

ESTABLIMENTS EMBLEMÀTICS DE PALMA · CATÀLEG 2024







ESTABLIMENTS EMBLEMÀTICS DE PALMA  
Segon Catàleg · 2024

**Coordinació:** Joan Amer Serra

**Fotografia, maquetació i disseny:** Almudena Servera Ruiz de Velasco

**Hi han col·laborat:** Maria Thomás González, José M. Aranda Cabanellas i treballadors/es del programa SOIB Jove: Qualificats – Entitats Locals 2024

**Edició:** setembre de 2024

**Dipòsit legal:** PM 00702-2024

**ISBN:** 978-84-09-65069-9

ÍNDICE





## Una part indissociable de la memòria de la ciutat

El comerç tradicional atorga personalitat a les ciutats. Aquests establiments, gestionats per diferents generacions de propietaris i treballadors, han sabut resistir el pas del temps i són una part fonamental de la memòria col·lectiva dels nostres barris. Són les botigues de tota la vida, que han atès amb dedicació als nostres padrins i continuen fent-ho avui, sempre amb la mirada posada en el futur. La importància social d'aquests establiments ha conduit a la necessitat de crear en una figura específica que reconegui els mèrits d'aquests comerços, que generen tanta estima i admiració.

Aquest va ser el punt de partida per a la creació d'una comissió tècnica encarregada d'avaluar les candidatures dels establiments de Palma que desitgen formar part del catàleg d'Emblemàtics que, actualment, ja compta amb 125 negocis, després de la inclusió de 13 noves candidatures enguany. La distinció d'Emblemàtic s'atorga a establiments que disposen d'una antiguitat de 75 anys o que desenvolupen una activitat singular, entenent com a tal els serveis relacionats amb la cultura tradicional de les Illes Balears, en l'àmbit concret al qual pertanyen.

Des de l'Ajuntament de Palma volem destacar la seva capacitat d'adaptació, veritablement envejable, que entre tots hem de secundar tant com resulti possible.

**Jaime Martínez Llabrés**  
Batle de Palma



## Una parte indisociable de la memoria de la ciudad

El comercio tradicional otorga personalidad a las ciudades. Estos establecimientos, gestionados por distintas generaciones de propietarios y trabajadores, han sabido resistir el paso del tiempo y son una parte fundamental de la memoria colectiva de nuestros barrios. Son las tiendas de toda la vida, que han atendido con dedicación a nuestros abuelos y continúan haciéndolo hoy, siempre con la mirada puesta en el futuro. La importancia social de estos establecimientos nos ha llevado a la necesidad de crear en una figura específica que reconozca los méritos de estos comercios, que generan tanto aprecio y admiración.

Este fue el punto de partida para la creación de una comisión técnica encargada de evaluar las candidaturas de los establecimientos de Palma que desean formar parte del catálogo de Emblemáticos que, actualmente, ya cuenta con 125 negocios, después de la inclusión de 13 nuevas candidaturas este año. La distinción de Emblemático se otorga a establecimientos que disponen de una antigüedad de 75 años o que desarrollan una actividad singular, entendiendo como tal los servicios relacionados con la cultura tradicional de las Islas Baleares, en el ámbito concreto al que pertenecen.

Desde el Ayuntamiento de Palma queremos destacar su capacidad de adaptación, verdaderamente envidiable, que entre todos debemos apoyar tanto como resulte posible.

**Jaime Martínez Llabrés**  
Alcalde de Palma



## An inseparable part of the city's memory

Traditional commerce gives personality to cities. These establishments, managed by different generations of owners and workers, have managed to withstand the passage of time and are a fundamental part of the collective memory of our neighborhoods. They are the shops of a lifetime, which have dedicatedly served our grandparents and continue to do so today, always with an eye on the future. Their social importance has led to the need for a specific figure to recognize the merits of these businesses, which generate so much appreciation and admiration.

This was the starting point for the creation of a technical committee tasked with evaluating the applications of establishments in Palma that wish to be included in the list of Emblematic businesses. Currently, this list already includes 125 businesses, following the acceptance of 13 new applications this year. The Emblematic distinction is awarded to establishments that have been in operation for 75 years or that engage in a unique activity, understood as services related to the traditional culture of the Balearic Islands within their specific field.

From the City Council of Palma, we want to highlight their truly enviable ability to adapt, which we must all support as much as possible.

**Jaime Martínez Llabrés**  
Mayor of Palma



Aquest llibre que us presentam des de PalmaActiva representa el caràcter, la memòria i la història del comerç emblemàtic de Palma.

Com a regidora de l'Àrea Delegada de Comerç, Restauració i Autònoms d'aquesta ciutat, i com a palmesana, em sent molt orgullosa de presentar al món sencer part de la nostra terra, de la nostra tradició i del nostre present.

A través d'aquesta publicació, des de l'Ajuntament de Palma cercam que tant els residents com els visitants descobreixin els nostres establiments més emblemàtics i contribueixin així a la seva sostenibilitat i continuïtat. La petjada que hi deixam és el millor llegat que podem oferir a aquesta meravellosa ciutat.

**Guadalupe Ferrer Melgarejo**, regidora de l'Àrea Delegada de Comerç, Restauració i Autònoms



Els comerços emblemàtics són molt més que simples punts de venda; guardians de tradicions i històries que s'han transmès de generació en generació. Compten amb una singularitat que els fa únics i valuosos per a la nostra comunitat. Fomenten el sentit de pertinença i cohesió social; són llocs de trobada on es teixeixen relacions i s'enforteixen els llaços comunitaris i, en un món cada vegada més globalitzat, ens recorden la importància del fet local, de la proximitat i d'allò que és nostre.

Voldria agrair als comerciants el seu esforç i dedicació, i a la ciutadania el seu suport continu. Junts, des de la Direcció General de Comerç i Restauració i PalmaActiva, treballarem per mantenir viva la seva essència d'aquests comerços emblemàtics.

**Toni Fuster Bibiloni**

Director general de Comerç i Restauració



Este libro que les presentamos desde PalmaActiva representa el carácter, la memoria y la historia del comercio emblemático de Palma.

Como regidora del área delegada de Comercio, Restauración y Autónomos de esta ciudad, y como palmesana, me siento muy orgullosa de presentar al mundo entero parte de nuestra tierra, de nuestra tradición y de nuestro presente.

A través de esta publicación, desde el Ayuntamiento de Palma buscamos que tanto los residentes como los visitantes descubran nuestros establecimientos más emblemáticos y contribuyan así a su sostenibilidad y continuidad. La huella que dejamos es el mejor legado que podemos ofrecer a esta maravillosa ciudad.

**Guadalupe Ferrer Melgarejo**, regidora del Àrea Delegada de Comercio, Restauración y Autónomos



This book, presented by PalmaActiva, represents the character, memory, and history of the iconic commerce in Palma.

As the Councilor of the delegated area of Commerce, Restaurant Industry and Self-Employed Workers in this city, and as a resident of Palma, I am very proud to present to the world a part of our land, our tradition, and our present.

Through this publication, the Palma City Council aims for both residents and visitors to discover our most iconic establishments and thus contribute to their sustainability and continuity. The mark we leave is the best legacy we can offer to this wonderful city.

**Guadalupe Ferrer Melgarejo**, Councilor of the delegated area of Commerce, Restaurant Industry and Self-Employed Workers



Los comercios emblemáticos son mucho más que simples puntos de venta; guardianes de tradiciones e historias que se han transmitido de generación en generación. Cuentan con una singularidad que los hace únicos y valiosos para nuestra comunidad. Fomentan el sentido de pertenencia y cohesión social, son lugares de encuentro donde se tejen relaciones y se fortalecen los lazos comunitarios y, en un mundo cada vez más globalizado, nos recuerdan la importancia de lo local, de lo cercano, de lo nuestro.

Quisiera agradecer a los comerciantes su esfuerzo y dedicación, y a la ciudadanía su apoyo continuo. Juntos, desde la Dirección General de Comercio y Restauración y PalmaActiva, trabajamos para mantener viva la esencia de estos comercios emblemáticos.

**Toni Fuster Bibiloni**

Director general de Comercio y Restauración



Emblematic businesses are much more than just points of sale; guardians of traditions and stories that have been passed down from generation to generation. They have a uniqueness that makes them unique and valuable to our community. They promote a sense of belonging and social cohesion, they are meeting places where relationships are forged and community ties are strengthened and, in an increasingly globalized world, they remind us of the importance of what is local, what is close, what is ours.

I would like to thank the merchants for their effort and dedication, and the citizens for their continued support. Together, the General Directorate of Commerce and Restaurant Industry and PalmaActiva will work to keep the essence of these emblematic businesses alive.

**Toni Fuster Bibiloni**

General Director of Commerce and Restaurant Industry



Categoría

# Alimentació

Alimentación · Food

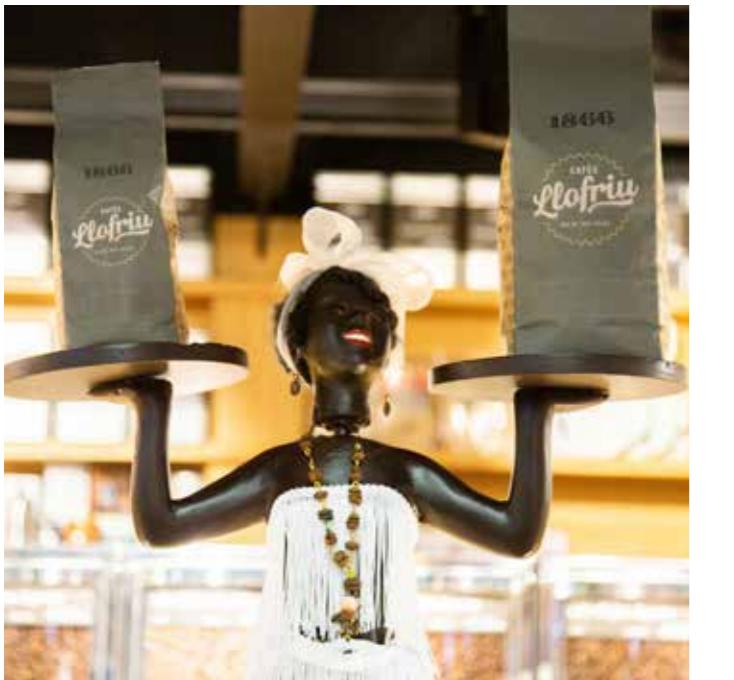
---

Cafès Llofriu  
Can Jaume Artesans  
Carnes Comas  
Carnicería Bonnín  
Carnicería Germans Vicens  
Carnisseria Cas Caparrot  
Colmado Colom  
Colmado La Montaña  
Colmado Maneu  
Colmado Santo Domingo  
Especias Crespí  
La Pajarita Bombonería  
La Pajarita Charcutería  
Pescados Marilén  
Xarcuteria Creus

# CAFÈS LLOFRIU

Mercat de l'Olivar, mòdul 23

Des de 1866



La caficultora que presideix el mostrador de Llofriu ja no mou els malucs. Tot i així, continua essent la icona d'una botiga que, des de 1866, ha tingut el café com a principal producte de venda. El primer negoci que els Llofriu obriren al carrer Guixers era una tenda de queviures, on disposaven d'una torradora manual. Des d'allà, i pujat a una bicicleta, el propietari assortia diversos bars de Palma. El 1955, ja com a societat anònima, el comerç s'instal·là al carrer Josep Tous i Ferrer, a poca distància de l'actual emplaçament, i s'especialitzà en la comercialització de café i xocolata. L'any 2001, fou adquirit per Café Rico-Grupo Fontanet, amb Salvador Florit com a gerent. Posteriorment, el 2019, es trasllada a l'interior del mercat municipal de l'Olivar i amb la gerència d'Irene Barceló.



La caficultora que preside el escaparate de Llofriu ya no mueve las caderas. Aún así, sigue siendo el ícono de una tienda que, desde 1866, ha tenido el café como principal producto de venta. El primer negocio que los Llofriu abrieron en la calle Guixers era una tienda de comestibles, donde disponían de una tostadora manual. Desde allí, montado en una bicicleta, el propietario surtía a varios bares de Palma. En 1955, ya como sociedad anónima, el comercio se instaló en la calle Josep Tous i Ferrer, a poca distancia del actual emplazamiento, y se especializó en la comercialización de café y chocolate. En 2001, fue adquirido por Café Rico-Grupo Fontanet, con Salvador Florit como gerente. Posteriormente, en 2019, se traslada al interior del mercado municipal del Olivar y con la gerencia de Irene Barceló.



# CAN JAUME ARTESANS

Mercat de l'Olivar, mòduls 53-58

Des de 1927



Negoci fundant l'any 1927 quan Jaume Aguiló s'instal·la a la plaça Major de Palma que aleshores funcionava com a mercat. Es traslladà des de Santanyí, localitat en la qual es dedicava a la venda d'animals vius. Amb el temps, l'any 1951, aquesta activitat es mudà al recent inaugurat mercat de l'Olivar i en el qual s'establien i s'hi han mantingut fins a la data d'avui. Jaume Aguiló, 4a generació familiar, és qui actualment regeix el negoci que es caracteritza per la venda de diferents carns, en les quals domina la qualitat i l'origen local, conjuntament amb la venda d'embotits, llonganisses i altres productes de Mallorca. Són un exemple de negoci de proximitat integrat dins un mercat municipal i al qual contribueixen a mantenir-lo com a referent entre la ciutadania.



Negocio fundado el año 1927 cuando Jaume Aguiló se instaló en la plaza Mayor de Palma que entonces funcionaba como mercado. Se trasladó desde Santanyí, localidad en la que se dedicaba a la venta de animales vivos. Con el tiempo, el año 1951, esta actividad se mudó al recién inaugurado mercado del Olivar y en el que se establecieron y se han mantenido hasta la fecha de hoy. Jaume Aguiló, 4<sup>a</sup> generación, es quien rige el negocio que se caracteriza por la venta de diferentes carnes, en las que domina la calidad y de origen local, conjuntamente con la venta de embutidos, longanizas y otros productos de Mallorca. Son un ejemplo de negocio de proximidad integrado dentro de un mercado municipal y al que contribuyen a mantenerlo como referente entre la ciudadanía.



Founded in 1927, the business began when Jaume Aguiló set up shop in Plaza Major in Palma, which was then functioning as a market. He moved from Santanyí, where he had been involved in the sale of live animals. Over time, in 1951, this activity relocated to the newly opened Olivar Market, where it has remained to this day. Jaume Aguiló, the fourth generation, currently runs the business, which is known for its high-quality, locally sourced meats, along with a variety of sausages, chorizos, and other Mallorcan products. They are an example of a local business integrated within a municipal market, contributing to its status as a key reference point among the community.



# CARNS COMAS

Mercat de l'Olivar, mòduls 25-30

Des de la dècada dels 40



Aina Riera Sansó, la padrina de Jesús Comas Mulet (3<sup>a</sup> generació), era originària de Vilafranca i es traslladà a Sant Jordi per a treballar l'hort. Després de la Guerra Civil venia, inicialment, verdures i hortalisses al Mercat dels Hortalans (a les Avingudes). Amb el temps, hi incorporà la venda de productes de la matança del porc, que anava elaborant. Després, passaren al mercat de la plaça Major i, finalment, al Mercat de l'Olivar, el 1951, amb sa mare, Joana Mulet Riera. Al llarg de la seva trajectòria, han viscut moments d'expansió, com quan obriren al c. d'Andrea Doria, a la cantonada del carrer del Pare Bartomeu Pou amb el del General Riera, al Mercat des Tennis i al polígon de Son Castelló. Actualment, mantenen tota l'activitat i el personal al Mercat de l'Olivar.



Aina Riera Sansó, la abuela de Jesús Comas Mulet (3<sup>a</sup> generación), era originaria de Vilafranca y se trasladó a Sant Jordi para trabajar el huerto. Después de la Guerra Civil vendía inicialmente verduras y hortalizas en el Mercado de los Hortelanos (en las Avenidas). Con el tiempo, incorporó también la venta de productos de la matanza del cerdo que iba elaborando. Después, pasaron al mercado de la plaza Mayor y finalmente al Mercado del Olivar en 1951, con su madre Juana Mulet Riera. A lo largo de su trayectoria, han vivido momentos de expansión, como cuando abrieron en la calle Andrea Doria, en la esquina de la c. Pare Bartomeu Pou con la c. General Riera, en el Mercado des Tenis y en el polígono de Son Castelló. Actualmente, mantienen toda la actividad y el personal en el Mercado del Olivar.



Aina Riera Sansó, the grandmother of Jesús Comas Mulet (3rd generation), was originally from Vilafranca and moved to Sant Jordi to work on the farm. After the Civil War, she initially sold vegetables and produce at the Mercado de los Hortelanos (on Avenidas). Over time, she also began selling products from pig slaughtering that she processed herself. Later, they moved to the Plaza Mayor market and eventually to the Olivar Market in 1951, with her mother Juana Mulet Riera. Throughout their history, they have experienced periods of expansion, such as when they opened locations on Andrea Doria Street, at the corner of Pare Bartomeu Pou Street and General Riera Street, at the Mercat des Tenis, and in the Son Castelló industrial park. Currently, they maintain all their activities and staff at the Olivar Market.





## CARNICERÍA BONNÍN

Mercat de Pere Garau, mòduls 74–75  
Des de 1942



El 1942, els padrins paterns de Paquita Bonnín -Francisca Piña i Ramon Bonnín- compraren un local al carrer de Jeroni Rosselló i hi obriren una botiga de queviures, on també venien carn. Per via materna, igualment exercien activitat comercial a Andratx. L'any 1957, els padrins compraren un lloc al Mercat de Pere Garau (actualment és l'oficina del mercat) en què varen començar a fer feina els seus dos fills, José i Salvador Bonnín Piña. En aquesta època mantenien els dos locals i eren coneguts com a de Can Pansa. Quan José Bonnín i Àngela Sastre (2a generació) es varen casar, es varen posar al capdavant del negoci i na Paquita n'agafà el relleu quan sa mare es jubilà; després, quan es va jubilar son pare s'hi incorporà el seu germà, José Ramón Bonnín Sastre.



Los abuelos paternos de Paquita Bonnín -Francisca Piña i Ramon Bonnín- en 1942 compraron un local en la calle Jeroni Rosselló y abrieron una tienda de comestibles donde además vendían carne. Por vía materna también ejercían actividad comercial en Andratx. En 1957, los abuelos compraron un local en el Mercado de Pere Garau (actualmente es la oficina del mercado) donde empezaron a trabajar sus dos hijos José y Salvador Bonnín Piña. En esta época mantenían los dos locales. Eran conocidos como de Can Pansa. Cuando José Bonnín y Ángela Sastre (2<sup>a</sup> generación) se casaron, se pusieron al frente del negocio y Paquita tomó el relevo a la jubilación de su madre, después, cuando se jubiló su padre se incorporó su hermano, José Ramón Bonnín Sastre.



Paquita Bonnín's paternal grandparents, Francisca Piña and Ramon Bonnín, bought premises on Jeroni Rosselló Street in 1942 and opened a grocery store where they also sold meat. On her maternal side, they were also engaged in commercial activities in Andratx. In 1957, the grandparents purchased a location in the Pere Garau Market (currently the market office), where their two children, José and Salvador Bonnín Piña, began working. At that time, they operated both locations and were known as Can Pansa. When José Bonnín and Ángela Sastre (the second generation) married, they took over the business. Paquita later succeeded her mother upon her retirement, and when her father retired, her brother, José Ramón Bonnín Sastre, joined the business.



# CARNICERÍA GERMANS VICENS

C. de Guillem Massot, 4

Des de 1949



Camps, bressol de la família Vicens, fou el punt de partida d'aquest negoci, que arriba a la 3a generació dedicada a la venda de carn. Antoni Vicens i Bàrbara Ballester es dedicaven a la fabricació d'embotits de porc negre per a l'exportació a la fàbrica San Julián, el 1949. El seu fill –també Antoni–, després d'haver tancat la fàbrica i deixant enrere el període militar, seguí l'activitat familiar i obrí el negoci a l'Eixample de Palma, que actualment continuen els seus fills Toni i Joan, i Antònia (nora). El negoci s'amplia avui en dia amb plats preparats de receptes de l'antic restaurant Negresco (Llucmajor). Una premsa de fusta per a fabricar saïm que n'és testimoni del pas del temps i de la tecnificació actual que segueix la tradició familiar.



Campos, cuna de la familia Vicens, fue el punto de partida de este negocio que llega a la 3<sup>a</sup> generación dedicada al negocio de la carne. Antoni Vicens i Bárbara Ballester se dedicaban a la fabricación de embutidos de cerdo negro para la exportación en la fábrica San Julián, 1949. Su hijo – también Antoni – después de haber cerrado la fábrica i dejando atrás el período militar, siguió la actividad familiar y abrió el negocio en el Ensanche de Palma, que actualmente continúan sus hijos Toni i Joan, y Antonia (nuera). El negocio se amplia hoy en día con platos preparados de recetas del antiguo restaurante Negresco (Llucmajor). Una prensa de madera para fabricar manteca es el testimonio del paso del tiempo y de la tecnificación actual que sigue la tradición familiar.





## CARNISSERIA CAS CAPARROT

C. de la Vidrieria, 21

Des de 1907



Tot i que no se'n sap la data exacta de fundació, hi ha constància que aquesta carnisseria ja muntava parada al mercat de la plaça d'en Coll, en funcionament des de 1826. La padrina de Malen i Sebastià Gibert –4a generació– fou qui obrí el negoci a la seva ubicació actual i aviat rebé el mal nom de Cas Caparrot per un gran cap de porc que s'exposava sobre el mostrador de l'entrada. Des de llavors, l'establiment ofereix tota mena de productes carnis, embutits i altres queviures que es preparen a la part posterior de la botiga. Mentre elabora pilotetes per a la sopa de Nadal, Sebastià recorda amb orgull els més de cent anys d'experiència carnissera de la família.



Aunque se desconoce la fecha exacta de fundación, hay constancia de que esta carnicería ya montaba un puesto en el mercado de la plaza d'en Coll, en funcionamiento desde 1826. Fue la abuela de Malen y Sebastià Gibert –4ª generación– quien abrió el negocio en su ubicación actual y pronto recibió el mote de Cas Caparrot por una gran cabeza de cerdo que se expónía sobre el mostrador de la entrada. Desde entonces, el establecimiento ofrece todo tipo de productos cárnicos, embutidos y otros comestibles que se preparan en la parte posterior de la tienda. Mientras elabora albóndigas para la sopa de Navidad, Sebastián recuerda con orgullo los más de cien años de experiencia carnícera de la familia.



Although the exact founding date is unknown, it is documented that this butcher shop was already operating a stall at the Plaza d'en Coll market, which has been in operation since 1826. It was Malen and Sebastià Gibert's grandmother—now the fourth generation—who opened the business in its current location and quickly earned the nickname "Cas Caparrot" due to a large pig's head displayed on the entrance counter. Since then, the establishment has offered a variety of meat products, sausages, and other food items prepared in the back of the shop. While making meatballs for Christmas soup, Sebastián proudly recalls the family's over a hundred years of butchering experience.





## COLMADO COLOM

C. de Santo Domingo, 5  
Des de 1881



Les germanes Magdalena i Carme Colom obriren la botiga l'any 1881, oferint productes de primera necessitat com vi, pa, fruita o sal. El seu moment d'esplendor arribaria durant la dècada dels 60, quan les comandes d'hoteles i de restaurants de categoria donaren un gran impuls al negoci. El 1996, Magdalena i Carme traspassaren la gestió del negoci a una antiga treballadora, Josefa García, qui juntament amb la seva filla -Elena Amer- introduí els menjars preparats dins l'oferta del comerç, amb gran èxit entre la clientela habitual. És un exemple dels poques tendes de queviures que queden a Ciutat. El 2020, Natalia Vaquer, reneta del fundador, decidí agafar el local i regentar-lo per seguir amb el negoci familiar duent a terme una gran reforma per donar-li un aire més gourmet, tal com volia el seu avi.



Las hermanas Magdalena y Carme Colom abrieron el colmado en 1881, ofreciendo productos de primera necesidad como vino, pan, fruta o sal. Su momento de esplendor llegaría durante la década de los 60, cuando los pedidos de hoteles y restaurantes de categoría dieron un gran impulso al negocio. En 1996, Magdalena y Carme traspasaron la gestión del negocio a una antigua trabajadora, Josefa García, quien junto con su hija -Elena Amer- introdujo las comidas preparadas en la oferta del comercio, con gran éxito entre la clientela habitual. Es un ejemplo de los pocos colmados que quedan en la ciudad. En 2020, Natalia Vaquer, bisnieta del fundador, decidió coger el local y regentarlo para seguir con el negocio familiar llevando a cabo una gran reforma para darle un aire más gourmet, tal como quería su abuelo.



The sisters Magdalena and Carme Colom opened the grocery store in 1881, offering essential products such as wine, bread, fruit, and salt. Its peak moment came during the 1960s when orders from high-end hotels and restaurants gave a significant boost to the business. In 1996, Magdalena and Carme transferred the management of the business to a former employee, Josefa García, who, along with her daughter Elena Amer, introduced prepared meals into the store's offerings, achieving great success with the regular clientele. It stands as one of the few grocery stores left in the city. In 2020, Natalia Vaquer, the great-granddaughter of the founder, decided to take over the establishment and manage it to continue the family business, carrying out a major renovation to give it a more gourmet feel, as her grandfather had envisioned.



# COLMADO LA MONTAÑA

C. de Jaume II, 27

Des de 1941



Francisco Miralles volia ser escultor, però l'esclat de la Guerra Civil, que l'obligà a allistar-se, el va fer abandonar els estudis de Belles Arts. En acabar el conflicte, fundà el negoci La Montaña i començà a recórrer en bicicleta diferents cases des pagesos, que el proveïen dels millors formatges de l'illa. El 1960, introduí la sobrassada com a producte estrella de la botiga, guanyant el Premi a la Qualitat Internacional que certificava la categoria del producte. Des de 2012, després de passar per mans de Mateu Fiol, la marca és propietat de Mallorca Delicatessen, que ha ampliat l'oferta amb olis, mels, confitures, licors i altres queviures, mantenint el segell de qualitat que caracteritza la botiga des dels seus inicis. Compta també amb un espai a l'interior del mercat de l'Olivar.



Francisco Miralles quería ser escultor, pero el estallido de la Guerra Civil, que le obligó a alistarse, le hizo abandonar los estudios de Bellas Artes. Al finalizar el conflicto, fundó el colmado La Montaña y comenzó a recorrer en bicicleta diversas casas de payeses, que le proveían de los mejores quesos de la isla. En 1960, introdujo la sobrasada como producto estrella de la tienda, ganando el Premio a la Calidad Internacional que certificaba la categoría del producto. Desde 2012, tras pasar por manos de Mateo Fiol, la marca es propiedad de Mallorca Delicatessen, que ha ampliado la oferta con aceites, miel, confituras, licores y otros comestibles, manteniendo el sello de calidad que caracteriza el colmado desde sus inicios. Cuenta también con un espacio en el interior del mercado del Olivar.



Francisco Miralles wanted to be a sculptor, but the outbreak of the Spanish Civil War forced him to enlist, and so he had to abandon his studies in Fine Arts. When the conflict was over, he opened the grocery store known as La Montaña, and began to go around different farmhouses on his bicycle; they supplied him with the best cheese on the island. In 1960, he introduced sobrasada as the star product in the shop, winning the International Prize for Quality, thereby certifying the worth of this food item. Having passed through the hands of Mateu Fiol, the trademark has been owned by Mallorca Delicatessen since 2012. They have broadened the range with types of oil, jams, liqueurs and other edible items, keeping the seal of quality that has been a feature of the store since it began trading. It also has a space inside the Olivar market.



# COLMADO MANEU

C. del Sindicat, 70

Des de 1962



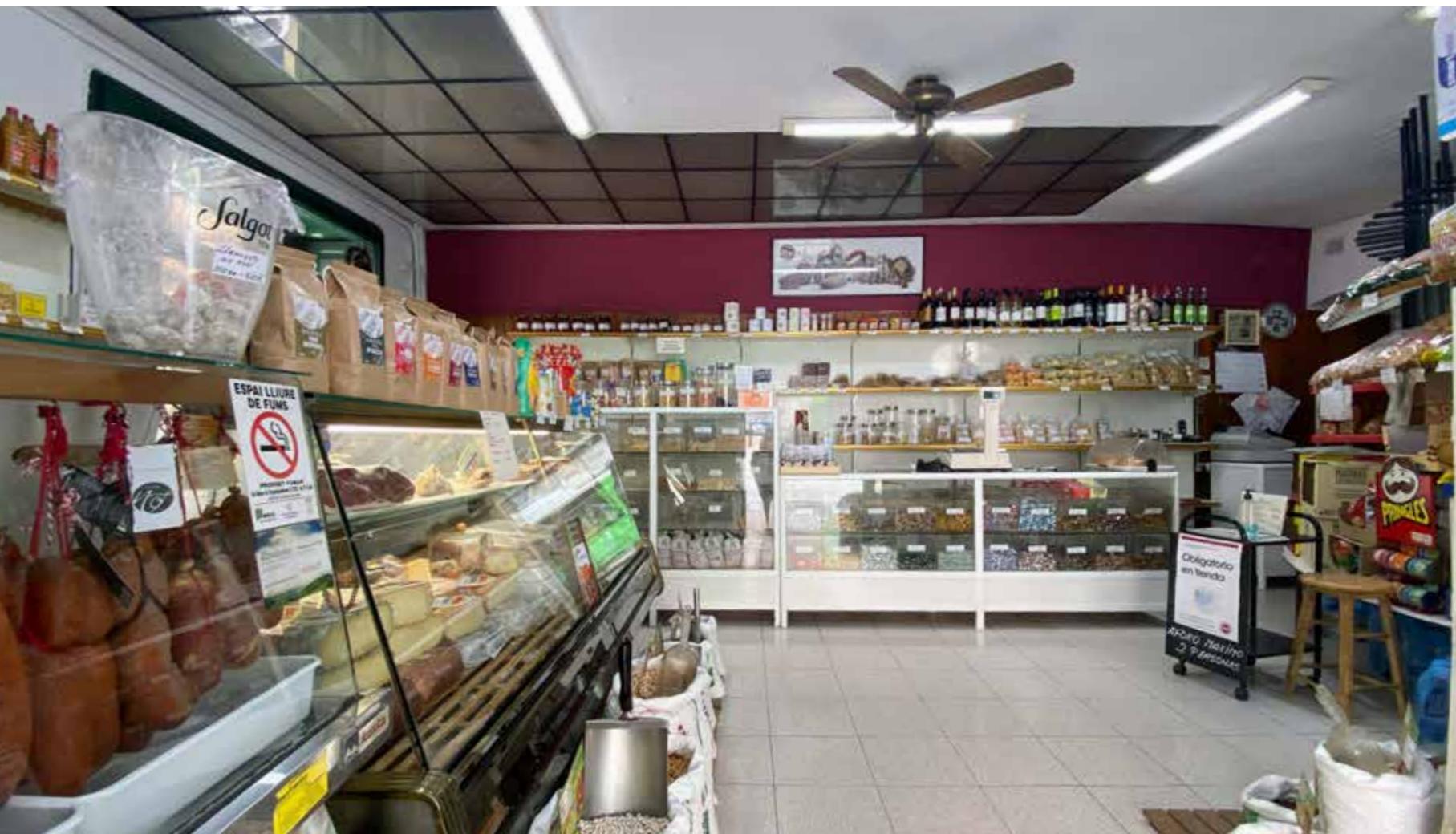
Reconeugut per l'assortiment de productes locals (embotits, farines, llegums, mermelades, vins, cereals...) que es poden comprar també a granel. Ens transporta a les antigues botigues de queviures tan freqüents i habituals a la ciutat i en les quals hom s'abastia dels productes diaris i s'assabentava de les novetats del barri, algunes conegudes com a "ultramarins". El 1962, Francisco Juan i Eulàlia Blanch assumeixen la gestió de Can Maganet, un café restaurant que disposava d'un espai doble i en el qual la part del menjador ha esdevingut en l'actual botiga. El local va ser traspassat a dos matrimonis que acabaren muntant un negoci de queviures. Tornà a la família i les dues germanes (Margarita i Francisca), als anys 90, acabaren treballant a un referent del barri i manifestació del valor social del comerç tradicional.



Reconocido por el surtido de productos locales (embutidos, harinas, legumbres, mermeladas, vinos, cereales...) que se pueden comprar también a granel. Nos transporta a las antiguas tiendas de comestibles tan frecuentes y habituales en la ciudad en las que uno se abastecía de los productos diarios y se ponía al corriente de las novedades del barrio, algunas conocidas como "ultramarinos". En 1962, Francisco Juan y Eulalia Blanch asumen la gestión de Can Maganet, un café restaurante que disponía de un doble espacio y en el que la parte del comedor se ha convertido en el actual colmado. El local se traspasó a dos matrimonios que acabaron montando un negocio de comestibles. Volvió a la familia y las dos hermanas (Margarita i Francisca), en los años 90, acabaron trabajando en un referente del barrio y manifestación del valor social del comercio tradicional.



Known for its selection of local products (such as sausages, flours, legumes, jams, wines, cereals, etc.), which can also be purchased in bulk. It transports us to the old grocery stores that were once common in the city, where people would stock up on daily essentials and catch up on local news, some of which were known as "ultramarinos." In 1962, Francisco Juan and Eulalia Blanch took over Can Maganet, a café-restaurant with a dual space, where the dining area has now become the current grocery store. The business was later transferred to two couples who set up a grocery business. It returned to the family, and in the 1990s, the two sisters (Margarita and Francisca) ended up working in what has become a neighborhood staple and a testament to the social value of traditional commerce.





# COLMADO SANTO DOMINGO

C. de Santo Domingo, 1

Des de 1886



A les acaballes del segle XIX obrí com a tenda de queviures que assortia les necessitats del barri. Arribada la dècada dels 60 i 70 amb la incursió del turisme i pensant de cada vegada més en un públic visitant, passà a ser la Fruteria Londres. El 1986 agafa el negoci Pedro Amengual de mans del matrimoni anterior que el regentava que es retirà amb motiu de la jubilació i canvia el nom per dir-se Colmado Santo Domingo. El 2019, és el seu fill, Pedro Miguel, qui passa al capdavant del negoci, esdevenint la 2a generació de la família Amengual. El trobem a una zona per a vianants molt a prop de Cort i que sobresurt per l'especialització en la venda de productes típics de Mallorca com embutits, licors, formatges i altres productes.



A finales del siglo XIX abrió como tienda de alimentación que abastecía las necesidades del barrio. Llegada la década de los 60 y 70 con la incursión del turismo y pensando de cada vez más en un público visitante, pasó a ser la Frutería Londres. En 1986 coge el negocio Pedro Amengual de manos del matrimonio anterior que lo regentaba que se retiró con motivo de la jubilación y cambia el nombre para ser Colmado Santo Domingo. En 2019, es su hijo, Pedro Miguel, quien pasa al frente del negocio, siendo la 2ª generación de la familia Amengual. Lo encontramos en una zona para peatones muy cerca de Cort y que sobresale por la especialización en la venta de productos típicos de Mallorca como embutidos, licores, quesos y otros productos.



At the end of the 19th century, this establishment opened as a grocery store catering to the needs of the neighborhood. In the 1960s and 1970s, with the advent of tourism and a growing focus on visitors, it became Frutería Londres. In 1986, Pedro Amengual took over the business from the previous owners who retired upon reaching retirement age and renamed it Colmado Santo Domingo. In 2019, his son, Pedro Miguel, took over the business, marking the second generation of the Amengual family. Located in a pedestrian area very close to Cort, the store stands out for its specialization in selling typical Mallorcan products such as sausages, liqueurs, cheeses, and other local goods.



# ESPECIAS CRESPI

Mercat de l'Olivar, mòduls 116-117

Des de 1945



L'any 1945, els germans Joan i Jordi Crespí obriren la seva tenda al carrer Vallori, dedicats essencialment al pebre bord de tap de cortí. Als anys 50, traslladaren l'establiment al carrer Sindicat i, dues dècades més tard, engegaren la fàbrica del polígon de Son Castelló. Coloma Crespí, actual propietària de 3a generació, i Juan Velasco, conta com, en els darrers anys, el negoci ha donat una gran volta. Si abans importaven els productes, ara en controlen tota la producció, des dels planters fins a la distribució, passant per la mescla d'espècies i l'emballatge i certificant un producte ecològic i de qualitat. Gràcies a tot això, ubicats al Mercat de l'Olivar, son reconeguts a nivell local i internacional. L'objectiu que cerquen és promocionar el producte local i ecològic, per mitjà del control de tot el procés de producció.



En 1945, los hermanos Joan y Jordi Crespí abrieron su tienda en la calle Vallori, dedicados esencialmente al pimentón de tap de cortí. En los años 50, trasladaron el establecimiento a la calle Sindicato y, dos décadas más tarde, pusieron en marcha la fábrica del polígono de Son Castelló. Coloma Crespí, actual propietaria de 3<sup>a</sup> generación, y Juan Velasco, cuenta cómo, en los últimos años, el negocio ha dado un gran giro. Si antes importaban los productos, ahora controlan toda la producción, desde los semilleros hasta la distribución, pasando por la mezcla de especias y el embalaje y certificando un producto ecológico y de calidad. Gracias a ello, ubicados en el Mercado del Olivar, son reconocidos a nivel local e internacional. El objetivo que buscan es promocionar el producto local y ecológico, a través del control de todo el proceso de producción.



In 1945, the brothers Joan and Jordi Crespí opened their store on Vallori Street, primarily dedicated to tap de cortí paprika. In the 1950s, they moved the establishment to Sindicato Street, and two decades later, they launched a factory in the Son Castelló industrial area. Coloma Crespí, the current third-generation owner, and Juan Velasco recount how the business has undergone significant changes in recent years. While they previously imported products, they now oversee the entire production process, from seedbeds to distribution, including the blending of spices and packaging, certifying an organic and high-quality product. Thanks to this, they are recognized both locally and internationally from their location in the Mercado del Olivar. Their goal is to promote local and organic products by controlling the entire production process.





## LA PAJARITA BOMBONERÍA

C. de Sant Nicolau, 2  
Des de 1871



Fou el 1972 quan José Lorenzo, germà major de la 5a generació dels Mulet, resolgué dividir el negoci que regentava, separant dolç i salat. Així sorgí la Bomboneria La Pajarita, que dirigí María Isabel Amer, esposa d'un dels germans; i d'ençà del 2024, la titular és Maria Mas Mestre. Des de 1871, però, La Pajarita ja inundava el carrer Minyones amb una característica flaire de xocolata. Avui dia, des de la seva ubicació actual, continua essent un referent de la venda de dolços artesans, i també de torrons, panellets i mones de pasqua en les diferents èpoques de l'any. El mobiliari, les lluminàries i per suposat els seus productes, han atraïdo a clients tan emblemàtics com l'Arxiduc Lluís Salvador. Al llarg de tots aquests anys, el negoci s'ha caracteritzat pel gust de seleccionar els millors productes.



Fue en 1972 cuando José Lorenzo, hermano mayor de la 5<sup>a</sup> generación de los Mulet, resolvió dividir el negocio que regentaba, separando dulce y salado. Así surgió la Bombonería La Pajarita, que dirigió María Isabel Amer, esposa de uno de los hermanos; y desde 2024, la titular es María Mas Mestre. Desde 1871, sin embargo, La Pajarita ya inundaba la calle Minyones con un característico aroma a chocolate. Hoy en día, desde su ubicación actual, sigue siendo un referente de la venta de dulces artesanos, y también de turrones, panellets y monas de pascua en las diferentes épocas del año. El mobiliario, las luminarias y por supuesto sus productos, han atraído a clientes tan emblemáticos como el Archiduque Luis Salvador. A lo largo de todos estos años, el negocio se ha caracterizado por el gusto de seleccionar los mejores productos.



In 1972, José Lorenzo, the eldest brother of the fifth generation of the Mulet family, decided to divide the business he was managing, separating the sweet and savory sections. This led to the creation of Bombonería La Pajarita, which was managed by María Isabel Amer, the wife of one of the brothers, and since 2024, the owner has been María Mas Mestre. However, since 1871, La Pajarita had already filled Minyones Street with a distinctive aroma of chocolate. Today, from its current location, it continues to be a leading store for artisanal sweets, as well as turron, panellets, and Easter cakes throughout the year. The furniture, lighting, and of course its products have attracted notable customers such as Archduke Luis Salvador. Over the years, the business has been distinguished by its commitment to selecting the finest products.





## LA PAJARITA CHARCUTERÍA

C. de Sant Nicolau, 4

Des de 1872



La xarcuteria La Pajarita és veïna d'una bomboneria amb el mateix nom i sorgeix de la reforma promoguda per José Lorenzo Mulet, 5a generació de propietaris, que dividí el local en dos per diferenciar el producte dolç del salat. Però des de la seva fundació l'any 1872, La Pajarita havia estat un referent de la venda d'ultramarins, havia estat pioner en la venda de plàtans, amb clients com Robert Graves o l'Arxiduc Lluís Salvador. Javier Mulet contava que la vertadera ànima del negoci fou la seva mare, Antònia Sans, qui mantingué el comerç obert malgrat les èpoques de crisi. Com a anècdota, explicava que durant la Guerra Civil omplien les botelles de xampany del mostrador amb aigua, per tal de dissimular les penúries. A partir del 2024 segueix la 6a generació, José Mulet Pujol.



La charcutería La Pajarita es vecina de una confectionery con el mismo nombre y surge de la renovación llevada a cabo por José Lorenzo Mulet, 5<sup>a</sup> generación de propietarios, que dividió el local en dos para separar el producto dulce del salado. Pero desde su fundación en 1872, La Pajarita había sido un referente de la venta de ultramarinos, había sido pionero en la venta de plátanos, con clientes como Robert Graves o el Archiduque Luis Salvador. Javier Mulet contaba que la verdadera alma del negocio fue su madre, Antònia Sans, quien mantuvo el comercio abierto a pesar de las épocas de crisis. Como anécdota, explicaba que durante la Guerra Civil llenaban las botellas de champán del escaparate con agua para disimular las penurias. A partir del 2024 sigue la 6<sup>a</sup> generación, José Mulet Pujol.



The delicatessen La Pajarita is located next to a confectionery of the same name and emerged from the renovation led by José Lorenzo Mulet, the fifth-generation owner, who divided the premises to separate sweet and savory products. However, since its founding in 1872, La Pajarita had been a leading store for groceries and was a pioneer in selling bananas, with notable clients such as Robert Graves and Archduke Luis Salvador. Javier Mulet shared that the true heart of the business was his mother, Antònia Sans, who kept the store open despite periods of crisis. As an anecdote, he mentioned that during the Spanish Civil War, they filled the champagne bottles in the display window with water to hide the hardships. From 2024, the business will be continued by the sixth generation, José Mulet Pujol.





## PESCADOS MARILÉN

Mercat de l'Olivar, mòduls 29 B-C  
Des de la dècada dels 40



Aquest negoci sorgí arran de l'activitat com a pescador de Jaume Amengual (padrí de M. Eleonor) i de la seva esposa, Antònia Taberner, que anava a vendre el peix. Continuà amb Sebastià Taberner, del Coll d'en Rabassa, i Margarita Serapio Reus, de Cala Rajada. Va ser na Margarita qui, amb el temps, assentà el negoci mitjançant l'adquisició de la parada que actualment ocupen al Mercat de l'Olivar. M. Eleonor Amengual Serapio, qui recorda que amb 14 anys ja anava a vendre a la llotja, i el seu fill, José María Martín (4a generació) es mantenen al capdavant d'un negoci que prové de la família de pescadors que venia la pesca als mercats existents en el moment (a la llotja, les Avingudes, la plaça Major i, finalment, el Mercat de l'Olivar).



Este negocio surgió a partir de la actividad como pescador de Jaume Amengual (abuelo de M. Eleonor) y de su esposa, Antonia Taberner, que iba a vender el pescado. Continuó con Sebastià Taberner, del Coll den Rebassa, y Margarita Serapio Reus, de Cala Rajada. Fue Margarita quien, con el tiempo, asentó el negocio mediante la adquisición de la parada que actualmente ocupan en el Mercado del Olivar. María Eleonor Amengual Serapio, quien recuerda que con 14 años ya iba a vender a la lonja, y su hijo José María Martín (4<sup>a</sup> generación) se mantienen al frente de un negocio que proviene de familia de pescadores que vendían la pesca en los mercados existentes en el momento (la lonja, las Avenidas, la plaza Mayor y finalmente en el Mercado del Olivar).



# XARCUTERIA CREUS

Mercat de l'Olivar, mòduls 64-68

Des de 1947



Toni Creus Vidal recorda que el seu padri, Jaume Creus, després de la Guerra Civil, obrí, juntament amb sa mare, una botiga a Santa Maria; anava a les matances a Consell i ho duia a vendre al mercat de les Avingudes. Amb el temps passaria a la plaça Major i al Mercat de l'Olivar, el 1951, amb Pedro Creus Ferrer. Des del començament ja venia productes de xarcuteria i embotits (sobrassades, botifarrons...), preferentment a majoristes i botigues, i avui en dia quasi exclusivament al client final. En temps de matances venien porc fresc; eren moments d'activitat frenètica; es podia dir que no en venien més perquè no en tenies més. Ha vist com el negoci s'ha especialitzat molt, amb una gran varietat d'assortiment i de productes més delicats i específics per a determinats segments.



Toni Creus recuerda que su abuelo, Jaume Creus, después de la Guerra Civil, abrió con su madre una tienda en Santa María e iba a las matanzas en Consell y lo llevaba a vender al mercado de las Avenidas, con el tiempo pasaría a la plaza Mayor y al Mercado del Olivar en 1951, con Pedro Creus Ferrer. Desde el principio ya vendía productos de charcutería y embutidos (sobrasadas, botifarrones...) preferentemente a mayoristas y tiendas y hoy en día casi exclusivamente al cliente final. En tiempos de matanzas vendían cerdo fresco; eran momentos de actividad frenética; se podía decir que no vendían más porque no tenían más. Ha visto como el negocio se ha especializado mucho, con una gran variedad de surtido y de productos más delicados y específicos para determinados segmentos.



Toni Creus recalls that his grandfather, Jaume Creus, opened a shop in Santa María with his mother after the Civil War. They used to attend slaughterings in Consell and sell at the Avenidas market, eventually moving to Plaza Mayor and then to the Mercado del Olivar in 1951, with Pedro Creus Ferrer. From the beginning, they sold charcuterie and cured meats (sobrasadas, botifarrones...), initially primarily to wholesalers and stores, and today almost exclusively to end customers. During slaughtering times, they sold fresh pork; it was a period of frantic activity, and they could be said to have sold only as much as they had. The business has since become highly specialized, offering a wide variety of products, including more delicate and specific items for certain segments.





Categories

# Forn i pastisseria

## Horno y pastelería · Bakery and confectionery

- Ca'n Joan de s'Aigo
- Forn de ca l'amo en Pep
- Forn de ca sa Camena
- Forn de la Concepció
- Forn de la Glòria
- Forn de la Pau
- Forn Fondo
- Forn La Mallorquina
- Forn Sto. Cristo
- Fornet de la Soca (Antic Forn des Teatre)
- Panadería Fiol
- Panadería s'Estació



## CA'N JOAN DE S'AIGO

C. de Sanç, 10

Des de 1700



Ca'n Joan de s'Aigo fou fundada per Joan Thomàs, que en un primer moment servia el gel que premsava a les cases de neu de la Serra de Tramuntana. A l'establiment original, situat al costat de l'església de Santa Eulàlia, es venia gel i aigua fresca, a la qual s'afegiren sucus de fruita per elaborar gelats. A principis del segle XX, el negoci fou traspassat a Antoni Martorell i traslladat a l'actual emplaçament, conservant el cartell pintat a mà de la fàbrica de La Roqueta. L'oferta s'amplià amb la xocolata calenta, les ensaimades, els quartos i altres productes locals d'elaboració artesanal i diària. A dia d'avui, el negoci està regentat per set cosins de la família, que coordinen els tres locals dels carrers de Sanç, Santa Maria del Sepulcre i Porta de Sant Antoni.



Ca'n Joan de s'Aigo fue fundada por Joan Thomàs, que en un primer momento servía el hielo que prensaba en las casas de nieve de la Serra de Tramuntana. En el establecimiento original, situado junto a la iglesia de Santa Eulalia, se vendía hielo y agua fresca, a la que se añadieron zumos de fruta para elaborar helados. A principios del siglo XX, el negocio fue traspasado a Antoni Martorell y trasladado al actual emplazamiento, conservando el cartel pintado a mano de la fábrica de La Roqueta. La oferta se amplió con el chocolate caliente, las ensaimadas, los quartos y otros productos locales de elaboración artesanal y diaria. A día de hoy, el negocio está regentado por siete primos de la familia, que coordinan los tres locales de las calles Sanç, Santa María del Sepulcro y Porta de Sant Antoni.



Ca'n Joan de s'Aigo was founded by Joan Thomàs, who initially provided ice harvested from the snow houses in the Serra de Tramuntana. In the original establishment, located next to the Church of Santa Eulalia, ice and fresh water were sold, and fruit juices were later added to make ice cream. In the early 20th century, the business was transferred to Antoni Martorell and moved to its current location, retaining the hand-painted sign from the La Roqueta factory. The offerings were expanded to include hot chocolate, ensaimadas, quartos, and other locally-made artisanal products. Today, the business is managed by seven cousins from the family, who coordinate the three locations on Sanç, Santa Maria del Sepulcre, and Porta de Sant Antoni.



# FORN DE CA L'AMO EN PEP

C. de Joan Mascaró i Fornés, 182 A  
Des de finals del segle XIX



L'activitat s'ubica a uns antics magatzems que s'encarregaven de donar guarnició al bestiar que amb els carros feien camí a diferents pobles de fora de Palma. El local conserva molts d'elements tradicionals i abasteix el veïnatge. El primer propietari va ser Amador Salom Calafat, de Vilafranca, que a més de crear el forn, va crear diferents habitatges dins l'edifici. Al poc temps, entraria a fer feina al forn el pare d'Arnau Company Florit. Entremig dels 50 i 60, Arnau comença a treballar conjuntament amb el seu pare. Va ser l'únic dels tres germans que va continuar amb l'activitat, representant la segona generació. Avui en dia, segueix de llogater de la neta del primer propietari. Destaca l'assortiment de productes tradicionals i la dedicació amb què Arnau ho elabora tot.



La actividad se ubica en unos antiguos almacenes que se encargaban de dar guarnición al ganado que con los carros hacia el trayecto a diferentes pueblos de fuera de Palma. El local conserva muchos elementos tradicionales y abastece el vecindario. El primer propietario fue Amador Salom Calafat, de Vilafranca, que además de crear el horno, creó diferentes viviendas en el edificio. Al poco tiempo, entraría a trabajar en el obrador el padre de Arnau Company Florit. Entre los 50 y 60, Arnau empezó a trabajar conjuntamente con su padre. Fue el único de los tres hermanos que continuó con la actividad, representando la 2<sup>a</sup> generación. Hoy en día, sigue de arrendador de la nieta del primer propietario. Destaca el surtido de productos tradicionales y la dedicación con la que Arnau lo elabora todo.





## FORN DE CA SA CAMENA

C. d'Anníbal, 22  
Des de 1912



Va ser el 1912 quan la família Amengual Vich, en retornar d'Argentina, inicià l'activitat a l'establiment tal com l'entenem ara, atès que quan s'adquirí el local estava en molt mal estat. Es pensa que anteriorment funcionava com a forn d'ençà del 1843, però no s'ha pogut contrastar documentalment. Com a elements populars es diu que adoptà el nom referint-se al ca me de l'antiga possessió i també es conegeuda l'anècdota dels llonguets brillants arran de la humitat. El 1983 s'incorpora José Jorge Amengual Barroso, qui substitueix son para al capdavant del negoci per motiu de jubilació. A dia d'avui, hi trobem Àngels Amengual, 4a generació familiar. Establiment que proveeix el barri de Santa Catalina, tant residents com visitants, elaborant productes segons receptes tradicionals.



Fue en 1912 cuando la familia Amengual Vich, al regresar de Argentina, inició la actividad en el establecimiento tal como la entendemos ahora, debido a que cuando se adquirió el local estaba en muy mal estado. Se piensa que anteriormente funcionaba como horno des de 1843, pero no se ha podido contrastar documentalmente. Como elementos populares se dice que adoptó el nombre refiriéndose al perro ovejero de la antigua posesión y también es conocida la anécdota de los llonguets brillantes a causa de la humedad. En 1983 se incorpora José Jorge Amengual Barroso, quien sustituye a su padre al frente del negocio por motivo de jubilación. Hoy en día, encontramos Àngels Amengual, 4<sup>a</sup> generación familiar. Establecimiento que provee el barrio de Santa Catalina, tanto a residentes como a visitantes, elaborando productos según recetas tradicionales.



It was in 1912 when the Amengual Vich family, upon returning from Argentina, started the business in the establishment as we know it today, since when the premises were acquired, they were in very poor condition. It is believed that it previously functioned as a bakery since 1843, but this has not been documented. As a local tale, it is said that the name was inspired by the shepherd dog of the old estate, and there is also the story of the shiny "llonguets" due to the humidity. In 1983, José Jorge Amengual Barroso took over, replacing his father as head of the business due to his retirement. Today, we find Àngels Amengual, the fourth generation of the family. This establishment serves the Santa Catalina neighborhood, catering to both residents and visitors, by preparing products according to traditional recipes.



# FORN DE LA CONCEPCIÓ

C. de la Concepció, 16

Des de 1902



Als 16 anys, Joan Isern començà a aprendre l'ofici al forn Juan Roca. En acabar el servei militar, que suposà una pausa en el seu aprenentatge, tornà a Palma per comprar el negoci, al qual canvià el nom pel del carrer on se situava. Juntament amb la seva dona, Maria Sureda, incorporaren a l'oferta de pa la pastisseria i altres productes tradicionals (especialment la coca de patata al forn de llenya) i obriren un segon local a la plaça Barcelona. La família Isern provenia del poble de Santa Eugènia i de Pina. Avui resta en mans de la mateixa família, concretament dels germans Joana Maria i Joan Isern Sureda els quals han agafat el relleu dels seus pares, i cada dia, sense falta, fan el primer cafè a la cafeteria del forn.



A los 16 años, Joan Isern comenzó a aprender el oficio en horno Juan Roca. Acabado el servicio militar, que supuso una pausa en su aprendizaje, volvió a Palma para comprar el negocio, al que cambió el nombre por el de la calle donde se situaba. Junto a su mujer, María Sureda, incorporaron a la oferta de pan la pastelería y otros productos tradicionales (especialmente la coca de patata en horno de leña) y abrieron un segundo local en la plaza Barcelona. La familia Isern provenía del pueblo de Santa Eugènia y de Pina. Hoy en día está en manos de la misma familia, concretamente de los hermanos Joana María y Joan Isern Sureda quienes han tomado el relevo a sus padres, y cada día, sin falta, hacen el primer café en la cafetería del horno.



At 16 years old, Joan Isern began learning the trade at the Juan Roca bakery. After completing his military service, which interrupted his apprenticeship, he returned to Palma to purchase the business and renamed it after the street where it was located. Alongside his wife, María Sureda, he expanded the bakery's offerings to include pastries and other traditional products, especially the coca de patata baked in a wood-fired oven, and opened a second location in Plaza Barcelona. The Isern family came from the towns of Santa Eugènia and Pina. Today, the business remains in the same family, specifically run by siblings Joana María and Joan Isern Sureda, who have taken over from their parents. Each day, without fail, they start their day by making the first coffee at the bakery's café.



# FORN DE LA GLÒRIA

C. del Forn de la Glòria, 7

Des de 1717



Malgrat que la primera documentació del forn data de 1717, Francisca Camps, actual propietària, assegura que al Llibre del Repartiment de Jaume I ja es parlava d'aquest comerç. L'edifici on es troba actualment, però, no va ser construït fins a 1870. A principis del segle XX, s'hi introduïren els elements modernistes que, encara ara, trobem en el seu interior. El 1977, Francisca Sastre i Sebastià Camps adquiriren el forn, començant la saga familiar que avui segueixen els seus dos fills. En el forn de llenya morú i original, couen tota classe d'elaboracions tradicionals. L'ensaimada, mereixedora del segell "Ensaïmada de Mallorca", és un dels seus productes estrella, juntament amb diferents classes de pa –d'espelta, de sègol, integral...– i altres delícies que els mantenen com a lloc de provisió diària dels veïns de la zona.



Aunque la primera documentación del horno data de 1717, Francisca Camps, actual propietaria, asegura que en el Llibre del Repartiment de Jaume I ya se hablaba de este comercio. Sin embargo, el edificio donde se encuentra actualmente no fue construido hasta 1870. A principios del s.XX, se introdujeron los elementos modernistas que, aún en la actualidad, encontramos en su interior. En 1977, Francisca Sastre y Sebastià Camps adquirieron el horno, comenzando la saga familiar que hoy siguen sus dos hijos. En el horno de leña moruno y original, cuecen toda clase de elaboraciones tradicionales. La ensaimada, merecedora del sello "Ensaïmada de Mallorca", es uno de sus productos estrella, junto a diferentes clases de pan –de espelta, de centeno, integral...– y otras delicias que los mantienen como lugar de provisión diaria de los vecinos de la zona.



Although the earliest documentation of the bakery dates back to 1717, Francisca Camps, the current owner, asserts that this business was already mentioned in the Llibre del Repartiment de Jaume I. However, the building where it is currently located was not constructed until 1870. At the beginning of the 20th century, modernist elements were introduced, which are still found inside today. In 1977, Francisca Sastre and Sebastià Camps acquired the bakery, beginning the family saga that is now continued by their two children. In the original Moorish wood-fired oven, they bake all kinds of traditional goods. The ensaimada, awarded the "Ensaïmada de Mallorca" seal, is one of their star products, along with various types of bread—spelt, rye, whole grain—and other delights that make them a daily source of provisions for local residents.



# FORN DE LA PAU

C. de la Pau, 12

Des de 1729



Tot just entrar al forn, criden l'atenció uns llonguets de color negre. Tomeu Cirer, 3a generació a càrrec del negoci, explica que són de tinta de calamar. Aquest és un exemple de com el forn de la Pau s'ha anat adaptant als nous temps, des de 1729, any de la seva fundació, fins a dia d'avui, quan en Tomeu, la seva germana Joana i els seus pares Francisco i Maria combinen noves elaboracions amb les receptes de tota la vida. Les prestatgeries del forn exposen pans de xeixa, d'espeleta, de sègol, ecològics... De magdalenes, de panades dolces i de productes tan originals com les ensaimades allargades que inventà Joana Vallori, primera propietària de la família Cirer. Coure a un forn de llenya, dóna als productes un toc especial.



Upon entering the bakery, the black llonguets immediately catch the eye. Tomeu Cirer, the third generation running the business, explains that these are made with squid ink. This is an example of how Forn de la Pau has adapted to modern times, from its founding in 1729 to today, when Tomeu, his sister Joana, and their parents Francisco and Maria combine new creations with traditional recipes. The bakery's shelves display various breads such as xeixa, spelt, rye, and organic, as well as muffins, sweet empanadas, and unique products like the elongated ensaimadas invented by Joana Vallori, the first owner of the Cirer family. Baking in a wood-fired oven gives the products a special touch.



# FORN FONDO

C. de la Unió, 15

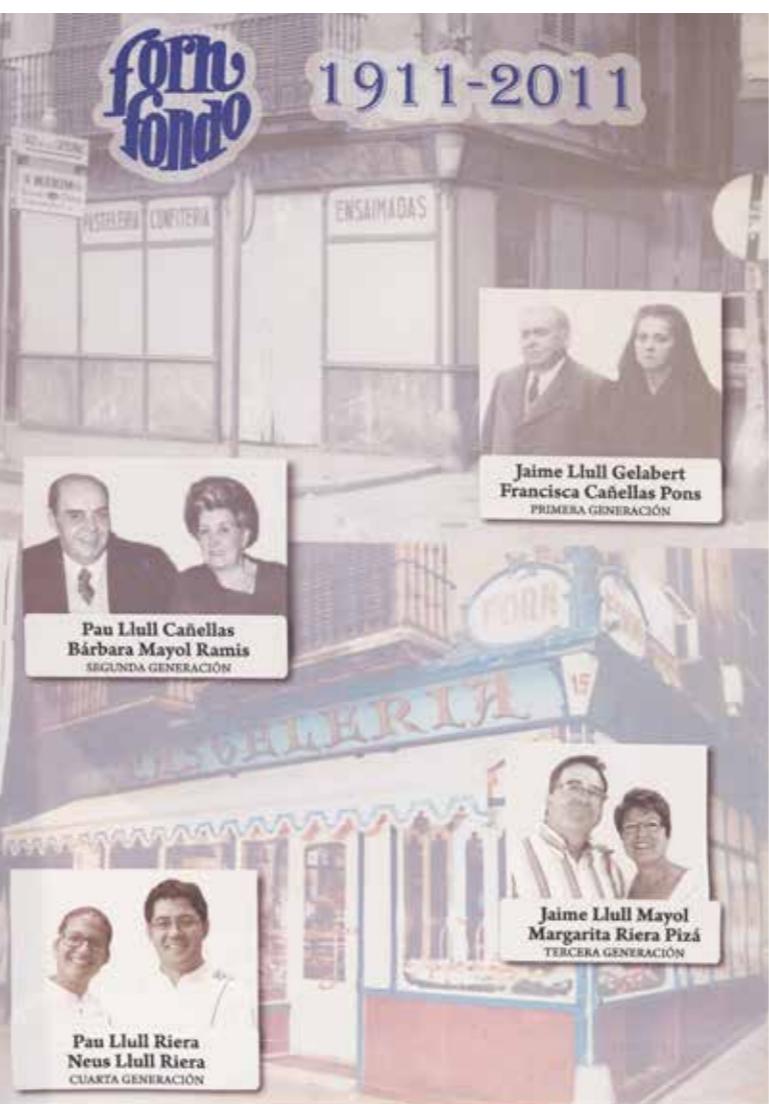
Des de 1911



El llibre La Ciudad de Mallorca, de Diego Zaforteza, constata una referència de 1740 de l'enterrament d'un sabater que vivia prop del Forn Fondo, fet que implica que la seva existència en aquell any, si no abans. Quan Jaume Llull i Francisca Cañellas compraren el forn al 1911, decidiren reformar-lo amb les tendències modernistes característiques de l'època. D'aquella remodelació conservem la façana, el rètol il·lustrat amb pa d'or i el fanal de la cantonada. Actualment, Pau i Neus Llull mantenen les receptes tradicionals dels seus rebesavis, com les duqueses de pollastre. Al pa i a les ensaimades, únics productes del primer forn, i als quartos embatumats, que arribaren als anys 40 amb la incorporació de les geleres, hi han incorporat bombons, pastissos i torrons, aquests darrers amb quinze varietats diferents de xocolata.



El libro La ciudad de Mallorca, de Diego Zaforteza, constata una referencia de 1740 del entierro de un zapatero que vivía cerca del Forn Fondo, hecho que implica que su existencia en aquel año, si no antes. Cuando Jaume Llull y Francisca Cañellas compraron el horno, decidieron reformarlo con las tendencias modernistas características de la época. De aquella remodelación se conservan la fachada, el rótulo ilustrado con pan de oro y la lámpara de la esquina. Actualmente, Pau y Neus Llull mantienen las recetas tradicionales de sus tatarabuelos, como las duquesas de pollo. Al pan y las ensaimadas, únicos productos del primer horno, y a los quartos embatumats, que llegaron en los años 40 con la incorporación de las neveras, han incorporado bombones, pasteles y turrones, éstos últimos con quince variedades diferentes de chocolate.



# FORN LA MALLORQUINA

Av. del Gran i General Consell, 12

Des de 1914



La Mallorquina s'ubica als baixos de l'icònic edifici Villa Juana, a la cantonada entre les avingudes i el carrer del 31 de Desembre; un dels primers construïts després de l'enderrocament de les murades. Des del seu origen, l'establiment s'ha caracteritzat per ser un negoci familiar, que apostava per la qualitat, la tradició, un immillorable tracte al client i l'experiència del seu personal. A Antònia Vila, primera propietària de l'establiment a l'any 1918 i titular del desaparegut forn de La Virreina, la seguí la seva filla Catalina, el seu net Joan i les seves besnetes Vanessa i Lara, actuals hereves. Avui, el producte estrella de la botiga són les ensaimades, acompanyades d'altres elaboracions tradicionals i de més de trenta varietats de pastissos que es despatxen als dos locals amb què compta la marca.



La Mallorquina se ubica en los bajos del icónico edificio Villa Juana, haciendo esquina entre las avenidas y la calle 31 de Desembre; uno de los primeros construidos tras el derribo de las murallas. Desde su origen, el establecimiento se ha caracterizado por ser un negocio familiar, que apuesta por la calidad, la tradición, un inmejorable trato al cliente y la experiencia de su personal. A Antonia Vila, primera propietaria del establecimiento en el año 1918 y titular del desaparecido horno de La Virreina, la siguió su hija Catalina, su nieto Joan y sus bisnietas Vanessa y Lara, actuales herederas. Hoy, el producto estrella de la tienda son las ensaimadas, acompañadas de otras elaboraciones tradicionales y de más de treinta variedades de pasteles que se despachan en los dos locales de la marca.



La Mallorquina is located on the ground floor of the Villa Juana building, at the corner of the avenues and 31 de Desembre Street; one of the first buildings constructed after the demolition of the city walls. Since its inception, the establishment has been known for being a family business that values quality, tradition, exceptional customer service, and the experience of its staff. Antonia Vila, the first owner of the establishment in 1918 and former owner of the now-defunct La Virreina bakery, was succeeded by her daughter Catalina, her grandson Joan, and her great-granddaughters Vanessa and Lara, who are the current heirs. Today, the store's star product is the ensaimada, complemented by other traditional items and more than thirty varieties of pastries that are distributed among the two locations of the brand.





## FORN DEL SANTO CRISTO

C. dels Paraires, 2  
Des de 1910



Compta la llegenda que, temps enrere, es cremà una fornada al carrer de Peraires. El forner, enfadat, llençà un crucifix a l'aire i blasfemà: "Santo Cristo!". Des d'aquell moment, l'establiment quedà batiat i va ser regentat per les germanes Coll durant més de mig segle. Els seus productes el feren mereixedor del premi de la Càmera de Comerç i de la Medalla d'Or de Barcelona. Als anys 60, la botiga fou traspassada als germans Àngel i Pedro Calleja, que donaren impuls al negoci amb la venda d'ensaimades a hotels. Després, el 2010, el negoci passà a mans de Maria Mas qui manté els productes tradicionals: coques de patata, cremadillos, panades dolces... En els darrers anys el negoci adquireix una altra dimensió amb la venda de productes en línia.



Cuenta la leyenda que, tiempo atrás, se quemó una hornada en la calle Peraires. El panadero, enfadado, lanzó un crucifijo al aire y blasfemó: "¡Santo Cristo!". Desde aquel momento, el establecimiento quedó bautizado y fue regentado por las hermanas Coll durante más de medio siglo. Sus productos le hicieron merecedor del premio de la Cámara de Comercio y de la Medalla de Oro de Barcelona. En los años 60, la tienda fue traspasada a los hermanos Àngel y Pedro Calleja, que impulsaron el negocio con la venta de ensaimadas en hoteles. Después, en 2010, el negocio pasó a manos de María Mas quien mantiene los productos tradicionales: cocas de patata, cremadillos, empanadas dulces... En los últimos años el negocio ha adquirido otra dimensión con la venta de productos en línea.



Legend has it that, long ago, a batch of bread was burned on Peraires Street. The baker, frustrated, threw a crucifix into the air and exclaimed, "Holy Christ!" From that moment on, the establishment was named and was run by the Coll sisters for over fifty years. Their products earned the shop awards from the Chamber of Commerce and the Gold Medal of Barcelona. In the 1960s, the store was taken over by brothers Àngel and Pedro Calleja, who boosted the business by selling ensaimadas to hotels. Later, in 2010, the business was handed over to María Mas, who continues to offer traditional products such as cocas de patata, cremadillos, and sweet empanadas. In recent years, the business has gained new dimensions with the sale of products online.





## FORNET DE LA SOCA

(Antic forn des Teatre) Pl. de Weyler, 9

Des de 1916



Ubicat a un edifici del segle XIX, caracteritzat per la seva façana modernista, protegida pel seu valor artístic, influència del modernisme i que ha recuperat l'activitat de forn que es duia terme des de 1916. Tomeu Arbona i Maria José Orero han recuperat receptes de rebosteria tradicional mallorquina, per a la seva posterior elaboració i venda. El 1916, tenim notícia que el primer titular, Jaume Alemany, reforma la façana del local. El 2010, Tomeu i Maria José obrin el seu primer establiment (Fornet de la Soca) al carrer de Sant Jaume i el 2014 el traslladen al Forn de sa Llotgeta. Per març de 2017, tanca el Forn des Teatre. El 2018, Tomeu i Maria José obrin l'antic forn per donar continuïtat a l'activitat i amb un caire innovador.



Ubicado en un edificio del siglo XIX, caracterizado por su fachada modernista, protegida por su valor artístico, influencia del modernismo y que ha recuperado la actividad como horno que se llevaba a cabo desde 1916. Tomeu Arbona y María José Orero han recuperado recetas de repostería tradicional mallorquina, para su posterior elaboración y venta. En 1916, tenemos noticia que el primer titular, Jaume Alemany, reforma la fachada del local. En 2010, Tomeu y María José abren su primer establecimiento (Fornet de la Soca) en la calle Sant Jaume y en 2014 lo trasladan al Forn de sa Llotgeta. En marzo de 2017, cierra el Forn des Teatre. En 2018, Tomeu y María José abren el antiguo horno para dar continuidad a la actividad y con un matiz innovador.



# PANADERÍA FIOL

C. de la Carnisseria, 6

Des de 1652



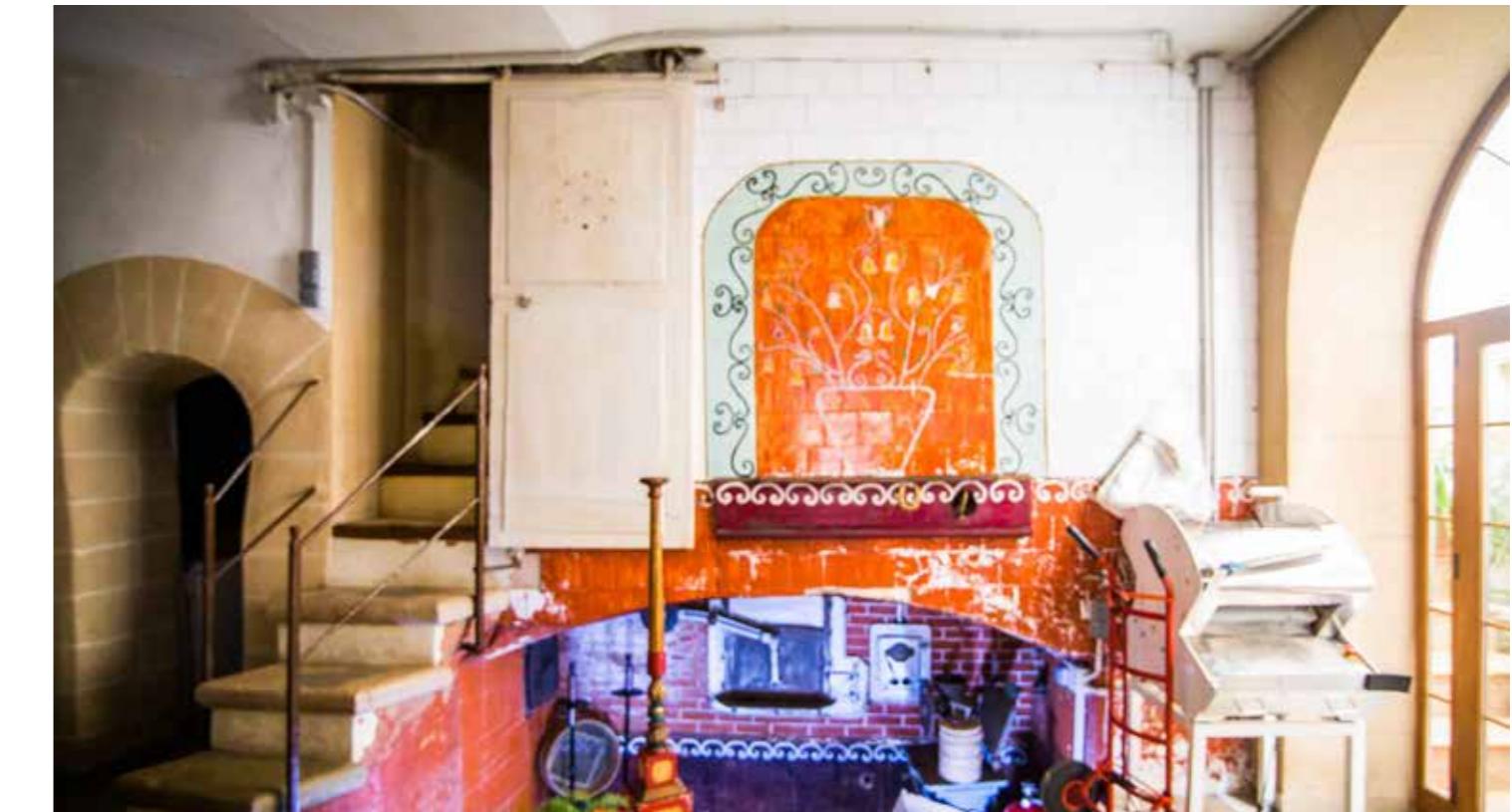
Quan Christian Aparicio era petit, hi havia més de quinze comerços al carrer de la Carnisseria. Sabateries, joieries i altres negocis, inclosa la primera xocolateria Ca'n Joan de s'Aigo, compartien via amb un dels forns més antics de Palma, que començà la seva activitat baix el nom de Forn d'en Garí o Forn d'en Gori. En aquell temps, dues senyores de nom Gertrudis i Maria elaboraven, segons es conta, el millor pa moreno de la ciutat. Encara que el forn de llenya continua presidint el local, son pare d'en Christian fou el darrer que hi cuinà pa. Avui, el producte ve d'altres forns de Mallorca, tot respectant algunes de les receptes originals com la coca de crema, una de les especialitats de la casa.



Cuando Christian Aparicio era pequeño, había más de quince comercios en la calle Carnisseria. Zapaterías, joyerías y otros negocios, incluida la primera chocolatería Ca'n Joan de s'Aigo, compartían vía con uno de los hornos más antiguos de Palma, que comenzó su actividad bajo el nombre de Forn d'en Garí o Forn d'en Gori. En aquellos tiempos, dos señoras de nombre Gertrudis y María elaboraban, según se cuenta, el mejor pan moreno de la ciudad. Aunque el horno de leña continúa presidiendo el local, el padre de Christian fue el último que cocinó pan en él. Actualmente, el producto viene de otros hornos de Mallorca, respetando algunas de las recetas originales como la coca de crema, una de las especialidades de la casa.



When Christian Aparicio was a child, there were more than fifteen businesses on Carnisseria Street. Shoe stores, jewelry shops, and other businesses, including the first Ca'n Joan de s'Aigo chocolaterie, shared the street with one of the oldest bakeries in Palma, which began its operations under the name Forn d'en Garí or Forn d'en Gori. In those days, two women named Gertrudis and María were said to bake the best brown bread in the city. Although the wood-fired oven still stands at the heart of the establishment, Christian's father was the last one to bake bread in it. Today, the bread is sourced from other bakeries in Mallorca, while still respecting some of the original recipes, such as the cream coca, one of the house specialties.





## PANADERÍA S'ESTACIÓ

C. del Sindicat, 66  
Des de 1870



El local està situat a un punt neuràlgic de la ciutat, que antigament pertanyia a una antiga i prestigiosa pastisseria anomenada “Antiga Casa Pujadas” originaris d’Andratx i que fou objecte d’una reforma que va suposar recuperar estructuralment l’edifici, i varen desaparèixer els apuntalaments de la façana. L’establiment actual recull el relleu de l’antic forn que s’hi ubicava. Destaca tant per la seva producció i venda de rebosteria i productes típics de Mallorca com per la seva decoració i el trespol de vidre que permet veure l’elaboració del pa i d’altres productes. Per als veïns de la zona és el lloc habitual de provisió diària de pans, panets, galetes i altres dolços, mantenint des de la seva obertura una tasca de comerç de proximitat bàsic.



El local está situado en un punto neurálgico de la ciudad, que antiguamente pertenecía a una antigua y prestigiosa pastelería llamada “Antiga Casa Pujadas” originarios de Andratx y que fue objeto de una reforma que supuso recuperar estructuralmente el edificio, y desaparecieron los apuntalamientos de la fachada. El establecimiento actual recoge el relevo del antiguo horno que se ubicaba. Destaca tanto por su producción y venta de repostería y productos típicos de Mallorca como por su decoración y el pavimento de vidrio que permite ver la elaboración del pan y de otros productos. Para los vecinos de la zona es el lugar habitual de provisión diaria de panes, panecillos, galletas y otros dulces, manteniendo desde su apertura una tarea de comercio de proximidad básico.





Categoría

# Joiería

Joyería · Jewelry

---

Alejandro Forteza  
Joyas Forteza  
Joyería Bitla  
Joyería Miró  
Joyería Piña Grau  
Miró Jewelry  
Rellotgeria Catalana

# ALEJANDRO FORTEZA

Pas d'en Quint, 4  
Des de 1918



Aquí dia, són molt pocs els tallers que es dediquen a la reparació de joieria tradicional mallorquina. Alejandro Forteza, actualment a càrrec de Francisco Bonet i el seu fill, del mateix nom, compta amb un d'aquests establiments especialitzats, des d'on desenvolupen el seu ofici de manera artesana i donen servei als clients "de tota la vida". A les vitrines de la botiga, iluminades amb llum blava, s'exposen diferents estils de peces artesanes, totes fabricades amb la cura dels experts joiers que hi treballen. Situat ben a prop de les escales de la Costa d'en Brossa, al carrer que duu el nom d'una de les grans famílies de la noblesa mallorquina, aquesta joieria és vestigi d'un dels oficis artesans que romanen a la ciutat.



Hoy en día, son muy pocos los talleres que se dedican a la reparación de joyería tradicional mallorquina. Alejandro Forteza, actualmente a cargo de Francisco Bonet y su hijo, del mismo nombre, cuenta con uno de estos establecimientos especializados, desde donde desarrollan su oficio de manera artesana y dan servicio a los clientes "de toda la vida". En las vitrinas de la tienda, iluminadas con luz azul, se exponen diferentes estilos de piezas artesanas, todas fabricadas con el cuidado de los expertos joyeros que las trabajan. Situado muy cerca de las escaleras de la costa d'en Brossa, en la calle que lleva el nombre de una de las grandes familias de la nobleza mallorquina, esta joyería es vestigio de uno de los oficios artesanos que permanecen en la ciudad.



# JOYAS FORTEZA

C. de Colom, 2

Des de 1885



Poc després de deixar el taller on treballava i obrir el seu propi establiment, Luís Forteza connectà amb la societat burguesa de Palma, fidelitzant una important clientela que l'ajudaria a impulsar el negoci. En aquell temps, Joyas Forteza comptava amb tenda i taller i oferia un producte nou, amb estils importats d'Europa. Lluís Forteza, net del fundador, continua treballant amb joieria tradicional de Mallorca, externalitzant la feina de taller i afegint noves tendències. S'enorgulleix d'haver superat tots els períodes de crisi (la Guerra Civil, les dues Guerres Mundials, la crisi del 29 i la de fa una dècada) i segueix lluitant amb il·lusió, gràcies a la confiança i fidelitat dels compradors. Afirma que el seu repadri obrí la joieria amb caràcter aventurer, el mateix que manté.



Poco después de dejar el taller donde trabajaba y abrir su propio establecimiento, Luís Forteza conectó con la sociedad burguesa de Palma, fidelizando una importante clientela que le ayudaría a impulsar el negocio. En aquel tiempo, Joyas Forteza contaba con tienda y taller y ofrecía un producto nuevo, con estilos importados de Europa. Lluís Forteza, bisnieto del fundador, continúa trabajando con joyería tradicional de Mallorca, externalizando el trabajo de taller y añadiendo nuevas tendencias. Se enorgullece de haber superado todos los períodos de crisis (la Guerra Civil, las dos Guerras Mundiales, la crisis del 29 y la de hace una década) y sigue luchando con ilusión, gracias a la confianza y fidelidad de los compradores. Afirma que su bisabuelo abrió la joyería con carácter aventurero, el mismo que mantiene.



Shortly after leaving the workshop where he worked and opening his own establishment, Luís Forteza connected with Palma's bourgeois society, gaining a significant clientele that helped drive the business forward. At that time, Joyas Forteza had both a shop and a workshop and offered new products with styles imported from Europe. Lluís Forteza, the great-grandson of the founder, continues to work with traditional Mallorcan jewelry, outsourcing workshop tasks and incorporating new trends. He takes pride in having weathered all periods of crisis (the Civil War, the two World Wars, the 1929 crash, and the recent one a decade ago) and continues to work with enthusiasm, thanks to the trust and loyalty of his customers. He states that his great-grandfather started the jewelry business with an adventurous spirit, a trait he still maintains.





## JOYERÍA BITLA

C. de Jaume II, 8  
Des de 1923



Es dedica a la creació i venda de joieria i de rellotges. La singularitat radica en el manteniment de l'activitat del taller, desenvolupant una activitat artesanal de gran valor. El 1923, Antonio Miró inicia l'activitat, al carrer de Jaume II. El 1961, té lloc una reforma a l'edifici que es du a terme per tal de modernitzar-ne les instal·lacions. El 2017, es produeix una segona reforma de l'edifici arran d'un incendi que es va produir a l'establiment. Afortunadament varen poder conservar en bona part tot el mobiliari destinat al taller i també les eines que empren per dur a terme la creació de les peces. Actualment, el regenta Fernando Miró –3a generació– després que el seu pare, Jaume Miró, continués amb el negoci que va desenvolupar el seu pàdrí.



Se dedica a la creación y venta de joyería y de relojes. La singularidad radica en el mantenimiento de la actividad del taller, desarrollando una actividad artesanal de gran valor. En 1923, Antonio Miró inició la actividad, en la calle Jaume II. En 1961, tiene lugar una reforma en el edificio con el objetivo de modernizar sus instalaciones. En 2017, se produce una segunda reforma del edificio a raíz de un incendio que se produjo en el establecimiento. Afortunadamente se pudieron conservar en buena parte todo el material destinado al taller y también las herramientas que se utilizan para llevar a cabo la creación de las piezas. Actualmente, lo regenta Fernando Miró –3a generación– después que su padre, Jaume Miró, continuase con el negocio que desarrolló su abuelo.



The business is dedicated to the creation and sale of jewelry and watches. Its uniqueness lies in maintaining the workshop's activity, developing highly valued artisanal work. In 1923, Antonio Miró started the business on Jaume II Street. In 1961, the building underwent a renovation to modernize its facilities. In 2017, a second renovation took place following a fire at the establishment. Fortunately, much of the workshop material and tools used for creating the pieces were preserved. Currently, the business is run by Fernando Miró –the third generation– after his father, Jaume Miró, continued the business started by his grandfather.





## JOYERÍA MIRÓ

C. de Sant Miquel, 53  
Des de 1932



Pedro Miró fundà el seu primer negoci l'any 1932, després d'haver après l'ofici de rellotger a Barcelona. Tot i que abans es dedicava a la música, trobà a la joieria un estil de vida, i tot d'una augmentà la gamma de productes i serveis que oferia la botiga. Actualment, el comerç està regentat pel fill de Miró, també Pedro, i per les seves netes, Estefanía y Patricia. S'especialitzen en la reparació de rellotges, les aliances i els diamants i procuren diferenciar-se del principal competidor, internet, mitjançant un tracte personalitzat i de qualitat. De cara al futur, donen una gran importància a les exposicions i s'anuncien en diversos portals de serveis per a noces. Ofereixen allò que no poden oferir altres formats comercials, com la reparació a domicili de rellotges de carilló.



Pedro Miró fundó su primer negocio en 1932, después de haber aprendido el oficio de relojero en Barcelona. Aunque antes se dedicaba a la música, encontró en la joyería un estilo de vida, y enseguida aumentó la gama de productos y servicios que ofrecía la tienda. Actualmente, el comercio está regentado por el hijo de Miró, también Pedro, y por sus nietas, Estefanía y Patricia. Se especializan en la reparación de relojes, las alianzas y los diamantes y procuran diferenciarse del principal competidor, internet, mediante un trato personalizado y de calidad. De cara al futuro, dan una gran importancia a las exposiciones y se anuncian en varios portales de servicios para bodas. Ofrecen aquello que no pueden ofrecer otros formatos comerciales, como la reparación a domicilio de relojes de carillón.





# JOYERÍA PIÑA GRAU

C. de Sant Bartomeu, 5

Des de 1952



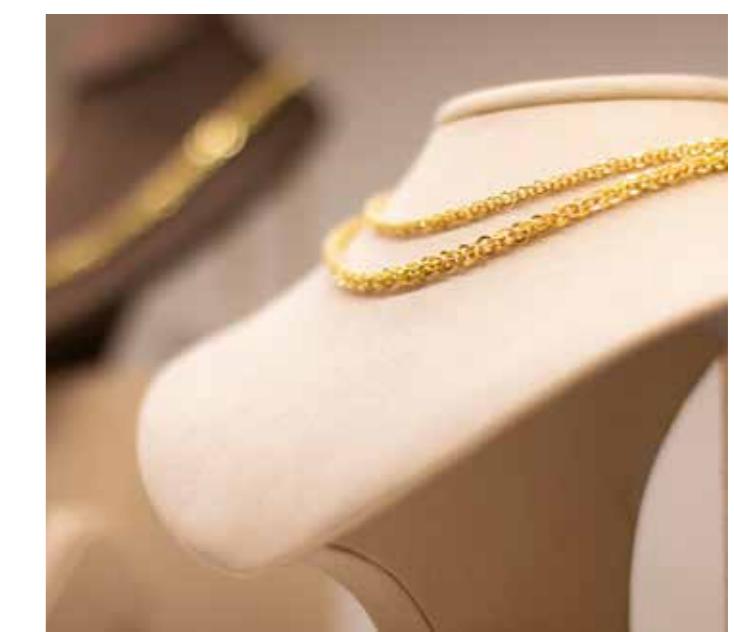
Josep Grau començà la seva trajectòria joiera reparant cadenetes d'or. L'any 1952, s'associà amb Josep Piña i tots dos obriren el primer local al carrer Tagamanent, des d'on més tard es traslladarien al carrer Sant Bartomeu. Fran Mayans, nora de Grau, és ara l'encarregada de la joieria. Com a valors del negoci, destaca l'honestetat, la professionalitat i la motivació de personal, responsables de la fidelitat que demostra, dia a dia, la seva clientela. Assegura que les èpoques de crisi els han empès a reinventar-se, cosa que a dia d'avui fa que continuïn amb la producció artesanal de joieria i orfebreria. Actualment tenen local comercial al carrer Colom, i la part de taller al local del carrer Sant Bartomeu. Dirigeix la 3a generació que formen Toni Grau i Carolina Fuster



Josep Grau comenzó su trayectoria joyera reparando cadenillas de oro. En 1952, se asoció con Josep Piña y ambos abrieron el primer local en la calle Tagamanent, desde donde más tarde se trasladarían a la calle Sant Bartomeu. Fran Mayans, nuera de Grau, es ahora la encargada de la joyería. Como valores del negocio, destaca la honestidad, la profesionalidad y la motivación del personal, responsables de la fidelidad que demuestra, día a día, su clientela. Asegura que las épocas de crisis los han empujado a reinventarse, lo que a día de hoy hace que continúen con la producción artesanal de joyería y orfebrería. Actualmente tienen local comercial en la calle Colom, y la parte de taller en el local de la calle Sant Bartomeu. Dirige la 3<sup>a</sup> generación que forman Toni Grau i Carolina Fuster.



Josep Grau began his jewelry career by repairing gold chains. In 1952, he partnered with Josep Piña, and together they opened their first shop on Tagamanent Street, later moving to Sant Bartomeu Street. Fran Mayans, Grau's daughter-in-law, is now in charge of the jewelry business. The business values honesty, professionalism, and the motivation of its staff, which are key to the daily loyalty of their clients. Fran notes that times of crisis have pushed them to reinvent themselves, allowing them to continue with the artisanal production of jewelry and silversmithing. They currently operate a retail location on Colom Street and a workshop on Sant Bartomeu Street. The third generation of the family, Toni Grau and Carolina Fuster, now leads the business.





## MIRÓ JEWELRY

C. del Sindicat, 3  
Des de 1932



La 3a generació, Susana Miró, regeix aquest negoci, fundat el 1975, que comparteix rels familiars amb altres establiments emblemàtics de la ciutat, atès que els germans Joan i Pedro Miró, que fundaren el primer negoci el 1932, donaren lloc a les respectives branques familiars. Al carrer del Sindicat es desenvolupa l'activitat de venda de joieria, rellotgeria i bijuteria, i també s'ofereix un servei de taller especialitzat. Amb anterioritat, tingueren negoci obert a l'avinguda de Jaume III i al mateix carrer del Sindicat. Succeí en el negoci en Fernando, son pare, i amb el temps s'ha anat ajustant a les diferents necessitats actuals, tant pel que fa al mateix local –adaptat i modernitzat el 2017– com a les línies de venda i els serveis que ofereix.



La 3<sup>a</sup> generación, Susana Miró, regenta este negocio fundado en 1975, que comparte raíces familiares con otros establecimientos emblemáticos de la ciudad, debido a que los hermanos Juan y Pedro Miró, que fundaron el primer negocio en 1932, dieron lugar a las respectivas ramas familiares. En la calle Sindicat se desarrolla la actividad de venta de joyería, relojería y bisutería, y también se ofrece un servicio de taller especializado. Con anterioridad, tuvieron negocio abierto en la avenida de Jaume III y en la misma calle Sindicat. Sucedió en el negocio a Fernando, su padre, y con el tiempo se ha ido ajustando a las diferentes necesidades actuales, tanto en lo que se refiere al mismo local – adaptado y modernizado en 2017 – como por las líneas de venta y servicios que ofrece.



The third generation, Susana Miró, currently manages this business founded in 1975, which shares familial roots with other emblematic establishments in the city. The brothers Juan and Pedro Miró, who founded the first business in 1932, led to the establishment of their respective family branches. Located on Calle Sindicat, the business specializes in jewelry, watchmaking, and costume jewelry, and also offers a specialized workshop service. Previously, they operated businesses on Avenida Jaume III and on the same Calle Sindicat. Susana succeeded her father Fernando in the business, and over time, it has adapted to current needs, including updates to the premises—renovated and modernized in 2017—as well as adjustments to the product lines and services offered.



# RELLOTGERIA CATALANA

C. de la Corderia, 26

Des de 1951



José Serra obrí la seva primera tenda a Berga, municipi de Barcelona on residia. El seu viatge de noces a Mallorca va fer que s'enamorés de l'illa i que prometés que, quan tingués el primer fill, s'hi traslladaria amb la família. L'any 1951, el rellotger català complí la seva promesa. S'installà a Palma amb la dona i en Joan, d'un any d'edat, i fundà la Rellotgeria Catalana, al carrer de la Corderia. Fins a dia d'avui, el negoci s'ha especialitzat en rellotges de maquinària antiga, de butxaca o de paret. En un petit taller, situat a un racó de la botiga, Joan Serra continua exercint un ofici en perill d'extinció. Explica que el seu pare fou qui l'ensenyà l'ofici de rellotger; que és una passió que ha passat de generació en generació.



José Serra abrió su primera tienda en Berga, municipio de Barcelona donde residía. Su viaje de bodas a Mallorca hizo que se enamorara de la isla y que prometiera que, al nacer su primer hijo, se trasladaría allí con su familia. En 1951, el relojero catalán cumplió su promesa. Se instaló en Palma con su mujer y con Joan, de un año de edad, y fundó la Rellotgeria Catalana en la calle de la Cordería. Hasta el día de hoy, el negocio se ha especializado en relojes de maquinaria antigua, de bolsillo o de pared. En un pequeño taller, situado en un rincón de la tienda, Joan Serra continúa ejerciendo un oficio en peligro de extinción. Explica que fue su padre quien le enseñó el oficio de relojero; que es una pasión que ha pasado de generación en generación.



José Serra opened his first store in Berga, a town in the province of Barcelona where he lived. During his honeymoon in Mallorca, he fell in love with the island and promised that when his first child was born, he would move there with his family. In 1951, the Catalan watchmaker kept his promise. He moved to Palma with his wife and one-year-old son, Joan, and founded Rellotgeria Catalana on Calle de la Cordería. To this day, the business has specialized in antique mechanical watches, pocket watches, and wall clocks. In a small workshop located in a corner of the store, Joan Serra continues to practice a trade that is at risk of disappearing. He explains that it was his father who taught him the craft of watchmaking—a passion that has been passed down from generation to generation.





Categoría

# Llar, mobiliari i decoració

Hogar, mobiliario y decoración · Home, furniture and decoration

Bordados Valdemossa  
Colchonería Verd  
Cristalería Artísticas Fiol  
Cristalería MAC  
Cuchillería Amengual  
Cuchillería Sineu  
Curtits Balears  
Droguería Olmos  
Eléctrica Española  
Eléctrica Iberoamericana  
Eléctrica Ramblas  
Ferretería La Central  
Floristería Abolengo  
Floristería La Rosaleda  
Floristeria Miquel Capellà

Floristería Petunia  
Gilet Oficina  
Gomex  
Juliá Pinturas  
La Filadora  
Máquinas de Coser Antigua Casa Capó  
Mimbrería Vidal  
Muebles Nicolau  
Quesada Decoración  
Radio Buades  
Taller de Fusta Josep Bauzà  
Tapicerías Hernández  
Tapicería Vidal  
Vidrierías Gordiola

# BORDADOS VALDEMOSSA

C. de Sant Miquel, 26

Des de 1968



Només travessar la porta, els brodats de punt mallorquí i els tapetes de ganxet que cobreixen parets i mostradors ens traslladen dècades enrere. Aquests productes de costura tradicional, avui dia poc comuns, sobreviuen entre franquícies gràcies a la família Binimelis, que a finals dels anys seixanta obrí el local per donar sortida als brodats de la madona de la casa. Per aquell temps, Joan Binimelis recorria els hotels de l'illa amb la seva Vespa, exposant-t'hi els productes que es venien a la tenda. Joan reconeix que aguanta per l'amor que té cap a la tenda, que tancar-la seria com perdre una part important de si mateix. El negoci revisqué a finals dels noranta amb Teresa, la seva filla i actualment l'até el personal del negoci tot aconseguint mantenir aquests articles tan nostres.



Al atravesar la puerta, los bordados de punto mallorquín y los tapetes de ganchillo que cubren paredes y mostradores nos trasladan décadas atrás. Estos productos de costura tradicional, hoy en día poco comunes, sobreviven entre franquicias gracias a la familia Binimelis, que a finales de los años sesenta abrió el local para dar salida a los bordados de la dueña de la casa. En aquel entonces, Joan Binimelis recorría los hoteles de la isla con su Vespa, exponiendo los productos que se vendían en la tienda. Joan reconoce que aguanta por el amor que tiene hacia la tienda, que cerrarla sería como perder una parte importante de sí mismo. El negocio revivió a finales de los noventa con Teresa, su hija y actualmente lo atiende el personal del negocio consiguiendo mantener estos artículos tan nuestros.



As you walk through the door, the Mallorcan embroidery and crochet doilies that adorn the walls and counters transport you back in time. These traditional sewing products, now quite rare, continue to thrive amidst the proliferation of franchises thanks to the Binimelis family. In the late 1960s, they opened the shop to showcase the embroidery of the household's owner. At that time, Joan Binimelis would travel around the island's hotels on his Vespa, displaying the products sold in the store. Joan admits that his dedication to the shop is driven by his love for it; closing it would feel like losing a significant part of himself. The business was revitalized in the late 1990s by his daughter Teresa, and it is now managed by the shop's staff, who continue to preserve these cherished items.





# COLCHONERÍA VERD

C. dels Oms, 6

Des de 1934



Quan Clemente Verd obrí la tenda, vivia amb la seva dona al mateix local. Mentre ella venia teles, ell es dedicava als matalassos de llana, que recollia al domicili dels clients per estirar-los, desfer-los, emplenar-los i cosir-los. Amb el temps, el negoci es va haver d'adaptar als canvis, passant de la llana a les molles, els canapés i l'espuma de tall, en la qual actualment s'especialitza. Luís Enrique Carrillos, net de Clemente, és ara el propietari del negoci. Malgrat que pateix la pressió de la competència, continua obrint la botiga dia rere dia. Aquest petit establiment, ple d'espuma i coixins, segueix servint una fidel clientela, agràida pel tracte proper i familiar que ha caracteritzat els Verd des dels seus orígens.



Cuando Clemente Verd abrió la tienda, vivía con su mujer en el mismo local. Mientras ella vendía telas, él se dedicaba a los colchones de lana, que recogía en el domicilio de los clientes para estirarlos, deshacerlos, rellenarlos y coserlos. Con el tiempo, el negocio tuvo que adaptarse a los cambios, pasando de la lana a los muelles, los canapés y la espuma de corte, en la que actualmente se especializa. Luís Enrique Carrillos, nieto de Clemente, es ahora el propietario del negocio. Aunque sufre la presión de la competencia, continúa abriendo la tienda día tras día. Este pequeño establecimiento, lleno de espuma y cojines, sigue sirviendo a una fiel clientela, que agradece el trato cercano y familiar que ha caracterizado a los Verd desde sus orígenes.



When Clemente Verd opened the store, he and his wife lived in the same premises. While she sold fabrics, he focused on wool mattresses, which he collected from customers' homes to stretch, dismantle, refill, and sew. Over time, the business had to adapt to changes, transitioning from wool to springs, bed frames, and foam cutting, which is its current specialization. Luís Enrique Carrillos, Clemente's grandson, is now the owner of the business. Despite the pressure from competitors, he continues to open the store day after day. This small establishment, filled with foam and cushions, still serves a loyal clientele that appreciates the close and personal service that has characterized the Verd family since its origins.



# CRISTALERÍA ARTÍSTICA Fiol

C. de Bernat Amer, 16

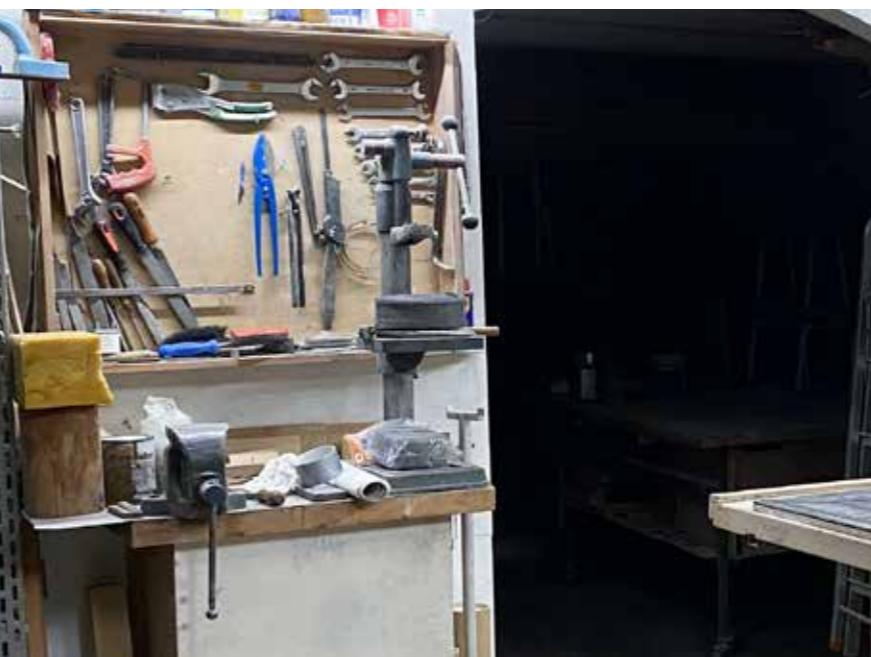
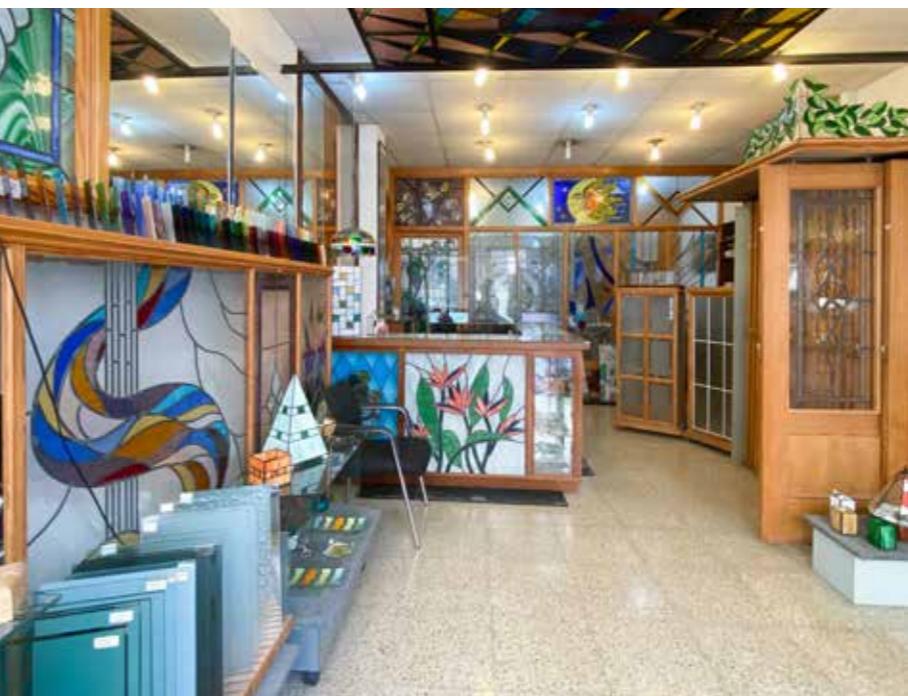
Des de 1964



La Cristalería Artística Fiol és un negoci familiar fundat l'any 1964 per Antoni Fiol, que treballava a la cristalleria El Espejo Mallorquín. Uns anys més tard, i després d'haver après la passió per l'ofici, s'hi incorporà el seu fill José Luís Fiol i aconseguí consolidar-lo com a referència de l'emplomat a Mallorca. D'entre les seves obres realitzades, destaca la restauració de la rosassa major de la Seu o la realització de vitralls per a les esglésies de Felanitx, Cala Ratjada i Sant Miquel, entre d'altres. Aquest establiment emblemàtic sembla tenir el futur assegurat gràcies a la recent incorporació de la 3a generació -Daniel Fiol Montserrat- i a la professionalitat que aplica en totes les intervencions. Finalment, destacar l'aplicació que fa d'una gran varietat de tècniques artesanales com la vitrofusió.



La Cristalería Artística Fiol es un negocio familiar fundado en 1964 por Antoni Fiol, que trabajaba en la cristalería El Espejo Mallorquín. Unos años más tarde, y después de haber aprendido la pasión por el oficio, se incorporó su hijo José Luis Fiol, consiguiendo consolidarlo como referencia del emplomado en Mallorca. De entre sus obras realizadas, destaca la restauración del rosetón mayor de la Seu o la realización de vitrales para las iglesias de Felanitx, Cala Ratjada y Sant Miquel, entre otras. Este establecimiento emblemático parece tener el futuro asegurado gracias a la reciente incorporación de la tercera generación -Daniel Fiol Montserrat- y a la profesionalidad que aplica en todas las intervenciones. Finalmente, cabe destacar la aplicación de una gran variedad de técnicas artesanales como la vitrofusión.





## CRISTALERÍA MAC

C. de Miquel Santandreu, 20 A  
Des de 1944



Especialitzat en la realització de vitralls empomats, confecció de vidres i vitralls artístics per a particulars i per a establiments comercials i que regenta el mestre vidrier Pedro García Riera, 3a generació. El 3 d'abril de 1944 inicià l'activitat al carrer Sol, amb la denominació Herburu Manufacturas Artísticas duent a terme tasques de gravat, platejat i decoració de vidres i llunes enfocats a rètols comercials. El 1953 passen a dir-se Manufacturas Artísticas y Comerciales i inician l'activitat dins el camp del vitrall i del vidre artístic, i també s'especialitzen en proveir vidres a comerços de mobles i decoració. El 2001 passen a ser Cristalería MAC. Entre altres treballs, han fet les vitrines del Museu del Calçat i de la Pell d'Inca.



Especializado en la realización de vitrales empomados, confección de vidrios y de vitrales artísticos para particulares y para establecimientos comerciales, y que regenta el maestro vidriero Pedro García Riera, 3<sup>a</sup> generación. El 3 de abril de 1944 inició su actividad en la calle Sol, con la denominación Herburu Manufacturas Artísticas llevando a cabo tareas de grabado, plateado y decoración de vidrios y lunas enfocadas a rótulos comerciales. En 1953 pasa a llamarse Manufacturas Artísticas y Comerciales e inician la actividad en el campo de los vitrales y del vidrio artístico, y también se especializan en proveer vidrios a los comercios de muebles y de decoración. En 2001 pasan a ser Cristalería MAC. Entre otros trabajos, han realizado las vitrinas del Museo del Calzado y de la Piel de Inca.



Specializing in stained glass window creation, glass manufacturing, and artistic stained glass for both private clients and commercial establishments, the business is run by master glassmaker Pedro García Riera, the third generation. On April 3, 1944, it began operations on Calle Sol under the name Herburu Manufacturas Artísticas, focusing on engraving, silvering, and decorating glass and panes for commercial signage. In 1953, it was renamed Manufacturas Artísticas y Comerciales, expanding into stained glass and artistic glasswork, and also specializing in supplying glass to furniture and decoration stores. In 2001, it became Cristalería MAC. Among their projects, they have created the display cases for the Museo del Calzado y de la Piel in Inca.



# CUCHILLERÍA AMENGUAL

Pl. del Progrés, 16

Des de 1952



Es dedicava a vendre i esmolar ganivets i altres eines d'ús domèstic i d'altres oficis, com moto serres, fulles d'impremta, tijeras, picadores, eines quirúrgiques... Avui en dia, els clients més habituals són carnissers i cuiners. Aquesta tasca que abans es feia de manera manual ara es fa amb maquinària especialitzada. Disposa d'un espai com a taller i d'una exposició de ganivets i d'eines. El va inaugurar Jaime Amengual Bibiloni, al carrer del Sindicat. El 1980, Antonio Lort el traslladà a la plaça del Progrés, 15, qui comenta que durant aquests 30 anys al capdavant del negoci la maquinària ha canviat molt, encara que no l'ofici. El 2000 passà al número 16, coincidint què el negoci passà a mans d'Antonio –2a generació-. D'aquesta data també és la incorporació com a ajudant de Miquel.



Se dedicaba a vender y afilar cuchillos y otras herramientas de uso doméstico y de otros oficios, como moto sierras, hojas de imprenta, tijeras, picadoras, herramientas quirúrgicas... Hoy en día, los clientes más habituales son carniceros y cocineros. Esta tarea que antes se hacía de manera manual ahora se hace con maquinaria especializada. Dispone de un espacio como taller y de una exposición de cuchillos y de herramientas. La inauguró Jaime Amengual Bibiloni, en la calle Sindicato. En 1980, Antonio Lort la trasladó a la plaza Progreso, 15, quien comenta que durante estos 30 años al frente del negocio la maquinaria ha cambiado mucho, aunque no el oficio. En 2020 pasó al número 16, coincidiendo que el negocio pasó a manos de Antonio –segunda generación-. De esta época también es la incorporación como ayudante de Miquel.



# CUCHILLERÍA SINEU

C. del Capità Vila, 39

Des de 1971



Provintents de Sineu, s'establiren a Palma l'any 1971 treballant amb eines, navalles, ganivets, accessoris per la cuina i per a professionals de la restauració i l'hoteleria. Guillermo Bernat –qui feia les eines a mà com el seu pare Antoni Bernat Campins– i Apolonia Abraham van arribar amb les filles, Francisca (titular actual) i Miquela; venien a la plaça de Pere Garau i en el mercadet de les Avingudes, i decidiren obrir un local a prop del mercat. El 1984 morí el pare i Apolonia i les filles decidiren continuar; negoci i habitatge de la mà, com a un temps. Conserven una col·lecció de ganivets els mànecs dels quals es van fer d'os d'animal, i el sílex i l'encenedor de metxa que solien utilitzar els pastors, i una col·lecció en miniatura obra de Miquela.



Procedentes de Sineu, se establecieron en Palma en 1971 trabajando con herramientas, navajas, cuchillos, accesorios para la cocina y para profesionales de la restauración y hostelería. Guillermo Bernat –que fabricaba las herramientas a mano como su padre Antoni Bernat Campins– y Apolonia Abraham llegaron con las hijas, Francisca (titular actual) y Miquela, vendían en la plaza de Pere Garau y en el mercado de las Avenidas, y decidieron abrir un local cerca del mercado. En 1984 falleció el padre y Apolonia y las hijas decidieron continuar; negocio y vivienda de la mano, durante un tiempo. Conservan una colección de cuchillos cuyos mangos se hicieron con hueso de animal, el sílex y el encendedor de mecha que solían utilizar los pastores, y una colección en miniatura obra de Miquela.



Originally from Sineu, they settled in Palma in 1971, working with tools, knives, cutlery, and accessories for both kitchen use and professional catering and hospitality. Guillermo Bernat, who handcrafted tools like his father Antoni Bernat Campins, and Apolonia Abraham, along with their daughters Francisca (the current owner) and Miquela, sold their products at Plaza de Pere Garau and the Avenidas Market before deciding to open a shop near the market. When the father passed away in 1984, Apolonia and the daughters chose to continue the business and lived on the premises for a time. They maintain a collection of knives with handles made from animal bones, flint, and a flint lighter once used by shepherds, as well as a miniature collection crafted by Miquela.





## CURTITS BALEARS

Av. de Gaspar Bennàzar, 65, local 1  
Des de 1955



Dedicat a la venda de complementos per al calçat, pells de decoració i complements per a la reparació de sabates. El 1955, Vicenç Bonet Escandell obre el negoci amb el nom de Curtidos España a la plaça de la Quartera, 10. El 2008, es trasllada a la plaça dels Hostals, amb el nom de Curtits Bonet i sota la direcció d'un dels seus fills, Joan Bonet Garrido. El 2021, coincidint amb la jubilació de Joan, assumeix el negoci un dels seus empleats, Carlos Virgili Forteza juntament amb la seva esposa Margalida Maimó Florit. Representa l'únic supervivent d'aquells establiments dedicats al negoci de la pell que emergiren entre les dècades dels 40 i 50, moment en què les classes populars varen començar a poder accedir a aquests productes.



Dedicado a la venta de complementos para el calzado, pieles de decoración y complementos para la reparación de zapatos. En 1955, Vicenç Bonet Escandell abre el negocio con el nombre de Curtidos España en la plaza de la Quartera, 10. En 2008 se trasladan a la plaza de los Hostals, con el nombre de Curtits Bonet y bajo la dirección de uno de sus hijos, Joan Bonet Garrido. En 2021, coincidiendo con la jubilación de Joan, asume el negocio uno de sus empleados, Carlos Virgili Forteza junto con su mujer Margalida Maimó Florit. Representa el único superviviente de aquellos establecimientos dedicados al negocio de la piel que emergieron entre las décadas de los 40 y 50, momento en que las clases populares empezaron a poder acceder a estos productos.



# DROGUERÍA OL莫斯

C. dels Oms, 37

Des de 1954



Fundat per Pedro Campomar Mir, d'Esporles i Catalina Durán Vila, de sa Casa Blanca, al carrer dels Oms, 89 (actual 37). L'experiència prèvia en una tenda de queviures els dugué a adquirir la botiga de queviures Can Pansa i que es transformà en l'actual drogueria. El 1966, Tolo Campomar Durán, fill de Pedro Campomar Mir i Catalina Durán Vila, comença a treballar en el negoci familiar on arribarà a comandar-lo fins a la seva jubilació. Actualment, Antoni Campomar Vera, fill de Tolo Campomar Durán, comanda el negoci juntament amb la seva mare Francisca Vera Ferragut, representant així la 3a generació de la mateixa branca familiar. El 1984, s'hi dugué a terme una reforma important, el negoci s'amplià envers el carrer de Sant Elies. Especialitzat en productes de manteniment i neteja de la llar.



Fundado por Pedro Campomar Mir, de Esporles y Catalina Durán Vila, de sa Casa Blanca, en la calle Oms, 89 (actual 37). La experiencia previa en una tienda de comestibles los llevó a adquirir la tienda de comestibles Can Pansa y que se transformó en la actual droguería. En 1966, Tolo Campomar Durán, hijo de Pedro Campomar Mir y Catalina Durán Vila, empieza a trabajar en el negocio familiar que llegará a dirigirlo hasta su jubilación. Actualmente, Antonio Campomar Vera, hijo de Tolo Campomar Durán dirige el negocio junto con su madre Francisca Vera Ferragut, representando así la tercera generación de la misma rama familiar. En 1984, se llevó a cabo una reforma importante, el negocio se amplió hacia la calle de Sant Elies. Especializada en productos de mantenimiento y de limpieza del hogar.



Founded by Pedro Campomar Mir from Esporles and Catalina Durán Vila from Sa Casa Blanca, the business began at Calle Oms, 89 (now 37). Their previous experience in a grocery store led them to acquire the grocery store Can Pansa, which was transformed into the current hardware store. In 1966, Tolo Campomar Durán, son of Pedro Campomar Mir and Catalina Durán Vila, began working in the family business and managed it until his retirement. Currently, the business is run by Antonio Campomar Vera, son of Tolo Campomar Durán, along with his mother Francisca Vera Ferragut, representing the third generation of the same family line. In 1984, a major renovation was carried out, and the business expanded towards Calle de Sant Elies. It specializes in home maintenance and cleaning products.





## ELÉCTRICA ESPAÑOLA

Av. d'Alexandre Rosselló, 6  
Des de 1952



La 4a generació, Fernando Albertí, amb el suport del seus pares, Isabel i Xisco, regeix aquesta empresa familiar arrelada a la ciutat des del 1952. Compta amb una història viva i dinàmica; ha canviat d'ubicació en diferents ocasions: carrer de la Ferreria (1952), de Josep Tous i Ferrer (1954), de Costa i Llobera (1964) i, actualment, a l'avinguda d'Alexandre Rosselló (1971). El 1989, s'inaugura Trilamp a la carretera de Valldemossa, 68. S'han dedicat a instal·lacions elèctriques, llàmpades, material elèctric i il·luminació per a tota casta de negocis i hostaleria. En els seus inicis installaren els primers semàfors de Palma, contribuïren a la introducció de l'enllumenat públic i es dedicaren als accessoris de piscina. Foren de les primeres empreses a atendre les necessitats del turisme per mitjà del manteniment d'instal·lacions hoteleres, les centralites telefòniques...

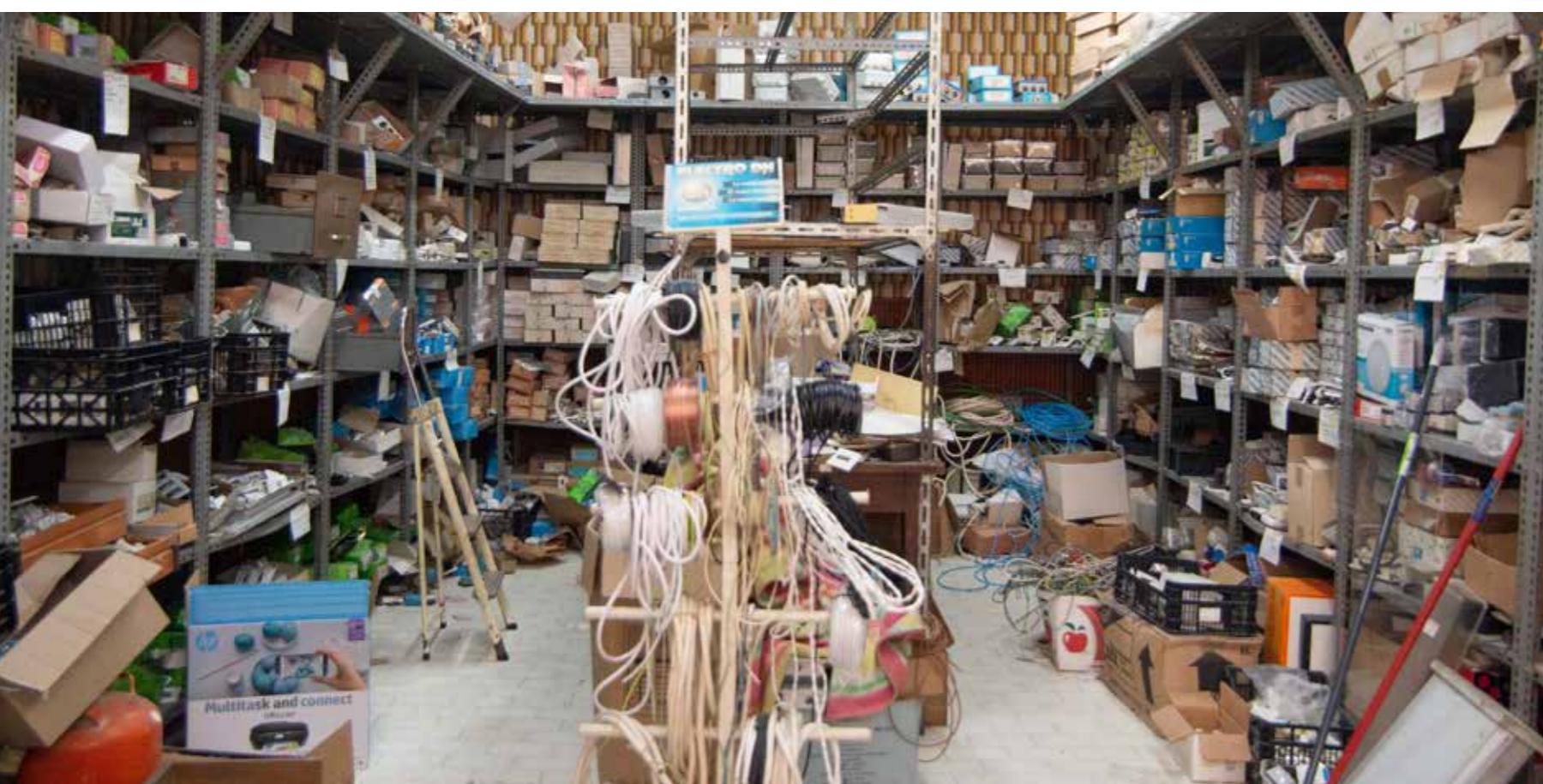


La 4<sup>a</sup> generación, Fernando Albertí, con el apoyo de sus padres, Isabel y Xisco, rige esta empresa familiar enraizada en la ciudad desde 1952. Cuenta con una historia viva y dinámica; ha cambiado de ubicación en diferentes ocasiones: calle de la Ferrería (1952), de Josep Tous i Ferrer (1954), de Costa i Llobera (1964) y, actualmente, en la avenida de Alexandre Rosselló (1971). En 1989, se inauguró Trilamp en la carretera de Valldemossa, 68. Se han dedicado a instalaciones eléctricas, lámparas, material eléctrico e iluminación para toda clase de negocios y hostelería. En sus inicios instalaron los primeros semáforos en Palma, contribuyeron en la introducción del alumbrado público y se dedicaron a los accesorios de piscina. Fueron de las primeras empresas en atender las necesidades del turismo por medio del mantenimiento de instalaciones hoteleras, las centralitas telefónicas...



The 4th generation, Fernando Albertí, with the support of his parents, Isabel and Xisco, currently manages this family business rooted in the city since 1952. It has a vibrant and dynamic history, having moved locations several times: Calle de la Ferrería (1952), Calle de Josep Tous i Ferrer (1954), Calle de Costa i Llobera (1964), and currently at Avenida de Alexandre Rosselló (1971). In 1989, Trilamp was inaugurated on Carretera de Valldemossa, 68. They specialize in electrical installations, lamps, electrical materials, and lighting for all types of businesses and hospitality. In its early days, they installed the first traffic lights in Palma, contributed to the introduction of street lighting, and focused on pool accessories. They were among the first companies to address the needs of tourism through hotel maintenance, telephone switchboards, and more.





## ELÉCTRICA IBEROAMERICANA

C. de la Ferrería, 1  
Des de 1952



Negoci provinent de la dècada dels 50 que s'establí a Palma, sempre fidel al carrer de la Ferrería, zona de la ciutat que acollí activitat artesanal i hostalera, en altre temps. Durant un temps comptà també amb un segon local a la cantonada que conforma la cruïlla de la plaça del Mercadal amb la travessa d'en Ballester. Lorenzo Juan Sabater representa la 2a generació d'aquest establiment dedicat a la venda de peces i components elèctrics, especialitzat en la venda per a professionals i particulars. És un exemple dels negocis que apostaren en el seu moment per productes que suposaven una innovació, que gradualment foren molt demanats i que formen part de l'avanç que experimentà la societat quant a millores que ajudaven en les feines domèstiques i en la qualitat de vida.



Negocio proveniente de la década de los 50 que se estableció en Palma, siempre fiel a la calle de la Ferrería, zona de la ciudad que acogió actividad artesanal y hostelera, en otro tiempo. Durante un tiempo contó también con un segundo local en la esquina que conforma el cruce de la plaza Mercadal con la travesía de Ballester. Lorenzo Juan Sabater representa la 2ª generación de este establecimiento dedicado a la venta de piezas y componentes eléctricos, especializado en la venta para profesionales y particulares. Es un ejemplo de los negocios que apostaron en su momento por productos que suponían una innovación, que gradualmente fueron muy demandados y que forman parte del avance que experimentó la sociedad en cuanto a mejoras que ayudaban en las tareas domésticas y en la calidad de vida.



A business originating from the 1950s that established itself in Palma, always loyal to Calle de la Ferrería, an area of the city that once hosted artisanal and hospitality activities. For a time, it also had a second location at the corner where Plaza Mercadal meets Travesía de Ballester. Lorenzo Juan Sabater represents the second generation of this establishment, dedicated to the sale of electrical parts and components, specializing in sales to professionals and individuals. It is an example of businesses that, at the time, invested in products that represented innovation. These products gradually became highly demanded and contributed to the advancements in domestic tasks and improvements in quality of life.



# ELÉCTRICA RAMBLAS

Av. d'Alemany, 7

Des de 1952



L'any 1952, Antonio Vives obrí una tenda de productes elèctrics a la Rambla, devora el cine Astoria. Al mateix temps, era propietari d'una empresa instal·ladora, que il·luminà el castell de Bellver i el Palau March, entre d'altres. Francisca Vives, filla d'Antonio i actual propietària, entrà en contacte amb el negoci des de ben petita, d'aquí que continüi regentant-lo amb la mateixa il·lusió que son pare. Avui dia, des del local d'avinguda Alemany, ven tota classe d'objectes de cuina i regal, a més dels petits electrodomèstics i productes electrònics que la botiga ha ofert des dels seus inicis. El seu gran valor és el tracte personalitzat al client, assegurat per una plantilla d'empleats que, manifesta, és ja part de la família.



En 1952, Antonio Vives abrió una tienda de productos eléctricos en la Rambla, junto al cine Astoria. Al mismo tiempo, era propietario de una empresa instaladora, que iluminó el castillo de Bellver y el Palau March, entre otros. Francisca Vives, hija de Antonio y actual propietaria, entró en contacto con el negocio desde muy pequeña, de ahí que continúe regentándolo con la misma ilusión que su padre. A día de hoy, en el local de Avenida Alemania, vende toda clase de objetos de cocina y regalo, además de los pequeños electrodomésticos y productos electrónicos que la tienda ha ofrecido desde sus inicios. Su gran valor es el trato personalizado al cliente, asegurado por una plantilla de empleados que, manifestó, es ya parte de la familia.



In 1952, Antonio Vives opened an electrical goods store on La Rambla, next to the Astoria cinema. At the same time, he owned an installation company that illuminated Bellver Castle and the Palau March, among other landmarks. Francisca Vives, Antonio's daughter and the current owner, has been involved with the business since she was very young, which is why she continues to run it with the same enthusiasm as her father. Today, at the Avenida Alemania location, the store sells all kinds of kitchen and gift items, in addition to the small appliances and electronic products that have been offered since its inception. The store's great asset is its personalized customer service, provided by a staff that, she asserts, has become part of the family.





## FERRETERÍA LA CENTRAL

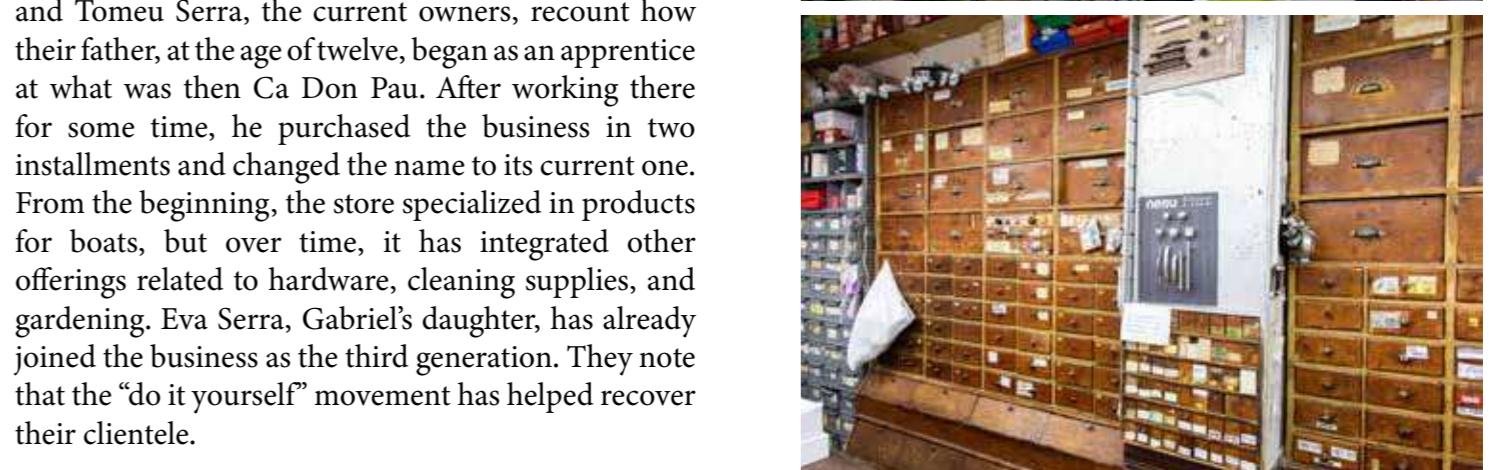
C. de Sant Magí, 37  
Des de 1908



Aquest establiment s'ubica en un dels edificis modernistes que es construïren a Santa Catalina a principis del segle XX, dissenyat per un deixeble d'Antoni Gaudí i declarat Bé d'Interès Cultural el 2012. Gabriel i Tomeu Serra, actuals propietaris, contem com son pare, a l'edat de dotze anys, entrà de mosset al llavors Ca Don Pau. Després de treballar-hi un temps, adquirí el local en dos terminis i li canvià el nom per l'actual. Des d'un principi, la botiga s'ha especialitzat en productes per a embarcacions, però poc a poc ha anat integrant altra oferta relacionada amb la ferreteria, la drogueria o la jardineria. Eva Serra, filla d'en Gabriel, ja s'ha incorporat com a tercera generació a càrrec del negoci. Senyalen que el moviment "fes-ho tu mateix" ha contribuït a la recuperació de la clientela.



Este establecimiento se ubica en uno de los edificios modernistas que se construyeron a Santa Catalina a principios del siglo XX, diseñado por un discípulo de Antoni Gaudí y declarado Bien de Interés Cultural en 2012. Gabriel y Tomeu Serra, actuales propietarios, cuentan como su padre, a los doce años, entró de aprendiz en el entonces Ca Don Pau. Después de trabajar allí un tiempo, adquirió el local en dos plazos y le cambió el nombre por el actual. Desde un principio, la tienda se ha especializado en productos para embarcaciones, pero poco a poco ha ido integrando otra oferta relacionada con la ferretería, la droguería o la jardinería. Eva Serra, hija de Gabriel, ya se ha incorporado como tercera generación a cargo del negocio. Señalan que el movimiento "fes-ho tu mismo" ha contribuido a la recuperación de la clientela.





# FLORISTERÍA ABOLENGO

Av. de Gabriel Alomar, 23  
Des de 1945



El 1930, la padrina de les actuals propietàries, Margarita Frau Carrión, obrí una parada a les avingudes de Palma, prop de la cruïlla entre els carrers del Sindicat i de Manacor, on havia un mercat de verdures, flors i d'animals. L'empresa es fundà el 1945, a la plaça Major, espai en què se situaven les floristes de l'època. Als anys 70 l'Ajuntament les va traslladar a la Rambla, moment en què Joana i Margalida Noguera Bibiloni comencen a treballar, mentre que la seva mare ocupà un lloc de la plaça de l'Olivar (aproximadament quan ella tenia 18 anys i fins que es va retirar). Per desembre de 1999, Joana i Margalida obriren el local situat a l'avinguda Gabriel Alomar i conservaren el lloc a la Rambla fins l'any 2002. Actualment, s'hi ha incorporat Christian José Garcés Noguera, fill de Margarita.



En 1930, la abuela de las propietarias actuales, Margarita Frau Carrión, abrió una parada en las avenidas de Palma, cerca del cruce entre las calles Sindicato y Manacor, donde había un mercado de verduras, flores y animales. La empresa se fundó el 1945, en la plaza Mayor, espacio donde se situaban las floristas de la época. En los años 70 el Ayuntamiento las trasladó a la Rambla, momento en el que Joana y Margalida Noguera Bibiloni empiezan a trabajar, mientras que su madre ocupó una parada del Olivar (aproximadamente cuando ella tenía 18 años y hasta que se retiró). En diciembre de 1999 Joana y Margalida abrieron el local situado en la avenida Gabriel Alomar y conservaron la parada de la Rambla hasta 2002. Actualmente, se ha incorporado Christian José Garcés Noguera, hijo de Margarita.



In 1930, the grandmother of the current owners, Margarita Frau Carrión, opened a stall on the Avenidas of Palma, near the intersection of Calle Sindicato and Calle Manacor, where there was a market for vegetables, flowers, and animals. The business was founded in 1945 in Plaza Mayor, an area where the florists of the time were located. In the 1970s, the City Council moved them to La Rambla, where Joana and Margalida Noguera Bibiloni began working, while their mother took a stall at Olivar (approximately when she was 18 years old until her retirement). In December 1999, Joana and Margalida opened their new location on Avenida Gabriel Alomar and kept the stall on La Rambla until 2002. Currently, Christian José Garcés Noguera, Margarita's son, has joined the business.



# FLORISTERÍA LA ROSALEDA

C. dels Montcades, 3

Des de 1960



Se sap que l'activitat s'inicià per part d'una dona estrangera i que a partir de 1960 el regenten Pascual Valiente i Maria Galindo i fins el 2004/2005, quan el traspassen a Magdalena Llabrés Martínez, dependenta de la tenda. A la jubilació d'aquesta, el 2013, Pascual i Maria cedeixen el negoci a Mateo Noguera i a la seva esposa María del Pilar Pol, perquè Mateo s'encarregava de proveir flors de creació autòctona a la floristeria des dels seus inicis, atès que la seva família eren floristes des de l'any 1930 (la seva padrina Magdalena Frau Carrió al mercat de les avingudes i després la seva mare al mercat de l'Olivar). Mateo "Corona" introduí les corones de flors per als difunts. Actualment, regenten el negoci María del Pilar i la seva filla Paula Noguera Pol, 4a generació.



Se sabe que la actividad se inició por parte de una mujer extranjera y que a partir de 1960 lo regentan Pascual Valiente y María Galindo y hasta el 2004/2005, cuando lo traspasan a Magdalena Llabrés Martínez, dependienta de la tienda. Con la jubilación de ésta, el 2013, Pascual y María ceden el negocio a Mateo Noguera y a su mujer María del Pilar Pol, porque Mateo se encargaba de proveer flores de creación autóctona a la floristería desde sus inicios, debido a que su familia eran floristas desde el año 1930 (su abuela Magdalena Frau Carrió en el mercado de las avenidas, y después su madre en el mercado del Olivar). Mateo "Corona" introdujo las coronas de flores para los difuntos. Actualmente, regentan el negocio María del Pilar y su hija Paula Noguera Pol, 4<sup>a</sup> generación.



It is known that the activity was started by a foreign woman, and from 1960, Pascual Valiente and María Galindo ran it until 2004/2005, when they transferred it to Magdalena Llabrés Martínez, a saleswoman from the shop. Upon Magdalena's retirement in 2013, Pascual and María handed over the business to Mateo Noguera and his wife María del Pilar Pol, as Mateo had been supplying the shop with locally grown flowers since its beginnings, due to his family's background in floristry dating back to 1930 (his grandmother Magdalena Frau Carrió at the Avenidas market, and later his mother at the Olivar market). Mateo "Corona" introduced flower crowns for the deceased. Currently, the business is managed by María del Pilar and her daughter Paula Noguera Pol, representing the fourth generation.





## FLORISTERÍA MIQUEL CAPELLÀ

Mercat de Santa Catalina, mòduls 66–81

Des de 1948



La història comença el 1948 quan Francisco Moll i Sebastiana Pizà obrin el negoci en què a més de la venda de flors, també es dedicaren a la venda de fruites i verdures. Posteriorment, el varen traspassar al seu nebot Miquel Capellà, qui va donar continuïtat al negoci, ja que en Francisco i na Sebastiana no varen tenir fills. El 2007, Miquel Capellà va delegar el negoci a la seva filla Cati Capellà, la petita de quatre germans, per motiu de jubilació. Actualment, dels quatre fills de Miquel, Cati és la que ha assumit les regnes del negoci, esdevenint la tercera generació i sempre a Santa Catalina des d'on s'esforça per compaginar la tradició amb una gestió moderna del negoci i adaptant-se a les necessitats i demandes actuals dels proveïdors i de la clientela.



La historia empieza en 1948 cuando Francisco Moll y Sebastiana Pizà abrieron el negocio en el que además de la venta de flores, también se dedicaron a la venta de frutas y verduras. Posteriormente, lo traspasaron a su sobrino Miquel Capellà, quien dio continuidad al negocio, ya que Francisco y Sebastiana no tuvieron hijos. En 2007, Miquel Capellà delegó el negocio en su hija Cati Capellà, la pequeña de cuatro hermanos, por motivo de jubilación. Actualmente, de los cuatro hijos de Miquel, Cati es la que ha asumido las riendas del negocio, constituyendo la tercera generación y siempre en Santa Catalina desde donde se esfuerza para compaginar la tradición con una gestión moderna del negocio y adaptándose a las necesidades y demandas actuales de los proveedores y de la clientela.



# FLORISTERÍA PETUNIA

Av. del Cid, 32

Des de 1945



El negoci el datem el 1945 quan Àngela Ramis funda la floristeria a la plaça Major de Palma, espai en què se situaven les floristes de l'època. El 1955, la seva filla, Petra Ramis continua la tradició canviant la ubicació al mercat de l'Olivar i donant-li la denominació de Floristeria Petúnia. L'any 1970 obrin una tenda al carrer Benet Pons i Fàbregues i el 1980 funden una altra tenda a la plaça de Pere Garau. Després, el 1986 obrin una altra tenda al carrer 31 de desembre i l'any 1993 una altre al centre comercial Alcampo. El 2001, tanquen totes les tendes per jubilació excepte la de la plaça Pere Garau. Finalment, el 2013, traslladen la tenda a l'avinguda del Cid, 32, a Son Ferriol on Cati Ramis continua amb el negoci fins l'actualitat.



El negocio lo datamos en 1945 cuando Àngela Ramis funda la floristería en la plaza Mayor de Palma, espacio en el que se situaban las floristas de la época. En 1955, su hija, Petra Ramis continúa la tradición cambiando la ubicación en el mercado del Olivar y dándole la denominación de Floristería Petunia. En 1970 abren una tienda en la calle Benet Pons i Fàbregues y en 1980 fundan otra tienda en la plaza de Pere Garau. Después, en 1986 abren otra tienda en la calle 31 de diciembre i en 1993 otra en el centro comercial Alcampo. En 2001, cierran todas las tiendas por jubilación excepto la de la plaza Pere Garau. Finalmente, en 2013 trasladan la tienda a la avenida del cid, 32, en Son Ferriol donde Cati Ramis continua con el negocio hasta nuestros días.



The business dates back to 1945 when Àngela Ramis founded the florist shop in Plaza Mayor in Palma, an area where florists of the time were located. In 1955, her daughter Petra Ramis continued the tradition by moving the shop to the Mercado del Olivar and naming it Floristería Petunia. In 1970, they opened a store on Calle Benet Pons i Fàbregues, and in 1980 they established another store in Plaza de Pere Garau. Later, in 1986, they opened another store on Calle 31 de diciembre and in 1993 another in the Alcampo shopping center. In 2001, all stores were closed due to retirement, except for the one in Plaza Pere Garau. Finally, in 2013, they moved the store to Avenida del Cid, 32, in Son Ferriol, where Cati Ramis continues to run the business to this day.



# GILET OFICINA

(Casa Gilet) Av. d'Alemany, 12A

Des de 1908



José Gilet, repadri de l'actual propietari Pepe García-Ruiz, era representant de les màquines d'escriure Underwood, que venia des de la seva tenda de la Costa de Sant Domingo. A mans del seu fill Jaume, el negoci es traslladà al carrer Jaume II, on s'incorporà el mobiliari d'oficina. L'any 1960, l'establiment es mudà a la seva ubicació actual, des d'on s'iniciaria una expansió cap a altres municipis de Mallorca, Menorca i Eivissa. Actualment, només es conserva el local d'avinguda d'Alemany, dedicat en exclusiva a la venda de mobiliari. El llegat dels Gilet preval, a més, en totes les persones que aprengueren mecanografia a l'acadèmia de la família durant els anys trenta, quaranta i cinquanta. El negoci va tenir el seu moment d'esplendor als anys 60, primer amb l'esclat del turisme i després, amb el de la informàtica.



José Gilet, bisabuelo del actual propietario Pepe García-Ruiz, era representante de las máquinas de escribir Underwood, que vendía desde su tienda de la Costa de Sant Domingo. A manos de su hijo Jaume, el negocio se trasladó a la calle Jaume II, donde se incorporó el mobiliario de oficina. En 1960, el establecimiento se mudó a su ubicación actual, desde donde iniciaría una expansión hacia otros municipios de Mallorca, Menorca e Ibiza. Actualmente, solo se conserva el local de Avenida Alemania, dedicado en exclusiva a la venta de mobiliario. El legado de los Gilet prevalece, además, en todas las personas que aprendieron mecanografía en la academia de la familia durante los años treinta, cuarenta y cincuenta. El negocio tuvo su momento de esplendor en los años 60, primero con la explosión del turismo y después, con el de la informática.



José Gilet, the great-grandfather of the current owner Pepe García-Ruiz, was a representative of Underwood typewriters, which he sold from his shop on Costa de Sant Domingo. His son Jaume moved the business to Jaume II Street, where office furniture was added to the offerings. In 1960, the establishment relocated to its current location and began expanding to other municipalities in Mallorca, Menorca, and Ibiza. Today, only the Avenida Alemania location remains, exclusively dedicated to selling office furniture. The Gilet legacy also lives on through the many people who learned typing at the family's academy during the 1930s, 1940s, and 1950s. The business saw its peak in the 1960s, first with the boom in tourism and later with the rise of information technology.





## GOMEX

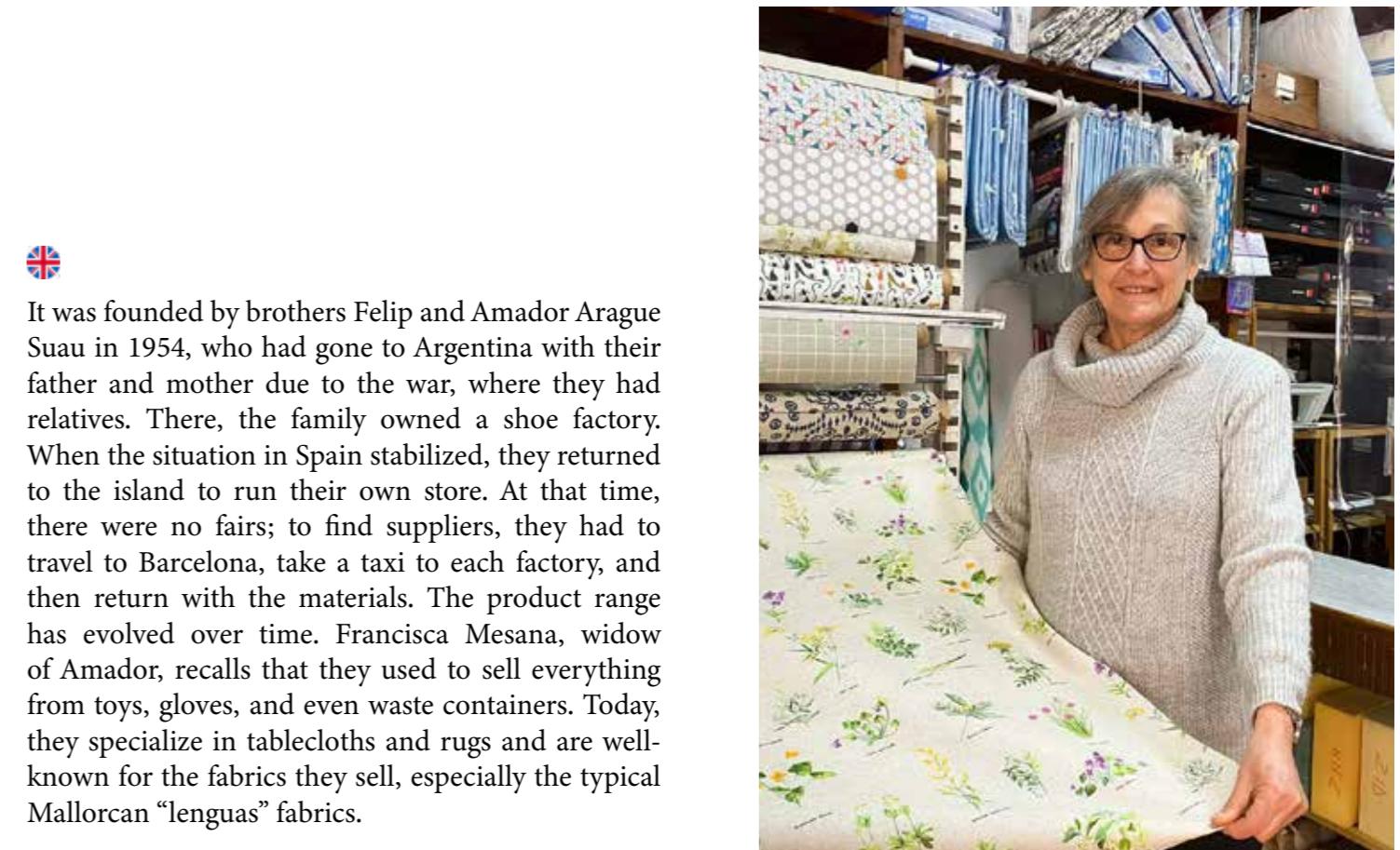
C. de Velázquez, 5  
Des de 1955



Obrí de la mà dels germans Felip i Amador Arague Suau, el 1954, els quals anaren a l'Argentina amb el pare i la mare, on tenien familiars, amb motiu de la guerra. Allà, la família tenia una fàbrica de sabates; en estabilitzar-se la situació a Espanya, tornaren a l'illa a treballar a la seva pròpia tenda. En aquell temps, no hi havia fires; per tenir proveïdors s'havien d'anar a Barcelona, desplaçar-se amb un taxi cap a cada fàbrica i després tornar amb el material. Quant al producte, aquest ha evolucionat. Francisca Mesana, vídua d'Amador, recorda que venien de tot, des de juguetes, guants i fins a recipients per a fems. Ara, s'han especialitzat en estovalles i catifes i són molt coneguts per teles que venen, especialment per les de llengües, típiques mallorquines.



Abrió de la mano de los hermanos Felip y Amador Arague Suau, en 1954, quienes fueron a Argentina con el padre y la madre, donde tenían familiares, con motivo de la guerra. Allí, la familia tenía una fábrica de zapatos; cuando se estabilizó la situación en España, volvieron a la isla para trabajar en su propia tienda. En aquel tiempo, no había ferias; para tener proveedores se tenían que ir a Barcelona, desplazarse con un taxi hasta cada fábrica y después volver con el material. En cuanto al producto, este ha evolucionado. Francisca Mesana, viuda de Amador, recuerda que vendían de todo, desde juguetes, guantes y hasta recipientes para deshecho. Ahora, se han especializado en manteles, alfombras y son muy conocidos por las telas que venden, especialmente por las de lenguas, típicas mallorquinas.





## JULIÁ PINTURAS

C. de Marquès de la Fontsanta, 16  
Des de 1948



Assessorar el client i donar resposta a les seves necessitats ha estat i és quelcom primordial per a aquest negoci, en mans de la mateixa família des de 1948. En els seus orígens, Juliá Pinturas s'especialitzava en articles de drogueria, ferreteria, fotografia i productes químics a granel, que es venien a particulars per a la fabricació casolana de pintures. Amb el pas del temps, l'oferta derivà cap a la pintura manufacturada, avui orientada a feines de decoració, nàutica i hosteleria i combinada amb la venda de papers pintats, moquetes i diferents tipus de paviments. Bartomeu i Toni Julià, pare i fill, són la 2a i 3a generació de propietaris. Junts dirigeixen les tres tendes amb què actualment compta el negoci, en memòria de Lorenzo Juliá Estela, fundador de Casa Juliá, qui ens deixà el 2021.



Asesorar al cliente y dar respuesta a sus necesidades ha sido y es algo primordial para este negocio, en manos de la misma familia desde 1948. En sus orígenes, Juliá Pinturas se especializaba en artículos de droguería, ferretería, fotografía y productos químicos a granel, que se vendían a particulares para la fabricación casera de pinturas. Con el paso del tiempo, la oferta derivó hacia la pintura manufacturada, hoy orientada a trabajos de decoración, náutica y hostelería y combinada con la venta de papeles pintados, moquetas y diferentes tipos de pavimentos. Bartomeu y Toni Julià, padre e hijo, son la 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> generación de propietarios. Juntos dirigen las tres tiendas con las que actualmente cuenta el negocio en memoria de Lorenzo Juliá Estela, fundador de Casa Juliá, quien nos dejó en 2021.





## LA FILADORA

C. dels Foners, 21

Des de 1918



Fou el 1918 quan Josep Puncernau decidí obrir al carrer Sant Miquel una botiga especialitzada en teles, uniformes i banderes. Anys més tard, la família Busquets i Soler se'n va fer càrrec i traslladà la tenda al carrer Vilanova. Actualment, la propietària del negoci és Victoria Sánchez, antiga treballadora de La Filadora. Fa temps que abandonà la venda d'uniformes, però encara es dedica a la confecció de teles i teixits, incorporant altres serveis com ara la tapisseria, la decoració o l'escuma al tall i mantenint l'oferta de productes tradicionals com la tela de llengües i les peces de ball de bot. A més, són especialistes en Setmana Santa i vesteixen gairebé totes les confraries de Palma, inclosos els estendards, que cusen a mà.



Fue en 1918 cuando Josep Puncernau decidió abrir en la calle Sant Miquel una tienda especializada en telas, uniformes y banderas. Años más tarde, la familia Busquets i Soler se hizo cargo de la tienda y la trasladó a la calle Vilanova. Actualmente, la propietaria del negocio es Victoria Sánchez, antigua trabajadora de La Filadora. Hace tiempo, abandonó la venta de uniformes, pero todavía se dedica a la confección de telas y tejidos, incorporando otros servicios como la tapicería, la decoración o la espuma al corte y manteniendo la oferta de productos tradicionales como la tela de lengüas y las prendas de ball de bot. Además, son especialistas en Semana Santa y visten casi todas las cofradías de Palma, incluidos los estandartes, que cosen a mano.





# MÁQUINAS DE COSER ANTIGUA CASA CAPÓ

C. de Lluís Alemany i Pujol, 6  
Des de 1920



El 1920, Jaume Capó Pizà funda el negoci al carrer de Joan Bauzá, 80; es converteix en pioner en l'adquisició de màquines de cosir de qualitat per a ser comercialitzades, a més d'ofерir-ne un servei de reparació i manteniment. El 2001/2002, es trasllada a la plaça d'Alexander Fleming i, el 2019, a l'actual ubicació. Avui es troba regentat per la 3a generació de la família Capó, Emilia Fuentespina Capó i el seu marit, Salvador Arona. L'interior del local compta amb una gran quantitat de màquines de cosir per a vendre i una exposició de màquines antigues. Es valora també el fet que, en un camp tan específic com aquest, perduri l'activitat al llarg del temps, atès que les vendes es fan en l'àmbit particular, i considerant els avanços tecnològics produïts en la confecció tèxtil.



En 1920, Jaime Capó Pizà funda el negocio en la calle Joan Bauzá, 80; se convierte en pionero en la adquisición de máquinas de coser de calidad para ser comercializadas, además de ofrecer un servicio de reparación y mantenimiento. En 2001/2002, se traslada a la plaza Alexander Fleming y en 2019 a la ubicación vigente. Actualmente se encuentra regentado por la 3<sup>a</sup> generación de la familia Capó, Emilia Fuentespina Capó y su marido Salvador Arona. El interior del local cuenta con una gran cantidad de máquinas de coser para vender y una exposición de máquinas antiguas. Se valora también el hecho de que en un campo tan específico como este, perdure la actividad a lo largo del tiempo, debido a que las ventas se realizan en el ámbito particular y a los avances tecnológicos producidos en la confección textil.



In 1920, Jaime Capó Pizà founded the business at 80 Joan Bauzá Street. He became a pioneer in acquiring high-quality sewing machines for sale, as well as offering repair and maintenance services. In 2001/2002, the business moved to Alexander Fleming Square, and in 2019, it relocated to its current location. It is now managed by the third generation of the Capó family, Emilia Fuentespina Capó and her husband Salvador Arona. The interior of the store features a wide range of sewing machines for sale and a display of antique machines. It is also noteworthy that in such a specific field, the business has endured over time, adapting to technological advances in textile manufacturing and catering to individual clients.

# MIMBRERÍA VIDAL

C. de la Corderia, 13

Des de 1925



A mitjans del segle XVI, hi havia a Mallorca 16 tallers de corderia censats. Avui, la Mimbrería Vidal és un dels pocs negocis que continua oferint objectes de vímet, senalles, covos i covonet, entre d'altres. Tomás Vidal, net del primer propietari conegeut del negoci (del moment de la fundació se'n desconeix el nom i l'amo), encara arregla cadires encordades. Relata com dels vint artesans que tenien, ja només en queden tres, fruit de la manca d'interès del jovent per les feines tradicionals. S'enorgulleix, però, d'haver internacionalitzat els seus productes, gràcies al comerç en línia que els fa arribar fins a països com Alemanya o Gran Bretanya, on compten amb gran acceptació i que la seva padrina li ensenyà a teixir les reixetes de les hamacs. La família considera la botiga quelcom més que un negoci.



A mediados del siglo XVI, Mallorca contaba con 16 talleres de cordelería censados. Hoy, la Mimbrería Vidal es uno de los pocos negocios que continúa ofreciendo objetos de mimbre, cestas y canastos, entre otros. Tomás Vidal, nieto del primer propietario conocido del negocio, todavía arregla sillas encordadas. Relata cómo de los veinte artesanos que tenían, ya solo quedan tres, fruto de la falta de interés de la juventud por los trabajos tradicionales. Sin embargo, se enorgullece de haber internacionalizado sus productos, gracias al comercio on-line que los hace llegar hasta países como Alemania o Gran Bretaña, donde cuentan con gran aceptación y que su abuela le enseñó a tejer las rejillas de las hamacas. La familia considera la tienda algo más que un negocio.



In the mid-16th century, Mallorca had 16 registered rope-making workshops. Today, Mimbrería Vidal is one of the few businesses still offering wicker items, baskets, and other similar products. Tomás Vidal, the grandson of the business's first known owner, still repairs woven chairs. He recounts how, of the twenty artisans who once worked there, only three remain due to the younger generation's lack of interest in traditional crafts. Nevertheless, he takes pride in having internationalized their products through online commerce, which has reached countries like Germany and Great Britain, where they are well received. His grandmother taught him how to weave hammock mesh. The family views the shop as more than just a business.



# MUEBLES NICOLAU

C. de General Ricardo Ortega, 60

Des de 1920



Antonio Nicolau Porcel creà el negoci al carrer Costa d'en Brossa, 5. La seva activitat es va centrar en la venda de taules camilla, galeries de cortines i caixoneres que servien com a mobiliari auxiliar. Popularment, aquest carrer rebia el nom de carrer de les Cadiretes perquè les cadires d'infants que es venien s'exposaven penjades a les façanes dels diferents establiments de mobles que nodrien aquell carrer. A la dècada dels anys 60 es traslladen al carrer Jeroni Pou, 60, continuant amb l'activitat inicial. El 1996/1997, es muden a la ubicació actual, on comencen paulatinament a perfilar la seva activitat a la venda de mobiliari modern i contemporani en front del mobiliari clàssic o castellà que havien desenvolupat fins aquell moment. Actualment el regenten els germans Toni i Jaume Nicolau, 3a generació.



Antonio Nicolau Porcel creó el negocio en la calle Costa d'en Brossa, 5. Su actividad se centró en la venta de mesas camilla, galerías de cortinas y cajoneras que servían como mobiliario auxiliar. Popularmente, esta calle recibía el nombre de calle de las Cadiretes porque las sillas infantiles que se vendían se exponían colgadas en las fachadas de los diferentes establecimientos de muebles que nutrían aquella calle. En la década de los años 60 se trasladan a la calle Jeroni Pou, 60, continuando con la actividad inicial. En 1996/1997, se mudan a la ubicación actual, donde comienzan paulatinamente a perfilar su actividad a la venta de mobiliario moderno y contemporáneo frente a mobiliario clásico o castellano que habían llevado a cabo hasta ese momento. Actualmente lo regentan los hermanos Toni y Jaume Nicolau, 3<sup>a</sup> generación.



Antonio Nicolau Porcel established the business at Calle Costa d'en Brossa, 5. The focus was on selling camilla tables, curtain galleries, and drawer units as auxiliary furniture. This street was commonly known as Calle de las Cadiretes because the children's chairs sold were displayed hanging on the facades of various furniture stores along that street. In the 1960s, the business moved to Calle Jeroni Pou, 60, continuing with its original activity. In 1996/1997, they relocated to their current location and gradually began shifting their focus to modern and contemporary furniture, moving away from the classic or traditional furniture they had previously offered. Today, the business is run by brothers Toni and Jaume Nicolau, the third generation.





## QUESADA DECORACIÓN

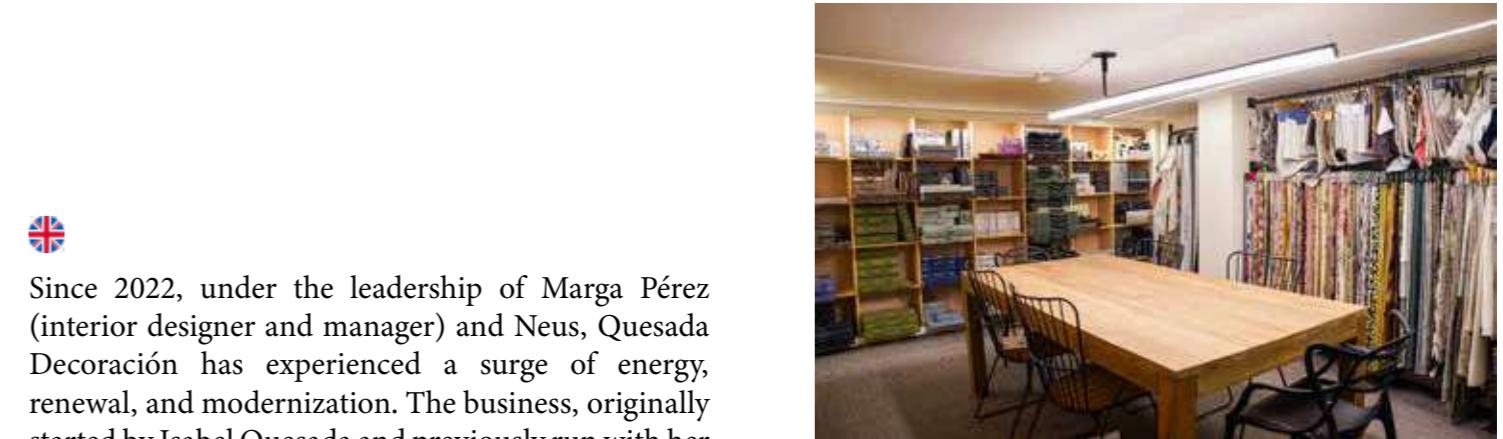
C. dels Montcades, 2  
Des de 1890



De 2022 ençà, de la mà de Marga Pérez (interiorista i encarregada) i de na Neus, Quesada Decoración ha viscut una embranzida; renovació i actualització. El negoci que inicià Isabel Quesada i que aquesta regentava amb la seva germana Magdalena i la seva cosina Concepció a partir dels *arts and crafts* i dels patrons de William Morris viu una nova etapa amb Aquitania, al local del c. dels Montcades. Els serveis que ofereix s'adapten a la clientela; cerquen ser pròxims i familiars, amb un tracte directe i personal. A més dels de tapisseria i cortines, s'hi afegeixen els d'interiorisme, de mobiliari, d'il·luminació i de decoració. Per altra banda, treballen amb marques de qualitat per a garantir el producte i satisfer la clientela. Mantener l'essència del negoci està sempre present en el dia a dia.



Desde el 2022, de la mano de Marga Pérez (interiorista y encargada) y de Neus, Quesada Decoración ha vivido un empuje, renovación y actualización. El negocio que inició Isabel Quesada y que esta regentaba con su hermana Magdalena y su prima Concepción a partir de los *arts and crafts* y de los patrones de William Morris, vive una nueva etapa con Aquitania, en el local de la c. dels Montcades. Los servicios que ofrece se adaptan a la clientela; buscan ser cercanos y familiares, con un trato directo y personal. Además de los de tapicería y cortinas, se añaden los de interiorismo, mobiliario, iluminación y decoración. Por otro lado, trabajan con marcas de calidad para garantizar el producto y satisfacer la clientela. Mantener la esencia del negocio está siempre presente en el día a día.





## RADIO BUADES

C. de Pau Piferrer, 8  
Des de 1940



Joan Buades començà passejant per Mallorca amb un carretó, venent les ràdios Rumbek que ell mateix fabricava i que havia après a fabricar a França. Muntava les ràdios com a “novetat mundial” i dissenyà el logotip (rombe verd amb lletres blanques) que es conserva com a imatge de la tenda. Avui, Ricardo i Esther Buades, fill i neta de Joan, i Joana Ballester, dona de Ricardo, mostren amb orgull l'exemplar que encara exposen en un aparador de la nova botiga del carrer Pau Piferrer. Fins 2017, estaven al carrer dels Oms, essent un referent en la venda d'electrodomèstics i en la introducció de noves tecnologies, i anteriorment a Inca des del 1940. Actualment, s'especialitzen en lluminàries i aparells elèctrics, però mantenen viva l'essència del primer muntador de ràdios de Mallorca.



Joan Buades empezó paseando por Mallorca con una carretilla, vendiendo las radios Rumbek que él mismo fabricaba y que había aprendido a fabricar en Francia. Montaba las radios como “novedad mundial” y diseñó el logotipo (rombo verde con letras blancas) que se conserva como imagen de la tienda. Hoy, Ricardo y Esther Buades, hijo y nieta de Joan, y Joana Ballester, mujer de Ricardo, muestran con orgullo el ejemplar que aún exponen en un escaparate de la nueva tienda de la calle Pau Piferrer. Hasta 2017, estaban en la calle Olmos, siendo un referente en la venta de electrodomésticos y en la introducción de nuevas tecnologías, y anteriormente en Inca desde 1940. Actualmente, se especializan en luminarias y aparatos eléctricos, pero mantienen viva la esencia del primer montador de radios de Mallorca.



Joan Buades began by walking around Mallorca with a wheelbarrow, selling the Rumbek radios that he himself manufactured, having learned the craft in France. He marketed the radios as a “world novelty” and designed the logo (a green diamond with white letters) that is still used as the store’s image. Today, Ricardo and Esther Buades, Joan’s son and granddaughter, along with Joana Ballester, Ricardo’s wife, proudly display the original model still showcased in the window of their new store on Calle Pau Piferrer. Until 2017, they were located on Calle Olmos, becoming a reference in the sale of household appliances and the introduction of new technologies, and previously in Inca since 1940. Currently, they specialize in lighting and electrical devices, but they keep alive the essence of Mallorca’s first radio assembler.





## TALLER DE FUSTA JOSÉ BAUZÁ

C. de Santiago Rusiñol, 4  
Des de 1934



José Miguel Bauzá Morey, 3a generació, començà a fer-hi feina amb son pare, José Bauzá Moyà, al 1986, moment en què donen un nou enfocament al negoci tot passant de la talla de fusta (acabats i treball de decoració per a mobles) cap a la restauració de mobles i l'emarkament, i continuaren tornejant, envernissant amb laca i fent daurats. Inaugurat per José Bauzá Rabassa al 1934, el seu pare -2a generació- començà a fer-hi feina el 1943. El taller ha intervenit a l'àmbit patrimonial religiós (restauració de les capelles de l'església dels Sagrats Cors, capelles noves a la parròquia del Port d'Andratx, mobiliari per a les esglésies de les Tereses i la Missió). El 2003 passen del carrer dels Oms a l'actual ubicació tot conservant el valor afegit de la dedicació i el mestratge.



José Miguel Bauzá Morey, 3<sup>a</sup> generación, empezó a trabajar con su padre, José Bauzá Moyà, en 1986, momento en el que dan un nuevo enfoque al negocio pasando de la talla de madera (acabados y trabajos de decoración para muebles) hacia la restauración de muebles y el enmarcado, y continúan torneando, lacando y haciendo dorados. Inaugurado por José Bauzá Rabassa en 1934, su padre -2<sup>a</sup> generación- empezó a trabajar en 1943. El taller ha intervenido en el ámbito religioso (restauración de las capillas de la iglesia dels Sagrats Cors, capillas nuevas de la parroquia del Port d'Andratx, mobiliario para las iglesias de las Tereses y la Misión). En 2003 pasan de la calle Oms a la ubicación actual conservando el valor añadido de la dedicación y la maestría.



José Miguel Bauzá Morey, the third generation, began working with his father, José Bauzá Moyà, in 1986. They shifted the business focus from wood carving (finishes and decorative work for furniture) to furniture restoration and framing, while continuing to turn, lacquer, and gild. The business was founded by José Bauzá Rabassa in 1934. His father, the second generation, began working in 1943. The workshop has been involved in religious projects, including the restoration of chapels in the Church of the Sacred Hearts, new chapels for the Parish of Port d'Andratx, and furniture for the churches of Las Teresas and La Misión. In 2003, they moved from Calle Oms to their current location, preserving the added value of dedication and craftsmanship.



# TAPICERÍAS HERNÁNDEZ

C. de Bonaire, 18

Des de 1939



Especialitzats en la confecció de mobles i cortines artesans; amb taller de tapisseria, confecció i fusteria. El 1936, Vicente Hernández Pérez, valencian de naixement, aprengué l'ofici d'artesà a diferents tallers de Palma i muntà el primer taller a Sóller. El 1939, s'estableix a Palma, al carrer de Sant Francesc, 3 i convertí el taller en un gresol d'aprenentatge d'artesans. El 1966, els fills, Vicente i Miguel –2a generació– s'hi incorporen i obrin una botiga al mateix carrer, al número 6. Als anys 90, s'hi incorpora la 3a generació, amb Miguel Ángel, fill, i Carlos que més tard deixa l'empresa. El 2012 es traslladen al carrer Bonaire. Miguel Ángel s'ha proposat introduir la digitalització sense perdre l'essència del negoci tot pensant en la 4a generació, que encapçala Joan Miquel.



Especializados en la confección de muebles y cortinas artesanas; con taller de tapicería, confección y carpintería. En 1936, Vicente Hernández Pérez, valenciano de nacimiento, aprendió el oficio artesano en diferentes talleres de Palma y montó el primer taller en Sóller. En 1939 se estableció en Palma, en la calle Sant Francesc, 3 y convirtió el taller en un crisol de aprendizaje de artesanos. En 1966, los hijos, Vicente y Miguel –2<sup>a</sup> generación– se incorporan y abren una tienda en la misma calle, en el número 6. En los años 90, se incorpora la 3<sup>a</sup> generación, con Miguel Ángel, hijo, y Carlos que más tarde dejó la empresa. En 2012 se trasladan a la calle Bonaire. Miguel Ángel se ha propuesto introducir la digitalización sin perder la esencia del negocio, pensando en la 4<sup>a</sup> generación que encabeza Joan Miquel.



Specializing in the crafting of handmade furniture and curtains, with facilities for upholstery, tailoring, and carpentry. In 1936, Vicente Hernández Pérez, a native of Valencia, learned the artisanal trade in various workshops in Palma and set up his first workshop in Sóller. In 1939, he established himself in Palma at 3 Sant Francesc Street, turning the workshop into a hub for artisan learning. In 1966, his sons, Vicente and Miguel—the second generation—joined the business and opened a store at 6 Sant Francesc Street. In the 1990s, the third generation came on board with Miguel Ángel, the son, and Carlos, who later left the company. In 2012, they moved to Bonaire Street. Miguel Ángel aims to introduce digitalization without losing the essence of the business, preparing for the fourth generation led by Joan Miquel.



# TAPICERÍA VIDAL

C. Ample de la Mercè, 9  
Des de la dècada dels 40



Sebastià Vidal, propietari, començà a treballar als 14 anys. Inicià el negoci el seu oncle Jaume Vidal Mulet, fa més de 80 anys, qui ja tenia experiència prèvia, atès que havia fet feina com a encarregat a Casa Quesada, la qual cosa li permeté conèixer i fidelitzar molta clientela. Quan es jubilà, el negoci passà a mans de son pare, Jaume Vidal Vallespir. Entre la clientela figuren particulars i algunes cadenes hoteleres. Una part important del treball es dedica a mobiliari i altres estris de la llar. Són molt reconeguts els treballs fets amb teles de llengües, que provenen de Teixits Vicens. Actualment, el negoci, que s'ha mantingut sempre al mateix lloc, combina taller i botiga, i compta amb relleu generacional de la mà de Jaime i Cristina.



Sebastián Vidal, propietario, empezó a trabajar a los 14 años. Inició el negocio su tío Jaime Vidal Mulet hace más de 80 años quien ya tenía experiencia previa debido a que había trabajado como encargado en Casa Quesada, lo que le permitió conocer y fidelizar clientela. Cuando se jubiló, el negocio pasó a manos de su padre, Jaime Vidal Vallespir. Entre la clientela figuran particulares y algunas cadenas hoteleras. Una parte importante del trabajo se dedica a mobiliario y a otros elementos del hogar. Son muy reconocidos los trabajos hechos con telas de lenguas que provienen de Teixits Vicens. Actualmente, el negocio que se ha mantenido siempre en el mismo sitio, combina taller y tienda y cuenta con relevo generacional de la mano de Jaime y Cristina.





# VIDRIERÍAS GORDIOLA

C. de la Victòria, 2  
Des de 1879



Han passat tres-cents anys d'ençà que mestre Gordiola, comerciant català de vidres, obrí el primer forn al carrer del Temple. Des d'aquell moment, la família Gordiola va anar estenent el negoci amb nous obradors als carrers Indústria, Bover, Portella... i amb una tenda d'exposició al carrer Victòria. L'any 1969, la fàbrica es traslladà a Algaida, on roman avui dia convertida en el Museu del Vidre. Daniel Aldeguer Palou, 8a generació de propietaris, conta com l'objectiu actual és recuperar la fabricació cent per cent artesanal, incorporant nous dissenys als models tradicionals i donant a conèixer en detall el procés de fabricació, una tècnica ancestral que empra bàsicament tres eines: la canya, les pinces i les tisores. Totes les peces s'elaboren amb mètodes manuals tradicionals de vidre bufat, emprant les eines que ja feien servir els romans.



Han pasado trescientos años desde que maestre Gordiola, comerciante catalán de cristales, abrió el primer horno en la calle del Temple. Desde ese momento, la familia Gordiola fue ampliando el negocio con nuevos obradores en las calles Indústria, Bover, Portella... y con una tienda de exposición en la calle Victoria. En 1969, la fábrica se trasladó a Algaida, donde permanece hoy en día convertida en el Museo del Vidrio. Daniel Aldeguer Palou, 8<sup>a</sup> generación de propietarios, cuenta cómo el objetivo actual es recuperar la fabricación cien por cien artesanal, incorporando nuevos diseños a los modelos tradicionales y dando a conocer en detalle el proceso de fabricación, una técnica ancestral que utiliza básicamente tres herramientas: la caña, las pinzas y las tijeras. Todas las piezas se elaboran con métodos manuales tradicionales de vidrio soplado, utilizando las herramientas que ya usaban los romanos.



Three hundred years have passed since Master Gordiola, a Catalan glass merchant, opened the first kiln on Street Temple. Since then, the Gordiola family has expanded the business with new workshops on Calle Indústria, Bover, Portella, and an exhibition store on Calle Victoria. In 1969, the factory moved to Algaida, where it remains today as the Glass Museum. Daniel Aldeguer Palou, the eighth generation of owners, describes how the current goal is to recover the hundred percent handcrafted production, incorporating new designs into traditional models and providing detailed insight into the manufacturing process. This ancient technique primarily uses three tools: the blowpipe, tongs, and scissors. All pieces are made using traditional hand-blown glass methods, employing tools that were used by the Romans.





Categoría

# Merceria

Mercería · Haberdashery

---

Almacenes Plovins  
Ca Donya Àngela  
Fajas Reina  
La Veneciana  
Medias Casa Fubor  
Mercería Duran  
Mercería Nadal



## ALMACENES PLOVINS

C. de Sant Miquel, 25  
Des de 1940



Els padrians d'Antònia i Joan Plovins, actualment al capdavant del negoci, començaren com a mercaders, comerciant pels pobles de l'illa en un cotxe de cavalls. Després d'un temps exposant al mercat de l'Olivar, compraren el local del carrer de Sant Miquel, des d'on abastien altres negocis amb la venda a l'engròs. A dia d'avui, els germans Plovins conserven una de les poques mercerías que queden a Palma, oferint-hi peces de punt, roba interior, articles de llenceria i, des de fa poc, alguns productes de records orientats al turisme. Pel que fa al futur, confien que algú de la família agafi el relleu i mantingui la botiga oberta. Recorden que quan d'altres trobaven més atractiu l'estrapero, “el padrí anava a Barcelona a cercar el gènere, eren temps durs, però va aconseguir mantenir la botiga”.

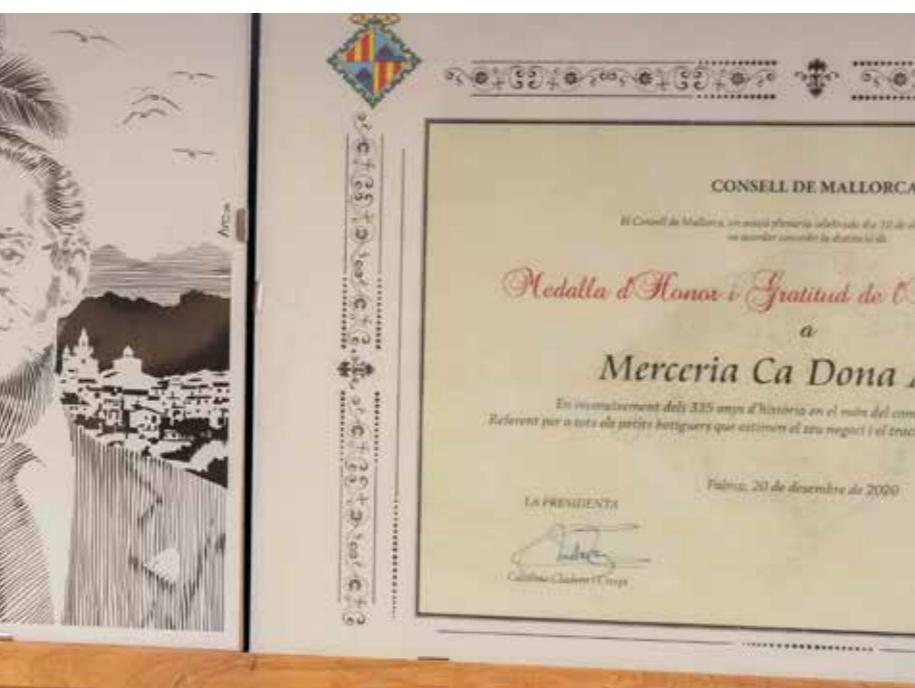
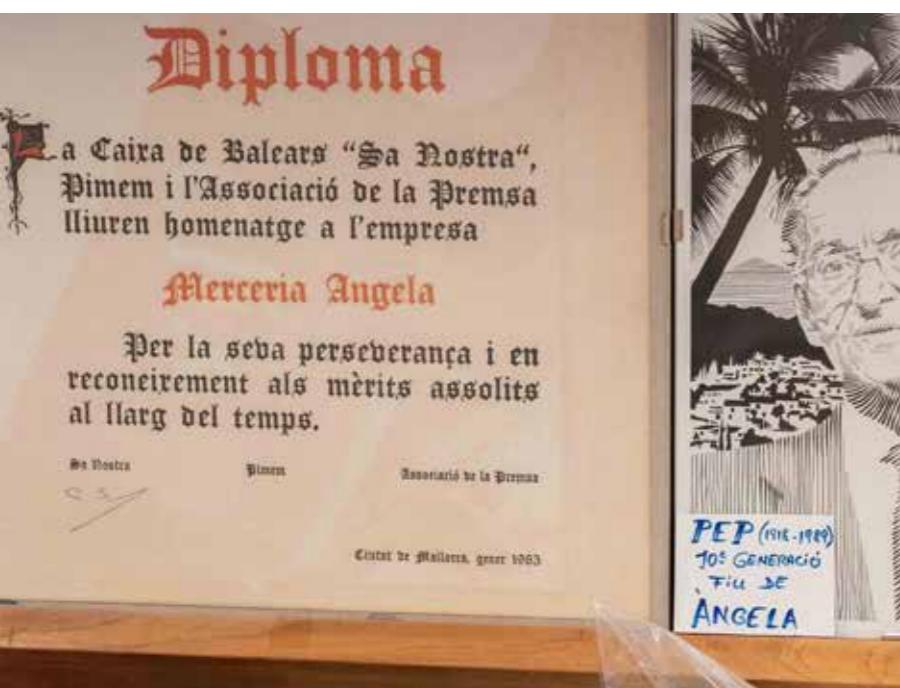


Los abuelos de Antonia y Joan Plovins, actualmente al frente del negocio, empezaron como mercaderes, comerciando por los pueblos de la isla en un coche de caballos. Tras un tiempo exponiendo en el mercado del Olivar, compraron el local de la calle Sant Miquel, desde donde abastecían a otros negocios con la venta al por mayor. A día de hoy, los hermanos Plovins conservan una de las pocas mercerías que quedan en Palma, ofreciendo prendas de punto, ropa interior, artículos de lencería y, desde hace poco, algunos souvenirs orientados al turismo. En cuanto al futuro, confían en que alguien de la familia tome el relevo y mantenga la tienda abierta. Recuerdan que cuando otros encontraban más atractivo el estraperlo, “mi abuelo iba a Barcelona a comprar el género, eran tiempos duros, pero logró mantener la tienda”.



The grandparents of Antonia and Joan Plovins, who currently run the business, started as traders, traveling through the island's villages in a horse-drawn carriage. After some time displaying their goods at the Olivar market, they bought the shop on Sant Miquel Street, where they began supplying other businesses wholesale. Today, the Plovins siblings maintain one of the few remaining haberdasheries in Palma, offering knitwear, underwear, lingerie items, and recently, some souvenirs aimed at tourists. Looking to the future, they hope that someone in the family will take over and keep the shop open. They recall that when others found black market trading more attractive, their grandfather went to Barcelona to buy stock. Those were tough times, but he managed to keep the shop running.





# CA DONYA ÀNGELA

C. de Jaume II, 33  
Des de 1685



Quan Pere Fortesa comprà la botiga, aquesta era propietat de la Inquisició. Així ho constaten els documents trobats per Miquel Aguiló i Esther Gordiola, onzena generació de propietaris del comerç més antic de Ciutat. Abans d'esdevenir merceria, al local s'ubicava l'oficina del Dret del Segell, impost instaurat per Felip IV que garantia l'autenticitat dels documents públics i privats. La seva ubicació estratègica i la conservació dels elements originals, han estat claus per al manteniment de l'establiment, que rep el seu nom actual en memòria d'Àngela Bonnín, propietària el 1931. La reforma de 1961 mantingué els graons descendents de l'entrada. El 2020, ell Consell de Mallorca li atorga la medalla d'honor i de gratitud de l'illa de Mallorca, categoria d'or, en reconeixement dels serveis que ofereix a la ciutadania des de 1685.



Cuando Pedro Forteza compró la tienda, ésta era propiedad de la Inquisición. Así lo constatan los documentos encontrados por Miquel Aguiló y Esther Gordiola, undécima generación de propietarios del comercio más antiguo de Ciutat. Antes de convertirse en mercería, en el local se ubicaba la oficina del Dret del Segell, impuesto instaurado por Felipe IV que garantizaba la autenticidad de los documentos públicos y privados. Su ubicación estratégica y la conservación de los elementos originales, han sido claves para el mantenimiento del establecimiento, que recibe su nombre actual en memoria de Àngela Bonnín, propietaria en 1931. La reforma de 1961 mantuvo los escalones descendentes de la entrada. En 2020, el Consell de Mallorca le otorgó la medalla de honor y de gratitud de la isla de Mallorca, categoría de oro, en reconocimiento de los servicios que ofrece a la ciudadanía desde 1685.



When Pedro Forteza bought the shop, it was owned by the Inquisition. This is confirmed by documents found by Miquel Aguiló and Esther Gordiola, the eleventh generation of owners of the oldest shop in Ciutat. Before becoming a haberdashery, the premises housed the office of the Dret del Segell, a tax instituted by Philip IV to guarantee the authenticity of public and private documents. Its strategic location and preservation of original elements have been key to the shop's maintenance, which received its current name in memory of Àngela Bonnín, the owner in 1931. The 1961 renovation preserved the descending steps at the entrance. In 2020, the Council of Mallorca awarded it the Medal of Honor and Gratitude of the Island of Mallorca, gold category, in recognition of the services it has provided to the community since 1685.

# FAJAS REINA

C. de Josep Tous i Ferrer, 1

Des de 1941



Al local original de Fajas Reina, ubicat a la plaça Mare de Déu de la Salut, s'hi entrava per un portalet lateral. L'únic contacte de la tenda amb l'exterior era una petita finestra que donava al carrer. Els anys 60, la família Masdeu Pedragosa es traslladà a la ubicació actual, on installaren la tenda i el taller, un espai situat al soterrani on vint-i-tres allots fabricaven les peces de cotilleria a mida. Avui dia, el taller s'ha traslladat, però continua en funcionament adaptat als temps actuals, tant en dissenys comen sistemes de producció. Neus i Maria del Mar Masdeu mantenen el negoci dels seus pares i padrins, mostrant orgulloses algunes de les cotilles d'època que encara conserven, i recorden que les cotilles d'antany es feien amb cordons i molta confecció.

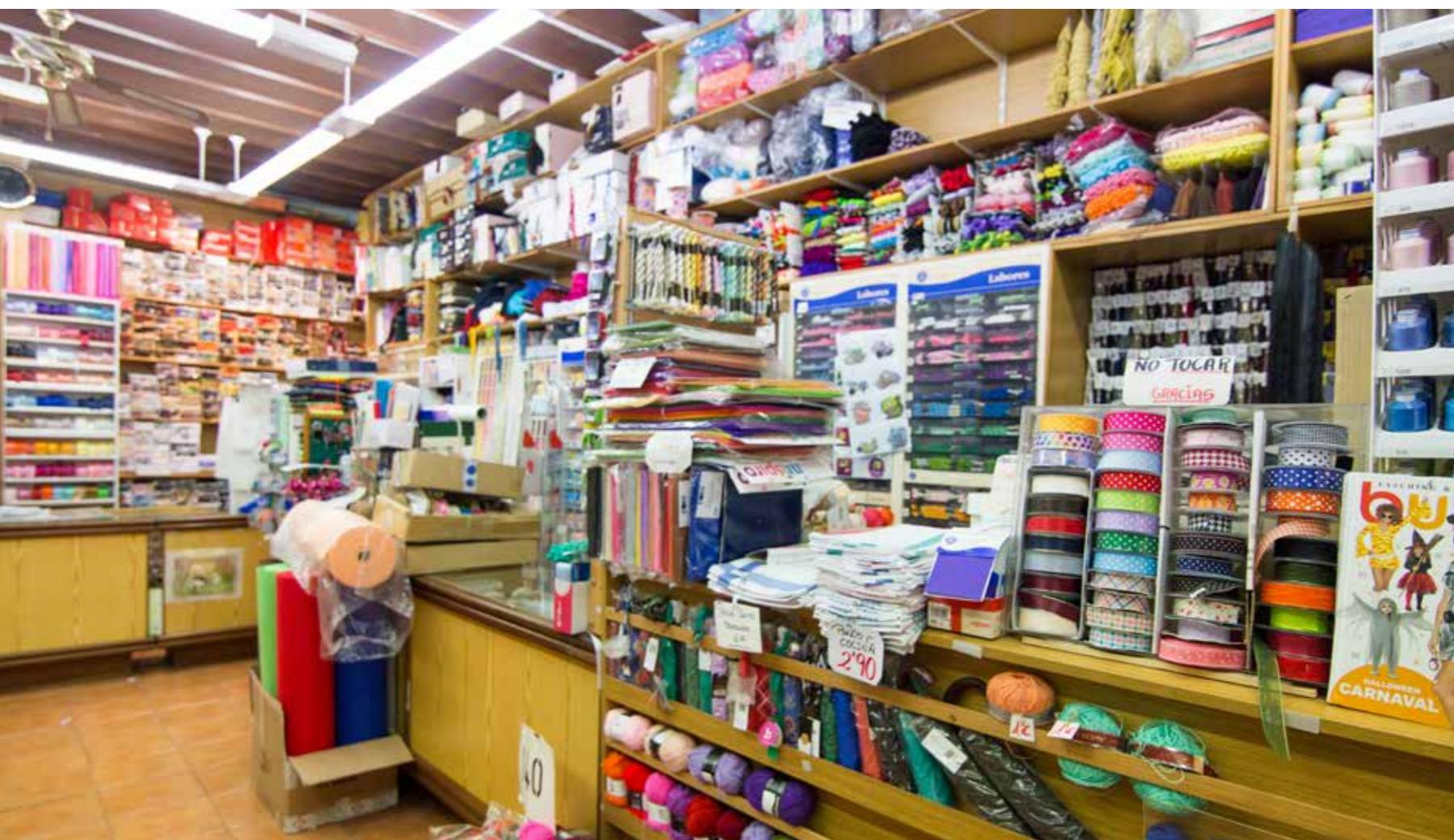


En el local original de Fajas Reina, ubicado en la plaza Mare de Déu de la Salut, se entraba por una puerta lateral. El único contacto de la tienda con el exterior era una pequeña ventana que daba a la calle. En los años 60, la familia Masdeu Pedragosa se trasladó a la ubicación actual, donde instalaron la tienda y el taller, un espacio situado en el sótano donde veintitrés jóvenes fabricaban las piezas de corsetería a medida. Hoy en día, el taller se ha trasladado, pero continúa en funcionamiento adaptado a los tiempos actuales, tanto en diseños como en sistemas de producción. Neus y María del Mar Masdeu mantienen el negocio de sus padres y abuelos, mostrando orgullosas algunos de los corsés de época que todavía conservan, y recuerden que los corsés de antaño se hacían con cordones y mucha confección.



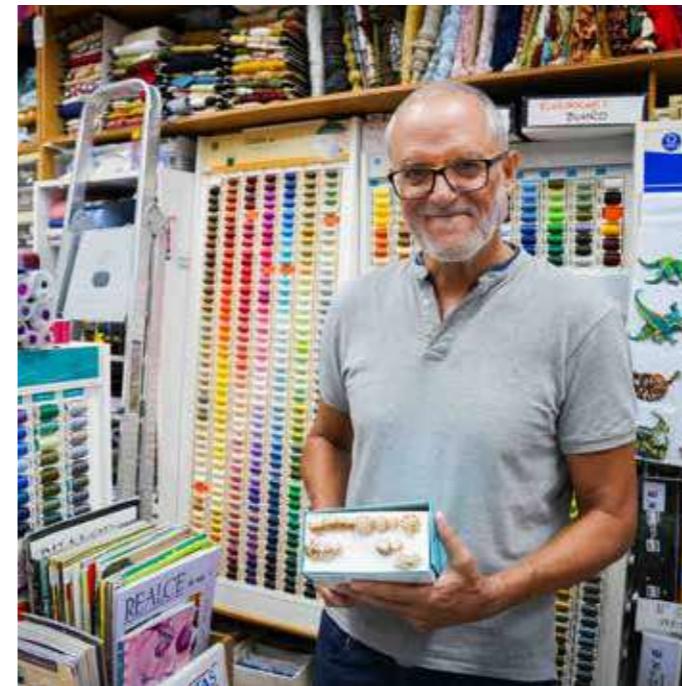
The original Fajas Reina store, located in the Plaza Mare de Déu de la Salut, had a side entrance. The store's only contact with the outside world was a small window facing the street. In the 1960s, the Masdeu Pedragosa family moved to the current location, where they set up the store and workshop, a space in the basement where twenty-three young people made custom corsetry pieces. Today, the workshop has relocated but continues to operate, adapting to modern times in both designs and production systems. Neus and María del Mar Masdeu uphold the business of their parents and grandparents, proudly showcasing some of the vintage corsets they still have, and recalling that the corsets of yesteryear were made with laces and a lot of craftsmanship.





## LA VENECIANA

C. Ample de la Mercè, 22  
Des de 1938



El primer titular del negocio fue Nicolau Arbona Oliver, pero no consta como gerente porque era propietario de otro negocio en Menorca y se tuvo que quedar allí a causa de la Guerra Civil, provocando que su hermano Miquel (abuelo de los propietarios actuales) conste oficialmente como primer gerente del establecimiento. Miquel abrió una mercería y por casualidad empezó a trabajar junto con Cayetano Aguiló, uno de los hijos de los propietarios de La Veneciana. En 1947, empieza a trabajar Pedro Antonio Arbona Pizá, hijo de Miquel, y en 1952 compra y se queda el negocio de La Veneciana y de esta manera se unifican los dos negocios, Tejidos Arbona y La Veneciana, y se mantiene el nombre de La Veneciana. En 1989, entra Pere Antoni Arbona Femenia, 3<sup>a</sup> generación, y su hermana Xisca.



El primer titular del negocio va ser Nicolau Arbona Oliver, però no consta com a gerent perquè era propietari d'un altre negoci a Menorca i es va tenir que quedar allà a causa de la Guerra Civil, fent que el seu germà Miquel (padrí dels actuals propietaris) consti oficialment com a primer gerent de l'establiment. Miquel obri una merceria i per casualitat hi començà a treballar juntament amb Cayetano Aguiló, un dels fills dels propietaris de La Veneciana. El 1947, comença a fer feina Pedro Antonio Arbona Pizà, fill d'en Miquel, i al 1952 compra i es queda el negoci de La Veneciana i d'aquesta manera s'unifiquen els dos negocis, Tejidos Arbona i La Veneciana i es manté el nom de la Veneciana. El 1989, comença Pere Antoni Arbona Femenia, 3a generació, i la seva germana Xisca.



The first owner of the business was Nicolau Arbona Oliver, but he is not listed as the manager because he owned another business in Menorca and had to stay there due to the Spanish Civil War, resulting in his brother Miquel (grandfather of the current owners) being officially recorded as the first manager of the establishment. Miquel opened a haberdashery and by chance began working with Cayetano Aguiló, one of the sons of the owners of La Veneciana. In 1947, Pedro Antonio Arbona Pizá, Miquel's son, began working and in 1952 he purchased and took over La Veneciana, thus merging the two businesses, Tejidos Arbona and La Veneciana, while retaining the name La Veneciana. In 1989, Pere Antoni Arbona Femenia, the third generation, and his sister Xisca joined the business.

# MEDIAS CASA FUBOR

C. de Pare Bartomeu Pou, 22

Des de 1940



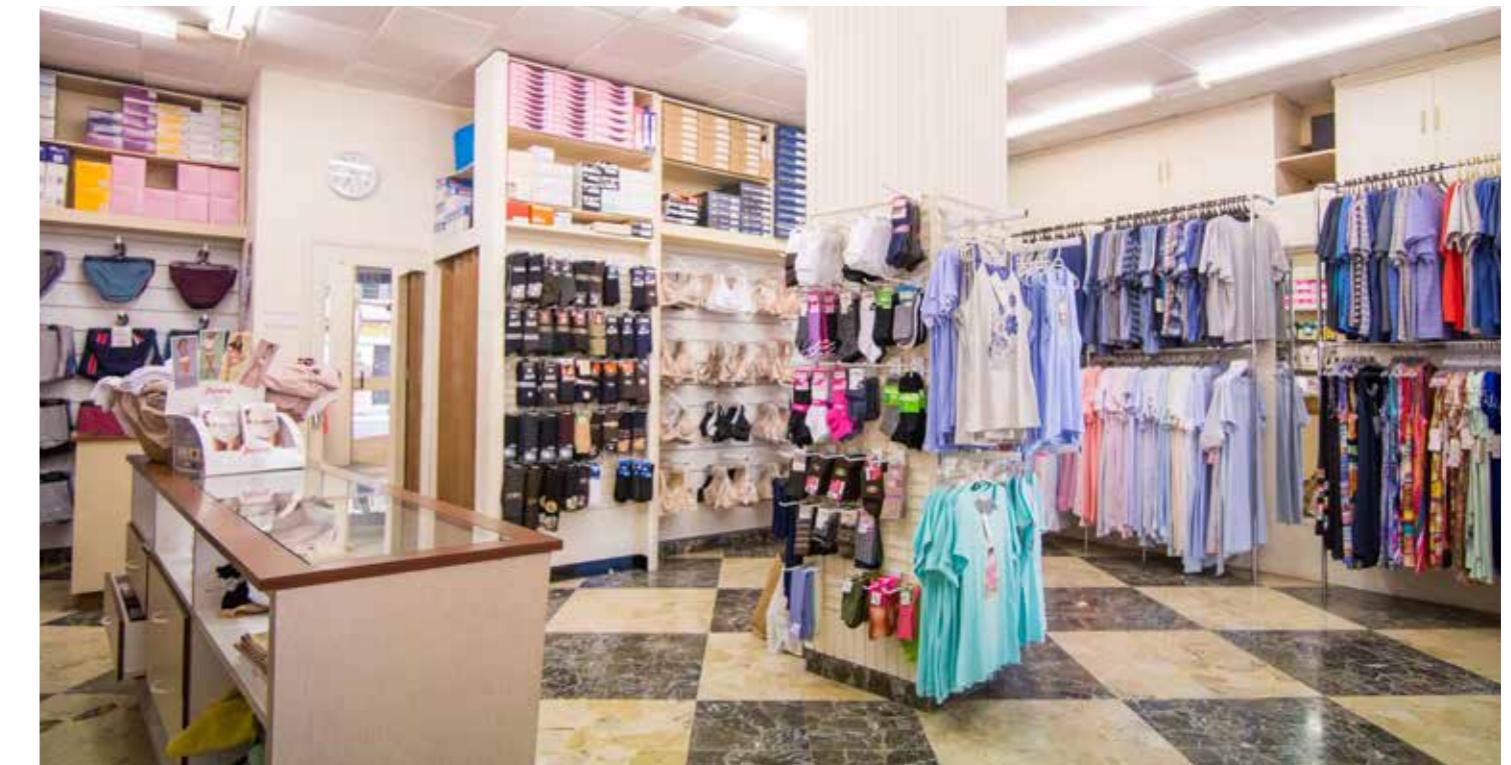
Fubor resulta de la fusió dels llinatges de José Fuster i Joana Borràs, que fundaren la primera botiga l'any 1940, al carrer de la Pescateria Vella. La venda exclusiva de calces i bragues els aportà una important clientela fixa, amb personalitats com Sara Montiel. Anys després, s'obriria la segona tenda al carrer Pare Bartomeu Pou, amb la nora de José i Joana, Cosma, com a dependenta. El comerç del carrer de la Pescateria tancà el 2006. Joana Maria Fuster, actual propietària, ha ajudat sa mare des dels 15 anys, essent testimoni del tracte personalitzat que es donava a cada client, de Palma i dels pobles que venien a la tenda. A dia d'avui, Casa Fubor ven també pijames, bates i altra roba interior i Joana Maria desitja que la seva filla continuï amb el negoci.



Fubor resulta de la fusión de los apellidos de José Fuster y Joana Borrás, que fundaron la primera tienda en 1940, en la calle Pescateria Vella. La venta exclusiva de medias y bragas les aportó una importante clientela fija, con personalidades como Sara Montiel. Años después, se abriría la segunda tienda en la calle Pare Bartomeu Pou, con la nuera de José y Joana, Cosma, como dependienta. El comercio de la calle Pescateria cerró en 2006. Joana María Fuster, actual propietaria, ha ayudado a su madre desde los 15 años, siendo testigo del trato personalizado que se daba a cada cliente, de Palma y de los pueblos que venían a la tienda. A día de hoy, Casa Fubor vende también pijamas, batas y ropa interior y Joana María desea que su hija continúe con el negocio.



Fubor is the result of merging the surnames of José Fuster and Joana Borrás, who founded the first store in 1940 on Calle Pescateria Vella. The exclusive sale of stockings and panties attracted a significant and loyal clientele, including personalities like Sara Montiel. Years later, a second store was opened on Calle Pare Bartomeu Pou, with José and Joana's daughter-in-law, Cosma, working as a sales assistant. The Pescateria store closed in 2006. Joana María Fuster, the current owner, has assisted her mother since she was 15, witnessing the personalized service provided to each customer, both from Palma and from surrounding towns. Today, Casa Fubor also sells pajamas, bathrobes, and underwear, and Joana María hopes that her daughter will continue the family business.





## MERCERÍA DURAN

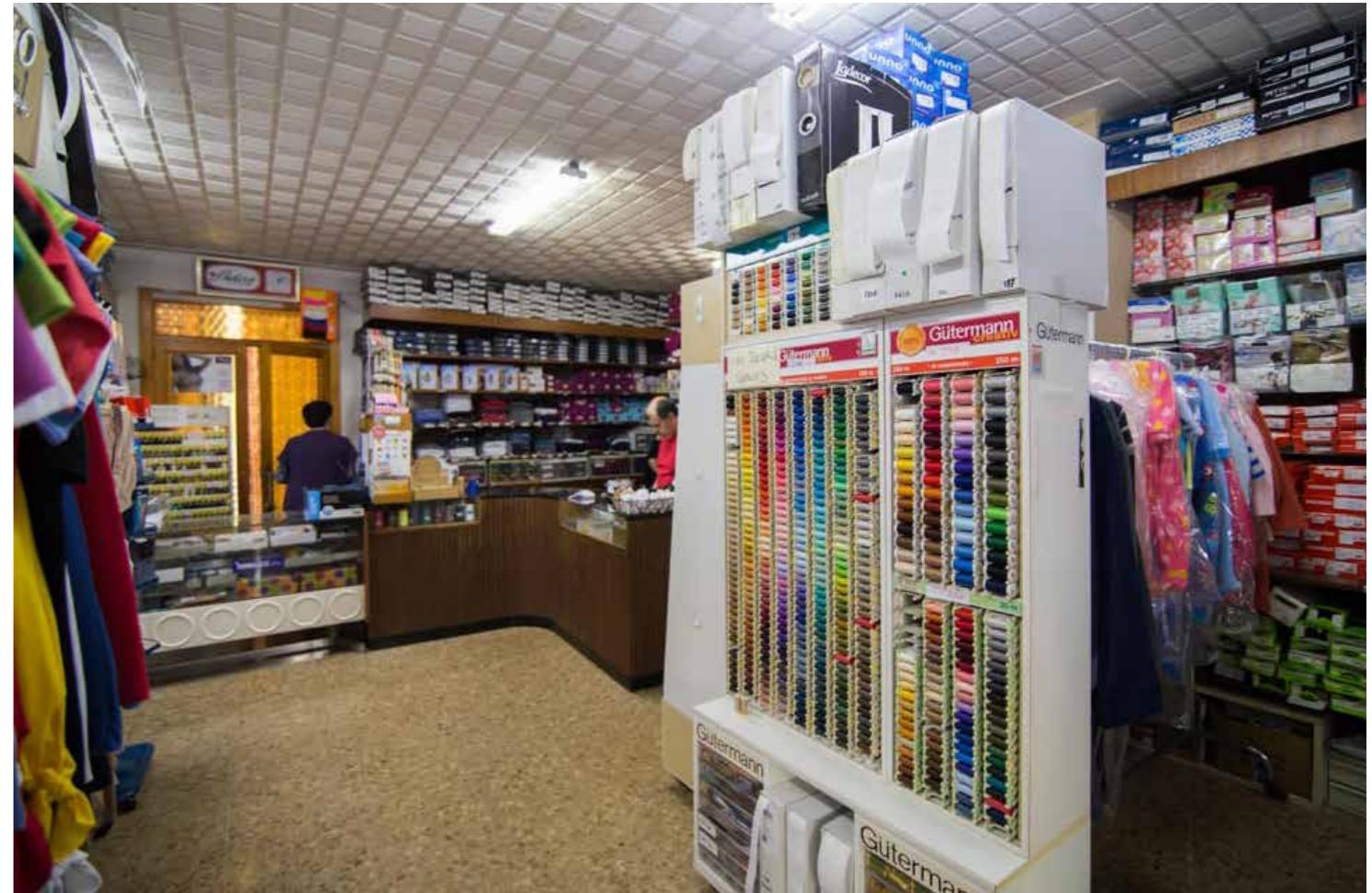
C. de Francesc Manuel de los Herreros, 28  
Des de 1943



La primera referència coneguda d'aquest negoci data de 1943, tot i que Jaume Cañellas, fill de l'encara propietària Bàrbara Durán, sospita que podria ser anterior. El padri d'en Jaume i del seu germà Andreu muntà la merceria per a les seves tres filles, però va ser Bàrbara, la menor, qui acabà encarregant-se de la tenda. Avui dia, qui regenta el negoci és Andreu Cañellas Duran. Destaca per ser una de les poques merceris tradicionals que es conserven al barri de Pere Garau i, segons el seu responsable, aquest és un dels motius del seu bon funcionament. A l'oferta de productes, hi trobem roba interior, pijamas, articles de cotilleria i tota mena d'accessoris relacionats amb la merceria. Anys enrere, però, a Duran s'hi vengueren fins i tot juguetes. Mantenen la tradició i això els fa ser especials.



La primera referencia conocida de este negocio data de 1943, aunque Jaume Cañellas, hijo de la todavía propietaria Bárbara Durán, sospecha que podría ser anterior. El abuelo de Jaume y de su hermano Andrés montó la mercería para sus tres hijas, pero fue Bárbara, la menor, quien acabó encargándose de la tienda. A día de hoy, quien lleva el negocio es Andreu Cañellas Duran. Destaca por ser una de las pocas mercerías tradicionales que se conservan en el barrio de Pere Garau y, según su responsable, éste es uno de los motivos de su buen funcionamiento. En su oferta de productos, encontramos ropa interior, pijamas, artículos de corsetería y todo tipo de accesorios relacionados con la mercería. Años atrás, sin embargo, en Duran se vendieron incluso juguetes. Mantienen la tradición y esto los hace ser especiales.



The first known reference to this business dates back to 1943, although Jaume Cañellas, son of the still-current owner Bárbara Durán, suspects it might be older. Jaume's grandfather started the haberdashery for his three daughters, but it was Bárbara, the youngest, who eventually took over the store. Today, the business is managed by Andreu Cañellas Durán. It is notable for being one of the few traditional haberdasheries still operating in the Pere Garau neighborhood, which, according to the manager, is one reason for its continued success. The store offers a range of products including underwear, pajamas, corsetry items, and various haberdashery accessories. In the past, Duran even sold toys. They maintain tradition, which makes them unique.





## MERCERÍA NADAL

C. de Cerdà, 4  
Des de 1924



Establiment obert el 1924 per un patró de vaixells que va deixar la mar i va fundar la Merceria Nadal. En retirar-se, la merceria la va dur durant un temps la seva filla, Catalina Nadal. El 2013, quan l'actual propietària, Lietina Binimelis, clienta durant molt de temps, va saber que la Merceria Nadal tancava les portes per sempre, va decidir posar-se en contacte amb la família per poder continuar amb el negoci. Hi dugué a terme algunes petites reformes a l'establiment, però sempre mantenint la mateixa essència i la mateixa estructura. Lietina segueix oferint el mateix servei a la clientela habitual del barri, per això l'essència de la tenda no s'ha vist modificada i el negoci ha tingut una gran acollida a la barriada que, segons la propietària, li han brindat molt de suport.



Establishment abierto en 1924 por un patrón de barco que dejó la mar y fundó la Mercería Nadal. Cuando se retiró, la mercería la llevó durante un tiempo su hija, Catalina Nadal. En 2013, cuando la actual propietaria, Lietina Binimelis, cliente durante mucho de tiempo, supo que la Mercería Nadal cerraba para siempre, decidió ponerse en contacto con la familia para poder continuar con el negocio. Llevó a cabo algunas pequeñas reformas en el establecimiento, pero siempre manteniendo la misma esencia y la misma estructura. Lietina sigue ofreciendo el mismo servicio a la clientela habitual del barrio, por eso la esencia de la tienda no se ha visto modificada y el negocio ha tenido una gran acogida en la barriada que, según la propietaria, le han brindado mucho apoyo.



The establishment was opened in 1924 by a ship captain who left the sea to found Mercería Nadal. When he retired, his daughter, Catalina Nadal, took over the mercería for a time. In 2013, Lietina Binimelis, a long-time customer, learned that Mercería Nadal was closing permanently. She contacted the family with the intention of continuing the business. Lietina made some small renovations to the establishment, but always maintaining the same essence and structure. She continues to offer the same service to the loyal clientele of the neighborhood, preserving the store's original charm. The business has been warmly received by the community, which, according to the owner, has provided significant support.



Categoría

# Moda i complements

Moda y complementos · Fashion and accessories

Alpargatería La Concepción  
Calçats Neus Palou  
Calzados Beltrán  
Calzados Estarellas  
Calzados Melchor  
Espardenyeria Llunes  
Es Sabater  
Estarellas Sabates  
Golfos Casual Wear  
La Argentina  
Mesquida Calzados y Complementos  
Paraguas  
Sombrerería Casa Juliá  
Tejidos Bellver

# ALPARGATERÍA LA CONCEPCIÓN

C. de la Concepció, 17

Des de 1940



Des que Jerònima Fernández obrí l'espardenyeria, el darrer tram del carrer de la Concepció quedà imprès d'una inconfusible olor a espart. Les senalles penjades a la façana donen pas a un ampli assortiment de sabates tradicionals de les Illes: porqueres, patateres, eivissenques, avarques i altres models de calçat artesà vesteixen els peus del barri des de fa més de vuitanta anys, amb la satisfacció d'haver treballat sempre amb fabricants locals i d'haver ofert un tracte familiar i proper a la clientela. Visitación Hernández, propietària des de 2006, mostra amb orgull la felicitació nadalena de la família reial, per a qui La Concepción s'ha convertit en parada obligada durant les seves visites a Palma. Recorda que al principi deixaven sabates a altres espardenyeries de Palma perquè sabien que tard o d'hora en necessitarien algun parell.



Desde que Jerónima Fernández abrió la alpargatería, el último tramo de la calle de la Concepción quedó impreso de un inconfundible olor a esparto. Las cestas colgadas en la fachada dan paso a un amplio surtido de zapatos tradicionales de las Islas: porqueres, patateras, ibicencas, abarcas y otros modelos de calzado artesano visten los pies del barrio desde hace más de ochenta años, con la satisfacción de haber trabajado siempre con fabricantes locales y de haber ofrecido un trato familiar y cercano a la clientela. Visitación Hernández, propietaria desde 2006, muestra con orgullo la felicitación navideña de la familia real, para quien La Concepción se ha convertido en parada obligada durante sus visitas a Palma. Recuerda que al principio dejaban zapatos a otras alpargaterías de Palma porque sabían que tarde o temprano también necesitarían algún par.



Since Jerónima Fernández opened the espadrille shop, the last stretch of Concepción Street has been infused with an unmistakable scent of esparto grass. The baskets hanging on the facade give way to a wide array of traditional island footwear: porqueres, patateras, ibicencas, abarcas, and other models of artisanal shoes have been adorning the feet of the neighborhood for over eighty years. They take pride in having always worked with local manufacturers and offering a friendly and close-knit service to their clientele. Visitación Hernández, the owner since 2006, proudly displays a Christmas card from the Royal Family, for whom La Concepción has become a mandatory stop during their visits to Palma. She recalls how they used to lend shoes to other espadrille shops in Palma, knowing that sooner or later, they would also need a pair.





## CALÇATS NEUS PALOU

C. del Sindicat, 19  
Des de 1947



El 1930, els germans Palou deixaren Alaró per muntar un taller de sabates al carrer Joan Mestre. Disset anys més tard obriren la seva pròpia tenda, Calzados Palou, que des d'un primer moment s'especialitzà en calçat per a homes. Miquel Riera conta que durant molt de temps foren l'únic establiment dedicat exclusivament a sabata masculina, producte que oferien en totes les mides i tipus, sempre de fabricació nacional. La dona d'en Miquel, segona generació de propietaris, va morir fa uns anys. En el seu homenatge, la família canvià el nom de la tenda per Calçats Neus Palou. El 2017 se celebra el 70è aniversari de l'establiment amb tots els seus clients. Actualment porten el negoci la 2a i 3a generació, Miquel Riera amb el seu fill Felip Riera Palou, que és ja l'actual propietari.



En 1930, los hermanos Palou dejaron Alaró para montar un taller de zapatos en la calle Joan Mestre. Diecisiete años más tarde abrieron su propia tienda, Calzados Palou, que desde un primer momento se especializó en calzado para hombres. Miquel Riera cuenta que durante mucho tiempo fueron el único establecimiento dedicado exclusivamente a zapato masculino, producto que ofrecían en todos los tamaños y tipos, siempre de fabricación nacional. La mujer de Miquel, 2<sup>a</sup> generación de propietarios, murió hace unos años. En su homenaje, la familia cambió el nombre de la tienda por Calzados Neus Palou. En 2017 se celebró el 70 aniversario del establecimiento con todos sus clientes. Actualmente llevan el negocio la 2<sup>a</sup> y la 3<sup>a</sup> generación, Miquel Riera con su hijo Felip Riera Palou, quien es el actual propietario.



In 1930, the Palou brothers left Alaró to set up a shoe workshop on Calle Joan Mestre. Seventeen years later, they opened their own store, Calzados Palou, which from the very beginning specialized in men's footwear. Miquel Riera recalls that for a long time, they were the only establishment dedicated exclusively to men's shoes, offering products in all sizes and types, always of national manufacture. Miquel's wife, the second generation of owners, passed away a few years ago. In her honor, the family renamed the store to Calzados Neus Palou. In 2017, they celebrated the 70th anniversary of the establishment with all their customers. The business is now managed by the 2nd and 3rd generations, with Miquel Riera and his son Felip Riera Palou, who is the current owner.



# CALZADOS BELTRÁN

C. del Sindicat, 54  
Des de 1925



Calzados Beltrán s'ubica en un lateral de Ca'n Maneu, també conegut com Es Triquet, un edifici de l'arquitecte Gaspar Bennàzar construït a instàncies de l'industrial Joan Oliver Florit i declarat Bé d'Interès Cultural l'any 1990. L'ornamentació de la part superior del portal és un reflex de la tendència arquitectònica secessionista, que mesclava elements industrials amb les formes característiques del modernisme. La botiga, a la que s'accedeix mitjançant un parell d'escalons descendents, ofereix com a principal producte el calçat d'espart tradicional, que es complementa amb sabates de temporada i altres articles d'esparteria com senalles i cabassos. El 2021 es va traspasar a la família Benito Bonnín que amb motiu de la reforma efectuada ha conjugat elements tradicionals de la botiga (rajola hidràulica, prestatgeries de fusta...) amb altres elements moderns.



Calzados Beltrán se ubica en un lateral de Ca'n Maneu, también conocido como Es Triquet, un edificio del arquitecto Gaspar Bennàzar construido a instancias del industrial Joan Oliver Florit y declarado Bien de Interés Cultural en 1990. La ornamentación de la parte superior del portal es un reflejo de la tendencia arquitectónica secesionista, que mezclaba elementos industriales con las formas características del modernismo. La tienda, a la que se accede mediante un par de escalones descendentes, ofrece como principal producto el calzado de esparto tradicional, que se complementa con zapatos de temporada y otros artículos de espartería como cestas y capazos. En 2021 se traspasó a la familia Benito Bonnín que con motivo de la reforma efectuada ha conjugado elementos tradicionales de la tienda (baldosa hidráulica, estanterías de madera...) con otros elementos modernos.



## CALZADOS ESTARELLAS

C. de Colom, 13  
Des de 1916



La sabateria més antiga de Palma la regenta Xisco Estarellas, net dels fundadors Miquel Estarellas i Margarita Perelló. Des de la seva obertura, ha estat testimoni de diferents moments de la història, des de l'època de la postguerra, quan despatxaven sabates de "tipus nacional" als homes obrers, fins al boom turístic, durant el qual els visitants buidaven literalment la tenda, consolidant l'esplendor del negoci. Assegut a una butaca de vellut vermel·l, Xisco recorda també com les placeres de la plaça Major compraven el calçat a terminis, a la vegada que els coixos podien comprar una sola sabata, pagant la meitat del preu del parell. Avui, el comerç continua caracteritzant-se pel tracte personalitzat al client, a qui ofereix calçat de qualitat fabricat a l'illa.



La zapatería más antigua de Palma la regenta Xisco Estarellas, nieto de los fundadores Miquel Estarellas y Margarita Perelló. Desde su apertura, ha sido testigo de diferentes momentos de la historia, desde la época de la posguerra, cuando despachaban zapatos de "tipo nacional" a los hombres obreros, hasta el boom turístico, durante el cual los visitantes vaciaban literalmente la tienda, consolidando el esplendor del negocio. Sentado en un sillón de terciopelo rojo, Xisco recuerda también como las tenderas de la Plaza Mayor compraban el calzado a plazos, a la vez que los cojos podían comprar un solo zapato, pagando la mitad del precio del par. Hoy, el comercio continúa caracterizándose por el trato personalizado al cliente, al que ofrece calzado de calidad fabricado en la isla.



The oldest shoe store in Palma is run by Xisco Estarellas, grandson of the founders Miquel Estarellas and Margarita Perelló. Since its opening, it has witnessed various historical moments, from the post-war era, when they sold "national-type" shoes to working men, to the tourism boom, during which visitors literally emptied the store, solidifying the business's success. Seated in a red velvet armchair, Xisco also recalls how the shopkeepers from Plaza Mayor used to buy shoes on credit, while those with a limp could purchase a single shoe, paying half the price of the pair. Today, the store continues to be characterized by personalized customer service, offering high-quality footwear made on the island.





## CALZADOS MELCHOR

Pl. de la Porta Pintada, 8

Des de 1971



Establiment que compta amb més de cinquanta anys d'experiència venent sabates i més de noranta fabricant-les, ja que en els seus inicis únicament funcionava com a taller fabricant per a altres botigues. El 1930, Melchor Palou Rosselló va fundar el seu propi taller de sabates en el passatge de Can Curt (devora del carrer Manacor, de Palma) amb l'ajuda dels seus cinc germans (Felip, Tòfol, Biel, Pere i Aina); durant els 50 i 60 obrí cinc tendes de sabates, als 70 n'obrí dues més, una de les quals fou Calzados Melchor. El relleu l'agafà Antonio Palou Veny i la seva dona Julia Sánchez Escrivano qui senyalen que antigament el negoci de la sabata donava molta feina i es respirava un ambient familiar entre els fabricants. El seu fill, tercera generació, Melchor Palou, actualment dirigeix el negoci.



Establishment that counts more than fifty years of experience selling shoes and more than ninety years of manufacturing them, as it originally functioned solely as a workshop producing for other stores. In 1930, Melchor Palou Rosselló founded his own shoe workshop in the Can Curt passage (next to Manacor Street, Palma) with the help of his five siblings (Felip, Tòfol, Biel, Pere, and Aina). During the 1950s and 60s, he opened five shoe stores, and in the 70s, he opened two more, one of which was Calzados Melchor. The business was then taken over by Antonio Palou Veny and his wife Julia Sánchez Escrivano who noted that the shoe business used to generate a lot of employment and had a familial atmosphere among the manufacturers. Their son, Melchor Palou, the third generation, currently runs the business.



This establishment has over fifty years of experience selling shoes and more than ninety years of manufacturing them, as it originally functioned solely as a workshop producing for other stores. In 1930, Melchor Palou Rosselló founded his own shoe workshop in the Can Curt passage (next to Manacor Street, Palma) with the help of his five siblings (Felip, Tòfol, Biel, Pere, and Aina). During the 1950s and 60s, he opened five shoe stores, and in the 70s, he opened two more, one of which was Calzados Melchor. The business was then taken over by Antonio Palou Veny and his wife Julia Sánchez Escrivano, who noted that the shoe business used to generate a lot of employment and had a familial atmosphere among the manufacturers. Their son, Melchor Palou, the third generation, currently runs the business.

# ESPARDENYERIA LLUNES

C. dels Caputxins, 7

Des de 1927

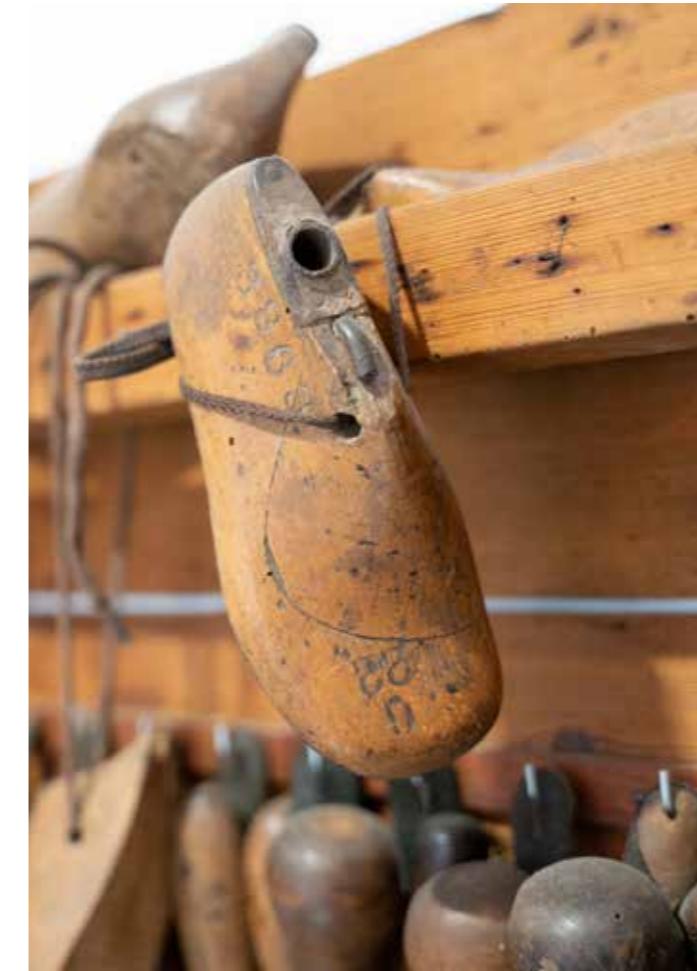


Aurora Mestre i Emilia Garrido, a la jubilació de Margalida Gilabert, el 2016, agafaren el negoci (Alpargatería Llinás) i es traslladaren al carrer dels Caputxins, atès que el local era llogat i no podien assumir la despesa que suposava. El local originari havia estat dedicat a la venda d'oli (d'aquí ve que tingüés el trespol de pedra i les marques dels carros que hi entraven). Ambdues -amb empenta i bons productes- superaren el trasllat i la pandèmia. Compten amb mobiliari de la tenda anterior (prestatgeries, taulell...), decoració amb fotografies antigues; conserven els proveïdors anteriors; es dediquen a la venda de productes artesans, cosits a mà (cestelles, bosses, sabates, objectes de la llar...) i mantenen una clientela majoritàriament resident, entre la nova i la que ja els coneixia.



Aurora Mestre y Emilia Garrido, tras la jubilación de Margarita Gilabert, 2016, cogieron el negocio (Alpargatería Llinás) y se trasladaron a la calle Caputxins, debido a que el local era alquilado y no podían asumir el gasto que suponía. El local originario se había estado dedicado con anterioridad a la venta de aceite (por eso tenía el suelo de piedra y las marcas de los carros que entraban). Ambas -con empuje y buenos productos- superaron el traslado y la pandemia. Cuentan con mobiliario de la tienda anterior (estanterías, tarima...), decoración con fotografías antiguas; conservan los proveedores antiguos; se dedican a la venta de productos artesanos, cosidos a mano (cestas, bolsos, zapatos, objetos del hogar...) y mantienen una clientela mayoritariamente residente, entre clientela nueva y la que las conocía.





## ES SABATER

C. de Ticià, 34C  
Des de 1992



Dedicat a la reparació de calçat; especialitzat en calçat específic d'activitats de muntanya, i l'únic que fabrica calçat ortopèdic de manera artesanal gràcies a la titulació en Tècniques Ortopèdiques de Jaume Capó. Inicià l'activitat com a taller, a Artà, l'any 1908, Benet Capó Nicolau, repadri de Jaume. El 1956, el repadri, el padri Francisco Capó; son pare, Cristòfol Capó Ferrer, i el seu oncle, Miquel Capó Ferrer, obren una fàbrica a Alaró, denominada Capó Ferrer (Ferrer's), que roman oberta fins a la dècada dels noranta. El 1992, Tòfol Capó –mestre artesà– obrí la botiga taller al carrer de Sant Joaquim i el 1997 es traslladà al carrer de Ticià. Al local, s'exposen màquines antigues i estris tradicionals emprats per a l'elaboració i la reparació del calçat, i de fotografies del taller i de la fàbrica.



Dedicado a la reparación de calzado; especializado en calzado específico de actividades de montaña y el único que fabrica calzado ortopédico de manera artesanal gracias a la titulación en técnicas ortopédicas de Jaume Capó. Inició la actividad como taller, en Artá, en 1908, Benet Capó Nicolau, bisabuelo de Jaume. En 1956, el bisabuelo, el abuelo Francisco Capó, su padre Cristófol Capó y su tío Miquel Capó Ferrer abren una fábrica en Alaró, denominada Capó Ferrer (Ferrer's), que permanece abierta hasta la década de los noventa. En 1992, Tòfol Capó –maestro artesano– abre la tienda taller en la calle de San Joaquín y en 1997 se traslada a la calle Ticià. En el local se exponen máquinas antiguas y utensilios tradicionales utilizados para la elaboración y reparación del calzado, y de fotografías del taller y de la fábrica.



Dedicated to shoe repair, this establishment specializes in footwear for mountain activities and is the only one that crafts orthopedic shoes artisanally, thanks to Jaume Capó's qualification in orthopedic techniques. It began as a workshop in Artá in 1908, founded by Benet Capó Nicolau, Jaume's great-grandfather. In 1956, the great-grandfather, grandfather Francisco Capó, father Cristófol Capó, and uncle Miquel Capó Ferrer opened a factory in Alaró named Capó Ferrer, which remained operational until the 1990s. In 1992, master craftsman Tòfol Capó opened a workshop-store on Calle San Joaquín, and in 1997, it moved to Calle Ticià. The premises feature old machines and traditional tools used for making and repairing shoes, as well as photographs of the workshop and factory.



## ESTARELLAS SABATES

C. de Jaume II, 19

Des de 1937



A mediados de los años 70, Catalina y María Neus Palou cogieron el traspaso de la zapatería, propiedad de la familia Estarellas, de larga tradición zapatera. Miquel Riera, actual dueño del negocio, cuenta cómo su mujer y su cuñada se pusieron al frente y que él las ayudó desde el principio. Inicialmente, el establecimiento se especializaba en calzado de hombre y, con el tiempo, se han incorporado modelos para mujer y tallas grandes. Hoy, Miquel y su hijo, próxima generación de la saga, se enorgullecen de haber superado todas las crisis sin perder su esencia original. Manifiestan que su apuesta es ofrecer un producto de calidad y un trato cercano, lo que les ha permitido fidelizar la clientela.



A mitjans dels anys 70, Catalina i Maria Neus Palou agafaren el traspàs de la sabateria, propietat de la família Estarellas, de llarga tradició sabatera. Miquel Riera, actual amo del negoci, conta com la seva dona i la seva cunyada se'n feren càrrec i que ell les va ajudar des del principi. Inicialment, l'establiment s'especialitzava en calçat d'home i, amb el temps, s'hi han incorporat models per a dona i talles grans. Avui, en Miquel i el seu fill, propera generació de la saga, s'enorgulleixen d'haver superat totes les crisi sense perdre la seva essència original. Manifesten que la seva aposta és oferir un producte de qualitat i un tracte proper, cosa que els ha ajudat a fidelitzar la clientela.



In the mid-1970s, Catalina and María Neus Palou took over the shoe store, which was owned by the Estarellas family, who had a long shoemaking tradition. Miquel Riera, the current owner, recounts how his wife and sister-in-law took the lead, and he helped them from the beginning. Initially, the store specialized in men's footwear, and over time, they incorporated women's models and large sizes. Today, Miquel and his son, the next generation of the family, take pride in having overcome all crises without losing their original essence. They state that their commitment is to offer quality products and a close, personal service, which has allowed them to retain loyal customers.

# GOLFOS CASUAL WEAR

Pas den Quint, 1

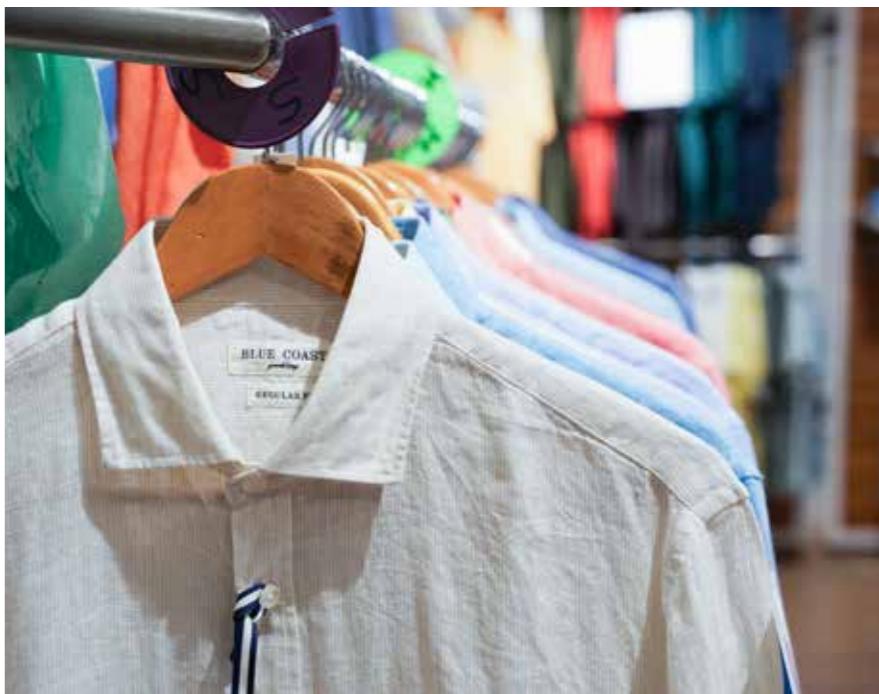
Des de 1924



Bartomeu Mercadal Burguera, originari de Selva, fou qui encetà la trajectòria familiar començant com a mosso i arribant a ser sastre. La sastreria romangué oberta fins a la dècada dels 70, moment en què passà a ser La Meca de los Pantalones i Bandido. Posteriorment, el negoci passà a un local del c. de Jaume II (Can Matons). Fa una trentena d'anys, amb Bartomeu Mercadal Alabern (3a generació), es traslladà a l'actual ubicació del Pas d'en Quint, on a l'interior de la tenda trobam les sales dels antics tallers de cosir roba. Entremig hi ha la fàbrica del c. de Tous i Maroto, tancada als 50. Foren pioners en la sastrería industrial, fet que implicava que la marca fabricava el vestit i la botiga finalista havia d'acabar de cosir, de polir les peces, els vestits...



Bartolomé Mercadal Burguera, originario de Selva, inició la trayectoria familiar empezando como mozo y llegando a ser sastre. La sastrería permaneció abierta hasta la década de los 70, momento en que pasó a ser la Meca de los Pantalones y Bandido. Posteriormente, el negocio pasó a un local de la calle Jaume II (Can Matons). Hace unos treinta años, con Bartolomé Mercadal Alabern (3<sup>a</sup> generación), se trasladó a la actual ubicación en la calle Pas den Quint, en cuyo interior encontramos las salas de los antiguos talleres de coser ropa. Por entremedio hubo la fábrica de la calle Tous i Maroto, cerrada en los 50. Fueron pioneros en la sastrería industrial, lo que implicaba que la marca fabrica el vestido y la tienda finalista tenía que acabar de coser, de pulir las piezas, los vestidos...



# LA ARGENTINA

C. de Jaume II, 28

Des de 1915



Establiment centenari del carrer de Jaume II, especialitzat i referent durant dècades en la fabricació a mà i la venda de calçat, especialment pel que fa a les sabates infantils, i pioner en les ortopèdiques. Data de 1915, amb Francisco Puigserver com a fundador; passà després a Andreu Puigserver i a Margarita Mariano; posteriorment a Magdalena i Margalida Puigserver, i s'ha mantingut com a negoci familiar, que arriba avui a la 4a generació amb Joana Maria Coll Puigserver i Margalida Crespí. Se'n conserva el local original, el qual fou objecte de reforma i modernització coincidint amb el centenari del negoci, amb l'aprofitament de la secció dedicada al magatzem de la sabateria per a introduir-hi noves línies de venda i esdevenir un espai d'exposició i venda de roba i complements.

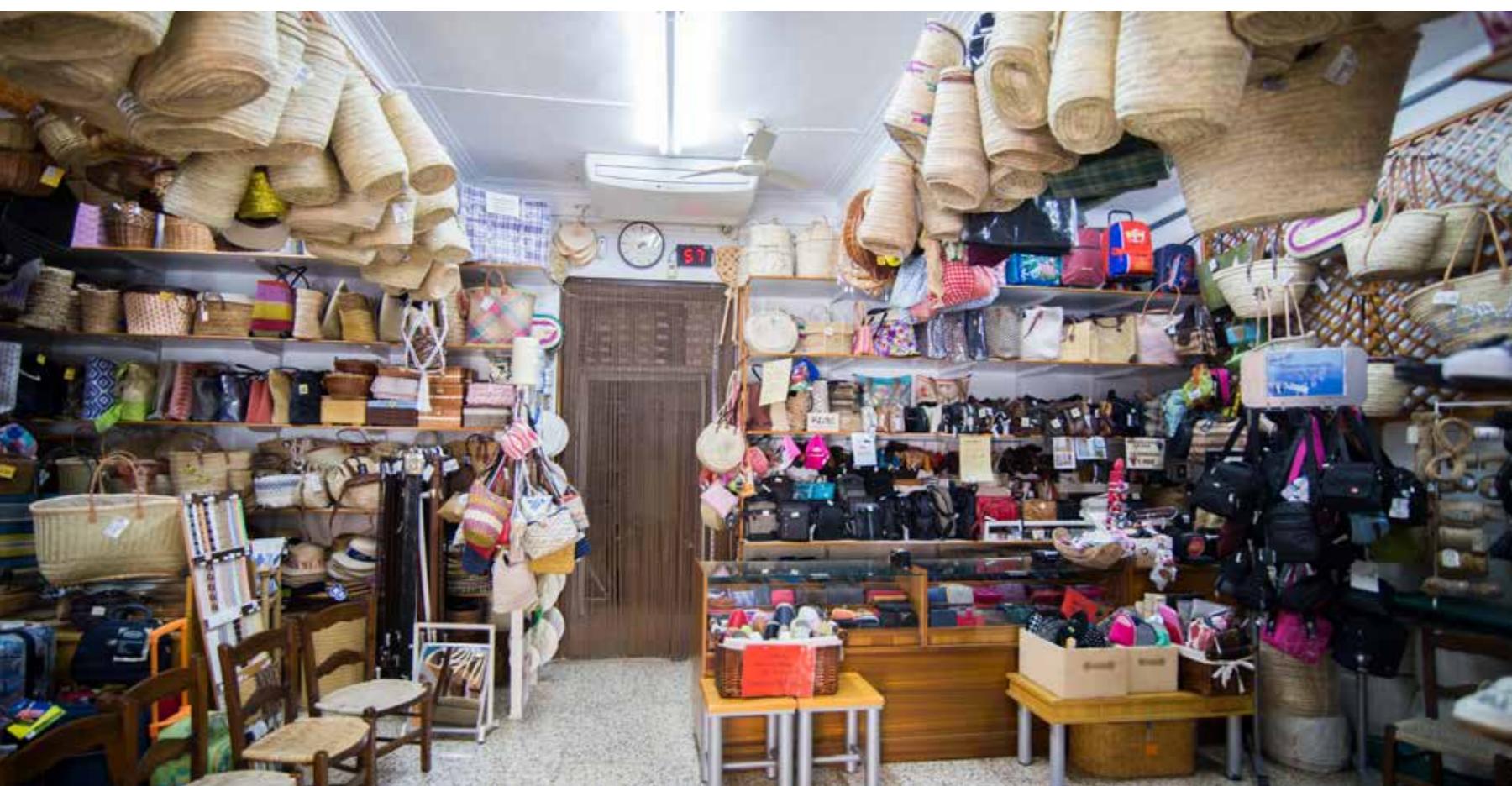


Establishment centenario de la calle Jaume II, especializado y referente durante décadas en la fabricación a mano y venta de calzado, especialmente en zapatos infantiles y pionero en ortopédicos, que data de 1915, con Francisco Puigserver como fundador, pasando después a Andreu Puigserver y a Margarita Mariano, posteriormente a Magdalena y Margarita Puigserver y que se ha mantenido como un negocio familiar alcanzando a día de hoy la 4<sup>a</sup> generación con Joana María Coll Puigserver y Margarita Crespí. Se conserva el local original que fue objeto de reforma y modernización coincidiendo con el centenario del negocio con el aprovechamiento de la sección dedicada al almacén de la zapatería para introducir nuevas líneas de venta y convertirse en un espacio de exposición y venta de ropa y complementos.



A century-old establishment on Jaume II Street, specializing and being a reference for decades in the handmade manufacturing and sale of footwear, particularly children's shoes and pioneering orthopedic shoes. Founded in 1915 by Francisco Puigserver, the business later passed to Andreu Puigserver and Margarita Mariano, and subsequently to Magdalena and Margarita Puigserver. It has remained a family business, now reaching the fourth generation with Joana María Coll Puigserver and Margarita Crespí. The original location has been preserved and was renovated and modernized to mark the centenary of the business. The shoe store's warehouse section was repurposed to introduce new lines of products, transforming it into a space for showcasing and selling clothing and accessories.





## MESQUIDA CALZADOS Y COMPLEMENTOS

C. de Francesc Manuel de los Herreros, 22

Des de 1945



Com molts altres establiments de l'època, el local original de Mesquida compartia espai amb l'habitatge familiar. Allà nasqué la mare de Francisca Ezquerra, actual propietària, quan la tenda es dedicava en exclusiva a la venda d'espadrenyes tradicionals i productes de corderia. Qui obrí el negoci, però, fou Miquel Mesquida, padrí de Francisca, seguit de Miquela Mesquida i Joan Ezquerra, filla i gendre, respectivament. Amb el temps, el negoci va haver d'adaptar-se a la nova demanda, incorporant altres productes com ara articles de viatge i tot tipus de complementos (paraigües, carteres, bosses, cinturons...). Tot i així, es manté la venda de productes típics de Mallorca, com les senalles i les espadrenyes. Un dels valors d'aquest negoci és el tracte de proximitat que dona a la clientela.



Como muchos otros establecimientos de la época, el local original de Mesquida compartía espacio con la vivienda familiar. Allí nació la madre de Francisca Ezquerra, actual propietaria, cuando la tienda se dedicaba en exclusiva a la venta de alpargatas tradicionales y productos de cordelería. Quien abrió el negocio, sin embargo, fue Miquel Mesquida, abuelo de Francisca, seguido de Miquela Mesquida y Joan Ezquerra, hija y yerno, respectivamente. Con el tiempo, el negocio tuvo que adaptarse a la nueva demanda, incorporando otros productos tales como artículos de viaje y todo tipo de complementos (paraguas, bolsos, cinturones, carteras...). Sin embargo, se mantiene la venta de productos típicos de Mallorca, como las cestas y las alpargatas. Uno de los valores de este negocio es el trato de proximidad que da a la clientela.

# PARAGUAS

C. de Jaume II, 22  
Des de 1910



Francisco Segura, padrí de Maribel Segura i repadri de Maribel Moyá, actuals propietàries (4a generació), obrí la primera fàbrica de paraigües de Mallorca. El producte es fabricava a la rebotiga i es venia al local contigu. Malgrat que la producció pròpia era exclusiva de paraigües, també s'hi oferien bastons i ventalls, i més recentment s'hi han afegit guants, mantons, mantellines i pintes. Quan es tancà la fàbrica als anys 70, el cartell de la botiga va perdre una part del seu nom, conservant les lletres de Paraguas, que continuen penjant a la façana. Al seu costat, la figura d'un paraigua tancat recorda la tradició gràfica dels negocis d'antany. Tenen una clientela fidel, que hi va generació rere generació; perquè recorden que la seva padrina els va comprar aquí el seu primer paraigua.



Francisco Segura, abuelo de Maribel Segura y bisabuelo de Maribel Moyá, actuales propietarias (4<sup>a</sup> generación), abrió la primera fábrica de paraguas de Mallorca. El producto se fabricaba en la trastienda y se vendía en el local contiguo. Aunque la producción propia era exclusiva de paraguas, también ofrecían bastones y abanicos, y más recientemente se han añadido guantes, mantones, mantillas y peines. Cuando se cerró la fábrica en los años 70, el cartel de la tienda perdió una parte de su nombre, conservando las letras de Paraguas, que continúan colgando en la fachada. A su lado, la figura de un paraguas cerrado recuerda la tradición gráfica de los negocios de antaño. Tienen una clientela fiel, que viene de generación en generación; porque recuerdan que su abuela les compró aquí su primer paraguas.





## SOMBRRERÍA CASA JULIÁ

C. del Sindicat, 23  
Des de 1898



Abans de rebre el nom actual, el Sindicat era el carrer de sa Capelleria, en referència a les fàbriques de capells que l'ocupaven. Avui, Casa Juliá és l'únic testimoni viu d'aquells temps. Regentat pels germans Daniel i Silvia Estela, 4a generació de propietaris, el comerç compleix més de 125 anys amb l'orgull de no haver baixat mai la barrera. La manca de materials durant la postguerra fou responsable del tancament de la fàbrica, ubicada al pis superior, fet que permeté a Francisco Juliá, fundador de la casa, mantenir oberta la capelleria i continuar oferint els capells de fieltre que, ja el 1903, l'havien fet mereixedor de la medalla d'argent de l'Ajuntament a les Fires i Festes de Palma. Afirmen que mantenir la capelleria oberta és la millor manera d'estar a prop del seu pare.



Antes de recibir su nombre actual, la calle Sindicato era la calle de sa Capelleria, en referencia a las fábricas de sombreros que la ocupaban. Hoy, Casa Juliá es el único testigo vivo de aquellos tiempos. Regentado por los hermanos Daniel y Silvia Estela, 4<sup>a</sup> generación de propietarios, el comercio cumple más de 125 años con el orgullo de no haber bajado nunca la barrera. La falta de materiales durante la posguerra fue responsable del cierre de la fábrica, ubicada en el piso superior, lo que permitió a Francisco Juliá, fundador de la casa, mantener abierta la sombrerería y continuar ofreciendo los sombreros de fieltro que, ya en 1903, le hicieron merecedor de la medalla de plata del Ayuntamiento en las Ferias y Fiestas de Palma. Afirman que mantener la sombrerería abierta es la mejor manera de estar cerca de su padre.



Before it received its current name, Calle Sindicato was known as Calle de sa Capelleria, a reference to the hat factories that once lined the street. Today, Casa Juliá is the only living witness to those times. Managed by siblings Daniel and Silvia Estela, the fourth generation of owners, the shop celebrates 125 years of business with the pride of never having closed its doors. The scarcity of materials during the post-war period led to the closure of the factory located on the upper floor, but this allowed Francisco Juliá, the founder, to keep the hat shop open and continue offering the felt hats that, as early as 1903, earned him the silver medal from the City Council at the Palma Fairs and Festivals. They believe that keeping the hat shop open is the best way to stay close to their father.





# TEJIDOS BELLVER

Passatge Particular Joan XXIII, 5 (Los Geranios)

Des de 1945



Rafael Lladó fundà el negoci a l'alçada de l'església del carrer Sant Miquel, al costat de la tenda Plovins, dedicat a la venda de teles a metres per a la confecció de vestits i també per a roba de casa. Al 1990, Rafael es va jubilar i va prendre les regnes del negoci el seu fill, també anomenat Rafael, moment en què es trasllada a la ubicació actual i s'especialitzen en llar i venda d'uniformes escolars. Actualment, es troben en actiu dues tendes (Palma i Inca) però arribaren a tenir-ne cinc (Manacor, Porto Pí, Alcampo, Palma i Inca). Actualment, Maria Teresa representa la 3a generació al capdavant del negoci, tot un referent a l'àmbit dels teixits. Ha mantingut la venda de manera tradicional, assortint particulars i empreses locals. Des de setembre de 2024 està ubicat a la galeria comercial Los Geranios.



Rafael Lladó fundó el negocio a la altura de la iglesia de la calle Sant Miquel, al lado de la tienda Plovins, dedicado a la venta de telas a metros para la confección de vestidos y también para ropa de casa. En 1990, Rafael se jubiló y tomó las riendas del negocio su hijo, también llamado Rafael, momento en el que se traslada a su ubicación actual y se especializan en hogar y venta de uniformes escolares. Actualmente, se encuentran en activo dos tiendas (Palma e Inca) pero llegaron a tener cinco (Manacor, Porto Pí, Alcampo, Palma e Inca). Actualmente, María Teresa representa la 3<sup>a</sup> generación al frente del negocio, siendo un referente en el ámbito de los tejidos. Ha mantenido la venta de manera tradicional, surtiendo particulares y empresas locales. Desde septiembre de 2024 está ubicado en la galería comercial Los Geranios.



Rafael Lladó founded the business near the church on Sant Miquel Street, next to the Plovins store. It specialized in selling fabrics by the meter for dressmaking and also for home textiles. In 1990, Rafael retired, and the business was taken over by his son, also named Rafael. At this point, the business relocated to its current location and specialized in home textiles and school uniforms. Currently, there are two active stores (Palma and Inca), although they once had five locations (Manacor, Porto Pí, Alcampo, Palma, and Inca). Today, María Teresa represents the third generation at the helm of the business, which is a leading name in the fabric industry. The business has maintained a traditional approach, serving both individuals and local companies. Since September 2024, it has been located in the Los Geranios shopping gallery.



Categoría

# Oci, cultura i esports

Ocio, cultura y deportes · Leisure, culture and sports

Ca'n Sion

Casa Calicó

El Bazar del Libro

Juguetería Sandros

La Industrial

Xocolat



## CA'N SION

Pl. del Banc de l'Oli, 7  
Des de 1944



L'any 1878, Melchor López fundà Ca'n Sion, un establiment originalment dedicat a la columbofilia que, finalment, es decantà cap a la pesca, respondent a la demanda de la clientela. Andreu, fill petit de Melchor, n'agafà el testimoni i avui dia és Andrés López, net del fundador, qui es fa càrrec del negoci. En els seus inicis, la tenda comptava amb pocs articles, fabricats de manera artesanal i amb tècniques costoses. La inexistència del niló o l'elaboració de canyes amb bambú, que el mateix Andreu s'encarregava de tallar, assecar i redreçar, convertien el producte de Ca'n Sion en quelcom únic, cosa que els atorgà la fama que encara conserven dins el sector. Amb la introducció de nous materials i tècniques, el comerç va anar ampliant la seva oferta i actualment compta amb dos locals més a Ciutat Jardí i El Portitxol.



En 1878, Melchor López fundó Ca'n Sion, un establecimiento originalmente dedicado a la colombofilia que, finalmente, se decantó hacia la pesca, respondiendo a la demanda de la clientela. Andreu, hijo pequeño de Melchor, cogió el testigo y hoy en día es Andrés López, nieto del fundador, quien se hace cargo del negocio. En sus inicios, la tienda contaba con pocos artículos, fabricados de manera artesanal y con técnicas costosas. La inexistencia del nailon o la elaboración de cañas de bambú, que el mismo Andreu se encargaba de cortar, secar y enderezar, convertían el producto de Ca'n Sion en algo único, lo que les otorgó la fama que aún conservan dentro del sector. Con la introducción de nuevos materiales y técnicas, el comercio fue ampliando su oferta y actualmente cuenta con dos locales más en Ciutat Jardí y El Portitxol.



In 1878, Melchor López founded Ca'n Sion, a business initially dedicated to pigeon racing that eventually shifted towards fishing to meet customer demand. Andreu, Melchor's youngest son, took over the business, and today, Andrés López, the founder's grandson, runs it. In its early days, the store had a limited selection of products, crafted with expensive, artisanal techniques. The absence of nylon and the creation of bamboo rods, which Andreu himself cut, dried, and straightened, made Ca'n Sion's products unique, earning them lasting fame in the industry. With the introduction of new materials and techniques, the business expanded its offerings and now operates two additional locations in Ciutat Jardí and El Portitxol.



# CASA CALICÓ

Pg. de Bartomeu Barceló i Mir, 17

Des de 1941



Casa Calicó continua rebent els seus clients a les botigues del Portitxol i Eivissa –i també, anteriorment a la plaça del Comtat del Rosselló i al Port de Pollença– de la mà de Guillem Tomàs, net del fundador, i de la seva dona, Assumpta Santandreu. El negoci, que començà oferint articles per a pescadors, ha anat derivant cap a la pesca esportiva, la recreativa i la submarina ja que, tal com asseguren els actuals propietaris, “és necessari reinventar-se i anar adaptant-se a la demanda de la clientela” perquè per a ells l’obtenció de l’èxit radica en ser perseverant. El nom de Casa Calicó ve d’un antic client del padrí, Juan Calicó, a qui devia una factura. En agràiment pel pagament, Juan li proposà obrir un negoci conjunt.

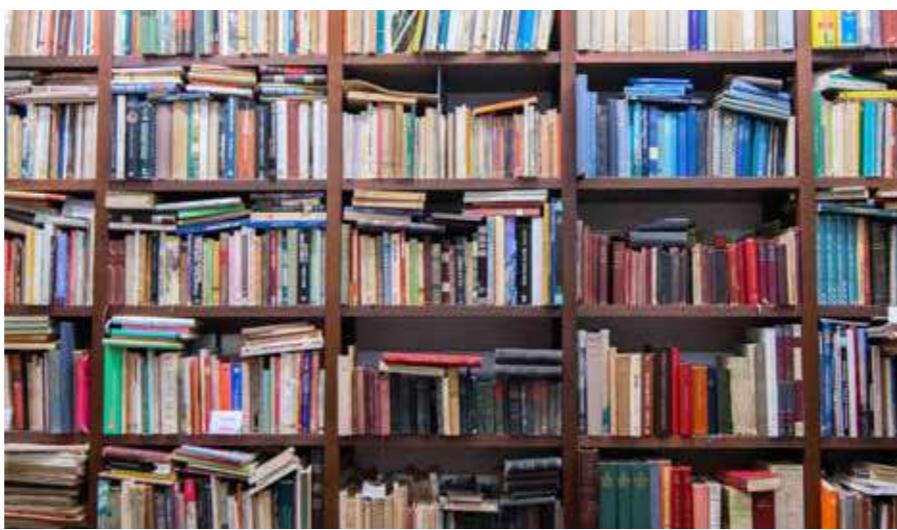


Casa Calicó continúa recibiendo sus clientes en las tiendas del Portitxol e Ibiza –y anteriormente también en la plaza Comtat del Rosselló y en el Port de Pollença– de la mano de Guillem Tomàs, nieto del fundador, y de su mujer, Assumpta Santandreu. El negocio, que empezó ofreciendo artículos para pescadores, ha ido derivando hacia la pesca deportiva, la recreativa y la submarina ya que, tal y como aseguran los actuales propietarios, «es necesario reinventarse e ir adaptándose a la demanda de la clientela» porque para ellos la obtención del éxito radica en perseverar. El nombre de Casa Calicó viene de un antiguo cliente del abuelo, Juan Calicó, a quien debía una factura. En agradecimiento por el pago, Juan le propuso abrir un negocio conjunto.



Casa Calicó continues to serve its customers at its Portitxol and Ibiza stores—formerly also located at Plaza Comtat del Rosselló and Port de Pollença—under the management of Guillem Tomàs, the founder’s grandson, and his wife, Assumpta Santandreu. The business, which originally offered products for fishermen, has evolved towards sport, recreational, and underwater fishing. As the current owners state, “it’s necessary to reinvent and adapt to customer demands,” because for them, success lies in perseverance. The name Casa Calicó comes from an old customer of the grandfather, Juan Calicó, to whom he owed a bill. In gratitude for the payment, Juan proposed opening a joint business.





# EL BAZAR DEL LIBRO

C. del Sant Crist, 2

Des de 1978



El 1780 el local era un celler de vi a granel. El 1920 es divideix en dos locals i al 1922 sorgeix Confecciones Segura del qual es conserva part del mobiliari i una pianola Nova York 1870. El 1978, Toni Llabrés obri el negoci, que el mantingué fins el 2011 quan es traspassa a Juan Cantarellas i Cati Bauzá, veïns i clients de la zona, que van deixar els seus respectius treballs per a dedicar-se en cos i ànima al negoci. Entrar en aquest espai és com si es paralitzés el temps, un lloc amb objectes de col·lecció, publicitat dels anys 50, llibres escolars dels anys 40, mapes antics, joguines de l'època o llibres de col·leccionista. Figura a l'article "Palma és la millor ciutat del món per a viure" del diari "The Times".



En 1780 era un celler de vino a granel. En 1920 se divide en dos locales y en 1922 surge Confecciones Segura del que se conserva parte del mobiliario y una pianola Nueva York 1870. En 1978, Toni Llabrés abre el negocio, que lo mantuvo hasta el 2011 cuando se traspasa a Juan Cantarellas y Cati Bauzá, vecinos y clientes de la zona, que dejaron sus respectivos trabajos para dedicarse en cuerpo y alma al negocio. Entrar en este espacio es como si se paralizase el tiempo, un lugar con objetos de colección, publicidad de los años 50, libros escolares de los años 40, mapas antiguos, juguetes de la época o libros de colecciónista. Figura en el artículo "Palma es la mejor ciudad del mundo para vivir" del diario "The Times".



In 1780, it was a bulk wine cellar. In 1920, the space was divided into two premises, and in 1922, Confecciones Segura was established, from which part of the original furnishings and a New York 1870 piano are preserved. In 1978, Toni Llabrés opened the business, which he ran until 2011 when it was transferred to Juan Cantarellas and Cati Bauzá, local residents and customers who left their respective jobs to fully dedicate themselves to the business. Entering this space feels like stepping back in time, with its collection of memorabilia, 1950s advertisements, 1940s schoolbooks, antique maps, vintage toys, and collector's books. It is featured in "The Times" article "Palma is the Best City in the World to Live."



## JUGUETERÍA SANDROS

C. dels Reis Catòlics, 85  
Des d'inicis dels anys 60



Al començament dels 60, Margalida Aguiló va iniciar l'activitat de l'establiment, la qual des del principi es va dedicar per complet a la venda de tot tipus de juguetes. També, desenvolupaven una activitat itinerant, atès que eren assidus de les fires dels pobles per a vendre-hi juguetes. Actualment, el regenta Gabriel Àngel Picó Aguiló, fill de Margalida Aguiló, que ha continuat amb la mateixa activitat que realitzava sa mare, conjuntament amb els seus dos germans, que en són la 2a generació. És una de les poques tendes de juguetes que romanen obertes a Palma sense pertànyer a cap franquícia; representen un model de comerç de proximitat que, atès el seu entorn, té risc de desaparèixer davant les empreses multinacionals. Ha esdevingut un referent en articles de radiocontrol.



En los inicios de los 60, Margalida Aguiló inició la actividad del establecimiento, que desde sus inicios se dedicó por completo a la venta de toda clase de juguetes. También, llevaron a cabo una actividad itinerante, ya que eran asiduos en las ferias de los pueblos para vender juguetes. Actualmente lo regenta Gabriel Àngel Picó Aguiló, hijo de Margalida Aguiló, que ha continuado con la misma actividad que realizaba su madre, conjuntamente con sus dos hermanos, representando la 2<sup>a</sup> generación. Es una de las pocas tiendas de juguetes que permanecen abiertas en Palma sin pertenecer a ninguna franquicia, representando un modelo de comercio de proximidad que, debido al entorno, tiene riesgo de poder desaparecer ante las empresas multinacionales. Se ha convertido en un referente en artículos de radio control.



In the early 1960s, Margalida Aguiló started the business, which has been dedicated entirely to the sale of all kinds of toys from the beginning. They also engaged in itinerant activities, regularly attending fairs in various towns to sell their toys. Today, Gabriel Àngel Picó Aguiló, Margalida Aguiló's son, runs the store, continuing the same business his mother started, along with his two brothers, representing the second generation. It is one of the few toy stores still open in Palma that is not part of a franchise, serving as a model for local commerce that faces the risk of disappearing due to competition from multinational companies. It has become a leading store for radio control items.





## LA INDUSTRIAL

Pas d'en Quint, 8  
Des de 1898



El padri de Concepció i Neus Aguiló Sureda, Ferran Aguiló, era argenter, però l'any 1929 decidí mudar la seva dedicació i comprà la botiga de juguetes del carrer Pas d'en Quint, llavors també dedicada a la venda d'objectes personals i de regal. Al llarg de la seva història, els mostradors de La Industrial han exposat gaiatos, petaques, ventalls i corones mortuòries, entre d'altres, però amb el temps, el negoci s'ha especialitzat en juguetes tradicionals, jocs de taula i pepes clàssiques. Entre caixes de Mariquita Pérez, Concepció recorda com, durant els anys 60, son pare muntava una paradeta al passeig Sagrera, esperant l'arribada dels primers vaixells de turistes. Les netes també recorden que durant la postguerra no hi havia proveïdors, la seva padrina cosia els vestits per a les pepes.



El abuelo de Concepción y Neus Aguiló Sureda, Ferrán Aguiló, era platero, pero en 1929 decidió cambiar su dedicación y compró la juguetería de la calle Pas d'en Quint, entonces también dedicada a la venta de objetos personales y de regalo. A lo largo de su historia, los escaparates de La Industrial han expuesto bastones, petacas, abanicos y coronas mortuorias, entre otros, pero con el tiempo, el negocio se ha especializado en juguetes tradicionales, juegos de mesa y muñecas clásicas. Entre cajas de Mariquita Pérez, Concepción recuerda cómo, durante los años 60, su padre montaba una parada en el paseo Sagrera, esperando la llegada de los primeros barcos de turistas. Las nietas también recuerdan que durante la posguerra no había proveedores, su abuela cosía los vestidos para las muñecas.



Concepción and Neus Aguiló Sureda's grandfather, Ferrán Aguiló, was a silversmith, but in 1929 he decided to shift his focus and bought the toy shop on Pas d'en Quint Street, which was then also dedicated to selling personal items and gifts. Over the years, La Industrial's displays have featured canes, flasks, fans, and funeral wreaths, among other items. However, the business has gradually specialized in traditional toys, board games, and classic dolls. Among the Mariquita Pérez dolls, Concepción recalls how, during the 1960s, her father set up a stall on Sagrera promenade, awaiting the arrival of the first tourist ships. The granddaughters also remember that during the post-war period, when there were no suppliers, their grandmother sewed the dresses for the dolls.

# XOCOLAT

C. de Font i Monteros, 18

Des de 1980



Miquel Àngel Sancho confirma amb nostàlgia que regenta una de les poques botigues de discs que queden a Ciutat. Quan va obrir, Xocolat s'especialitzava en jazz i salsa, estils que amb l'arribada de La Movida donaren cabuda a altres gèneres que encara es troben a la tenda. En paralelo, Sancho creà el segell discogràfic Blau, productora d'obres de diversos autors locals i nacionals, amb els quals han editat més de 700 títols d'artistes de les Illes Balears. A més, Xocolat incorporà un espai per a concerts i presentacions, que el converteix en punt de referència per a la cultura de Mallorca. Destaquen especialment per la seva oferta de vinils, que els ha fet mereixedors del premi de millor tenda de discs d'Espanya.



En plena preparación del 40 aniversario, Miquel Àngel Sancho confirma con nostalgia que regenta una de las pocas tiendas de discos que quedan en Palma. Cuando abrió, Xocolat especializaba en jazz y salsa, estilos que con la llegada de La Movida dieron cabida a otros géneros que aún se encuentran en la tienda. En paralelo, Sancho creó el sello discográfico Blau, productora de obras de varios autores locales y nacionales, con los que han editado más de 700 títulos de artistas de las Illes Balears. Además, Xocolat incorporó un espacio para conciertos y presentaciones, que lo convierte en punto de referencia para la cultura de Mallorca. Destacan especialmente por su oferta de vinilos, que hace unos años les hizo merecedores del premio de mejor tienda de discos de España.



As the 40th anniversary approaches, Miquel Àngel Sancho nostalgically confirms that he runs one of the few remaining record stores in Palma. When he opened, Xocolat specialized in jazz and salsa, styles that, with the arrival of La Movida, made room for other genres still found in the store today. In parallel, Sancho established the Blau record label, which has produced works by various local and national artists, releasing over 700 titles from artists of the Balearic Islands. Additionally, Xocolat has incorporated a space for concerts and presentations, making it a cultural landmark in Mallorca. They are particularly renowned for their vinyl collection, which recently earned them the title of Best Record Store in Spain.



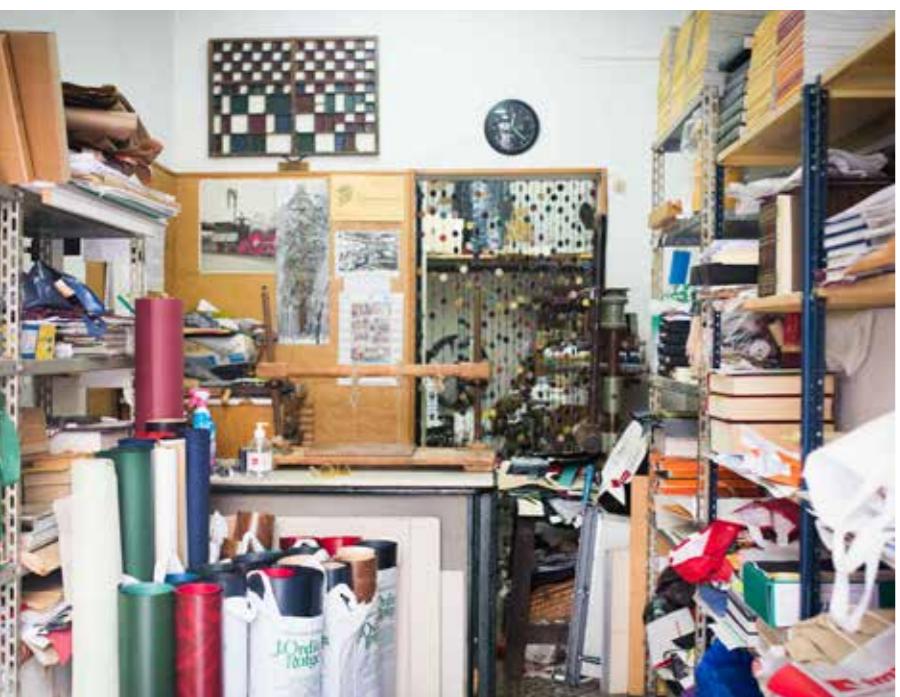


Categoría

# Papereria i impremta

Papelería e imprenta · Stationery and printing

Encuadernaciones Reinés  
Imprenta Nueva Balear  
Papelería Imprenta Alemany



# ENCUADERNACIONES REINÉS

C. de Rubén Darío, 5  
Des de principis del segle XX



Establiment especialitzat en enquadernacions i reparacions de llibres antics de manera artesanal. Tota la maquinària és antiga (un moble amb les lletres que s'empren per imprimir, una màquina d'imprimir en calent, una planxa manual, dues guillotines i dues premses). El 1939, Salvador Carreras Perelló (padrí matern de l'actual propietari) obrí un petit taller d'enquadernació al carrer Protectora amb el nom de Encuadernaciones Carreras. Durant uns anys amplià a enquadernacions i papereria. Però a començaments dels anys 90, amb els col·leccionables i les adaptacions del material escolar, decidí tancar la part de papereria i quedà només amb la part d'enquadernacions, i aprofità per actualitzar el nom a Encuadernaciones Reinés. El negocí passa a mans del gendre del fundador qui se n'encarregarà durant 30 anys fins que n'agafa el relleu l'actual propietari, Pedro, 3a generació.



Establishment specialized in bookbinding and repair of old books. All machinery is vintage, including a cabinet with letters used for printing, a hot stamping machine, a manual press, two guillotines, and two presses. In 1939, Salvador Carreras Perelló (the maternal grandfather of the current owner) opened a small bookbinding workshop on Calle Protectora under the name Encuadernaciones Carreras. Over the years, the business expanded to include bookbinding and stationery. However, in the early 1990s, focusing on collectibles and adaptations of school materials, he decided to close the stationery part and retain only the bookbinding segment, updating the name to Encuadernaciones Reines. The business was then taken over by the founder's son-in-law, who managed it for 30 years until it passed to the current owner, Pedro, representing the third generation.



## IMPRENTA NUEVA BALEAR

Av. d'Alexandre Rosselló, 18

Des de 1913



Conserva la maquinària i les tècniques que l'empresa alemana fundadora instaurà a principis del segle XX, aplicades a la fabricació de cartes. El 1921, com a pagament d'uns deutes d'electricitat, el negoci passà a mans de Jordi Aguiló, qui en canvià el nom pel de La Balear. Anys més tard, formà la societat Imprenta Nueva Balear de Aguiló y Valentí, però acabà comprant la meitat del seu soci i traspasant la botiga a Roberto Aguiló. Actualment, Roberto i Betlem Aguiló, 4a generació dels Aguiló, mantenen a ple rendiment la maquinària original, combinant diversos sistemes d'impressió com la litografia o la impressió digital amb altres tècniques de manipulació de paper i oferint un treball artesà de qualitat. El 2020 inauguren un espai expositiu on tenien antigament els magatzems, exposant una col·lecció de cartells històrics de Mallorca.



Conserva la maquinaria y las técnicas que la empresa alemana fundadora instauró a principios del siglo XX. En 1921, como pago de unas deudas de electricidad, el negocio pasó a manos de Jordi Aguiló, quien le cambió el nombre por el de La Balear. Años más tarde, formó la sociedad Imprenta Nueva Balear de Aguiló y Valentí, pero acabó comprando la mitad de su socio y traspasando la tienda a Roberto Aguiló. Actualmente, Roberto y Belén, 4<sup>a</sup> generación de los Aguiló, mantienen a pleno rendimiento la maquinaria original, combinando varios sistemas de impresión como la litografía o la impresión digital con otras técnicas de manipulación de papel y ofreciendo un trabajo artesano de calidad. En 2020 inauguraron un espacio expositivo donde tenían anteriormente los almacenes, exponiendo una colección de carteles históricos de Mallorca.



It retains the machinery and techniques established by the founding German company in the early 20th century. In 1921, as payment for electricity debts, the business passed into the hands of Jordi Aguiló, who renamed it La Balear. Years later, he formed the partnership Imprenta Nueva Balear de Aguiló y Valentí but eventually bought out his partner and transferred the shop to Roberto Aguiló. Today, Roberto and Belén, the fourth generation of the Aguiló family, keep the original machinery fully operational, combining various printing systems such as lithography and digital printing with other paper-handling techniques to offer high-quality artisan work. In 2020, they opened an exhibition space where their former warehouses were located, showcasing a collection of historical posters from Mallorca.



# PAPELERÍA IMPRENTA ALEMANY

Pl. d'en Coll,12

Des de 1934



El primer local que obrí Pedro Alemany, dedicat exclusivament a la imprenta, s'ubicava al carrer Vidrieria, just devora la primera xocolateria Ca'n Joan de s'Aigo. Dues dècades després, amenaçat per l'estat de ruïna de l'edifici confrontant, es traslladà al carrer de Can Savella, on va romandre altres vint-i-sis anys convertit també en papereria. Avui dia, ja a la plaça d'en Coll, Francisca Maria Alemany despacha tota mena de productes d'escriptori, als quals ha sumat llibres, plànols i consumibles informàtics que han anat desplaçant determinats articles tradicionals com les fitxes i els arxivadors. És el local de referència de la zona quant a aquest tipus de material. Francisca recorda que el seu para no volia que hi fes feina, però ella sempre ha sabut que aquest era el seu lloc.



El primer local que abrió Pedro Alemany, dedicado exclusivamente a la impresión, se ubicaba en la calle Vidrieria, junto a la primera chocolatería Ca'n Joan de s'Aigo. Dos décadas después, amenazado por el estado de ruina del edificio colindante, se trasladó a la calle de Can Savella, donde permanecería otros veintiséis años convertido también en papelería. A día de hoy, ya en la plaza d'en Coll, Francisca María Alemany despacha todo tipo de productos de escritorio, a los que ha sumado libros, planos y consumibles informáticos que han ido desplazando determinados artículos tradicionales como las fichas y los archivadores. Es el local de referencia de la zona en cuanto a este tipo de material. Francisca recuerda que su padre no quería que trabajase en la impresión, pero ella siempre ha sabido que este era su lugar.



The first shop that Pedro Alemany opened, dedicated exclusively to printing, was located on Vidrieria Street, next to the first Ca'n Joan de s'Aigo chocolaterie. Two decades later, threatened by the deteriorating condition of the neighboring building, he moved to Savellà Street, where the business remained for another twenty-six years, expanding to include stationery. Today, now situated in Plaza d'en Coll, Francisca María Alemany offers all kinds of office supplies, along with books, maps, and computer consumables that have gradually replaced certain traditional items like index cards and binders. It's the go-to store in the area for these types of materials. Francisca recalls that her father didn't want her to work in the print shop, but she always knew this was where she belonged.





Category

# Restauració

Restauración · Restaurant Indust

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Bar Bosch                         | Ca n'Eduardo       |
| Bar Central (Antic Cafè del Coll) | Cafè Can Martí     |
| Bar Central (Pl. Weyler)          | Cafè Ca'n Salat    |
| Bar Cristal                       | Café Moderno       |
| Bar Espanya                       | Celler Pagès       |
| Bar Flexas                        | Celler Sa Premsa   |
| Bar La Llubinense                 | Gelats Ca'n Miquel |
| Bar Molinar (Ca'n Pep)            | Gelats Paco        |
| Bar Mónaco                        | Maura Café & Bar   |
| Bar Plata                         | Xurreria Rosaleda  |
| Bar Rita                          |                    |
| Bar Venecia                       |                    |
| Bar Vista Alegre                  |                    |
| Bodega Bellver                    |                    |
| Bodega La Rambla                  |                    |
| Bodega San Antonio                |                    |



## BAR BOSCH

Pl. de Joan Carles I, 8  
Des de 1936



Poc després que Jaume Bosch compres el bar, esclatà la Guerra Civil. El conflicte, però, no fou motiu de tancament, igual que no ho ha estat la proliferació de franquícies a la zona. L'actual propietari, Nofre Flexas, destaca la importància de “mimar el client de tota la vida”, que conviu amb el turista en un dels punts de trobada per a moltes famílies de Palma. Al Bar Bosch es gaudeix de bons variats, de tassons de llet preparada i d'un dels millors granissats d'ametlla de Ciutat; però, sense dubte, el seu producte estrella són les llagostes, que farcides de llom, formatge o anxoves han captivat personatges tan il·lustres com Joan Miró, Miquel Barceló o Joaquín Sabina, entre molts d'altres. Un establiment que ha crescut i s'ha modernitzat, sense perdre l'essència del bar.



Poco después de que Jaume Bosch comprara el bar, estalló la Guerra Civil. Sin embargo, el conflicto no fue motivo de cierre, al igual que no lo ha sido la proliferación de franquicias en la zona. El actual propietario, Nofre Flexas, destaca la importancia de “mimar el cliente de toda la vida”, que convive con el turista en uno de los puntos de encuentro para muchas familias de Palma. En el bar Bosch se disfruta de estupendos variados, de vasos de leche merengada y de uno de los mejores granizados de almendra de Ciutat. Pero sin duda, su producto estrella son las langostas, que rellenas de lomo, queso o anchoas han cautivado personajes tan ilustres como Joan Miró, Miquel Barceló o Joaquín Sabina, entre muchos otros. Un establecimiento que ha crecido y se ha modernizado sin perder la esencia del bar.



Shortly after Jaume Bosch purchased the bar, the Spanish Civil War broke out. However, the conflict did not force its closure, nor has the proliferation of franchises in the area. The current owner, Nofre Flexas, emphasizes the importance of “cherishing long-time customers”, who share the space with tourists in one of Palma’s key family gathering spots. At Bar Bosch, patrons enjoy delicious mixed platters, glasses of meringue milk, and some of the best almond granitas in the city. But without a doubt, their star product is the langostas, stuffed with pork loin, cheese, or anchovies, which have delighted notable figures such as Joan Miró, Miquel Barceló, and Joaquín Sabina, among many others. This establishment has grown and modernized while maintaining the essence of a traditional bar.



# BAR CENTRAL

(Antic Cafè del Coll) C. del Cardenal Rossell, 80

Des de 1905



El nom prové que antigament la plaça de l'església des Coll den Rebassa era el centre neuràlgic d'aquesta barriada. L'entrada del local comptava amb bevedors perquè el bestiar pogués beure, una barberia i una xemeneia on es fabricava marès i que es conserva. En temps de la Guerra Civil es construïren unes escales que anaven fins a uns túnels que servien de refugis i connectaven amb la Torre d'en Pau. En aquesta època, la sogra d'Antoni Borràs començà a regentar el negoci. Als anys 60, Antoni Borràs i la seva esposa Catalina Vallespir agafen el negoci i que al 2007 passa a mans de Bartolomé i José –germans de Catalina– conjuntament amb la seva tia Maria Carmen Iglesias. El local, reformat, conserva la tipologia de producte i ha sabut fidelitzar la clientela del barri.



El nombre proviene que antiguamente la plaza de la iglesia des Coll d'en Rebassa era el centro neurálgico de esta barriada. La entrada del local contaba con bebedores para que el ganado pudiese beber, una barbería y una chimenea donde se fabricaba marés y que se conserva. En tiempos de la Guerra Civil se construyeron unas escaleras que iban hacia unos túneles que servían de refugios y conectaban con la Torre d'en Pau. En esta época, la suegra de Antonio Borrás empieza a regentar el negocio. En los años 60, Antonio Borrás y su mujer Catalina Vallespir cogen el negocio y que en 2007 pasa a manos de Bartolomé y José –hermanos de Catalina– conjuntamente con su tía María Carmen Iglesias. El local, reformado, conserva la tipología de producto y ha sabido fidelizar la clientela del barrio.



# BAR CENTRAL

Pl. de Weyler, 10

Des de 1940



Joan Moyà obrí el Bar Central l'any 1940. Un dels seus clients més fidel era Toni Albertí qui cada dia, abans d'anar a fer feina, s'hi aturava a prendre café. Aviat, a Joan i Toni els lligà una gran amistat, motiu pel qual el llavors propietari, a punt de retirar-se, proposà a Albertí la compra del bar. Empès per la seva experiència en hostaleria, aquest acceptà l'oferta, convertint-se en el nou gerent de l'establiment. El caràcter afable d'en Toni, la seva pulcritud en la preparació del café i la proximitat del Teatre Principal i de l' Institut Nacional de Previsió ajudaren a consolidar una adepta clientela i li permeteren regentar durant més de 40 anys el Bar Central “Reunió de Artistes”, tal com l'havia batiat Joan Moyà. Anys després, en Toni traspassà el comerç als seus treballadors.



Joan Moyà abrió el Bar Central en el año 1940. Uno de sus clientes más fieles era Toni Albertí quien cada día, antes de ir a trabajar, se paraba a tomar café. Enseguida, a Juan y Toni les unió una gran amistad, por lo que el entonces propietario, a punto de retirarse, propuso a Albertí la compra del bar. Empujado por su experiencia en hostelería, éste aceptó la oferta, convirtiéndose en el nuevo gerente del establecimiento. El carácter afable de Toni, su pulcritud en la preparación del café y la proximidad del Teatro Principal y del Instituto Nacional de Previsión ayudaron a consolidar una adepta clientela y le permitieron regentar durante más de 40 años el Bar Central “Reunión de Artistas”, tal y como lo había bautizado Joan Moyà. Años después, Toni traspasó el negocio a sus trabajadores.



Joan Moyà opened Bar Central in 1940. One of his most loyal customers was Toni Albertí, who would stop by for coffee every day before heading to work. A strong friendship quickly developed between Joan and Toni, and when Joan was nearing retirement, he offered to sell the bar to Albertí. Drawing on his experience in the hospitality industry, Toni accepted the offer and became the new manager of the establishment. Toni's affable nature, meticulous coffee preparation, and the bar's proximity to the Teatro Principal and the Instituto Nacional de Previsión helped build a dedicated clientele, allowing him to run Bar Central “Reunión de Artistas”—as Joan Moyà had named it—for over 40 years. Years later, Toni passed the business on to his employees.





## BAR CRISTAL

Pl. d'Espanya, 4  
Des de 1930



Ocupa la planta baixa de l'edifici Can Gaietà Segura, d'estil modernista, projectat i realitzat (1914-1916) per l'arquitecte Gaspar Bennàssar i que restaurà Enric Juncosa. L'interior de l'establiment és un espai obert caracteritzat per les seves bigues de fusta que li donen un caràcter rústic. Reconegut punt de confluència a Ciutat gràcies a la seva ubicació i ambient. En els anys 50, l'avi Ramis aprenia hostaleria a França i quan tornà a Mallorca (1954) volgué traslladar l'ambient francès i va apostar per un bar diferent al que es coneixia fins al moment a l'illa. Després d'un tancament temporal i d'una fugaz experiència empresarial, el 2020 Rubén Fernández, amb els seus fills Patricia i Rubén, prenen les regnes del bar i el tornen obrir per febrer de 2021.



Ocupa la planta del edificio Can Gaietà Segura, de estilo modernista, proyectado y realizado (1914-1916) por el arquitecto Gaspar Bennàssar y que restauró Enric Juncosa. El interior del establecimiento es un espacio abierto caracterizado por las vigas de madera que dan un carácter rústico. Reconocido punto de confluencia en la ciudad gracias a su ubicación y ambiente. En los años 50, el abuelo Ramis aprendió hostelería en Francia y cuando regresó a Mallorca (1954) quiso trasladar el ambiente francés y apostó por un bar diferente al que se conocía hasta entonces en la isla. Después de un cierre temporal y de una fugaz experiencia empresarial, en 2020 Rubén Fernández, con sus hijos Patricia y Rubén, toman las riendas del bar y lo reabren en febrero de 2021.



It occupies the ground floor of the modernist-style Can Gaietà Segura building, designed and built (1914-1916) by architect Gaspar Bennàssar and later restored by Enric Juncosa. The interior of the establishment is an open space characterized by wooden beams that give it a rustic character. It is a well-known meeting point in the city thanks to its location and atmosphere. In the 1950s, Grandfather Ramis learned hospitality in France, and when he returned to Mallorca in 1954, he wanted to bring the French ambiance with him and created a bar unlike any other known on the island at the time. After a temporary closure and a brief business experience, in 2020, Rubén Fernández, along with his children Patricia and Rubén, took over the bar and reopened it in February 2021.





## BAR ESPANYA

(L'Antic C'an Vinagre) C. dels Oms, 31  
Des de 1929



Segons testimonis orals, al 1880 el local ja era un café que era conegut amb el malnom de l'antic propietari, Can Vinagre. El 1929, Jaume Martorell comprà el local i passà a regentar-lo. Durant la dècada dels 50 s'hi celebraven campionats de parxís i dominó, i els cafès costaven 80 cèntims de pesseta. Al 1971, Mateu Martorell substitueix a son pare al front del negoci, qui canvià el nom de "Café Espanya" per "Bar Espanya", atès que era la seu social del Club Hoquei Espanya que jugava a la pista de la plaça del Bisbe Berenguer de Palou. També, és el punt de trobada de l'associació de veïnats del Carme i el seu tarannà social posa de manifest per ser un dels punts de trobada de les festes de Sant Sebastià.



Según testimonios orales, en 1880 el local ya era un café que era conocido con el apodo del antiguo propietario, Can Vinagre. En 1929, Jaume Martorell, compró el local y pasó a regentarlo. Durante la década de los 50 se celebraban campeonatos de parchís y de dominó, y los cafés costaban 80 céntimos de peseta. En 1971, Mateu Martorell sustituye a su padre al frente del negocio, quien cambió el nombre de "Café Espanya" por "Bar Espanya", porque era la sede social del Club Hoquei Espanya que jugaba en la plaza Bisbe Berenguer de Palou. También, es el punto de encuentro de la asociación de vecinos de El Carmen y su carácter social también se pone de manifiesto por ser uno de los puntos de encuentro de las fiestas de San Sebastián.



According to oral testimonies, in 1880 the establishment was already a café known by the nickname of its former owner, Can Vinagre. In 1929, Jaume Martorell bought the place and took over its management. During the 1950s, championships of Parcheesi and dominoes were held there, and coffees cost 80 cents of a peseta. In 1971, Mateu Martorell succeeded his father in running the business and changed the name from "Café Espanya" to "Bar Espanya" because it was the social headquarters of the Club Hoquei Espanya, which played in Bisbe Berenguer de Palou Square. It is also the meeting point for the El Carmen neighborhood association, and its social character is further demonstrated by being one of the gathering points for the San Sebastián festivities.





## BAR FLEXAS

C. de la Llotgeta, 12  
Des de 1944



Aquest local de restauració situat a una zona cèntrica i concorreguda de la ciutat que conformen el mateix carrer de la Llotgeta, del Pes del Formatge i les places Mercadal i Quartera ha esdevingut un centre de referència social. La festa de l'aniversari d'aquest bar tot coincidint amb les festes del barri constitueix una fita en el calendari de festes d'estiu a la ciutat i que s'ha hagut de traslladar des de la plaça de la Quartera al Parc de la Mar arran de l'afluència de públic. Els actuals propietaris, al cap devant dels quals Xavi de las Heras i Pepa Charro, han rebut informacions que situen l'obertura del bar a principis del segle XX. L'ambient, el mobiliari, la decoració... que el caracteritzen, el fan singular i també la identificació amb el barri.



Este local de restauración situado en una zona céntrica y concurrida de la ciudad que conforman la misma calle de la Llotgeta, del Pes del Formatge y de las plazas Mercadal y Quartera se ha convertido en un centro de referencia social. La fiesta de aniversario de este bar que coincide con las fiestas del barrio constituye un hito en el calendario de fiestas de verano de la ciudad y que se ha tenido que trasladar desde la plaza de la Quartera al Parc de la Mar debido a la afluencia de público. Los actuales propietarios, al frente de ellos Xavi de las Heras y Pepa Charro, han recibido informaciones que sitúan la apertura del bar a principios del siglo XX. El ambiente, el mobiliario, la decoración... que lo caracterizan, lo hacen singular y también la identificación con el barrio.



This dining establishment, located in a central and busy area of the city, on the same street as Llotgeta, Pes del Formatge, and the Mercadal and Quartera squares, has become a social landmark. The anniversary party of this bar, which coincides with the neighborhood festivities, is a significant event in the city's summer festival calendar and had to be moved from Quartera Square to Parc de la Mar due to the large number of attendees. The current owners, led by Xavi de las Heras and Pepa Charro, have received information indicating that the bar opened at the beginning of the 20th century. Its unique ambiance, furniture, decoration, and its connection with the neighborhood make it stand out.



# BAR LA LLUBINENSE

C. de Pere Llobera, 16  
Des de la dècada dels 40



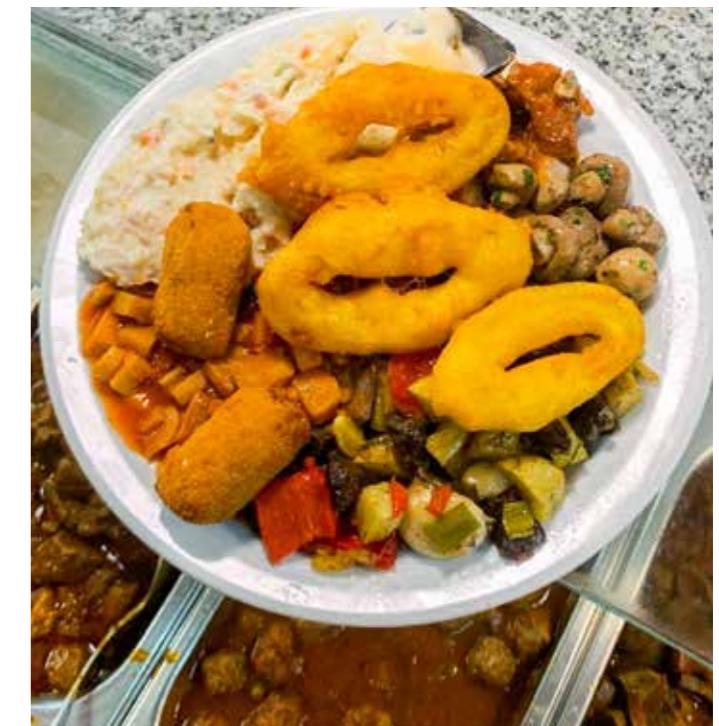
Can Barbacana fou originàriament, el 1940, una taverna on fer una aturada en el camí de la ciutat als pobles i que començà a oferir menjar als viatgers, truginers, comerciants... La fama dels variats, dels entrepans, de l'arròs... ja ve d'enrere i, amb el temps, no ha fet més que créixer. Francisca Martorell els prepara a diari, amb diferents ingredients que cuina ella mateixa, i amb productes locals. Es posà de moda per a anar-hi a comentar les pellícules que projectaven en el desaparegut cine Metropolitan, com també com a lloc per a festejar-hi. El seu rol social es posà de manifest durant la pandèmia. La proximitat del mercat de Pere Garau, la fidelitat del veïnatge i dels treballadors de la zona són l'evidència del suport social amb què compta.



Can Barbacana fue originariamente, el 1940, una taberna en la que hacer una parada en el camino de la ciudad a los pueblos y que empezó a ofrecer comida a los viajeros, arrieros, comerciantes... La fama de los variados, de los bocadillos, del arroz... ya viene de lejos y, con el tiempo, no ha hecho más que crecer. Francisca Martorell los prepara a diario, con diferentes ingredientes que cocina ella misma y a base de productos locales. Se puso de moda para ir a comentar las películas que se proyectaban en el desaparecido cine Metropolitan, como también como lugar para ir a cortejar. Su rol social se puso de manifiesto durante la pandemia. La proximidad del mercado de Pere Garau, la fidelidad del vecindario y de los trabajadores de la zona son la evidencia del apoyo social con el que cuenta.



Originally, in 1940, Can Barbacana was a tavern where travelers could stop on their way from the city to the villages, and it began offering food to travelers, muleteers, and merchants. The fame of its "variados" (mixed platters), sandwiches, and rice dishes has long been established, and over time, it has only grown. Francisca Martorell prepares them daily, using different ingredients that she cooks herself, all based on local products. It became popular as a place to discuss movies shown at the now-defunct Metropolitan cinema, as well as a spot for courting. Its social role was evident during the pandemic. The proximity to the Pere Garau market, the loyalty of the neighborhood, and the local workers are evidence of the social support it enjoys.





## BAR MOLINAR

(Ca'n Pep) C. del Vicari Joaquim Fuster, 111  
Des de 1898



Ubicat a primera línia de mar a l'antic barri de pescadors i que obrí com a cafè al 1898. Està regentat per la mateixa família des de 1958, quan Pep Mesquida i la seva dona Petra van decidir deixar l'hort de Sant Jordi i agafar la gestió del bar. Posteriorment, la seva filla Juanita se n'encarregà fins al 2017 i després n'agafà el testimoni Verónica Bonet, la tercera generació. Treballen la cuina tradicional mallorquina oferint berenars, cafès, tapes i plats combinats entre altres. Un local de barri que ha sobreviscut a moltes crisis i també a la proliferació de franquícies arreu de la zona. Popularment encara es conegeut per Can Pep. Del local, que s'ha reformat, destaca la façana de pedra que contrasta amb la part més moderna i la terrassa.



Ubicado en la primera línea de mar en el antiguo barrio de pescadores y que abrió como café en 1898. Está regentado por la misma familia desde 1958, cuando Pep Mesquida y su mujer Petra decidieron dejar el huerto de Sant Jordi y coger la gestión del bar. Posteriormente, su hija Juanita se encargó hasta el 2017 y después cogió el testimonio Verónica Bonet, la 3<sup>a</sup> generación. Trabajan la cocina tradicional mallorquina ofreciendo almuerzos, cafés, tapas y platos combinados entre otros. Un local de barrio que ha sobrevivido a muchas crisis y también a la proliferación de franquicias por la zona. Popularmente todavía se le conoce por Can Pep. Del local, que se ha reformado, destaca la fachada de piedra que contrasta con la parte más moderna y la terraza.



Located on the seafront in the old fishing neighborhood, it opened as a café in 1898. It has been run by the same family since 1958, when Pep Mesquida and his wife Petra decided to leave their farm in Sant Jordi and take over the management of the bar. Later, their daughter Juanita took charge until 2017, and then Verónica Bonet, the third generation, took over. They specialize in traditional Mallorcan cuisine, offering breakfasts, coffees, tapas, and combination plates, among other dishes. This neighborhood establishment has survived many crises and the proliferation of franchises in the area. It is still popularly known as Can Pep. The recently renovated establishment features a stone facade that contrasts with the more modern interior and the terrace.





## BAR MÓNACO

C. de Nuredduna, 15  
Des de 1929



No se sap ben bé en quin any, una senyora francesa obrí al carrer Nuredduna un cabaret anomenat El Mònaco, probablement perquè fins llavors, aquesta havia estat la seva ciutat de residència. Al 1929, Miquel Bosch llogà l'establiment i el reobrí com a bar i barberia. Inaugurat l'any de la Gran Depressió, va sobreviure a la Guerra Civil i als difícils anys de la postguerra, essent espectador directe del procés d'urbanització i de creixement de tota la zona on està ubicat. Antonio Bosch, nét d'en Miquel, es va fer càrrec del negoci durant anys, fins que al 2000 el cedí a Isabel García, treballadora amb més d'una dècada d'antigüedad. La reforma del local va eliminar la barberia, però mantingué l'essència original, reproduint els mobles i part de la decoració. El 2022 emprèn una nova etapa amb Aina Noguera.



No se sabe muy bien en qué año, una señora francesa abrió en la calle Nuredduna un cabaret llamado El Mónaco, probablemente porque hasta entonces, ésta había sido su ciudad de residencia. En 1929, Miquel Bosch alquiló el establecimiento y lo reabrió como bar y barbería. Inaugurado en el año de la Gran Depresión, sobrevivió a la Guerra Civil y a los difíciles años de la posguerra, siendo espectador directo del proceso de urbanización y crecimiento de toda la zona donde está ubicado. Antonio Bosch, nieto de Miquel, se hizo cargo del negocio durante años, hasta que en 2000 lo cedió a Isabel García, trabajadora con más de una década de antigüedad. La reforma del local eliminó la barbería, pero mantuvo la esencia original, reproduciendo los muebles y parte de la decoración. En 2022 emprende una nueva etapa con Aina Noguera.



# BAR PLATA

C. de l'Argenteria, 1  
Des de 1936



Joan Serra comprà l'establiment el 1956, però el bar Plata funcionava des de l'any 1936. Amb Joan com a propietari, el negoci esdevingué lloc de trobada per als republicans, alguns vinguts dels pobles de Mallorca per conèixer i parlar amb Andreu Crespí, socialista històric de Ciutat. Actualment, Tolo Serra, fill d'en Joan, regenta el local “amb humor i sentit comú”. Mentre talla cuixot darrere el taulell, assegura que l'èxit del bar rau en el tracte proper al client, en el producte de qualitat –els llonguets, la sobrassada, el camaiot...– i en l'amor cap a la feina diària, elements ben presents en el bar Plata més de vuitanta anys després de la seva obertura. Descriu que quan era petit, la família passava més temps al bar que a casa.



Joan Serra compró el establecimiento en 1956, pero Bar Plata había estado en funcionamiento desde el año 1936. Con Joan como propietario, el negocio se convirtió en lugar de encuentro para los republicanos, algunos venidos de los pueblos de Mallorca para conocer y hablar con Andreu Crespí, socialista histórico de Ciutat. Hoy, Tolo Serra, hijo de Joan, regenta el local “con humor y sentido común”. Mientras corta jamón serrano tras el mostrador, asegura que el éxito del bar radica en el trato cercano al cliente, en el producto de calidad – los llonguets, la sobrasada, el camaiot... – y en el amor hacia el trabajo diario, elementos muy presentes en el bar Plata más de ochenta años después de su apertura. Describe que cuando era pequeño, la familia pasaba más tiempo en el bar que en casa.



Joan Serra purchased the establishment in 1956, but Bar Plata had been in operation since 1936. Under Joan's ownership, the bar became a gathering place for Republicans, some of whom traveled from Mallorcan towns to meet and converse with Andreu Crespí, a historic socialist figure in Ciutat. Today, Tolo Serra, Joan's son, runs the bar “with humor and common sense.” As he slices Serrano ham behind the counter, he emphasizes that the bar's success lies in its personal customer service, quality products —such as llonguets, sobrasada, and camaiot— and a deep love for daily work. These elements continue to define Bar Plata more than eighty years after its opening. Tolo recalls that when he was young, the family spent more time at the bar than at home.





## BAR RITA

Pl. de Llorenç Bisbal, 13  
Des de la dècada dels 40



Se sospeita que ja funcionava com a bar en temps de la Guerra Civil; el soterrani conté un antic refugi antiaeri. Fa cantonada amb el carrer del Socors, en el tram que va des de la Porta de Sant Antoni fins a la plaça del Pes de la Palla, davant l'església. Ocupa la planta baixa d'un edifici reformat, com la gran majoria d'edificis dels voltants fruit del procés de reforma de sa Gerreria, i disposa d'una àmplia terrassa exterior que permet delectar-se de l'entorn i gaudir dels berenars i dels plats mallorquins que prepara Joan Vallespir. A l'interior, que ens transporta en el temps, destaca la barra i des de la qual s'observa la plaça reformada i el trull diari. Participa activament de la dinamització social de la barriada i col·labora en les festes locals.



Se sospecha que ya funcionaba como bar en tiempos de la Guerra Civil; el subterráneo contiene un antiguo refugio antiaéreo. Hace esquina con la calle Socors, en el tramo que va desde la Porta de Sant Antoni hasta la plaza del Pes de sa Palla, delante de la iglesia. Ocupa la planta baja de un edificio reformado, como la gran mayoría de edificios de su alrededor fruto del proceso de reforma de sa Gerreria, y dispone de una amplia terraza exterior que permite deleitarse del entorno y disfrutar de los almuerzos y de los platos mallorquines que prepara Joan Vallespir. En el interior, que nos transporta en el tiempo, destaca la barra y desde la que se observa la plaza reformada y el ajetreo diario. Participa activamente de la dinamización social de la barriada y colabora en las fiestas locales.



It is suspected that the establishment may have operated as a bar during the Civil War; the basement contains an old air raid shelter. Situated at the corner of Calle Socors, between Porta de Sant Antoni and Plaza del Pes de sa Palla, in front of the church, it occupies the ground floor of a renovated building, like most around it, due to the redevelopment of Sa Gerreria. The bar features a spacious outdoor terrace where patrons can enjoy the surroundings and savor the lunches and traditional Mallorcan dishes prepared by Joan Vallespir. Inside, which evokes a sense of nostalgia, the bar's counter stands out, offering views of the renovated square and the daily hustle and bustle. The bar plays an active role in the social life of the neighborhood and participates in local festivals.



# BAR VENECIA

C. de l'Arxiduc Lluís Salvador, 42

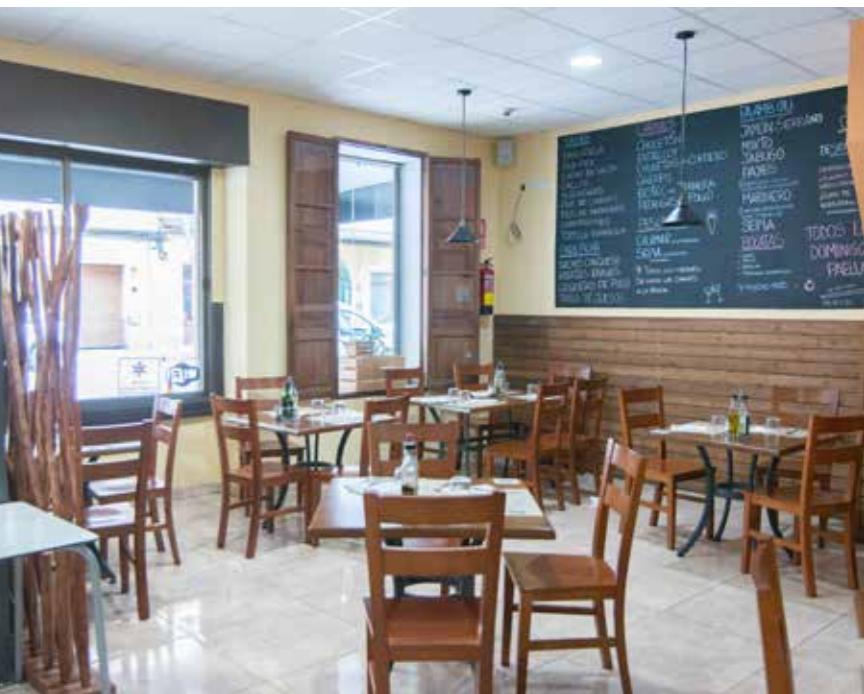
Des de 1934



L'establiment que fundà una parella de Sant Elm, es modernitzà al 2015; de la façana destaca la marquesina i les taules sobre la vorera en les quals concorre el veïnatge d'aquest primer Eixample de la ciutat. Esdevingué punt d'encontre dels aficionats als jocs de taula, del ciclisme, i del billar. Avui en dia el caracteritza l'oferta de cafè i de gastronomia apostant per menús diaris basats en la cuina mallorquina i amb un tracte molt familiar. Ha experimentat una vida nodrida d'històries algunes de les quals vinculades amb el context socioeconòmic que es visqué a Mallorca en els anys posteriors a la Guerra Civil. Ramón Sánchez Ruiz comenta que en els anys de la guerra es deia "Arriba España" perquè al davant seu hi havia la central de La Falange; posteriorment adoptà el nom actual.



El establecimiento que fundó una pareja de Sant Elm, se modernizó en 2015; de la fachada destaca la marquesina y las mesas sobre acera en las que concurre el vecindario de este primer Ensanche de la ciudad. Se convirtió en un punto de encuentro de los aficionados a los juegos de mesa, del ciclismo y del billar. Hoy en día lo caracteriza la oferta de café y de gastronomía apostando por menús diarios basados en la cocina mallorquina y con un trato muy familiar. Ha experimentado una vida nutrida de historias algunas de ellas vinculadas con el contexto socioeconómico que se vivió en Mallorca en los años posteriores a la Guerra Civil. Ramón Sánchez Ruiz comenta que en los años de la guerra se llamaba "Arriba España" porque delante suyo había la central de La Falange; posteriormente adoptó el nombre actual.





## BAR VISTA ALEGRE

C. del 31 de Desembre, 50  
Des de la dècada dels 40



Com a talaia que anuncia els límits de la ciutat, s'aixeca el Vista Alegre -sa Punta, tal com se'l coneix – un referent geogràfic i social de la barriada. Ningú li és desconeugut ni res li passa desapercebut, a Miquel Maimó Garcias, 3a generació, qui fonamenta el negoci en l'empenta diària, el seny, l'experiència i el tracte personal. Amb el temps, el llonguet ha esdevingut l'entrepà icònic del local, al voltant del qual s'entreteix tota una xarxa social que integren veïnats, treballadors, comerciants... de la zona. Ubicat en un edifici de les acaballes dels anys 30, amb refugi antiaeri inclòs, la propietària, Rafaela Sagüés Guardia, dividí el local en dos negocis. Amb el temps, traspassà la taverna a Miquel Garcias Montserrat, de Llucmajor, i d'aquest passà a Pedro Maimó.



Como atalaya que anunciaba los límites de la ciudad, se levanta el Visita Alegre - sa Punta, tal como se lo conoce – un referente geográfico y social de la barriada. Ninguna persona es desconocida ni nada pasa desapercibido a Miquel Maimó Garcías, 3<sup>a</sup> generación, quien fundamenta el negocio en el esfuerzo diario, el sentido común, la experiencia y el trato personal. Con el tiempo, el llonguet se ha convertido en el bocadillo icónico del local y a cuyo alrededor se entrelaza toda una red social que integran vecinos, trabajadores, comerciantes... de la zona. Ubicado en un edificio de finales de los años 30, con refugio antiaéreo incluido, la propietaria, Rafaela Sagüés Guardia, dividió el local en dos negocios. Con el tiempo, traspasó la taberna a Miguel Garcías Montserrat, de Llucmajor, y de este pasó a Pedro Maimó.



As a sentinel marking the city's limits, stands Visita Alegre -sa Punta, as it is commonly known- a geographical and social landmark of the neighborhood. No one is unknown, and nothing escapes the notice of Miquel Maimó Garcías, the third generation, who bases the business on daily effort, common sense, experience, and personal service. Over time, the "llonguet" has become the iconic sandwich of the establishment, around which a whole social network has formed, including neighbors, workers, and merchants from the area. Located in a building from the late 1930s, complete with an air raid shelter, the owner – Rafaela Sagüés Guardia – divided the premises into two businesses. Eventually, she transferred the tavern to Miguel Garcías Montserrat from Llucmajor, who then passed it on to Pedro Maimó.



# BODEGA BELLVER

C. de Ca'n Serinyà, 2

Des de 1918



Era el 1918 quan la família Ramis obrí el local com a licoreria de barri, servint vins a granel, anís i vi ranci. Amb l'arribada del turisme als anys 60, l'establiment incorporà la degustació i es convertí en un lloc molt freqüentat, especialment per visitants suecs. Passat el boom turístic, amb Joan Roig al capdavant, s'amplià l'oferta amb els llonguets, que Cliff Amengual, client habitual i actual propietari, manté juntament amb l'atmosfera de la bodega. Les botes, els sifons, el mobiliari i la col·lecció de botelles de vins i licors que omplen les parets donen fe dels cent anys d'història d'aquest singular establiment. Cliff encara recorda el seu pare comprant vi a la Bodega i vol mantenir-ne l'essència tant com sigui possible.



Era el 1918 cuando la familia Ramis abrió el local como licorería de barrio, sirviendo vinos a granel, anís y vino rancio. Con la llegada del turismo en los años 60, el establecimiento incorporó la degustación y se convirtió en un lugar muy frecuentado, especialmente por visitantes suecos. Pasado el boom turístico, con Joan Roig al frente, se amplió la oferta con los llonguets, que Cliff Amengual, cliente habitual y actual propietario, mantiene junto con la atmósfera de la bodega. Las botas, los sifones, el mobiliario y la colección de botellas de vinos y licores que llenan las paredes dan fe de los cien años de historia de este singular establecimiento. Cliff todavía recuerda a su padre comprando vino en la Bodega y quiere mantener su esencia tanto como sea posible.



In 1918, the Ramis family opened the establishment as a neighborhood liquor store, serving bulk wines, anise, and old wine. With the arrival of tourism in the 1960s, the business expanded to include wine tastings and became a popular spot, especially among Swedish visitors. After the tourist boom, under the leadership of Joan Roig, the offering was broadened to include "llonguets" (traditional rolls), which Cliff Amengual, a regular customer and current owner, has kept along with the bodega's original atmosphere. The boots, siphons, furniture, and the collection of bottles of wines and liquors that line the walls bear witness to the hundred years of history of this unique establishment. Cliff still remembers his father buying wine at the Bodega and aims to maintain its essence as much as possible.





## BODEGA LA RAMBLA

Via Roma, 6  
Des de 1940



Toni Ferrer l'inaugurà el 1940. Després, la van agafar uns germans de Camp Redó (l'amo Martí, la tia Bel, Joana i Pere) qui pròpiament no eren parents de la família Pérez, però els tractaven com si fossin família. El 1969, Roberto Pérez l'adquirí, estant ubicada a la Rambla. L'extinció de les rendes antigues i la impossibilitat de mantenir el lloguer motivaren el trasllat a Via Roma, per setembre de 2015 suposant una renovació del local, però aproveitant els elements, les fotografies... que distingien l'antic local i mantenint l'especialització en variats mallorquins, vermut i tapes. Del 1995 al 2022, Jero, una de les quatre filles de Roberto dirigí el local, amb l'ajuda de la serva germana Carmen, donant continuïtat al saber fer i a l'estima que hi havia posat el seu pare i que prossegueix Miguel Gayà.



Toni Ferrer la inauguró en 1940. Después la cogieron unos hermanos de Camp Redó (l'amo Martí, la tía Bel, Joana y Pere) quienes propiamente no eran parientes de la familia Pérez, pero los trataban como si fuesen familia. En 1969, Roberto Pérez la adquirió, estando ubicada en la Rambla. La extinción de las rentas antiguas y la imposibilidad de mantener el alquiler motivaron el traslado a Vía Roma, en septiembre de 2015 suponiendo así una renovación del local, pero aprovechando los elementos, las fotografías... que distinguían el antiguo local y manteniendo la especialización en variados mallorquines, vermut y tapas. Entre 1995 y 2022, Jero, una de las cuatro hijas de Roberto dirigió el local, con la ayuda de su hermana Carmen, dando continuidad al saber hacer y a la estima que había puesto su padre y que prosigue Miguel Gayà.



Toni Ferrer opened it in 1940. Later, it was taken over by some siblings from Camp Redó (l'amo Martí, la tía Bel, Joana, and Pere), who were not actually relatives of the Pérez family but treated them as if they were. In 1969, Roberto Pérez acquired it when it was located on the Rambla. The end of old rental agreements and the inability to maintain the lease led to its move to Vía Roma in September 2015, marking a renovation of the premises while preserving the elements and photographs that distinguished the old location and maintaining its specialization in Mallorcan "variados," vermouths, and tapas. Between 1995 and 2022, Jero, one of Roberto's four daughters, managed the place with the help of her sister Carmen, continuing the tradition and respect instilled by their father, which is now carried on by Miguel Gayà.



# BODEGA SAN ANTONIO

Pl. de Sant Antoni, 10  
Des de la dècada dels 40



Es troba en una de portes antigues més populars de la ciutat; lloc d'efervescència secular, de tràfic comercial, de pas de gent, cruïlla de treballadors i de residents, i de connexió de transport públic. Originàriament oferia vi a viatgers, a comerciants que arribaven a la ciutat i, posteriorment, començà a servir menjars. Ha passat per diferents mans tot conservant l'essència física i social del local, que ha viscut la transformació del barri (presència de clubs, punt de trobada de la USA Navy, el mercat de les Avingudes, la degradació dels 70, el Pla Especial de Reforma Interior de la Gerreria...). Mariana i Manuel el regenten actualment, de 1994 ençà, amb la mateixa inspiració original de ser un local en el qual assaborir una recopilació de menjars per a gaudir-ne durant la jornada laboral o de passeig.



Se encuentra en una de puertas antiguas más populares de la ciudad; lugar de efervescencia secular, de tráfico comercial, de paso de gente, de cruce de trabajadores y de residentes, y de conexión de transporte público. Originariamente ofrecía vino a viajeros y comerciantes que llegaban a la ciudad y, posteriormente, comenzó a servir comidas. Ha pasado por diferentes manos conservando la esencia física y social del local que vivido la transformación del barrio (presencia de clubs, punto de encuentro de la USA Navy, el mercado de las Avenidas, la degradación de los 70, el Plan Especial de Reforma Interior de sa Gerreria...). Mariana y Manuel lo regentan actualmente, desde 1994, con la misma inspiración original de ser un local en el que saborear una recopilación de comidas para disfrutar durante la jornada laboral o de paseo.





## CA N'EDUARDO

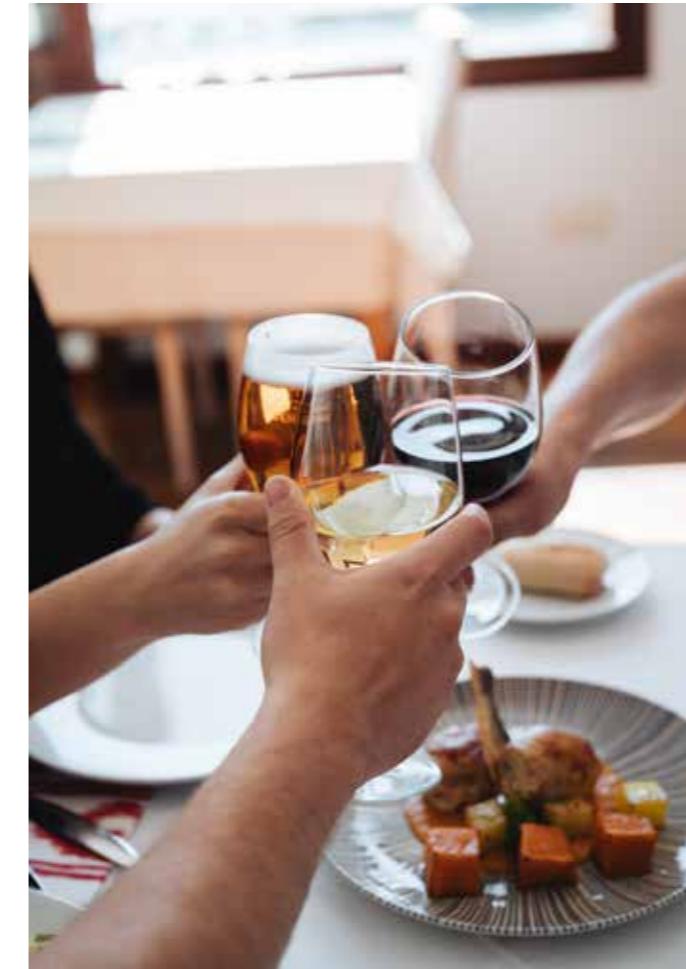
C. Contramoll Mollet, 3  
Des de 1943



La història d'aquesta establiment que es localitza damunt la llotja del peix de Palma, la constitueix el pas de cantina on anaven els pescadors després d'haver acabat la jornada de feina, a restaurant especialitzat en peix, marisc, paelles i altres plats tot seguint receptes tradicionals i amb productes locals. Això fou el 1943 i de la mà de la família Carrasco i que el mantingueren fins el 2009, moment en què la regent del local, neboda d'Eduardo, va morir, i va canviar de titulares. Commemorat el 80è aniversari de l'obertura, s'han produït canvis quant a la gestió del negoci, però mantenint l'essència que ha fet d'aquest local un referent a l'àmbit de la restauració i amb una ubicació estratègica a la badia de Palma.



La historia de este establecimiento que se localiza encima de la lonja del pescado de Palma, la constituye el paso de cantina donde iban los pescadores después de finalizar la jornada de trabajo, a restaurante especializado en pescado, marisco, paellas y otros platos siguiendo recetas tradicionales y con productos locales. Esto fue en 1943 y de la mano de la familia Carrasco y que lo mantuvieron hasta el 2009, momento en que la regente del local, sobrina de Eduardo, falleció, y cambió de titulares. Conmemorado el 80 aniversario de la apertura, se han producido cambios en la gestión del negocio, pero manteniendo la esencia que ha hecho de este local un referente en el ámbito de la restauración y con una ubicación estratégica en la bahía de Palma.



# CAFÈ CAN MARTÍ

C. de Ca'n Sales, 7  
Des de 1940



Martí Capó i Margalida Roig l'obriren al lloc de l'antiga bodega Es Vinet. Tot d'una, molts veïns del barri es convertiren en clientela fidel, alguns d'ells atrets per la televisió installada al local, una de les úniques de la zona. A partir de 1968, s'encarregaren del negoci la seva filla Francisca i el seu gendre, Toni Brotons, ajudats per Pedro Brotons i la seva dona, Antonia Martínez. El 2010, Cristina Brotons i Juanma Blasco, filla i nebot d'en Pedro, es posaren al capdavant del negoci. Finalment, el 2020, Luis Montiel i Yasmine Pérez es varen fer càrrec del local tot suposant un canvi en la propietat. Al començament, s'oferien als clients el menjar que es cuinava per a la família. Amb el temps s'introduïren els menús, però mantenint les receptes casolanes originals.



Martí Capó y Margalida Roig lo abrieron en el lugar de la antigua bodega Es Vinet. En seguida, muchos vecinos del barrio se convirtieron en clientela fiel, algunos de ellos atraídos por la televisión instalada en el local, una de las únicas de la zona. A partir de 1968, se encargaron del negocio su hija Francisca y su yerno, Toni Brotons, ayudados por Pedro Brotons y su mujer, Antonia Martínez. En 2010, Cristina Brotons y Juanma Blasco, hija y sobrino de Pedro, pasaron a gestionar el negocio. Finalmente, en 2020, Luis Montiel y Yasmine Pérez se hicieron cargo del local suponiendo así un cambio en la propiedad. Al principio, se ofrecía a los clientes la comida que se cocinaba para la familia. Con el tiempo se introdujeron los menús, pero manteniendo las recetas caseras originales.



Martí Capó and Margalida Roig opened the establishment in the location of the former bodega Es Vinet. Soon, many local residents became loyal customers, some drawn by the television installed in the shop, one of the few in the area. Starting in 1968, their daughter Francisca and her husband, Toni Brotons, took over the business, assisted by Pedro Brotons and his wife, Antonia Martínez. In 2010, Cristina Brotons and Juanma Blasco, Pedro's daughter and nephew, began managing the business. Finally, in 2020, Luis Montiel and Yasmine Pérez took over the establishment, marking a change in ownership. Initially, customers were offered the same food that was prepared for the family. Over time, menus were introduced while still maintaining the original homemade recipes.





## CAFÈ CA'N SALAT

C. del Temple, 2  
Des de 1900



Seguint els registres urbanístics, aquest cafè es creà l'any 1900. Fent cantonada amb el carrer Botons i disposa de dues portes d'entrada. L'interior és un espai obert caracteritzat per les seves bigues de fusta que li donen un caràcter rústic i al fons amb una barra de grans dimensions. Té un valor social, atès que és un punt d'encontre dels veïnats i dels pocs locals que han quedat després de la rehabilitació de sa Calatrava. L'any 1976, Gabriel Sabater, treballador des dels 23 anys, el va agafar després de la jubilació del matrimoni que el regentava i que vivien al soterrani. Originàriament també era una perruqueria, convivint ambdues activitats. Ara es troba al cap devant la 2a generació, encapçalada per en Gabi i na Loli, després que Gabriel es jubilàs.



Siguiendo los registros urbanísticos, este café se creó en el año 1900. Hace esquina con la calle Botons y dispone de dos puertas de entrada. El interior es un espacio abierto caracterizado por las vigas de madera que le dan un carácter rústico y al fondo con una barra de grandes dimensiones. Tiene un valor social, debido a que el punto de encuentro de los vecinos y uno de los pocos locales que han quedado después de la rehabilitación de sa Calatrava. En 1976, Gabriel Sabater, trabajador desde los 23 años, lo cogió después de la jubilación del matrimonio que lo regentaba y que vivía en el subterráneo. Originariamente también era peluquería, conviviendo ambas actividades. Ahora el negocio lo lleva la 2ª generación liderado por Loli y Gabi, después que Gabriel se jubilara.





# CAFÉ MODERNO

Pl. de Santa Eulàlia, 5

Des de 1914



El fundador fou don Anastasio, també propietari del desaparegut Cine Moderno. El 1942, de la família Arbós, passà a càrrec dels germans Arturo i Narciso Botey. Des del començament, ha estat un punt de trobada de nombroses personalitats de l'escena mallorquina que, juntament amb els veïns de la zona, han estat partícips de partides de truc, tertúlies i de la gran transformació que ha sofert el barri en les darreres dècades. Narcís Botey, fill d'Arturo i actual propietari, recorda els bons moments viscuts al cafè, tant durant la infantesa, quan tota la família hi treballava, com a l'època de joventut, quan guaitava pel forat on amagaven el tabac i el sucre de contraban. Encara avui, aquest bar conserva la seva fesomia original, essent una de les fites del centre de Palma.



El fundador fue don Anastasio, también propietario del desaparecido Cine Moderno. En 1942, de la familia Arbós, quedó a cargo de los hermanos Arturo y Narciso Botey. Desde el comienzo, el Moderno ha sido un punto de encuentro de numerosas personalidades de la escena mallorquina que, junto con los vecinos de la zona, han sido partícipes de partidas de truc, tertulias y de la gran transformación que ha sufrido el barrio en las últimas décadas. Narcís Botey, hijo de Arturo y actual propietario, recuerda los buenos momentos vividos en el café, tanto durante la infancia, cuando toda la familia trabajaba allí, como en la época de juventud, cuando se asomaba por el agujero donde escondían el tabaco y el azúcar de contrabando. Todavía hoy, este bar conserva su fisonomía original, siendo uno de los hitos del centro de Palma.



The founder was Don Anastasio, also the owner of the now-defunct Cine Moderno. In 1942, the establishment was taken over by the Arbós family, and the Botey brothers, Arturo and Narciso, assumed control. From the beginning, the Moderno has been a meeting place for numerous personalities from the Mallorcan scene, who, along with the local residents, have participated in games of "truc," conversations, and witnessed the significant transformation of the neighborhood in recent decades. Narcís Botey, Arturo's son and the current owner, recalls the good times spent in the café, both during his childhood when the whole family worked there and in his youth, when he would peek through the hole where they hid smuggled tobacco and sugar. Even today, this bar retains its original character, standing as one of the landmarks in central Palma.





## CELLER PAGÈS

C. de Felip Bauzà, 2  
Des de 1956



Un immoble de l'any 1940 acull aquest establiment de restauració l'obertura del qual data de 1956. Juan José Amengual Borrás és qui el regeix actualment, representant així la 3a generació familiar. Forma part dels primers locals que es dedicaren a posar en valor la cuina tradicional mallorquina tot coincidint amb l'inici i l'expansió del turisme a l'illa. D'un interior ample, amb un espai obert, amb bigues a la vista i dotat d'un aire rústic. Situat a una zona històrica de la ciutat i molt freqüentada, entremig entre la Llotja i el passeig del Born, s'esforça per mantenir receptes tradicionals tant típiques com les sopes mallorquines, i també satisfer el paladar de la clientela local i visitant que acudeix al local. Tot això, amb l'inclusió de producte local i de temporada.



Un inmueble de 1940 acoge este establecimiento de restauración cuya apertura data de 1956. Juan José Amengual Borrás es quien lo rige actualmente, representando así la 3<sup>a</sup> generación familiar. Forma parte de los primeros locales que se dedicaron a poner en valor la cocina tradicional mallorquina coincidiendo con el inicio y la expansión del turismo en la isla. De un interior amplio, con un espacio abierto, con vigas a la vista y dotado de un aire rústico. Situado en una zona histórica de la ciudad y muy frecuentada, entremedio entre la Lonja y el paseo del Born, se esfuerza por mantener recetas tradicionales tan típicas como las sopas mallorquinas, así como satisfacer el paladar de la clientela local y visitante que acude al local. Todo ello, con la incorporación de producto local y de temporada.



A building from 1940 houses this restaurant establishment, which opened its doors in 1956. Juan José Amengual Borrás currently manages it, representing the third generation of the family. It was one of the first places to highlight traditional Mallorcan cuisine, coinciding with the beginning and expansion of tourism on the island. The interior is spacious, with an open layout, exposed beams, and a rustic feel. Located in a historic and popular area of the city, between La Lonja and Paseo del Born, the restaurant strives to maintain traditional recipes such as Mallorcan soups, while satisfying the tastes of both local patrons and visitors. This is achieved with the use of local and seasonal products.

# CELLER SA PREMSA

Pl. del Bisbe Berenguer de Palou, 8

Des de 1958



En un dimarts 13, Antoni Mayol deixà Sóller i la seva professió com a banquer per obrir el primer celler de Palma. Des de llavors, el restaurant ha contribuit a mantenir les receptes tradicionals de l'illa, com les sopes mallorquines, el frit o l'arròs brut, en un espai que conserva els elements i el mobiliari originals, d'entre els quals destaquen les botes de vi, les peces de tafona i les imatges de toreros. Tolo Mayol i el seu fill, amb el mateix nom, són la 2a i 3a generació de propietaris. Tot i que s'han adaptat a la demanda amb noves receptes, mantenen l'essència de Sa Premsa amb plats saborosos i ben cuinats. Una de les dites d'Antoni era: respectar els preus i no fer esperar els clients.



En un martes 13, Antoni Mayol dejó Sóller y su profesión como banquero para abrir el primer celler de Palma. Desde entonces, el restaurante ha contribuido a mantener las recetas tradicionales de la isla, como las sopas mallorquinas, el frito o el arroz brut, en un espacio que conserva los elementos y el mobiliario originales, de entre los que destacan las botas de vino, las piezas de almazara y las imágenes de toreros. Tolo Mayol y su hijo, con el mismo nombre, son la segunda y tercera generación de propietarios. Aunque se han adaptado a la demanda con nuevas recetas, mantienen la esencia de Sa Premsa con platos sabrosos y bien cocinados. Una de las frases de Antonio era: respetar los precios y no hacer esperar los clientes.



On a Tuesday the 13th, Antoni Mayol left Sóller and his career as a banker to open Palma's first cellar. Since then, the restaurant has played a role in preserving traditional island recipes such as Mallorcan soups, frito, and arroz brut, in a space that retains its original elements and furnishings, including wine boots, oil press pieces, and images of bullfighters. Tolo Mayol and his son, who share the same name, represent the second and third generations of owners. Although they have adapted to customer demands with new recipes, they maintain the essence of Sa Premsa with flavorful and well-prepared dishes. One of Antoni's sayings was: respect the prices and never keep customers waiting.



# GELATS CA'N MIQUEL

C. dels Montcades, 9

Des de 1979



Gelateria amb una reconeguda producció artesanal i guardonada. Des del principi, va aportar el seu propi segell, innovadora i a l'avantguarda en sabors i textures. El 1979, Miquel Solivellas Vallori funda el negoci a l'avinguda de Jaume III. Treballava al Banco de España a Barcelona i quan conegué la seva dona i cunyada –pastisseres– canvià de professió i aprengué l'ofici de gelater de manera autodidacta fent gelats a base de fruita, aigua i sucre. El 2011, obri un local nou al carrer de Montcades (a l'interior hi ha un arc amb forma gòtica, amb pedra de marès al descobert) i el 2015 tanca el de Jaume III. Prenen el relleu Maria Teresa Solivellas (filla de Miquel) i Marian Valero (neta). La irrupció de la gelateria suposà tota una revolució en el món del gelat.



Heladería con una reconocida producción artesanal y galardonada. Desde el principio, aportó su propio sello, innovadora y a la vanguardia en sabores y texturas. En 1979, Miquel Solivellas Vallori funda el negocio en la avenida de Jaume III. Trabajaba en el Banco de España en Barcelona y cuando conoció a su mujer y cuñada – pasteleras – cambió de profesión y aprendió el oficio de manera autodidacta haciendo helados a base de fruta, agua y azúcar. En 2011, abre un local nuevo en la c. Montcades (en el interior hay un arco con forma gótica, con piedra de marés al descubierto) y en 2015 cierra la de Jaume III. Toman el relevo María Teresa Solivellas (hija de Miquel) y Marian Valero (nieta). La irrupción de la heladería supuso toda una revolución en el mundo del helado.





## GELATS PACO

C. de Benet Pons i Fàbregues, 18

Des de 1949



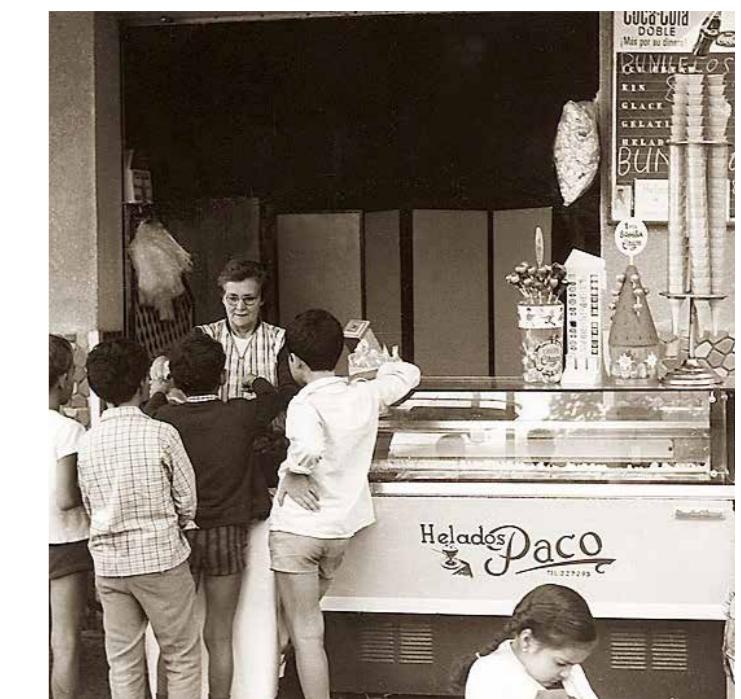
Als anys 30, arribà des de Valencia, Francisco Aznar Cortés, amb el seu germà Joaquín, i comencen a vendre gelats de manera ambulant. El 1949, Francisco compra el local del carrer Benet Pons i Fàbregues per situar-hi el magatzem i la fàbrica i mantenen la venda amb carrets ambulants. El 1960, venen a bars i restaurants i converteixen en tenda part de la fàbrica. El 1980, entra la 2a generació, Francisco Aznar Domènech tot i que durant any i mig va estar dirigit per la dona d'en Francisco Aznar Cortés. El 1985, es reforma el local i es compra el de darrere, així s'amplia la fàbrica. El 2006, s'incorpora la 3a generació, Xavier Aznar Sastre, que aporta a la tenda un important canvi d'imatge i el 2010 n'obri una altra al carrer de Blanquerna.



En los años 30, llegó desde Valencia, Francisco Aznar Cortés, con su hermano Joaquín, y empiezan a vender helados de manera ambulante. En 1949, Francisco compra el local de la calle Benet Pons i Fábregues para situar el almacén y la fábrica y mantienen la venta con carritos ambulantes. En 1960, venden en bares y restaurantes y convierten en tienda parte de la fábrica. En 1980, entra la 2ª generación, Francisco Aznar Doménech, aunque durante un año y medio estuvo dirigido por la mujer de Francisco Aznar Cortés. En 1985, se reforma el local y se compra el de detrás, así se amplía la fábrica. En 2016, se incorpora la 3ª generación, Xavier Aznar Sastre, que aporta a la tienda un importante cambio de imagen y en 2010 abre otra en la calle Blanquerna.



In the 1930s, Francisco Aznar Cortés arrived from Valencia with his brother Joaquín and began selling ice cream from a mobile cart. In 1949, Francisco purchased a location on Benet Pons i Fàbregues Street to set up a warehouse and factory, continuing to sell with mobile carts. By 1960, they were selling in bars and restaurants and converted part of the factory into a store. In 1980, the second generation took over, Francisco Aznar Doménech, although for a year and a half, the business was managed by Francisco Aznar Cortés's wife. In 1985, the premises were renovated, and an additional space was purchased to expand the factory. In 2016, the third generation, Xavier Aznar Sastre, joined the business, bringing significant changes to the store's image, and in 2010, another location was opened on Blanquerna Street.



# MAURA CAFÉ & BAR

(Antic Café Lírico) Av. d'Antoni Maura, 6

Des de 1864



L'antic Café Lírico viu una segona joventut. S'hi han introduït algunes reformes, amb l'ajuda i assessorament de la família Ferrer, per adaptar-lo al públic actual tot mantenint l'ambient i atmosfera, i conservant la barra, el paviment i la marquesina modernista, element protegit. Obrí al 1894, conegut com Ca s'Andritxol. Durant un temps anà canviant de mans, fins que al 1932, Salvador Ferrer Artigues es converteix en propietari i viu una època d'esplendor, atesa la proximitat al Teatro Lírico, visitat per personalitats de la societat. Al 1967 s'enderroca el teatre per construir-hi l'Hort del Rei. Als 80 es reconegut com a establiment per a tertúlies. El 2017 la família Ferrer el tanca després de 123 anys. Visqué un efímer projecte empresarial abans de l'arribada de Francisco Martín González i Debora Protti que actualment regenten el negoci.



El antiguo Café Lírico vive una segunda juventud. Se han introducido algunas reformas, con la ayuda y el asesoramiento de la familia Ferrer, para adaptarlo al público actual manteniendo el ambiente y la atmósfera, y conservando la barra, el pavimento y la marquesina, elemento protegido. Abrió en 1894, conocido como Ca s'Andritxol. Durante un tiempo fue cambiando de manos, hasta que en 1932, Salvador Ferrer Artigues se convierte en propietario y vive una época de esplendor debido a la proximidad con el Teatro Lírico, visitado por personalidades de la sociedad. En 1967 se derriba el teatro para construir l'Hort del Rei. En los 80 es reconocido como lugar de tertulias. En 2017 la familia Ferrer lo cierra después de 123 años. Vivió un efímero proyecto empresarial antes de la llegada de Francisco González y Debora Protti que actualmente llevan la gerencia del negocio.



The old Café Lírico is experiencing a second youth. Some renovations have been introduced with the help and advice of the Ferrer family, adapting it to today's public while preserving its atmosphere and maintaining the original bar, flooring, and the protected awning. Opened in 1894 and initially known as Ca s'Andritxol, the café changed hands several times before Salvador Ferrer Artigues became its owner in 1932. It enjoyed a period of grandeur due to its proximity to the Teatro Lírico, frequented by prominent figures of society. In 1967, the theater was demolished to build l'Hort del Rei. During the 1980s, it was recognized as a popular gathering spot for social discussions. In 2017, the Ferrer family closed it after 123 years. The café underwent a brief business project before Francisco González and Debora Protti took over its management, who now run the establishment.



## XURRERIA ROSALEDA

Costa de la Pols, 12  
Des de 1966



Ja als anys 40, els besavis dels actuals propietaris es dedicaven a la venda ambulant de bunyols i xurros. D'aquell quiosc, habitual de la Fira del Ram i de les festes de Ciutadella i traslladat a Barcelona durant la Guerra Civil com a Churrería Imperial, en derivà l'actual negoci, on Francesc Bonnín, cansat de trescar, traslladà la seva tradició xurrera. Poc a poc, s'hi incorporaren nous productes i avui, Joan Ferrer, Antònia Gelabert i ara també el seu fill Xavier continuen endolcint la clientela amb xocolata, quartos, ensaimades i bones racion de xurros amb sucre que mantenen la recepta original dels seus avantpassats, si bé abans d'agafar el testimoni de La Rosaleda treballaven a una agència de viatges i ho deixaren tot per continuar amb el negoci.



Ya en los años 40, los bisabuelos de los actuales propietarios se dedicaban a la venta ambulante de buñuelos y churros. De aquel quiosco, habitual de la Feria de Ramos y de las fiestas de Ciutadella y trasladado a Barcelona durante la Guerra Civil como Churrería Imperial, derivó el actual negocio, donde Francisco Bonnín, cansado de tanto vaivén, trasladó su tradición churrera. Poco a poco, fueron incorporando nuevos productos y hoy, Joan Ferrer, Antònia Gelabert y ahora también su hijo Xavier siguen endulzando a la clientela con chocolate, quartos, ensaimadas y ricas raciones de churros con azúcar que mantienen la receta original de sus antepasados, si bien antes de coger el testigo de La Rosaleda trabajaban en una agencia de viajes y lo dejaron todo para continuar con el negocio.



Back in the 1940s, the great-grandparents of the current owners were engaged in the street sale of doughnuts and churros. From that kiosk, a fixture at the Feria de Ramos and the Ciutadella festivals, this was moved to Barcelona during the Civil War under the name Churrería Imperial, the current business evolved. Francisco Bonnín, weary of the constant moving, brought his churro-making tradition to Palma. Gradually, they began incorporating new products, and today, Joan Ferrer, Antònia Gelabert, and now also their son Xavier continue to delight their customers with chocolate, quartos, ensaimadas, and delicious portions of churros with sugar that uphold the original recipe of their ancestors. Before taking over La Rosaleda, they worked in a travel agency and left everything behind to continue the family business.





Categoría

# Salut i estètica

Salud y estética · Health and aesthetics

Herboristería María Antonia Bergas  
Peluquería Rodríguez  
Vich Estilistas



# HERBORISTERÍA MARÍA ANTONIA BERGAS

C. del Sindicat, 50  
Des de 1890



El 1890, la botànica María Antonia Bergas la fundà com a negoci exclusivament d'herbes. Com que no tenia cap relleu generacional, va vendre els seus comerços a Pedro Rodríguez Granados i a Remedios Peinado, la seva esposa; i a l'amiga i sòcia de tots dos, María Martínez, en el qual Casilda Gómez va passar a ser la responsable. Amb el temps, són moltes les persones que han valorat la confiança i professionalitat de l'establiment, que passà del carrer Llotgeta al carrer del Sindicat, primer al número 17 i després a l'actual número 50, des d'on continua vetllant per la millora de l'estil de vida dels seus usuaris. Algunes de les fórmules originals de Bergas, com el remei per a les pedres de ronyó, són encara molt demandades per la clientela de la botiga.



In 1890, botanist María Antònia Bergas founded the shop exclusively for herbs. As she had no generational successor, she sold her business to Pedro Rodríguez Granados and his wife Remedios Peinado, as well as their friend and partner María Martínez, with Casilda Gómez becoming the responsible party. Over time, many people have valued the trust and professionalism of the establishment, which moved from Llotgeta Street to Sindicato Street, first to number 17 and then to its current location at number 50, where it continues to focus on improving the lifestyle of its customers. Some of Bergas's original formulas, such as the remedy for kidney stones, are still in high demand among the store's clientele.



En 1890, la botánica María Antonia Bergas la fundó como negocio exclusivamente de hierbas. Como no tenía ningún relevo generacional, vendió sus comercios a Pedro Rodríguez Granados y a Remedios Peinado, su esposa; y a la amiga y socia de ambos, María Martínez, en el que Casilda Gómez pasó a ser la responsable. Con el tiempo, son muchas las personas que han valorado la confianza y profesionalidad del establecimiento, que pasó de la calle Llotgeta a la calle Sindicato, primero al número 17 y después al actual número 50, desde donde continúa velando por la mejora del estilo de vida de sus usuarios. Algunas de las fórmulas originales de Bergas, como el remedio para las piedras del riñón, todavía son muy demandadas por la clientela de la tienda.



# PELUQUERÍA RODRÍGUEZ

C. d'Antoni Frontera, 2 B

Des de 1945



Inicialment formava part del Bar Olímpico; la clientela aprofitava per arreglar-se els cabells en anar a fer un café i viceversa. El bar tancà a l'any 1965 i el propietari de l'edifici mantingué el lloguer amb en Mateu i en Joan de Costitx com a soci, amb el nom d'Alta Peluquería Mateu. En aquell moment, Francisco Rodríguez, pare de l'actual propietari del negoci Vicente Rodríguez, s'hi associà com a tercer perruquer. El 1971, Mateu deixà la perruqueria i es dedicà al negoci de les motocicletes, mentre que Joan i Francisco "Paco" adoptaren el nom de Peluquería JUPA. Amb la mort d'en Joan el 1977, Paco agafà les regnes del negoci i afegí el seu llinatge al local. Vicente, 2a generació, decidí seguir el negoci familiar. Relata que alguns dels clients són de 3a generació.



Inicialmente formaba parte del Bar Olímpico; la clientela aprovechaba para cortarse el pelo al ir a tomar un café y viceversa. El bar cerró en el año 1965 y el propietario del edificio mantuvo el alquiler con Mateu y Juan de Costitx como socio, con el nombre de Alta Peluquería Mateu. En ese momento, Francisco Rodríguez, padre del actual propietario del negocio Vicente Rodríguez, se asoció como tercer peluquero. En 1971 Mateu dejó la peluquería y se dedicó al negocio de las motocicletas, mientras que Juan y Francisco "Paco" adoptaron el nombre de Peluquería JUPA. Con la muerte de Juan en 1977, Paco cogió las riendas del negocio e incorporó su apellido al nombre del local. Vicente, 2a generación, decidió seguir el negocio familiar. Relata que algunos de los clientes son de 3<sup>a</sup> generación.





## VICH ESTILISTAS

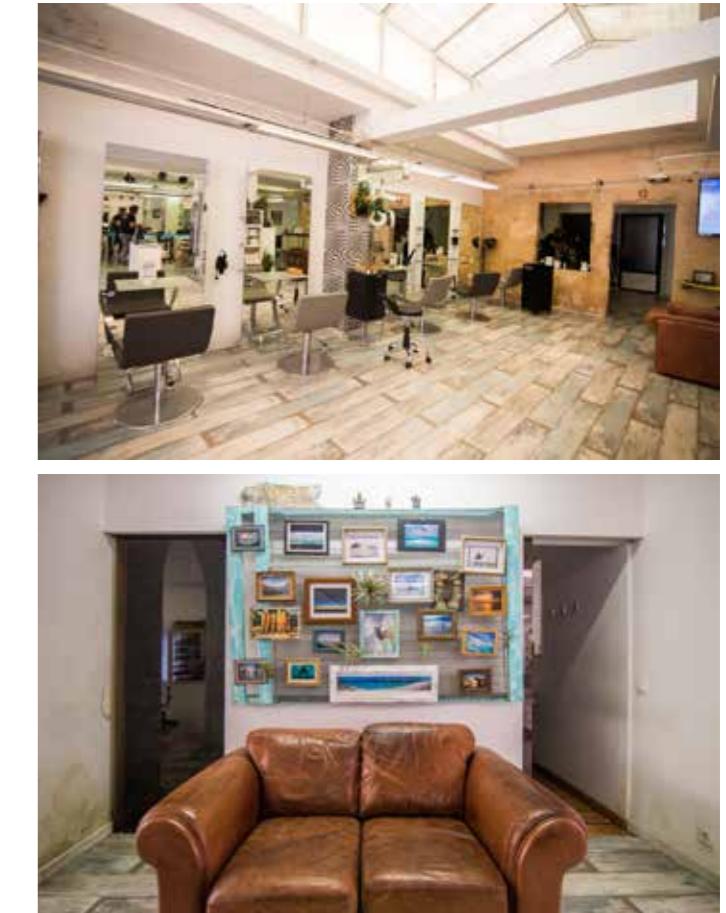
C. de Joan Bauçà, 60  
Des de 1815



La perruqueria més antiga de Palma començà la seva activitat al carrer Sant Miquel de la mà del conegut com a Mestre Leila, primer Vich relacionat amb el món de la barberia. El 1930, quatre germans de la família agafaren el negoci, mantenint-lo conjuntament fins al 1969. En aquest any, Joan Vich decidí separar-se dels germans i obrir un segon local al carrer Joan Bauçà. Des del nou emplaçament, aplicava tècniques portades de les grans capitals europees, on solia viatjar a la recerca de noves tendències. El seu enfocament innovador va atreure un gran nombre de clients, alguns dels quals continuen visitant la perruqueria; instaurà el concepte unisex. Actualment, Mario i Alberto Vich segueixen les passes del seu pare, tant en les cures del cabell com en la formació d'aprenents de barberia.



La peluquería más antigua de Palma empezó su actividad en la calle Sant Miquel de la mano del conocido como Mestre Leila, primer Vich relacionado con el mundo de la barbería. En 1930, cuatro hermanos de la familia cogieron el negocio, manteniéndolo conjuntamente hasta 1969. En ese año, Joan Vich decidió separarse de sus hermanos y abrir un segundo local en la calle Joan Bauzá. Desde el nuevo emplazamiento, aplicaba técnicas traídas de las grandes capitales europeas, donde solía viajar en busca de nuevas tendencias. Su enfoque innovador atrajo a un gran número de clientes, algunos de los cuales continúan visitando la peluquería; instauró el concepto unisex. Actualmente, Mario y Alberto Vich siguen los pasos de su padre, tanto en los cuidados del cabello como en la formación de aprendices de barbería.





Categoría

# Altres comerços

Otros comercios · Other shops

Cerería La Real  
Estanc i Loteries Ca'n Homar  
Mascotas La Rambla



## CERERÍA LA REAL

Pl. de l'Hospital, 2

Entre 1917 i 1923



Enrique Vives obrí el negoci de ciris entre 1917 i 1923. En aquella època, Guillem Ramis –el padri de l'actual propietari Nicolás Ramis Cuenca– n'era el proveïdor i subministrava a la botiga les espelmes que elaborava a la seva fàbrica del Secar de la Real (d'aquí que, anys després, canviàs el nom de la cereria). Tot i que s'hi continua oferint el producte tradicional, s'han incorporat altres articles religiosos com medalles, rosaris o figures de sants, i la família s'enorgulleix de tenir la patent de la imatge del Crist de la Sang que, asseguren, suposa la major part dels beneficis de la tenda. En acabar la conversa, Guillem se'n va aviat cap a l'església de l'Anunciació: ell és qui, cada dia, encén els ciris que il·luminen el temple.



Enrique Vives abrió el negocio de velas entre 1917 y 1923. En aquella época, Guillem Ramis –el abuelo del actual propietario Nicolás Ramis Cuenca–, era proveedor y suministraba a la tienda las velas que elaboraba en su fábrica del Secar de la Real (de ahí que, años después, cambiara el nombre de la cerería). Aunque sigue ofreciendo el producto tradicional, ha incorporado otros artículos religiosos como medallas, rosarios o figuras de santos, y la familia se enorgullece de tener la patente de la imagen del Cristo de la Sangre que, aseguran, supone la mayor parte de los beneficios de la tienda. Al terminar la conversación, Guillem se dirige rápido hacia la iglesia de la Anunciación: él es quien, cada día, enciende los cirios que iluminan el templo.



Enrique Vives opened the candle shop between 1917 and 1923. At that time, Guillem Ramis—the grandfather of the current owner, Nicolás Ramis Cuenca—was a supplier who provided the store with candles made in his factory in Secar de la Real (which is why, years later, the name of the candle shop was changed). Although the shop continues to offer traditional products, it has also incorporated other religious items such as medals, rosaries, and saint figures. The family takes pride in holding the patent for the image of Cristo de la Sangre, which they say accounts for most of the store's profits. At the end of the conversation, Guillem quickly heads to the Church of the Annunciation: he is the one who lights the candles that illuminate the temple every day.



# ESTANC I LOTERIES CA'N HOMAR

C. del Sindicat, 25  
Des de la dècada dels 40



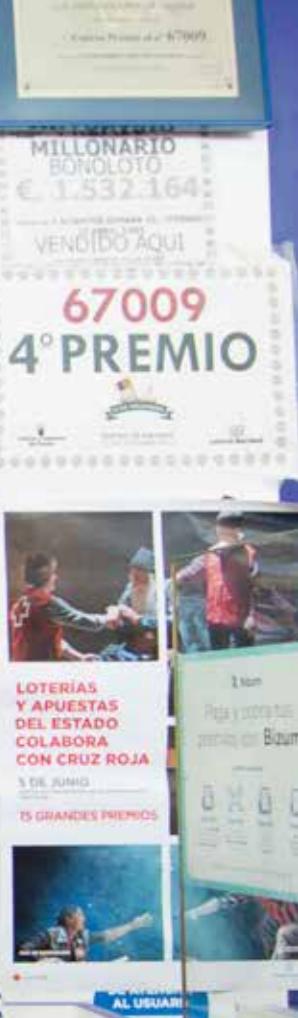
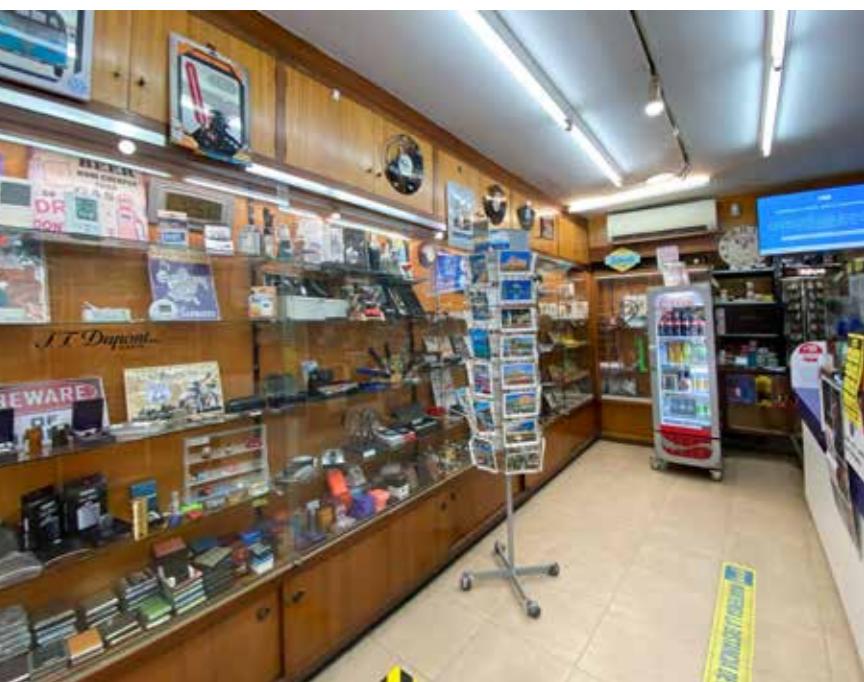
Pedro Juan Soler fou un dels molts mallorquins que emigraren “a fer les Amèriques”. En tornar de Buenos Aires l’any 1923, comprà l’estanc a la família noble que llavors el regentava, mantenint-lo obert pel seu caràcter de servei públic i conscient que només el podria traspassar a la parentela, ja que en aquells temps –i fins fa relativament poc– els estanços eren una concessió de l’Estat. Superats els temps difícils de la postguerra, on el contraband s’alçava com a competència, Ca’n Homar continuà oferint els seus productes fins a dia d’avui, quan Gori i Miquel Homar, 4a generació de propietaris, mostren orgullosos un bitlet de loteria dels que venia el seu pàdrí. Les intervencions al local han estat mínimes, atès que volen mantenir el seu aspecte tradicional.



Pedro Juan Soler fue uno de los muchos mallorquines que emigraron “a hacer las Américas”. Al volver de Buenos Aires en 1923, compró el estanco a la familia noble que entonces lo regentaba, manteniéndolo abierto por su carácter de servicio público y consciente de que sólo podría traspasarla a la parentela, ya que en aquellos tiempos –y hasta hace relativamente poco– los estanços eran una concesión del Estado. Superados los tiempos difíciles de la posguerra, donde el contrabando se alzaba como competencia, Ca’n Homar continuó ofreciendo sus productos hasta el día de hoy, cuando Gori y Miquel Homar, cuarta generación de propietarios, enseñan orgullosos un cupón de lotería de los que vendía su abuelo. Las intervenciones en el local han sido mínimas debido a que querían mantener su aspecto tradicional.



Pedro Juan Soler was one of the many Mallorcans who emigrated to make his fortune in the Americas. Upon returning from Buenos Aires in 1923, he bought the tobacconist’s shop from the noble family that ran it at the time, keeping it open due to its public service nature and aware that he could only transfer it to his relatives, since in those times - and until relatively recently - the tobacco shops were a concession from the State. After the difficult times of the post-war period, where smuggling rose as competition, Ca’n Homar continued to offer its products to this day, when Gori and Miquel Homar, fourth generation of owners, proudly show one of the lottery coupons like the ones their grandfather used to sell. The interventions in the premises have been minimal because they wanted to maintain its traditional appearance. The changes in the premises have been minimal because they wanted to maintain its traditional appearance.





## MASCOTAS LA RAMBLA

C. de la Rambla, 8  
Des de 1939



El 1939, Miguel Arnaiz, que tenia uns magatzems als antics horts al carrer del Socors, va obrir el local, però no hi havia activitat amb mascotes. Amb els anys el negoci va passar a mans de Cipriano Arnaiz. Posteriorment, el negoci va recaure a la 3a generació familiar formada per Magdalena, Toni i Miquel Arnaiz, nets del fundador i més endavant també hi treballà Margarita Arnaiz, filla d'aquest últim. Actualment, ha agafat el relleu Margarita López Vallori, dependenta que durant més de 30 anys havia fet feina al negoci i ha canviat el nom a "Mascotas la Rambla"; regenta un negoci que coneix, atesa la seva experiència anterior durant molts d'anys a la Pajarería Arnaiz. Comenta que és un treball que li entusiasme i al qual posa molt d'esment i dedicació.



En 1939, Miguel Arnaiz, que tenía unos almacenes en los antiguos huertos de la calle Socors, abrió el local, pero no había actividad con mascotas. Con los años el negocio pasó a manos de Cipriano Arnaiz. Posteriormente, el negocio recayó en la 3<sup>a</sup> generación familiar formada por Magdalena, Toni y Miquel Arnaiz, nietos del fundador y más adelante también trabajó Margarita Arnaiz, hija de este último. Actualmente, ha tomado el relevo Margarita López Vallori, dependienta que durante más de 30 años había trabajado en el negocio y ha cambiado el nombre a "Mascotas la Rambla"; regenta un negocio que conoce, debido a su experiencia anterior durante muchos años en la Pajarería Arnaiz. Comenta que es un trabajo que le entusiasma y en el que pone mucha consideración y dedicación.



In 1939, Miguel Arnaiz, who had warehouses in the old gardens of Socors Street, opened the store, but it initially did not cater to pets. Over the years, the business passed to Cipriano Arnaiz. Subsequently, it was taken over by the third generation of the family: Magdalena, Toni, and Miquel Arnaiz, grandchildren of the founder, and later by Margarita Arnaiz, daughter of Miquel. Currently, the business is run by Margarita López Vallori, a longtime employee who had worked in the store for over 30 years. She renamed it "Mascotas la Rambla" and manages a business she is familiar with due to her extensive experience at Pajarería Arnaiz. She comments that it is a job she is passionate about and to which she dedicates considerable care and attention.



# Emblemàtics en el record

Establiments que han format part del catàleg i que són història de la ciutat.

## Emblemáticos en el recuerdo

Establecimientos que han formado parte del catálogo y que son historia de la ciudad.

## Emblematics in memory

Establishments that have been part of the catalog and are history of the city.



CALZADOS LA ELEGANCIA

Des de 1940 i fins al 2022



FORN DES RECÓ

Des de 1928 i fins al 2020



HORNO SAN ANTONIO

Des de 1936 i fins al 2022



JOYERÍA ALFREDO

Des de 1968 i fins al 2023



LOS OFICIOS TERRESTRES

Des de 1928 i fins al 2020



CASA CANET

Des de 1951 i fins al 2024



CASA VILA

Des de 1922 i fins al 2021



PAJARERÍA ARNAIZ

Des dels anys 40 i fins al 2020



PALACIO DEL CALZADO

Des de 1935 i fins al 2022



CURTITS BONET

Des de 1955 i fins al 2022



FORN DE SANT ELIES

Des de 1940 i fins al 2019



PAPELERÍA MINERVA

Des de 1938 i fins al 2021



SA BOTIGA

Des de 1910 i fins al 2022

