining room and snack bar, offering its cosmopolitan and casual proposal dedicated to palates with a craving for excellence.

DANI GARCÍA CINEMA CLUB

www.danibrasserie.com

CHINA CROWN EN MARBELLA



en el Hotel Don Pepe Gran Meliá

Este verano, Marbella completa su oferta gastronómica con una propuesta que ha conquistado paladares en Madrid desde 1981: China Crown. En un destino conocido por el lujo y su energía cosmopolita no podía faltar un nombre clave en la gastronomía asiática en España con este concepto liderado por los hermanos María Li Bao y Felipe Bao.



CHINA CROWN *en* MARBELLA

This summer, in Hotel Don Pepe Gran Meliá Marbella completes its gastronomic offer with a proposal that has conquered palates in Madrid since 1981: China Crown. In a destination known for its luxury and cosmopolitan energy; a key name in Asian gastronomy in Spain could not be missing with this concept led by siblings María Li Bao and Felipe Bao.



El Grupo China Crown, referente nacional en gastronomía asiática, ha abierto las puertas de su nuevo concepto en el Hotel Don Pepe Gran Meliá, llevando su emblemático concepto de cocina imperial china a la Costa del Sol. Con ello, los clásicos más icónicos de su carta —como el exquisito Pato Imperial Beijing y su delicada selección de dim sum— aterrizan en Marbella para ofrecer una experiencia gastronómica y cultural única. El diseño interior lo firma el estudio de interiorismo y arquitectura de Marisa Gallo, el cual se caracteriza por su sello personal sinónimo de sofisticación y clasicismo atemporal.

Un viaje por los sabores de la China imperial

La carta de China Crown Marbella propone un viaje a través del tiempo y la tradición. Cada plato refleja el legado culinario de China, reinterpretado con un toque contemporáneo y mucha atención al detalle. Entre los entrantes, destacan el Crujiente de bogavante con mango, maracuyá y caviar; los Rollitos de pato Pekín con pepino encurtido y salsa de judía negra; o los Taquitos de lechuga con ternera al estilo Char Siu y kimchi de pera.

Pero si hay una propuesta que brilla con luz propia es su selección de dim sum: desde el Xiao Long Bao de carrillera de ternera, hasta el Dim sum de pato y foie, pasando por el Ha Kao de langostino con coral y huevas de tobiko o el Jin Gau de ternera crujiente con jengibre. Pequeñas obras maestras que resumen en un solo bocado siglos de tradición.

The China Crown Group, a national reference in Asian gastronomy, has opened the doors of its new concept at the Hotel Don Pepe Gran Meliá, bringing its emblematic concept of imperial Chinese cuisine to the Costa del Sol. With this, the most iconic classics of its menu -such as the exquisite Beijing Imperial Duck and its delicate selection of dim sum- land in Marbella to offer a unique gastronomic and cultural experience. The interior design is signed by the interior design and architecture studio Marisa Gallo, which is characterized by its personal seal synonymous with sophistication and timeless classicism.

A journey through the flavors of imperial China

The menu of China Crown Marbella proposes a journey through time and tradition. Each dish reflects the culinary legacy of China, reinterpreted with a contemporary touch and a lot of attention to detail. Among the starters, the lobster crispy with mango, passion fruit and caviar; the Peking duck rolls with pickled cucumber and black bean sauce; or the lettuce taquitos with Char Siu beef and pear kimchi stand out.

But if there is a proposal that shines with its own light is its selection of dim sum: from the Xiao Long Bao of veal cheek, to the Dim sum of duck and foie, through the Ha Kao of prawn with coral and tobiko roe or the Jin Gau of crispy veal with ginger. Small masterpieces that sum up centuries of tradition in a single bite.

life in MARBELLA



El legado del Pato Imperial Beijing



Pero, sin duda, el emblema de la casa es el Pato Imperial Beijing, elaborado durante más de cinco horas según una receta que data del siglo XV y que fue servida a los emperadores de la dinastía Ming, dinastía Ming, gobernadores del Imperio Chino entre los años 1368 y 1664. Para la elaboración de esta delicada receta, en China Crown prestan atención a todos los detalles del proceso. Comienzan con una cuidadosa y lenta limpieza del pato, arrancando una a una las plumas que puedan quedar.

El brillo característico del Pato Imperial Beijing se consigue mediante un lento proceso de lacado con agua, cristal de azúcar, miel y especias que se prolonga durante más de cinco horas, dotando de un intenso y dulce sabor a la carne. Una vez lacado, el ave se cuelga en la parte superior de un horno ahumador. Este paso resulta fundamental para obtener el característico sabor y crujiente de la piel del pato. Este plato se sirve en mesa con las crêpes, el puerro y el membrillo de fruto rojo Goji de elaboración propia.

El recorrido por su carta continúa con pescados, mariscos, carnes y propuestas vegetales como el Lomo de atún de Almadraza flameado con bambú y setas chinas; la Vieira gallega gratinada con mojama al estilo Hong Kong; o el Pak Choi salteado con setas. Y para finalizar, postres que mantienen la sofisticación de la propuesta, como el Flan China Crown con nata y nueces caramelizadas; los Mochi de fresa con nata o la Tarta fina de manzana reineta con helado de cinco especias chinas.

Como complemento, el restaurante cuenta también con una propuesta de coctelería que fusiona la tradición imperial y la creatividad contemporánea, ofreciendo cócteles únicos inspirados en los sabores y especias de la antigua China como el Velvet Violette Lychee, con vodka, lychees, lima, curaçao azul, sirope de violetas, clara de huevo y un shot de champagne; el Shanghai Cosmo, que reinterpreta el clásico con zumo de yangmei, lima, triple seco, vodka cítrico, baijiu de aroma suave y anís estrellado; o la Margarita Szechuan, con tequila reposado, mezcal ahumado, pomelo, jengibre, canela, sirope de ágave, guindilla de Sichuan y angostura.

The legacy of the Imperial Duck Beijing

But, undoubtedly, the emblem of the house is the Beijing Imperial Duck, prepared for more than five hours according to a recipe dating back to the 15th century and served to the emperors of the Ming Dynasty, rulers of the Chinese Empire between 1368 and 1664. For the elaboration of this delicate recipe, China Crown pays attention to every detail of the process. They start with a careful and slow cleaning of the duck, plucking any remaining feathers one by one. The characteristic shine of the Imperial Beijing Duck is achieved through a slow lacquering process with water, sugar crystal, honey and spices that lasts for more than five hours, giving the meat an intense, sweet flavor. Once lacquered, the bird is hung on top of a smoking oven. This step is essential to obtain the characteristic flavor and crispness of the duck skin. This dish is served at the table with the crêpes, leek and Goji red fruit quince jelly made in-house.

The menu continues with fish, seafood, meat and vegetable dishes such as Almadra tuna loin flamed with bamboo and Chinese mushrooms; Galician scallop au gratin with Hong Kong-style mojama; or sautéed Pak Choi with mushrooms. And finally, desserts that maintain the sophistication of the proposal, such as the China Crown Flan with cream and caramelized walnuts; the Strawberry Mochi with cream or the Fine Queen Apple Tart with Chinese five-spice ice cream.

As a complement, the restaurant also has a cocktail proposal that fuses imperial tradition and contemporary creativity, offering unique cocktails inspired by the flavors and spices of ancient China, such as the Velvet Violette Lychee, with vodka, lychees, lime, blue curaçao, violet syrup, egg white and a shot of champagne; the Shanghai Cosmo, which reinterprets the classic with yangmei juice, lime, triple dry, citrus vodka, mildly flavored baijiu and star anise; or the Szechuan Margarita, with reposado tequila, smoked mezcal, grapefruit, ginger, cinnamon, agave syrup, Sichuan chili and angostura.





CHINA
CROWN

CHINA CROWN SHANGHAI FUSION

Referente de la COCINA ASIÁTICA en España.

Fundado en 2017 por la empresaria y presidenta de Shanghai Fusión María Li Bao, Grupo China Crown es referente de la cocina asiática en España. El Grupo cuenta en la actualidad con diferentes marcas que ofrecen múltiples conceptos siempre alrededor de la tradición gastronómica asiática, trasladando la cultura oriental a cada uno de sus 20 restaurantes entre las siete marcas, siendo este el pilar de la filosofía del Grupo. Estas son: China Crown, Shanghai Mama, Gran Café Shanghai, Sushi Bar Tottori, Bao Li, Lelong Asian Club, Indochina Brasa y Kaito Hand Roll Bar. Además, el Grupo acaba de abrir China Crown Marbella en el Hotel Don Pepe Gran Meliá durante el verano de 2025. Al frente de la dirección gastronómica del Grupo China Crown se encuentra, Felipe Bao, hermano de la fundadora y responsable de su éxito.

Reference of the ASIAN CUISINE in SPAIN.

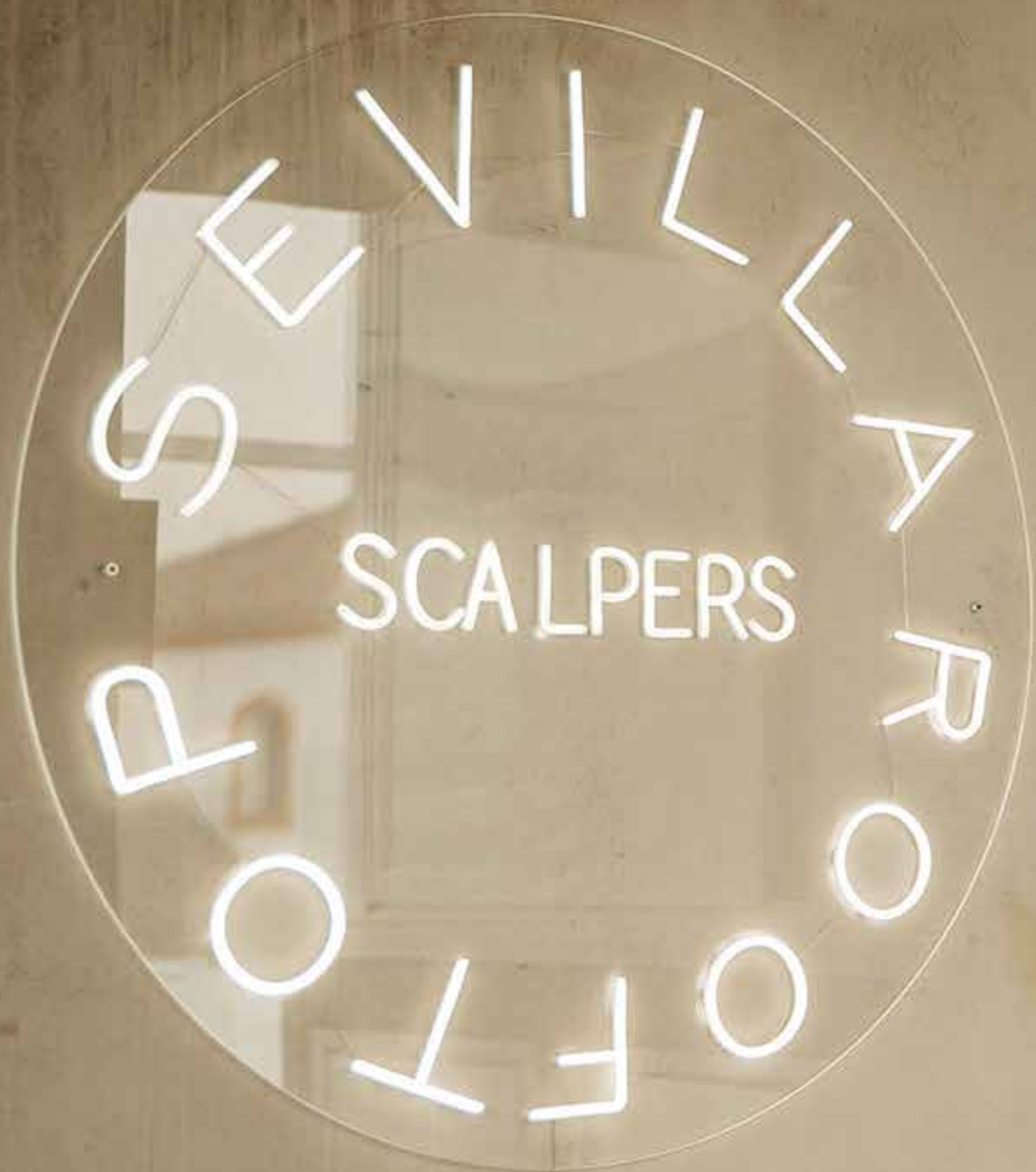
Founded in 2017 by the entrepreneur and president of Shanghai Fusion Maria Li Bao, China Crown Group is a benchmark for Asian cuisine in Spain. The Group currently has different brands that offer multiple concepts always around the Asian gastronomic tradition, transferring the oriental culture to each of its 20 restaurants among the seven brands, this being the pillar of the Group's philosophy. These are: China Crown, Shanghai Mama, Gran Café Shanghai, Sushi Bar Tottori, Bao Li, Lelong Asian Club, Indochina Brasa and Kaito Hand Roll Bar. In addition, the Group has just opened China Crown Marbella at the Hotel Don Pepe Gran Meliá during the summer of 2025. At the head of the gastronomic management of China Crown Group is Felipe Bao, brother of the founder and responsible for its success.

CHINA CROWN MARBELLA

Hotel Don Pepe Gran Meliá
www.restaurantechinacrown.com

4

PLANES de
verano
en SEVILLA



SEVILLA
EN
VERANO

wine paradise
MAESTRO
la nueva MECA del VINO
en SEVILLA

Nuestro secreto máspreciado.

Entre las calles estrechas del barrio de Santa Cruz en Sevilla, donde la historia y la modernidad se entrelazan, Maestro emerge como un refugio para quienes buscan el placer del buen vino. Con una selección de casi 200 etiquetas nacionales e internacionales, los sumilleres Adrián Azcona y Rafael Romero han trazado un recorrido enológico que combina tradición y descubrimiento.

MAESTRO

wine & aperitives

Our most precious secret.

Among the narrow streets of the Santa Cruz neighborhood in Seville, where history and modernity intertwine, Maestro emerges as a refuge for those seeking the pleasure of good wine. With a selection of almost 200 national and international labels, sommeliers Adrián Azcona and Rafael Romero have traced an oenological journey that combines tradition and discovery.



MAESTRO SEVILLA

wine & appetizers

life in MAESTRO

experiencia TOTAL de la GASTRONOMIA más auténtica



Más allá del vino, Maestro ofrece una propuesta gastronómica que equilibra sencillez y creatividad. El chef Marco Azteni apuesta por ingredientes de calidad y recetas con identidad, presentando tapas clásicas como ensaladilla de gambas o montaditos de lomo en manteca. La carta se complementa con una selección de quesos y embutidos de origen andaluz, así como conservas y ahumados nacionales elegidos cuidadosamente.

Además de los populares molletes, el sello distintivo de Maestro son sus reinterpretaciones de sándwiches clásicos, los denominados “maestros”. El Maestro de Pastrami IB reinventa el mixto tradicional con pan de pueblo dorado en AOVE, lomo ibérico en manteca y queso Olavidia de Quesos y Besos, elegido como “Mejor queso del mundo 2022”.

Beyond wine, Maestro offers a gastronomic proposal that balances simplicity and creativity. Chef Marco Azteni bets on quality ingredients and recipes with identity, presenting classic tapas such as shrimp salad or lomo en manteca montaditos. The menu is complemented by a selection of cheeses and sausages of Andalusian origin, as well as carefully selected preserves and smoked national products.

In addition to the popular molletes, Maestro's hallmark is its reinterpretations of classic sandwiches, the so-called “maestros”. The Maestro de Pastrami IB reinvents the traditional mixto with village bread browned in EVOO, Iberian loin in butter and Olavidia cheese from Quesos y Besos, chosen as “Best Cheese in the World 2022”.

MAESTRO EN EME CATEDRAL MERCER

www.emecatedralmercer.com



life in SEVILLA

MERCER PLAZA SEVILLA

*Atardeceres con vistas a la Giralda y cócteles exclusivos:
así es TERRAZA 1912, el rooftop imprescindible de este verano
en el hotel Mercer Plaza Sevilla.*



life in SUMMER

ROOFTOP

Ubicada en lo más alto de Mercer Plaza Sevilla, en plena Plaza de San Francisco y en el corazón del centro histórico de Sevilla, Terraza 1912 se posiciona como uno de los rooftops con más carácter de la ciudad. Distribuida en tres niveles, nos invita a vivir la capital andaluza desde las alturas, con una propuesta que combina vistas inigualables, tranquilidad, así como una propuesta de cócteles y snacks pensada para todos los paladares.

Cuando la luz dorada cae sobre los tejados de los edificios más emblemáticos del casco histórico y empieza a correr cierta brisa, Terraza 1912 ofrece una postal de Sevilla impresionante, lo que lo hace el lugar perfecto para relajarse en un entorno que apuesta por la calidad mientras se disfruta de una buena conversación, lejos del bullicio, mientras se saborea una copa tranquila.



Sunsets *with* views of the Giralda and exclusive cocktails:

TERRAZA 1912, this summer's must-see rooftop at the Mercer Plaza Sevilla hotel.

Located at the top of Mercer Plaza Sevilla, in the Plaza de San Francisco and in the heart of the historic center of Seville, Terraza 1912 is positioned as one of the rooftops with more character in the city. Distributed on three levels, it invites us to experience the Andalusian capital from the heights, with a proposal that combines unparalleled views, tranquility, as well as a cocktail and snack proposal designed for all palates.

When the golden light falls on the roofs of the most emblematic buildings of the historic center and a breeze starts to blow, Terraza 1912 offers a breathtaking postcard of Seville, making it the perfect place to relax in an environment that focuses on quality while enjoying a good conversation, away from the hustle and bustle, while sipping a quiet drink.



Radisson Collection Sevilla y Scalpers

Presentan 'Scalpers Sevilla Rooftop':
el nuevo punto de encuentro
en las alturas de la ciudad.

life in SEVILLA

Radisson Collection Sevilla y Scalpers

*The Hotel present 'Scalpers Sevilla Rooftop':
the new meeting point in the heights of the city.*



RADISSON SEVILLA

SCALPERS

Sevilla estrena una nueva forma de vivir sus atardeceres. El hotel Radisson Collection Sevilla, Plaza de la Magdalena abre las puertas de su espectacular azotea: Scalpers Sevilla Rooftop. Un espacio único fruto de la colaboración entre el hotel y la reconocida firma de moda nacida en la capital andaluza.

Se trata de la primera vez que un hotel en Sevilla integra una colaboración de este tipo con una firma de moda nacional, creando un entorno que une el diseño con la hospitalidad de alto nivel en un mismo espacio. Diseñada con una estética que rinde homenaje a la luz y el alma de Sevilla, la azotea combina diseño, coctelería y música en un entorno con sello propio.





RADISSON SEVILLA

Seville premieres a new way to experience its sunsets. The Radisson Collection Sevilla, Plaza de la Magdalena hotel opens the doors of its spectacular rooftop: Scalpers Sevilla Rooftop. A unique space resulting from the collaboration between the hotel and the renowned fashion brand born in the Andalusian capital.

This is the first time that a hotel in Seville integrates a collaboration of this type with a national fashion brand, creating an environment that unites design with high-level hospitality in the same space. Designed with an aesthetic that pays homage to the light and soul of Seville, the rooftop combines design, cocktails and music in an environment with its own stamp.

RADISSON SEVILLA & SCALPERS

www.RADISSONHOTELS.com



la CASA *del* ESTANQUE

Paisajismo gastronómico en un jardín secreto.

UN ENTORNO INIGUALABLE

En pleno Parque de las Delicias disfruta de este enclave mágico rodeado de naturaleza donde las fuentes, las estatuas y los jardines son los auténticos protagonistas.



La casa del estanque combina restaurante y terraza de copas en un escenario cien por cien exterior dividido en dos áreas: el jardín, donde se ubica la zona de restaurante y la terraza, junto al precioso estanque que da nombre al espacio.

La casa del estanque the first thing that strikes us is precisely its illuminated pond with the house in the background, an elegant and sophisticated image that already foreshadows what we will find when we enter the garden. Two columns with neo-classical busts welcome us as hosts.



Las mesas decoran todo el jardín, iluminadas levemente para crear esa atmósfera tan romántica y serena que se respira en todo el restaurante.

Prácticamente todos los días el restaurante está lleno así que os recomendamos reservar previamente. Recuerda que puedes disfrutar de La casa del estanque de martes a sábados. Al final del reportaje te indicamos el enlace a su web y a la página de reservas.

Pero no sólo el protagonista en La casa del estanque es su bonito jardín, nos sorprendió y de manera muy destacada, la calidad de su carta donde toda su oferta gastronómica está muy rica, bien de cantidad y bonita presentación.



The tables decorate the garden, lightly illuminated to create that romantic and serene atmosphere that permeates the entire restaurant.

Practically every day the restaurant is full so we recommend you to book in advance. Remember that you can enjoy La casa del estanque from Tuesday to Saturday. At the end of the report we indicate the link to their website and the reservation page.

But not only the protagonist in La casa del estanque is its beautiful garden, we were surprised and in a very prominent way, the quality of its menu where all its gastronomic offer is very rich, good quantity and beautiful presentation.



Y TRAS LA CENA, PASAMOS A UNA CASA-FIESTA CON DJ, COPAS Y UN ESTANQUE.

La experiencia en La casa del estanque continúa en la terraza de la casa, junto al estanque. El lugar es realmente mágico, perfecta para comenzar la fiesta.

Si estás buscando un espacio que reúna un bonito jardín, un muy buen restaurante y una animada pista de baile y de copas La casa del estanque es el lugar perfecto para disfrutar del verano en Sevilla.

Reservas:

www.lacasadelestanque.com

Horario del restaurante: de martes a sábado desde las 21:00 h. Recomendable reserva previa.

Horario de la terraza de copas: de martes a sábado desde las 23:00 h. Sin reserva previa.

The experience at La casa del estanque continues on the terrace of the house, next to the pond. The place is really magical, perfect to start the party.

If you are looking for a space that brings together a beautiful garden, a very good restaurant and a lively dance floor and drinks La casa del estanque is the perfect place to enjoy the summer in Seville.

Reservations:

www.lacasadelestanque.com

Restaurant hours: Tuesday to Saturday from 9:00 pm. Reservations recommended.

Terrace opening hours: Tuesday to Saturday from 23:00 h. No reservation required.



FERIA DEL VINO Y EL MAR

28 Y 29 DE OCTUBRE 2025

HUELVA



LUGAR: ESPACIO MULTIFUNCIONAL SANTA FE

feriavimar.es | ● ● ● ●

ORGANIZA



Grupo Azahara

VIMAR

FERIA del VINO y el MAR

Un evento profesional y formativo único.

La Feria del Vino y el Mar, que celebra su cuarta edición, se ha consolidado como un evento de gran relevancia internacional en el sur de Europa y su carácter global es fundamental por varias razones.

Desde sus inicios, la Feria ha apostado por atraer a un público diverso, profesionales y cliente final, lo que ha permitido no solo la promoción de los productos del vino y el mar sino la implicación de todos los sectores de la cadena de valor; expositores, distribuidores, compradores, etc.

La ubicación estratégica de la Feria ha sido un factor clave en su crecimiento. La proximidad geográfica con Portugal facilita la participación de empresas e instituciones portuguesas, enriqueciendo la oferta y el ambiente del evento.

La colaboración con entidades de ambos lados de la frontera, ha permitido crear un espacio donde se promocio-

nan empresas vitivinícolas y marítimas, sino también se fomentan las sinergias entre los dos países.

Este año, la aceptación de la Feria por parte de Andalucía Trade dentro de su programa de internacionalización refuerza aún más su carácter global.

Esta colaboración no solo proporciona un respaldo institucional, sino que también abre nuevas oportunidades para que los expositores y visitantes establezcan conexiones de interés más allá de nuestras fronteras.

Además, VIMAR cuenta con un equipo profesional de comunicación que, en la pasada edición, batió récords en cuanto a impacto en medios de comunicación. Hacer llegar las marcas que exponen en VIMAR al consumidor final, poniendo todos los medios necesarios, es objetivo cumplido de la Feria.



VIMAR

VINO (wine) and MAR (sea) fair

A unique professional and educational event.

The Wine and Seafood Fair, now in its fourth edition, has established itself as an event of great international relevance in southern Europe and its global character is essential for several reasons.

Since its inception, the Fair has been committed to attracting a diverse public, professionals and end customers, which has allowed not only the promotion of wine and seafood products but the involvement of all sectors of the value chain; exhibitors, distributors, buyers, etc.

The strategic location of the Fair has been a key factor in its growth. The geographical proximity to Portugal facilitates the participation of Portuguese companies and institutions, enriching the offer and the atmosphere of the event.

The collaboration with entities on both sides of the border has allowed to create a space where wine and maritime companies are promoted, but also to foster synergies between the two countries.

This year, Andalucía Trade's acceptance of the Fair as part of its internationalization program further reinforces its global character.

This collaboration not only provides institutional support, but also opens up new opportunities for exhibitors and visitors to establish connections of interest beyond our borders.

In addition, VIMAR has a professional communications team that, in the last edition, broke records in terms of media impact. Making the brands exhibiting at VIMAR reach the end consumer, by providing all the necessary means, is the Fair's objective.



VIMAR tiene como objetivo principal promocionar e impulsar los sectores del Vino, el Mar y el Turismo.

Los sectores del vino y el mar son fundamentales para la economía de Huelva y Andalucía en general. En el caso del vino, la provincia de Huelva cuenta con una rica tradición vitivinícola, No solo por ser cuna de la D.O. Condado de Huelva, sino por albergar a pequeños productores distribuidos por toda su geografía.

Este sector no solo genera empleo, sino que también atrae el turismo, ya que muchos visitantes vienen a disfrutar de catas y rutas del vino. Además, la exportación de estos productos contribuye significativamente a la economía local.

Por otro lado, el sector pesquero y marino es igualmente crucial. Huelva tiene acceso a una costa rica en recursos marinos, lo que permite una pesca variada y sostenible.

La industria pesquera no solo proporciona empleo a muchas familias, sino que también es una fuente importante de ingresos a través de la venta de productos del mar, tanto a nivel nacional como internacional.

Teniendo especial importancia la acuicultura, sector que está en crecimiento y que representa nuevas oportunidades económicas.

En resumen, ambos sectores no solo son pilares económicos, sino que también forman parte de la identidad cultural de Huelva y Andalucía, contribuyendo a su desarrollo sostenible y a la creación de empleo.

VIMAR FERIA DEL VINO Y EL MAR

www.FERIAVIMAR.es



*VIMAR's main objective is
to promote and boost the Wine, Sea and Tourism sectors.*

The wine and sea sectors are fundamental for the economy of Huelva and Andalusia in general. In the case of wine, the province of Huelva has a rich winemaking tradition, not only for being the cradle of the Condado de Huelva DO, but also for being home to small producers distributed throughout its geography.

This sector not only generates employment, but also attracts tourism, as many visitors come to enjoy wine tastings and wine routes. In addition, the export of these products contributes significantly to the local economy.

On the other hand, the fishing and marine sector is equally crucial. Huelva has access to a coastline rich in marine resources, which allows for varied and sustainable fishing.

The fishing industry not only provides employment for many families, but is also an important source of income through the sale of seafood products, both nationally and internationally.

Of particular importance is aquaculture, a growing sector that represents new economic opportunities.

In short, both sectors are not only economic pillars, but also form part of the cultural identity of Huelva and Andalusia, contributing to its sustainable development and job creation.

VIMAR FERIA DEL VINO Y EL MAR

www.FERIAVIMAR.es



trash chic by **MOSCHINO**

El Director creativo de MOSCHINO Adrian Appiolaza sorprendió a todos con su última propuesta sobre la pasarela: una declaración política directamente de la obra de Franco Moschino, SOS Save Our Sphere, para comentar las crisis ecológicas que seguimos afrontando y a las que debemos hacer frente.

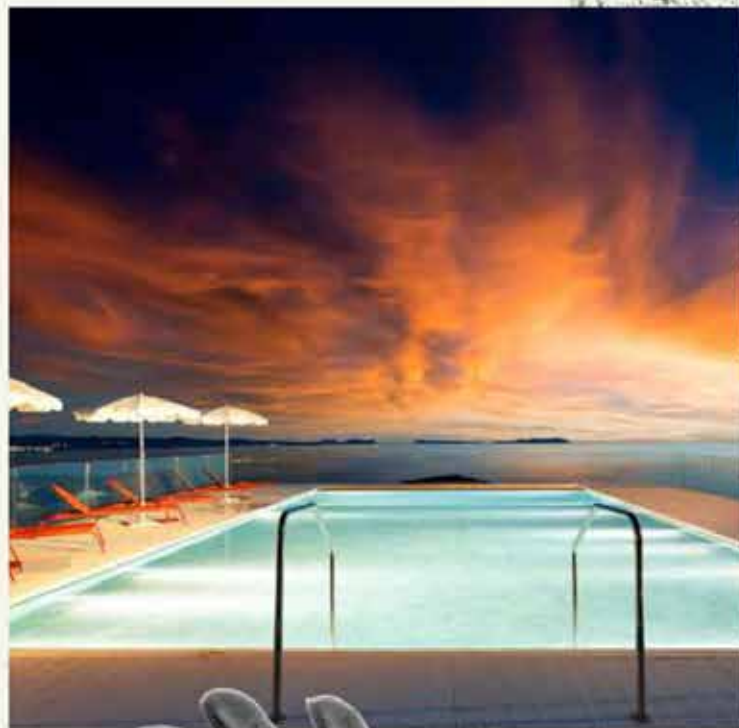
MOSCHINO Creative Director Adrian Appiolaza surprised everyone with his latest catwalk offering: a political statement straight from Franco Moschino's SOS Save Our Sphere to comment on the ecological crises we continue to face and must address.

THE

SIGNATURE

LEVEL

Upgrade
your
luxury
experience.



THE
Signature
LEVEL
AT THE IRIZA HOTEL



DIOR