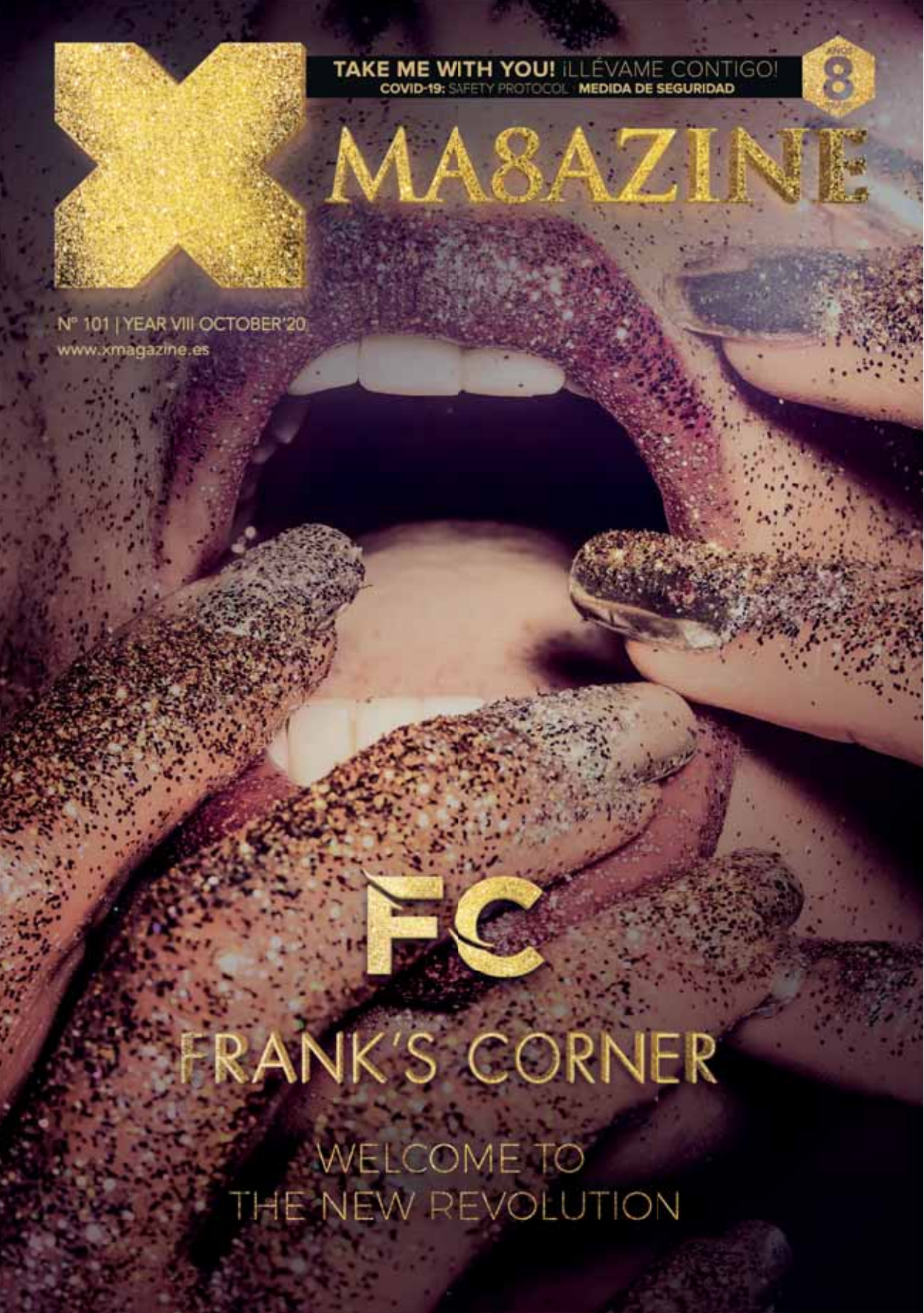

TAKE ME WITH YOU! ¡LLÉVAME CONTIGO!
COVID-19: SAFETY PROTOCOL · MEDIDA DE SEGURIDAD
8
MA8AZINE
Nº 101 | YEAR VIII OCTOBER'20
www.xmagazine.es
FC
FRANK'S CORNER
WELCOME TO
THE NEW REVOLUTION

MSP Mobile Service Point

We repair **Apple** products

APPLE REPAIR SPECIALIST

Your smartphone and computer repair specialist

Visita nuestra nueva tienda para cualquier problema con tu teléfono o computadora

We are open 7 days a week

Pino Golf Local 28, 29604 Elviria (Marbella)
WhatsApp: +34 711 09 92 47 Tel: +34 951 12 74 00
MOBILESERVICEPOINT.ES

REPAIR IN 1 HOUR
REPARAMOS EN 1H

- ✓ **IN HOUSE REPAIR SERVICE** Servicio de reparación en casa
- ✓ **WARRANTY** Garantías
- ✓ **ORIGINAL PARTS** Partes originales

SMARTPHONE REPAIR

ACCESSORIES

SAMSUNG HUAWEI

BATTERY REPAIR SERVICE
SERVICIO DE REPARACIÓN DE BATERIAS

10% Discount
to whoever comes from Xmagazine advert
10% de Descuento
A las personas que vengan de parte de Xmagazine

If you can't be **together...** be **connected**

with **unlimited** calls & texts in **Spain** and the **UK**

Sorted.

From **€12** per month inc. VAT

Lobster.
The full English mobile

BUSINESS LUNCH

1. Soup or Salad
2. Main Course
3. Dessert Or Coffee/Tea

15€

From Monday to Friday
13:00-17:00

LOCATION:
Calle del Mare Nostrum, 42,
29689 Estepona, Malaga

FOR BOOKING:
+34 600 920 498

las
muchachas
SAMARKAND & LAS MUCHACHAS BEACH HOUSE

C/ del Mare Nostrum, 42, 29689 Estepona
RESERVATIONS: +34 600 920 498

CANNABIS SEEDS AND CBD PRODUCTS

C/ Francisco Villalón, 17b
Puerto Banús, Marbella
(+34) 95 153 95 86

ROYAL QUEEN SEEDS

WE HAVE ARRIVED, ARE YOU READY?

www.RoyalQueenSeeds.com

MAGAZINE

NOW MORE THAN EVER,
THIS PAGE IS RESERVED FOR YOU.
WE'RE JUST ONE CALL AWAY.

CONTACT
+34 654 60 93 97

SUMMARY

12 / 13 XPERIENCE URBAN GOURMET
14 / 15 INTERVIEW PEDRO SUBIJANA
44 RINCÓN GOURMET
46 LA VINOTECA
50 / 51 INTERVIEW MARCOS GARCÍA
52 PADEL TRAINER
56 TRIPLE A
58 X MAGAZINE DISTRIBUTION
60 / 61 MARBELLA MAPS
66 / 67 INTERVIEW BENNY BENASSI
84 / 95 MRX

ADVERTISING
X MAGAZINE

Xavi Márquez
Telf. 654 609 397
xavi@xmagazine.es

Design: KKTWA Digital Agency. hola@kktwa.com
Correction: Equipo propio
Accounting: administracion@xmagazine.es

DOWNLOAD THE MAGAZINE in www.xmagazine.es

Edit: XAVIMAR EDICIONES, S.L.U

Reproduction in whole or in part of any publicity from this magazine is strictly prohibited. Authorised by XAVIMAR EDITIONS, S.L.U.
This magazine is not responsible nor has to share any opinions or ideas expressed by customers or partners.
Send us an email with comments, suggestions or any other issue on the magazine at marbella@xmagazine.es

FOLLOW US ON **X MAGAZINE MARBELLA**

IMPULSAMOS EMPRESAS

flutter

BRANDING & GRAPHIC DESIGN
FOTOGRAFÍA · UX & UI · VIDEO & MOTION GRAPHICS
MARKETING DIGITAL

www.flutter.es

Gastronomy

XM section Xperience

URBAN

EST. GOURMET 2020

Av. Doctor Maiz Viñals, local 16 | Telf: +34 678 535 930

PATA DE PULPO

ENSALADILLA PILPIL

LANGOSTINO CRUJIENTE

TARTAR DE ATÚN

ENSALADA DE LA CASA

SALMÓN MARINERA

SOLOMILLO A LA HIERBAS PROVENZALES

ASADO DE CERDO CON BOLETUS

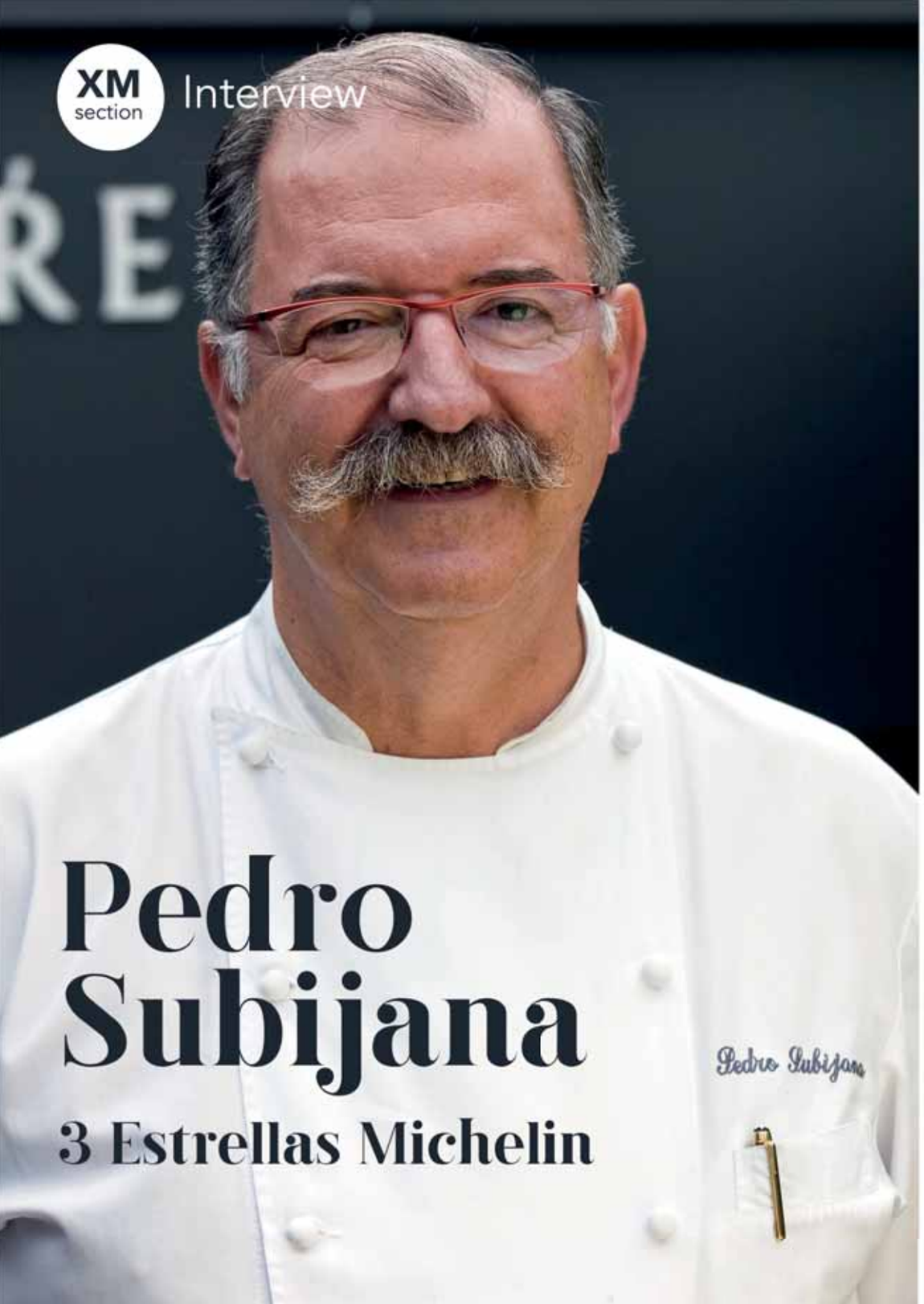
TARTA DE QUESO

Dear readers, this month we would like to make you discover a restaurant with an exceptional touch of elegance and innovation: Urban Gourmet. The place offers an atmosphere and décor designed by one of the top decorators of the big cities. Warm lighting, ambient décors, vertical gardens, and even different perfumes in the air that create unique evenings within the premises. The restaurant offers a well-elaborated cuisine with a sublime preparation, such as their octopus leg, served with a final touch of flambé. All in all, elegant and elaborate dishes at a fair price. Without doubt, the colours, scents, flavours, and the wonderful hosts will guarantee a unique experience at Urban Gourmet.

Estimados lectores, este mes queremos haceros descubrir un restaurante con un toque de elegancia e innovación fuera de lo común. Estamos hablando de Urban Gourmet. El local ofrece una ambientación y una decoración propia de uno de los mejores decoradores de las grandes ciudades. Luces cálidas, decorados ambientales, jardines verticales e incluso distintos aromas amenizan la velada en el local. Un restaurante con una cocina bien elaborada y con una preparación sublime, como es el caso de la pata de pulpo, con su toque final de flambeado. Platos elegantes y elaborados a precios razonables. Sin duda el color, el olor, el sabor y el buen trato de sus propietarios no dejarán indiferente al que visite Urban Gourmet.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

WOK DE PRESA IBÉRICA



Pedro Subijana

3 Estrellas Michelin

Tell us more about Pedro Subijana.
I'm a renowned Chef with 3 Michelin stars. Next to Juan Mari Arzak, I led the white culinary revolution during the late 70s and early 80s, founding The New Basque Cuisine, which represented the beginning of a series of evolutions that developed first in Spain, and later on in other countries, changing the relations between professionals and broadening the horizons of our recipe books without letting go of the heritage.

How did you get started in the world of gastronomy?
When I obtained my baccalaureate diploma, instead of going to the University of Navarra as planned, in order to study Medicine, I ended up enrolling in the Catering and Tourism School of Madrid. Cooking was among my habits and customs, although I had never given any thought to turn it into a profession.

What did achieving the first star mean to you?
Above all, it was a surprise, I barely had allowed myself to even dream about it. It was a recognition that acted as a boost to keep hope alive.

What do you think of gastronomy's current picture?
It has never been more promising. Nationwide, the level has raised incredibly, and the upcoming generations are on their way to follow the same line.

Describe us a day in the life of Pedro Subijana, when he's not busy in the kitchens.
Just like any other human being, although I always stay in touch with everything that is related to cooking, the goods, the guest, and an endless list of details. I enjoy going for a walk, listening to music, going to the cinema and the theatre, and being able to visit my other colleagues at all levels.

What do you think of XMagazine?
It's an outstanding magazine, modern and with plenty of content designed for an audience that enjoys our country above all, and thus we need to make sure that they enjoy their stay to the fullest.

¿Quién es Pedro Subijana?
Soy Chef de reconocido prestigio con tres estrellas Michelin. Protagonicé, junto a Juan Mari Arzak, la revolución blanca de la cocina a finales de los años 70 y principios de los 80, fundando La Nueva Cocina Vasca, que representó el inicio de una serie de evoluciones que se extendió, primero por España, y más tarde a otros países, cambiando las relaciones entre los profesionales y abriendo el panorama del recetario sin renunciar a lo heredado.

¿Cómo empezaste en la gastronomía?
Al terminar el bachiller, en lugar de ir a la Universidad de Navarra como tenía previsto para estudiar Medicina, opté por ingresar en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid. En mis hábitos y costumbres figuraba la cocina, pero no pensaba en ello como una profesión.

¿Qué supuso para ti conseguir la primera estrella?
Ante todo, fue una sorpresa, casi ni me había permitido soñar con ello. Fue un reconocimiento que actuó como un empujón para mantener la ilusión.

¿Cómo ves el panorama actual del mundo de la gastronomía?
Nunca ha sido más halagüeño. El nivel ha subido increíblemente en todo el país, y hay generaciones de repuesto para seguir en esa misma línea.

¿Cómo es un día en la vida de Pedro Subijana cuando no está tras las cocinas?
Como el de cualquier otro mortal, siempre con un tema de fondo que es todo lo relacionado con la cocina, el producto, el comensal y un sin fin de detalles. Me gusta andar, la música, el cine, el teatro, y aprovechar para ir a visitar a mis otros colegas en todos los niveles.

¿Qué opinas de XMagazine?
Una magnífica publicación, actual y llena de contenido dirigida a un público que, sobre todo disfruta de nuestro país y para el cual debemos conseguir que su estancia sea lo más agradable posible.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

JOIN US EVERY FRIDAY

OCCO

PRESENTS

GOSSIP *Fridays*

MUSIC BY MARTIN HYGARD - R'N'B AND HIP HOP
COMPLIMENTARY DRINKS FOR LADIES - FROM 8:30PM

RSVP: MARBELLA@OCCORESTAURANT.COM | +34 689 59 38 79

PERNALES

MÁLAGA VIRGEN

OCCORESTAURANT.ES

MARBELLA

Let's enjoy the

besaya beach
MARBELLA

Daily Menú 25€

Seafood, Breakfast by the sea. **Alfresco terrace** beachfront and indoor bar. **Happy Hour** from Monday to Friday 5pm to 7pm

GRUPO BESAYA

Reservations +34 952 777 299 | reservas@besayabeach.com
Urb. Coral Beach Km 176 - 29600 Marbella - Málaga

ESTEPONA

fall Besaya Style!

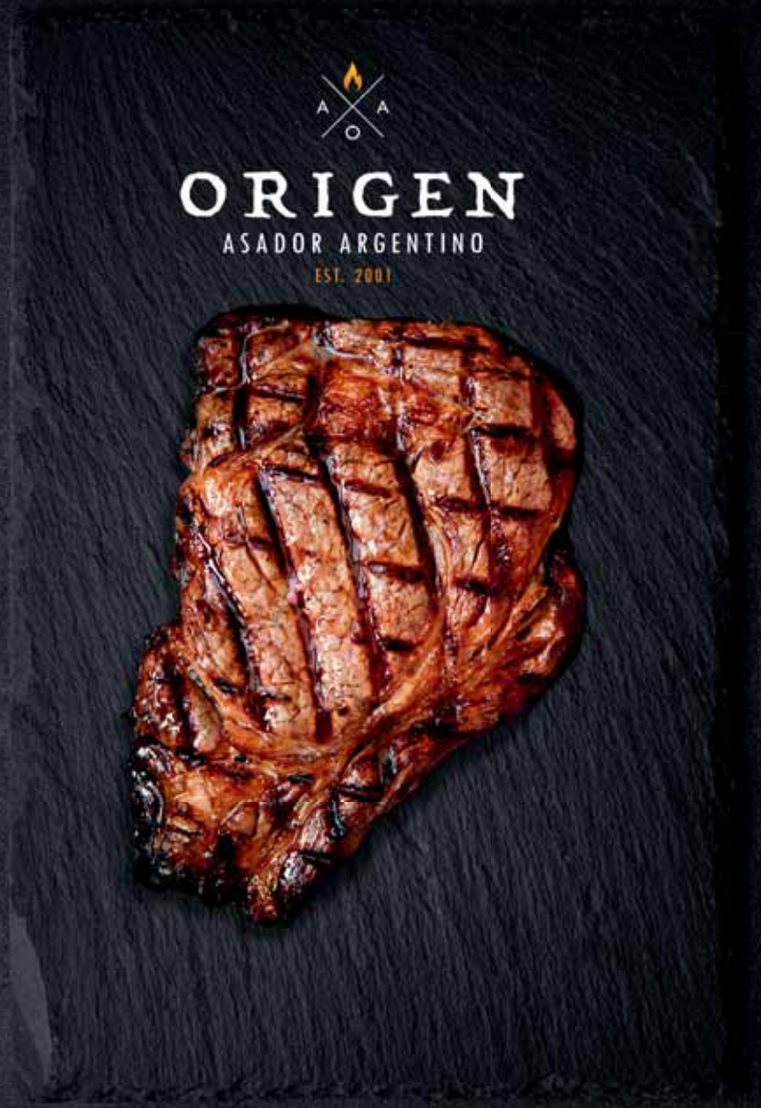
Tikitano
by besaya

Daily Menú 25€

New daily Menu 25€. From Monday to Friday 1pm- 5pm.
Sunset, Celebration and Seaside dinner.

+34 952 79 84 49
www.tikitano.com
Urb. Guadalmansa, Ctra. de Cádiz KM 164 29680 Estepona, Spain

RESTAURANT



Glovo DELIVERY

TAKE AWAY

@origenasador

C/ GREGORIO MARAÑON, S/N - MARBELLA
EDIFICIO SEGOVIA - LOCAL Nº6
RESERVAS: 951 35 21 64 - WWW.ORIGENASADOR.COM

hacienda
PATAGØNICA
Tapas Grill®

TAPEO A LA PARRILLA

@PatagonbicaHP

TAKE AWAY

C/ ACERA DE LA MARINA Nº2
29602 MARBELLA, MÁLAGA
RESERVAS: 951 54 52 79
WWW.HACIENDAPATAGONICA.COM

Glovo DELIVERY

• LOS MELLIZOS •

DISFRUTA CADA MOMENTO

Cruzcampo ESPECIAL

LOS MELLIZOS MARBELLA

Sabor a Málaga

Especialistas en PESCADOS y MARISCOS

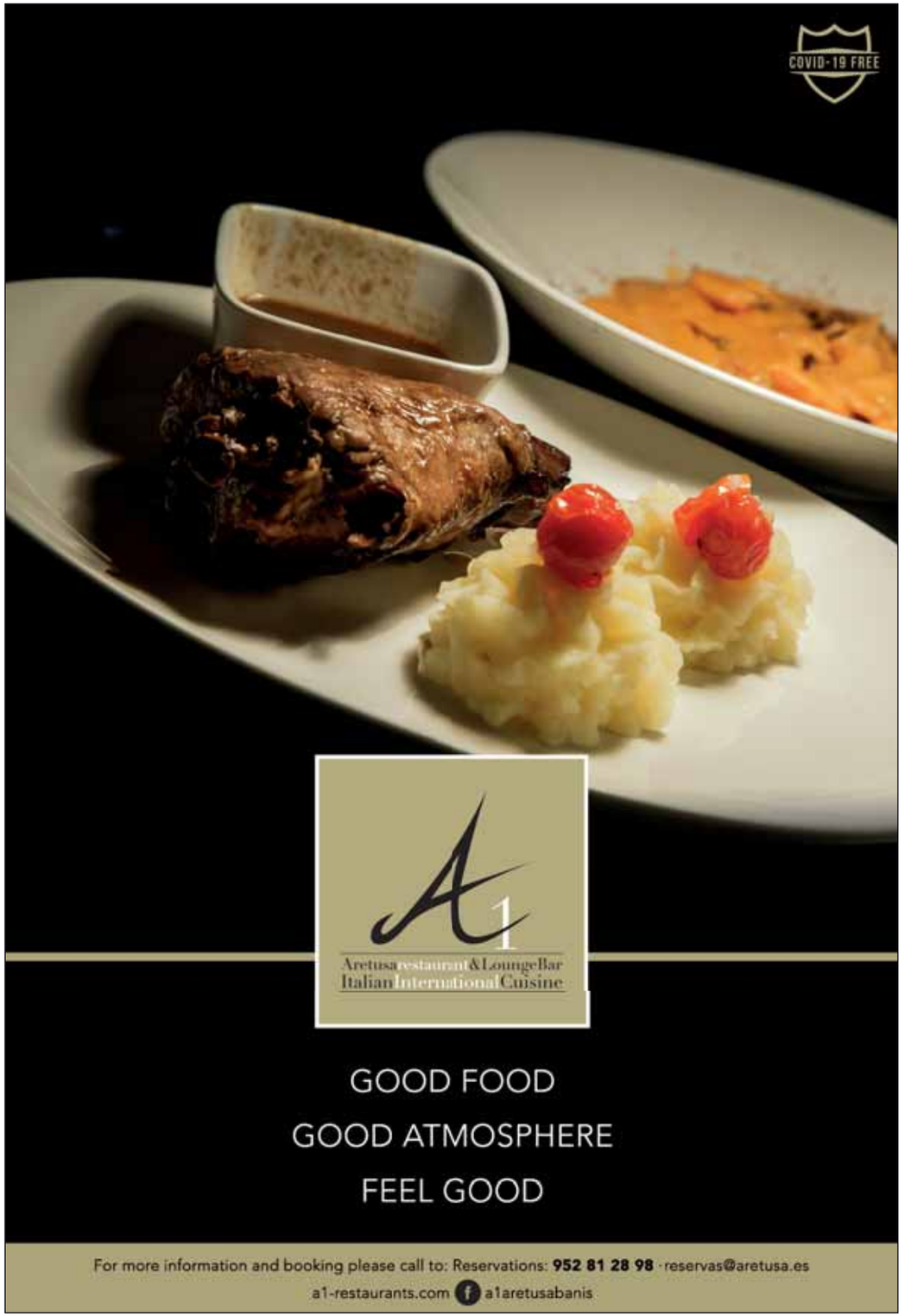
• LOS MELLIZOS •

RESTAURANTE
LOS MELLIZOS MARBELLA
Información y Reservas: 951 331 822
grupos@losmellizos.net

Paseo Marítimo
Esquina Gregorio Marañón, 8
29601 MARBELLA

losmellizosmarbella

CARPACCIO
COVID-19 FREE
TRADITIONAL
ITALIAN
CUISINE
& ELEGANT
ATMOSPHERE
Carpaccio
Ristorante Italiano
FRONT LINE PUERTO BANÚS: C/ Muelle Ribera (+34) 952 813 357
reservas@bluebaygourmet.es carpacciobanus BlueBay_gourmet
carpacciobanus.com · bluebaygourmet.es
BB
BlueBay
GOURMET


COVID-19 FREE
A1
Aretusarestaurant&LoungeBar
Italian International Cuisine
GOOD FOOD
GOOD ATMOSPHERE
FEEL GOOD
For more information and booking please call to: Reservations: 952 81 28 98 · reservas@aretusa.es
a1-restaurants.com a1aretusabanis

Don Quijote

RESTAURANTE

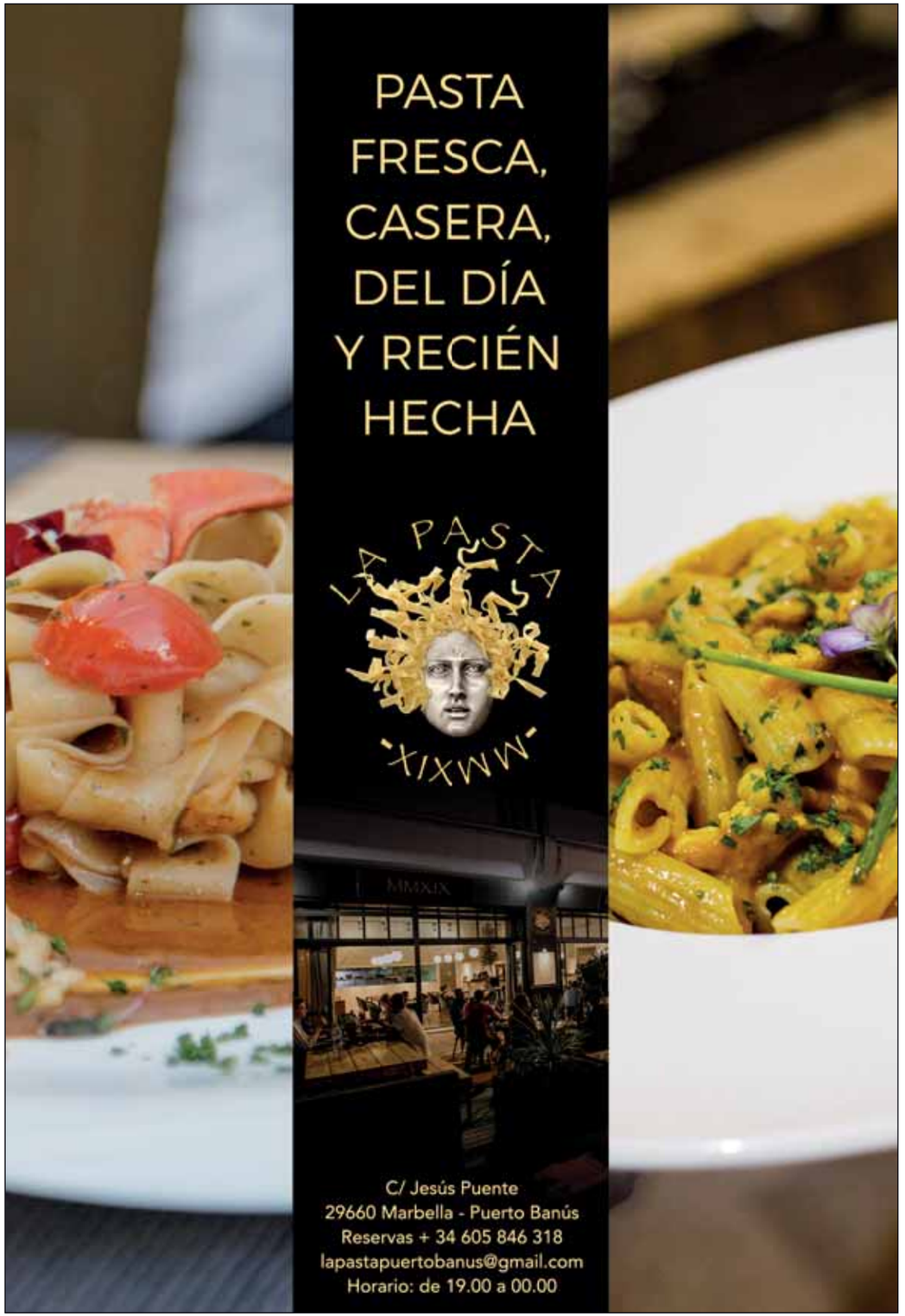
DISFRUTA DE LOS PLACERES DE LA VIDA

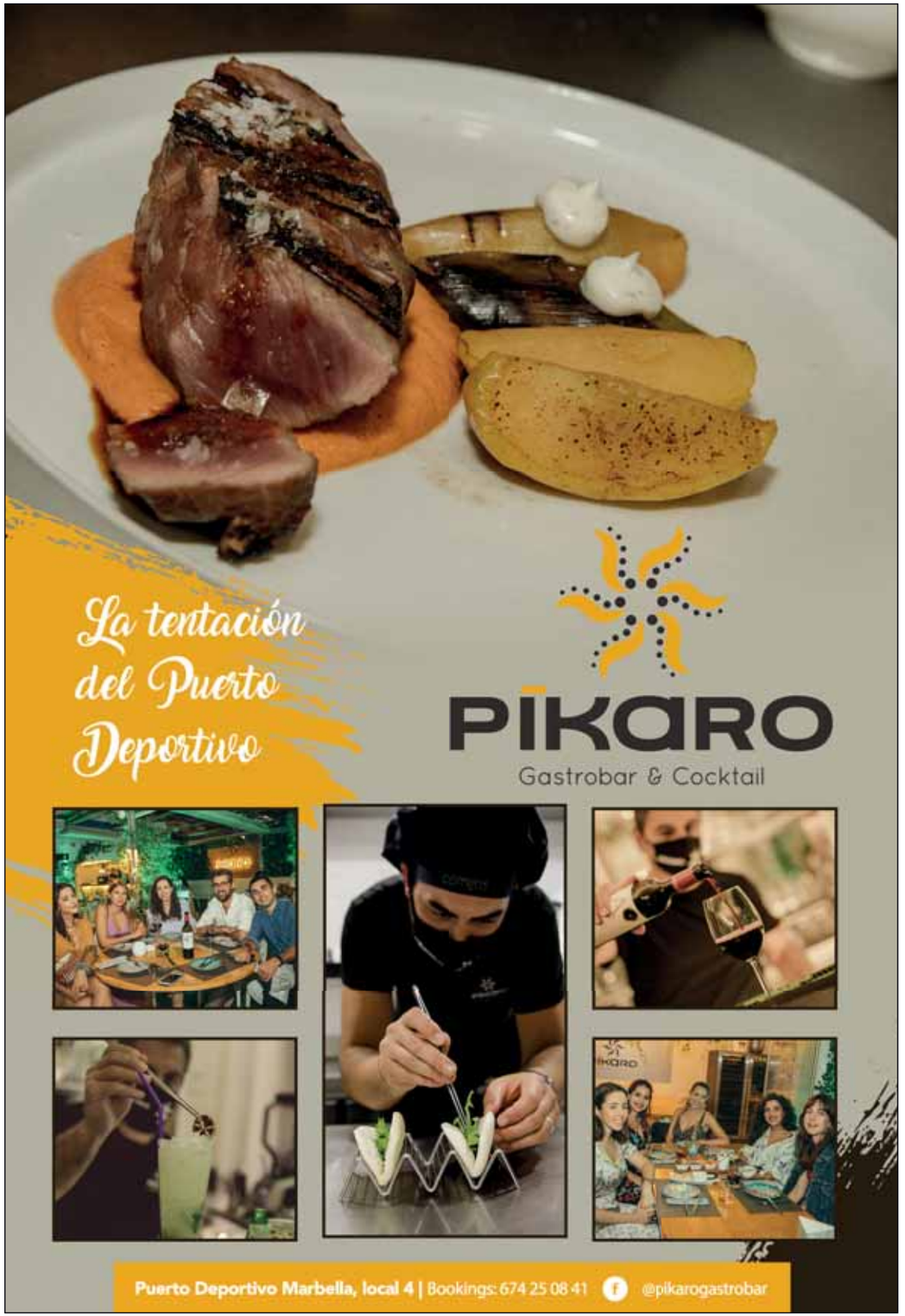
Urbanizacion El Rosario, nº 8 - Marbella

For reservations:
Telf: 952 834 748 // 602 558 375 // info@restaurantedq.es

Also find us on:

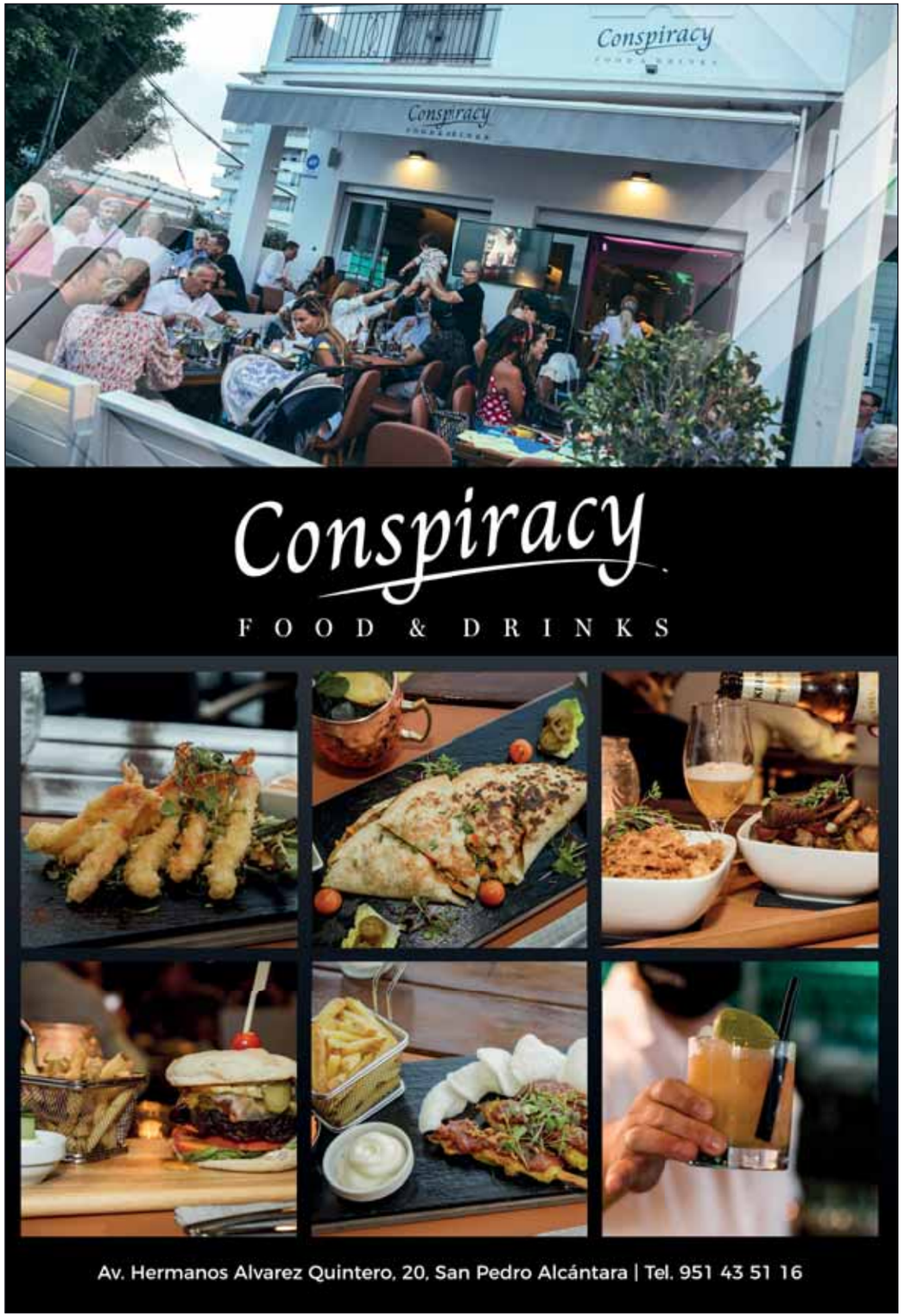
@restaurantedqmarbella




La tentación
del Puerto
Deportivo
PIKARO
Gastrobar & Cocktail
Puerto Deportivo Marbella, local 4 | Bookings: 674 25 08 41
@pikarogastrobar

CASCADA
Cascada Marbella ofrece el escape perfecto de las multitudes bulliciosas...
Situada en los límites del Arroyo de las Represas, disfrute de la tranquilidad de la naturaleza con el telón de fondo de nuestra cascada y la musica de los grillos...
El enfoque de nuestra cocina se caracteriza por los ingredientes y técnicas distintivas recogidas de las diversas regiones de España.
El lema de nuestra cocina es "la simplicidad es la máxima sofisticación".
Nuestra comida es el corazón y el alma de nuestro restaurante, por lo que decidimos presentar un selectivo menú a la carta, cuidadosamente creado con ingredientes frescos y de temporada.
A 2 minutos de la Cañada
Urb. Montua, 39, 29602 Marbella, Málaga | Teléfono: +34 671 34 97 33

la tienda
CASA CURRO · CASA CURRO · CASA CURRO
C/PANTALEÓN, 5 (JUNTO A TABERNA CASA CURRO)
CASA CURRO


Conspiracy
Conspiracy
FOOD & DRINKS
Av. Hermanos Alvarez Quintero, 20, San Pedro Alcántara | Tel. 951 43 51 16

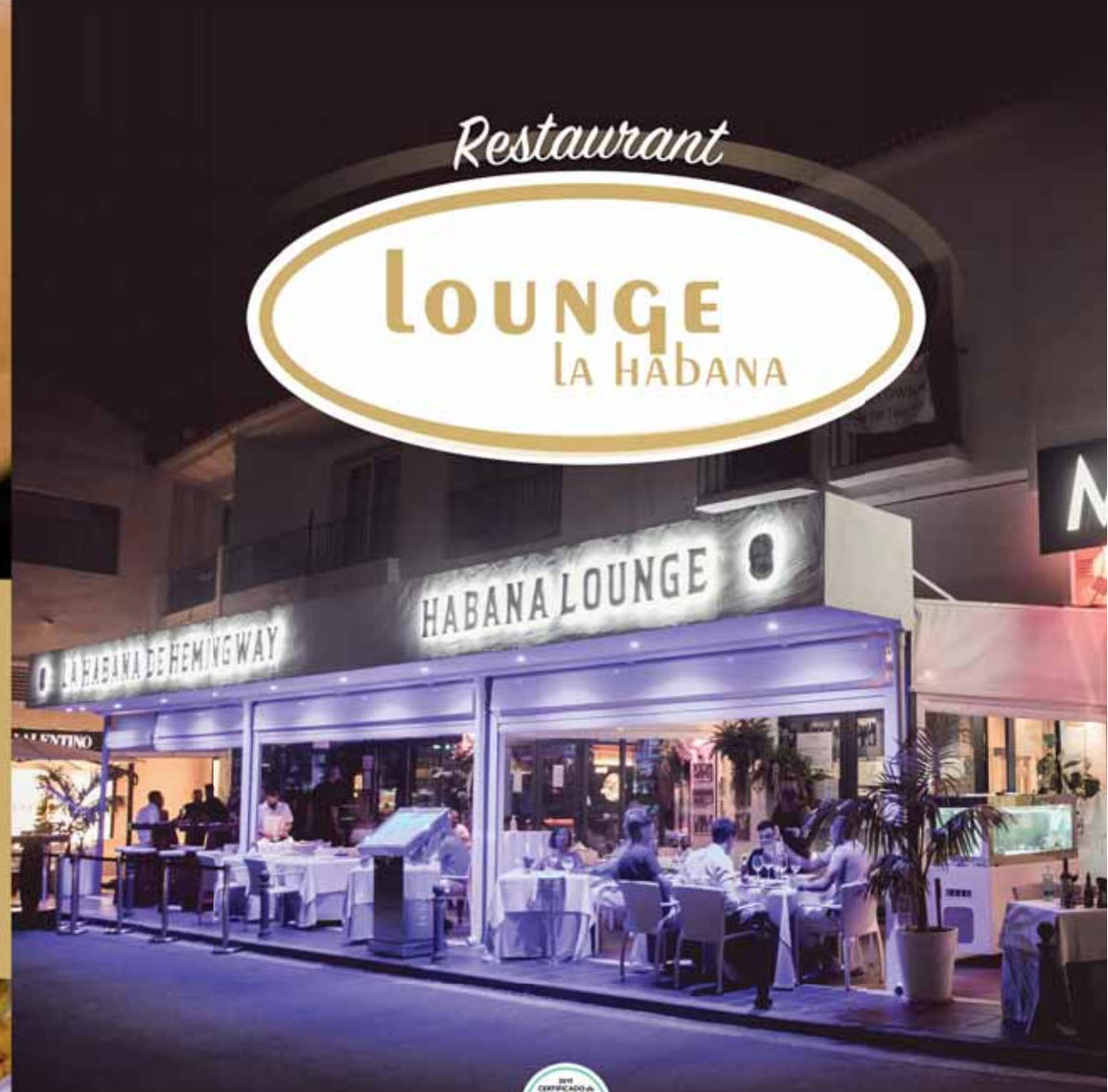
LA SACRISTIA
by Casa Curro
De toda la vida
C/ Nuestra Señora de Gracia | Marbella - Alfonso 691 330 035 Aforo Limitado

STEAK & COCKTAILS
VOLCANO
LOCAL COMERICAL EN
AVDA. JACINTO BENAVENTE
LOCAL 4, PLANTA BAJA.
EN EL EDIFICIO MUNICIPAL
DE MARBELLA

COME AND ENJOY OUR AFTER-WORK COCKTAIL SERVICE FROM 16pm TO 8pm

Restaurant

lounge la habana



CERTIFICATE OF EXCELLENCE

Edf. Levante 7
Puerto Banús - Marbella
(Next to La Habana de Hemingway)

BOOKINGS:
657 671 432 / 952 811 239

lounge@grupolahabana.es
www.lahabanalounge.es

COVID-19 FREE

DONLEONE

SINCE 1972

DONLEONE

SINCE 1972

Come and taste the way to hapiness

WE FOLLOW ALL **SECURITY AND HYGIENE MEASURES** RECOMMENDED BY THE **HEALTH MINISTRY**

Reservations: Tel. 952 811 716 - email: info@donleonerestaurant.com
Muelle Ribera Local 44/45, Puerto Banus, 29660 Nueva Andalucia, Marbella

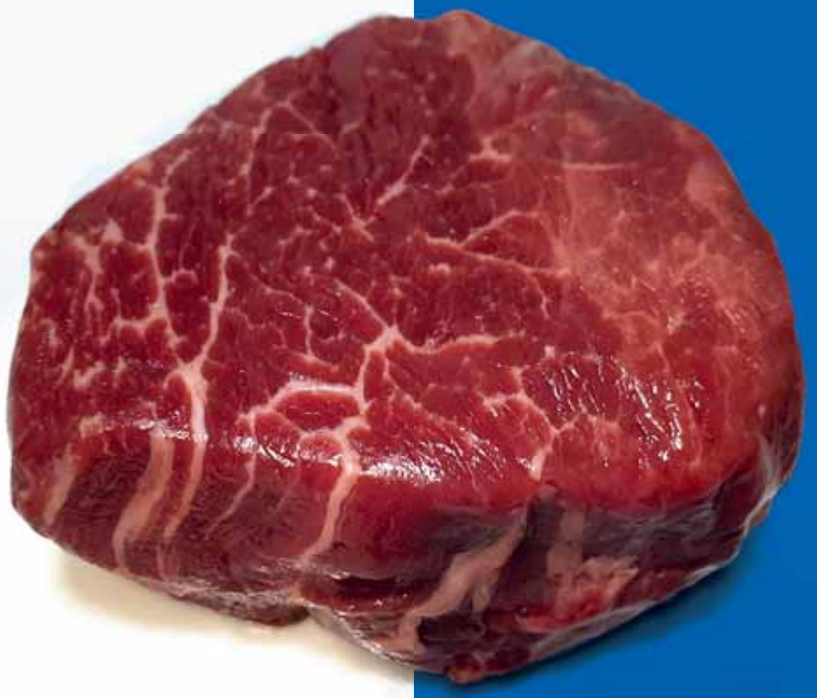
#DRINK TEQUILA#
GALLO
MARBELLA
HALLOWEEN CARAJO
C/ Ramón Gómez de la Serna, 2 - 29602 Marbella | Horario: de 13h a 00h
Tel: 952 76 34 22 @gallomarbela

SUR
ASADOR ARGENTINO
Plaza Ortiz, 10 - 29680 Estepona | Tel. 952 792 876 | www.restaurantesurestepona.com

100% CARNE

Quality Product

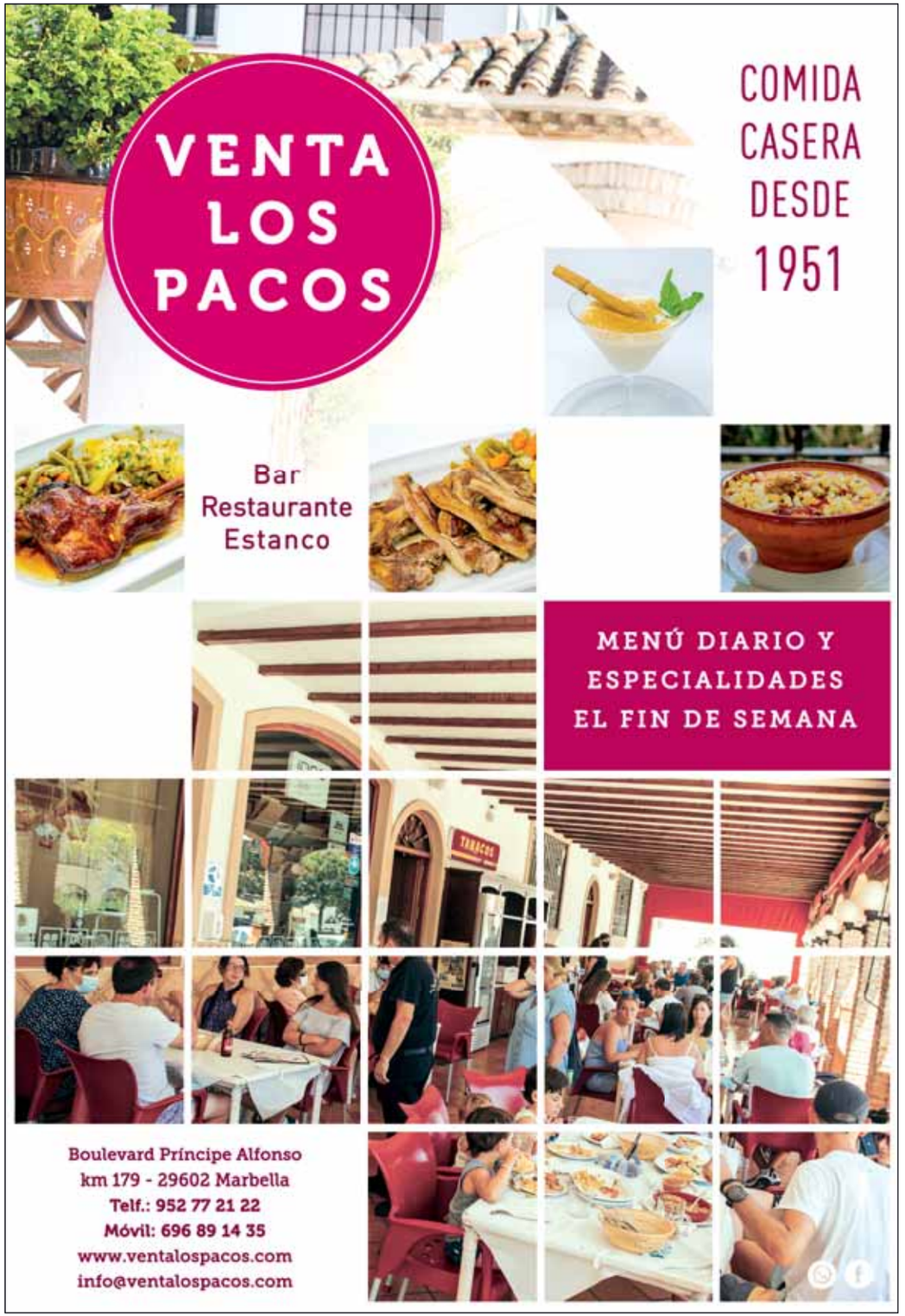
DELUXE BEEF



SERVICIO HOSTELERÍA
Y SERVICIO A DOMICILIO

☎ 666 17 94 83
atcliente@deluxebeef.es

www.deluxebeef.es



Where is
YOUR SUSHI?
MATUYA
SUSHI
BUFFET
All you can eat
ENJOY OUR TERRACE
Glovo
DELIVERY
C/ Notario Luis Oliver, 13 29602 Marbella (Málaga)
Teléfono: 952 25 16 42 - Horario: De 13 a 16.30h y 19 a 00h
¡Haz el pedido desde tu mesa con una tablet!

MANOLO
CAFÉ & TAPAS
TE CUIDAMOS
COMO SI ESTUVIERAS
EN CASA
HORARIO
DE INVIERNO
LUNES A JUEVES DE 7 A 18H
VIERNES Y SÁBADO DE 7 A 23:30H
DOMINGO CERRADO
SEGUIMOS TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE RECOMENDADAS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD
Avda. Puerta del Mar - Local, 6 Teléfono: 952 861 666 - 605 91 92 03 OPEN from MONDAY to SATURDAY all day

CAFETERÍA
HELADERÍA
Troyano
DESDE 1947
PANADERÍA
PASTELERÍA
YO SIN PAN
NO SE COMER
Nuestras tiendas
DIVINA PASTORA
Avd. De la Constitucion,1
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 29 98
19 DE OCTUBRE
C/19 de Octubre, 25
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 29 52
HORIZONTE
Edif. Horizonte, 15
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 72 55
CANCELADA
C/ Purisimo Corazón
de Maria
Tel: 952 883 061
NUEVA ANDALUCÍA
C/ Miguel de Cervantes
Edif. Albatros
Tel: 638 180 322
Cafeterías
SAN PEDRO
Avda. Pablo Ruiz Picasso
San Pedro de Alcantara
Tel: 952 78 11 70
MARBELLA
C/ Miguel Cano, 10
Marbella
Tel: 952 862 081
C. Miguel Cano, 10 29602 MARBELLA - 952862081 www.panaderiatroyano.com
email: troyano@panaderiatroyano.com
Panaderia troyano

XM section

Pumpkin and cheese soufflé

Directions

Cook the pumpkin unpeeled in a casserole with water, then peel and purée. Keep in a bowl, and add salt and pepper according to taste. Melt the butter at low heat in a pot. Add the flour and mix for 1 min approximately, until reaching a creamy texture. Warm the milk in another recipient, then add it gradually to the flour and butter mix along with the ground nutmeg. Simmer while stirring constantly and until obtaining a thick texture, then remove from heat. Mix with the purée and the grated cheese. Add the yolks and the stiff beaten whites. Mix with a hand mixer in an enveloping manner. Butter individual moulds and sprinkle with breadcrumbs, then fill with the mix. Sprinkle the sugar on top.

Preheat the oven then cook the mix at mid heat for 30 min. approximately.

Rincón GOURMET

INGREDIENTS

1 kg pumpkin
20 gr sugar
1 tsp ground nutmeg
4 egg yolks
4 egg whites
60 gr grated cheese
Breadcrumbs
Salt
Pepper

80 gr flour
80 gr butter
½ litre milk

INGREDIENTES

1 kg de calabaza
20 grs de azúcar
Sal y pimienta a gusto
1 cda de nuez moscada
4 yemas
60 grs de queso rallado
4 claras

Para la salsa blanca:
80 grs de harina
80 grs de manteca
½ de leche

Soufflé de calabaza y queso

Preparación

Cocinar la calabaza entera y con cáscara adentro de una olla con agua. Pelarla y hacer un puré. Colocarlo en un bol, agregar la sal, la salsa blanca y el queso de rallar. Mezclar bien. Incorporar las yemas. Añadir las claras batidas a nieve. Mezclar en forma envolvente con el batidor de mano.

Colocar la preparación en moldes individuales enmatecados y con pan rallado. Volcar azúcar sobre la superficie de cada uno de ellos.

Cocción: en horno precalentado medio fuerte, durante 30 minutos aproximadamente.

XM section

LOZANO

Winery: Lozano

A.O .: DO Rioja

Description: Refreshing and fruity white wine. Elegant and aromatic scent, with hints of Viura herbs. Well balanced with citric and tropical fruits in the palate. Goes perfectly with seafood, fish, cheese, and salads.

Varieties: Viura

Ageing: Aged on lees in a steel tank

Alcohol: 12,5% Vol

Price: 7,95€

Wine available at our shop

WINE tasting

Bodega: Lozano

D.O.: DO Rioja

Descripción: Vino blanco, fresco y afrutado. En nariz es elegante y aromático, con notas herbáceas de Viura. Bien equilibrado con frutas cítricas y tropicales en el paladar. Perfecto con mariscos, pescados, quesos y ensaladas.

Variedades: Viura

Envejecimiento: Sobre lías en depósito de acero

Alcohol: 12,5% Vol

Precio estimado: 7,95€

Vino disponible en Tienda.

Did you know that...?

The Viura is the main variety of white grape from La Rioja region, more productive than red grape varieties, and makes fruity wines, with a floral scent and a noticeable acidic level, great to make either young or vintage white wines. This kind of ageing is traditional for white wines in the La Rioja region, which has been upgraded with the fermentation of the wort with its lees. Better known in Spain as Macabeo, the most common synonymies are Alcañón, Forcalla, Gredelin, Lardot, Macabeu, Queue de Renard, and Rossa.

¿Sabías que...?

La Viura, es larincipal variedad blanca cultivada en Rioja, es más productiva que las variedades tintas y ofrece vinos afrutados, con un aroma floral y con notable grado de acidez, ideal para elaboración tanto de blancos jóvenes como de crianza.
Este envejecimiento en madera constituye una forma de elaboración tradicional del vino blanco de Rioja, que en los últimos años se ha enriquecido mediante la fermentación en barrica del mosto con sus lías.
Más conocida en España como Macabeo, las sinonimias más citadas son Alcañón, Forcalla, Gredelin, Lardot, Macabeu, Queue de Renard y Rossa

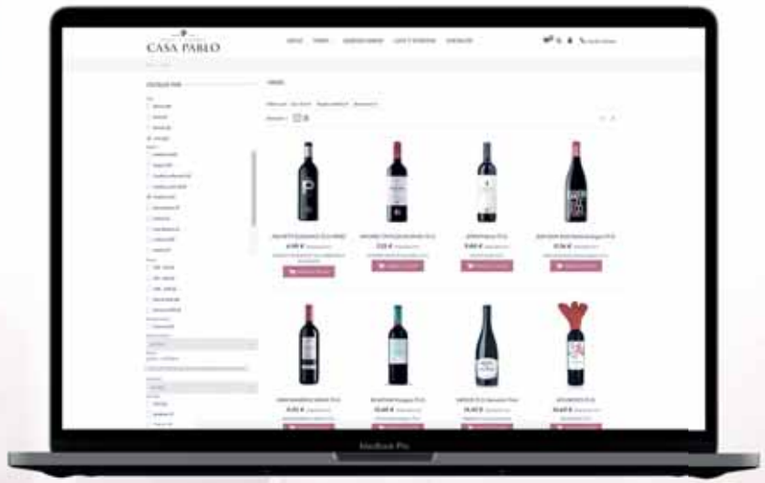
Casa Pablo. Vinos y Licores desde 1966
C/ Ramón Gómez de la Serna, 2 - **29602 Marbella**
T. 952 770 024 - info@casapablo.es - www.casapablo.es - www.tiendacasapablo.es
Casa Pablo Vinos y Licores - Desde 1966

CASA PABLO

Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

NOVEDAD

TIENDA ONLINE



ENTREGA **24/48h**
EN MARBELLA

WWW.CASAPABLO.ES

plazadelmar
centro wellness

Promoción octubre

Elige tu oferta

Mensual 70€
Bimestral 130€

3x4

Cuota normal 237€
Cuota vip 320€

!Sin matrícula!

Piscinas climatizadas | Clases dirigidas
Entrenamiento personal | Fisioterapia
SPA | Pilates | Cafetería

C/ Camilo Jose Cela, 17 Marbella. 952 90 04 20
hello@plazadelmarcw.com | www.plazadelmarcw.com

Sports Health Beauty

XM section Interview

Marcos García

Coordinador de Entrenamiento Personal en Plaza del Mar Centro Wellness

Tell us more about you, Marcos García.
I come from the north of Spain, Astorga (Leon). I'm currently the Personal Training Coordinator at Plaza del Mar Wellness Centre. I consider myself a self-disciplined, working person, passionate about sports and nature since very young, and with an interest in learning about other cultures. After travelling throughout the world and living abroad (Cork, Ireland) with my wife for 4 years, we moved back to the perfect location in Spain, Marbella, a culture melting pot.

How did your fitness career begin?
I practiced football, basketball, and swimming at a very young age, as well as many outdoor walks with the family. Along with PE at school, it all developed my interest in human body movements, so I ended up completing a BA in Sport Sciences, and later on a master degree to become a PE teacher, though I ultimately orientated my career towards fitness, and worked in Ireland as personal trainer at the premium Maryborough Health Club.

Tell us more about Plaza del Mar Wellness Centre.
Plaza del Mar is a stunning place, it's a privilege to be working there every day, not only because of its top quality equipment and facilities, but also its professionalism and customer service. Yet the best part is that it's located on the beachfront promenade, offering stunning sea views.

What services does the wellness centre offer?
Our range of services is wide: gym, group classes (indoor cycling, body pump, Zumba, aqua wellness, body combat, Pilates, Yoga…), sauna, Turkish baths, and aqua zone (20m-long swimming pool, thermal waters, whirlpool baths). We also offer personal training sessions or for small groups, for all age ranges, swimming classes, physiotherapy, and Pilates with equipment. Why try to cover all our members' needs and requirements, with the assistance of the best professionals in each field of expertise. We also have an indoor café offering healthy and tasty options that are great after our members' workout.

How do you think the new norm will be after the pandemic?
COVID-19 will mark a turning point in our lives, and the fitness sector cannot ignore this. During lockdown, our coaches and trainers have adapted themselves in order to offer online sessions and training to our members. Today, many of us are still offering online personal training, as it has become a popular trend as it is more compatible with family or professional responsibilities, and tight schedules. Nevertheless, regular sessions at our centre have remained popular and necessary, as the majority of us need human interaction. a personal trainer who is closeby and can personally assist ard motivate. Luckily, our centre's premises offer large spaces, allowing a safe and healthy place to train, considering the current pandemic.

Describe a usual day in your life.
I usually get up at 7am, with a healthy breakfast before I head to work. Interact with members, help around, give advice, motivation… I normally give 2 to 3 group classes and several personal training sessions. I'm also in charge of setting up the main room, tidying up, and making sure all health and safety measures are being respected. Once my day at work is done, I try to spend time with my friends or my family, and do some sport. I sometimes swim in our centre, weighlift, or go out for a run on the beachfront promenade with a colleague from our Plaza del Mar Triathlon Club. I then head home directly to spend quality time with my wife Andrea, who is also a personal trainer and runs our online training business, and our 14 months old son. I also work with my customers online every day.

What do you think of X Magazine?
I love X Magazine, it keeps up informed about the best restaurants, bars, businesses, leisure centres, and other professionals in Marbella. I haven't been in Marbella for long, so I make sure I read X Magazine in order to be up-to-date with what's going on here, the current events, where to go have good food, or enjoy a night out, find out about new businesses. Congratulations for your magazine!

¿Quién es Marcos García?
Soy un chico del norte de España, de Astorga (León). Actualmente soy el Coordinador de Entrenamiento Personal en Plaza del Mar Centro Wellness. Me considero disciplinado, trabajador, familiar y apasionado del deporte y la naturaleza desde pequeño, con interés en conocer diferentes culturas. Después de haber viajado por diferentes partes del mundo y haber vivido en en el extranjero (Cork, Irlanda) con mi mujer durante 4 años, nos volvimos a España al lugar perfecto, Marbella, donde se mezclan culturas de todo el mundo.

¿Cómo empezaste en el mundo del fitness?
De pequeño practiqué fútbol, natación, baloncesto, y realizaba muchas caminatas al aire libre con mi familia. Junto con las clases de Educación Física del instituto, desarrollaron en mí un interés por el movimiento humano, llevándome a completar la Licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (Bachelor Degree in Sport Sciences en inglés), y un máster para ser profesor de Educación Física, aunque opté por orientarme hacia el mundo del fitness y probar suerte en el extranjero, trabajando en Irlanda como Entrenador Personal en un Health Club Premium de Cork, el Maryborough Health Club.

¿Qué nos puedes contar sobre Plaza del Mar Centro Wellness?
Plaza del Mar es un centro espectacular en el cual es un verdadero privilegio trabajar día a día, y no solo por sus instalaciones de primer calidad, también la profesionalidad y el trato al cliente, y también porque Plaza del Mar Centro Wellness está ubicada en pleno paseo marítimo, con unas increíbles vistas al mar.

¿Qué tipo de servicios ofrecéis?
Nuestro centro ofrece todo tipo de servicios. Gimnasio, clases colectivas (Ciclo-Indoor, Body Pump, Zumba, Aqua Wellness, Body Combat, Pilates, Yoga… entre otras), zona de sauna, baño turco y zona de agua (piscina de 20m, aguas termales y piscina de hidromasaje). Tenemos servicios de entrenamiento personal o grupos reducidos para todas las edades, clases de natación, fisioterapia y Pilates con máquinas. Intentamos cubrir todas las necesidades y requerimientos de cualquier usuario que pueda venir a nuestro centro y contamos con los mejores profesionales de cada especialidad. También tenemos una cafetería dentro del centro que se encarga de hacer que nuestros socios tengan siempre opciones sabrosas y saludables para reponer fuerzas.

¿Cómo crees que será nuestra nueva normalidad tras la pandemia?
El COVID-19 está marcando un antes y un después en nuestras vidas, y el sector del fitness no se puede mantener ajeno a esto. Durante el confinamiento los monitores y entrenadores del centro nos reinventamos para dar un servicio de clases y entrenamientos online a nuestros socios. Muchos seguimos vinculados al entrenamiento a distancia de forma privada ya que hay una tendencia hacia este formato de entrenamiento ya sea por miedo, conciliación familiar y laboral o falta de tiempo, pero lo presencial es y seguirá siendo necesario, ya que la gran mayoría de la población necesitamos contacto humano, un entrenador que los corrija y motive personalmente. Y por suerte nuestro centro, en el cual disponemos de una instalación amplia, podemos mantener un ratio adecuado de usuarios por metro cuadrado, lo cual es primordial ahora, da mucha tranquilidad y sobre todo es más seguro.

Describenos un día en tu vida cotidiana.
Mi día a día actualmente empieza a las 7:00, con un buen desayuno Fit antes de trabajar. Interacción con socios, ayudas, consejos, ánimos, conversaciones… de todo un poco. A lo largo de la jornada laboral suelo tener ahora dos o tres clases colectivas y varios entrenamientos personales. Además de eso, me encargo de organizar la sala, recoger y estar muy pendiente de las medidas sanitarias actuales. Una vez que acaba mi jornada laboral comparto tiempo con mi familia y amigos, y hago algo de deporte por afición. A veces me quedo a nadar en nuestra piscina, hago pesas o salgo a correr por el paseo marítimo solo o con algún amigo de nuestro Club Triatlón Plaza del Mar. Otros muchos días salgo directo a casa para pasar tiempo con mi mujer Andrea, también entrenadora por cierto con la cual tenemos nuestro negocio de entrenamiento online, y mi niño de 14 meses. También en casa trabajo cada día con mis clientes online.

¿Qué opinas de X Magazine?
Me encanta X Magazine porque nos ayuda a todos a conocer diferentes restaurantes, bares, negocios, centros de ocio y todo tipo de centros y profesionales de calidad en Marbella. Personalmente no llevo demasiado tiempo viviendo en Marbella, y por ello muchas veces leo X Magazine para estar al día de todo lo que acontece en Marbella, saber qué eventos hay, decidir dónde ir a comer, cenar o salir de fiesta según el día, y conocer nuevos negocios. ¡Enhorabuena por vuestra revista!

Xavi Márquez
CEO X Magazine

XM section

Knowing when to execute a lob in Padel

The lob is one of the most common and effective shots during a game, but, when should we best execute it? Many believe that they must hit a lob when they're not sure how to return the ball, and this is a mistake.

We must hit a lob when we have time to execute a performing shot, thus it is vital to use the back walls in order to gain extra time to play this shot. This is how we can execute performing shots, and the lob is one of them.

A badly executed lob will become an opportunity for our rivals to return it with a definite smash, or we'll simply fail by hitting it too far, and send it straight to the back wall.

Therefore, always remember to execute a lob when the ball comes easy, and you will increase your options to attack your rivals.

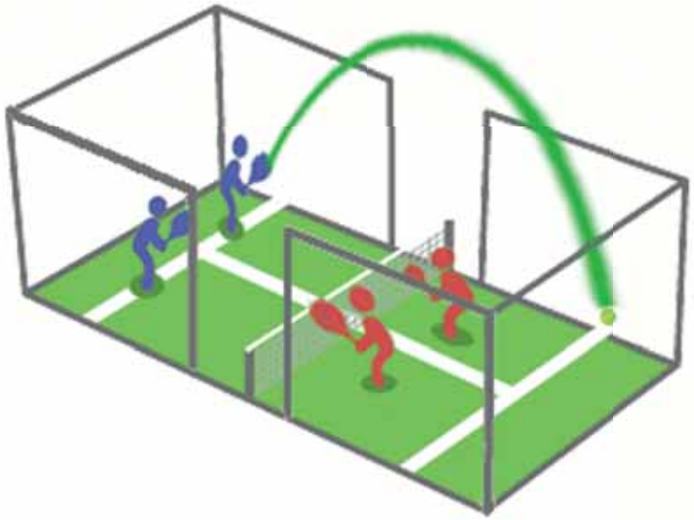
Cuando usar el globo en padel

El globo es uno de los golpes más usados y efectivos que puede haber durante un partido, pero, ¿cuándo debemos realmente usarlo? Mucha gente piensa que el globo ha de usarse cuando no sabemos qué golpe ejecutar, y esto es un error.

Debemos jugar el globo cuando disponemos realmente de tiempo para poder ejecutar un golpe de calidad, por eso es vital usar las paredes de fondo para poder disponer de más tiempo para jugar dicho golpe.

Así es como podemos jugar golpes de calidad, y el globo ha de ser uno de ellos. Un mal globo se convertirá en una oportunidad para nuestros rivales de realizar un smash definitivo, o simplemente fallaremos en la profundidad de nuestro golpe, lanzándolo directamente a la pared de fondo.

Así que recuerda: usa el globo cuando dispongas de una bola realmente cómoda, y tus opciones para atacar a los jugadores de red aumentarán.



EVERYTHING YOU NEED

REAL CLUB PADEL MARBELLA

PADEL COURTS
BOXING AREA
MUAY THAI · MMA
CROSS TRAINING AREA
GYM · **RESTAURANT**
HAIR SALON
BEAUTY CENTER
KIDS CLUB
ECOLOGIC CARWASH

C/ Río Amazonas, s/n Urbanización Altos del Rodeo (Nueva Andalucía) 29660 Marbella
info@realclubpadelmarbella.com | | Teléfono: +34 952 81 79 47 - 651 43 93 95
A solo 10 min. del centro de Marbella, y a 2 min. de Puerto Banús, junto a la carretera de Cádiz.

Marbella Legal
Asesores & Abogados

Your affairs in our hands. Question of confidence

ADMINISTRACIÓN DE FINCAS

Contabilidad y Planificación económica de la Comunidad, Asesoramiento Legal y Trabajos Administrativos, Reparaciones y Mejoras en zonas comunes.

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE

Marbella Legal ofrece asesoramiento y planificación personalizados en los ámbitos fiscal y tributario.

ASESORÍA LABORAL

Contratación Laboral, Seguridad Social, Procedimientos Laborales, Prevención de Riesgos.

ASESORÍA JURÍDICA

Nos encargamos de todo lo relacionado con el Derecho Civil, Penal y Laboral.

C/Ramón Gómez de la Serna, nº22, Edificio King Edward, Oficina 308 MARBELLA Málaga 29602 (España)
Telf: +34 951 408 269 info@marbellalegalasesores.com

DEPILACIÓN CERA - CEJAS - **LIFTING Y EXTENSIÓN DE PESTAÑAS**
UÑAS - **PEDICURA** - UÑAS ESCULPIDAS

Tayibi
CENTRO DE ESTÉTICA

C/ Juan Ruiz Muñoz, Pasaje Norte
Edf. Marino, Local 8
29603 Marbella (Málaga)
TEL. +34 650 286 937

XM section

TRIPLE A
MARBELLA · SAN PEDRO

Asociacion de Amigos de Animales Abandonados Triple A Marbella y San Pedro

Crta. A-355, km 5 29610 Marbella, Málaga

Tel. +34 952 771 586

Información: info@tripleamarbella.org

Adopciones - Perros:
adopciones@tripleamarbella.org

Adopciones - Gatos:
info@tripleamarbella.org

EMIEL (Ref. 24829)

Emiel is a 3-year-old strong boy. He's a mix of Bull Terrier, 57cm tall and very athletic. He'd love to spend time with someone who enjoys walkouts and exercising, he also loves to play. He'd be happy with an active life. He's also very loving with people and adapts to other dogs very well. During the 2 years he's been with us at the shelter, he has cohabited with different groups of dogs without any trouble at all, including a very active dominant female dog.
Is there an opportunity out there for EMIEL?

Emiel es un chico fuerte de tres años y medio. Es un cruce de Bull Terrier, alto y atlético, mide 57 cm. A Emiel le gustaría compartir vida con alguien a quien le guste pasear y entrenar, le gusta el juego. Sería feliz con una vida activa. Al mismo tiempo es muy cariñoso con la gente y se adapta muy bien con otros perros. En los dos años que lleva con nosotros ha convivido con diferentes grupos de perros sin problema e incluso con una hembra dominante y muy activa.
¿Hay una oportunidad para EMIEL?

www.tripleamarbella.org

POPPY (Ref. 8707)

There must be a home somewhere for this 9-year-old lady. We do not know much about the reasons why her owner left her here in September 2019, but we can tell you about her character and behaviour towards other cats. There's nothing bad about her, she's a quiet, sweet and loving cat. She's always the first one to come to you and follow you around when you're in her room.

She's also very social with the rest of the cats in our shelter, living in harmony and without causing any trouble.

She would be very happy wherever she can be petted as much as she needs. It's hard to see the days go, while younger cats are being adopted and she remains there waiting for her opportunity to become "the family's pet" of a home.

En algún sitio tiene que haber un hogar para esta abuelita de 9 años. Sabemos poco de los motivos por los que un día del mes de septiembre del 2019 su dueña la dejó en el refugio y ya nunca más volvió pero si os podemos contar cómo es con nosotros y con los gatos de gatera.
De ella sólo podemos decir cosas buenas, es una gata tranquila, dulce y muy cariñosa. Siempre es la primera en acercarse cuando te ve y te acompaña todo el rato que estés en su habitación.
Es además muy sociable con el resto de gatos, convive en armonía sin dar ningún problema.
Ella sería feliz en un hogar donde le dieran las caricias que tanto pide. Es triste ver como pasan los días, como adoptan a otros gatos más jóvenes y ella sigue en el refugio esperando la oportunidad de ser "la gata de la familia" de algún hogar.

www.tripleamarbella.org

X Magazine Distribution

Per-unit distribution
(3-4 magazines)

Marbella

Puerto Banús
Playas del Duque
Muelle de la Ribera
Zona Benabola
Marina Banús
Plaza Antonio Banderas
Concesionarios Banús
CC Cristamar
Azalea Beach
Vüdü
Villa do Grove

Nueva Andalucía
Centro Plaza
Zona Casino
Campana
Aloha
Olivia Valere
Loubnane
Dooal
Valentino's

Concesionarios Marbella
Zona Quirón
Avda. Severo Ochoa
Hotel Fuerte

Centro Marbella
Alameda
Hotel Fuerte
Casco Antiguo
Zona la Lonja
Puerto Deportivo
Paseo Marítimo
Jacinto Benavente
Ricardo Soriano
Zona Río Verde
CC Plaza del Mar
Zona Lekune
Zona Frank's Corner
Casa Curro

Milla de Oro
Momento
CC Capricho
Zona Puente Romano
Oasis Business Center
San Pedro
San Pedro Centro
Boulevard
CC Colonia
Concesionarios
Halcones
Rotonda C/ Ronda
Guadalmina

Benahavís

Centro y Restaurantes
ISDABE
CC Diana

Estepona
El Paraíso
Cancelada
Zona Parque Antena
Las Dunas
Laguna Village
C/ Real
C/ Terraza
Paseo marítimo
Puerto Deportivo

Elviria - Rosario

Las Chapas

Cabopino Puerto

Cala de Mijas

Calahonda Playa

Doña Lola

Riviera

Fuengirola
Paseo Marítimo
Plaza Chinorro
Plaza Constitución
Jacinto Benavente
Avda. Condes
Avda. Jesus Santos
Pto Dptvo
Zona London Pub
Polígono Fuengirola

Hoteles y Chiringuitos desde el Kempinsky hasta DonCarlos

Over than 2.000 delivered points

WhatsApp

WOULD YOU LIKE TO RECEIVE X MAGAZINE ON YOUR PHONE?

Send us a message to **+34 621 057 114** with your Name, Age, and City of residence. You will receive our magazine every month so that you can enjoy its content directly on your phone.

Our interactive PDF will allow you to click on the contact number and website to get in contact with the client.

Be among the first to find out about the latest news!

¿TE GUSTARÍA RECIBIR X MAGAZINE EN TU TELÉFONO?

Envíanos un mensaje al teléfono **+34 621 057 114** indicándonos Nombre, Edad y Ciudad. Todos los meses recibirás nuestra revista para que disfrutes de su contenido directamente en tu móvil.

En nuestro PDF interactivo podrás hacer clic en el teléfono o la web para contactar directamente con el cliente.

Vamos, ¡entérate de todo antes que nadie!

X MAGAZINE DISTRIBUTION

Big presenters
(1,20m presenter for 100 magazines)

Club de Padel
Ofinica Turismo Banus
OCCO
Los Currantes
Mosh
Venta los Pacos
Palacio Congresos
Frank's Corner
O2
Los Mellizos
Sirocco
Panaderia Troyano
Amare
Cerrado del Aguila
Dry Martini
La Cañada
Gallery
Barbulla
Farmacia Benavista (Estepona)

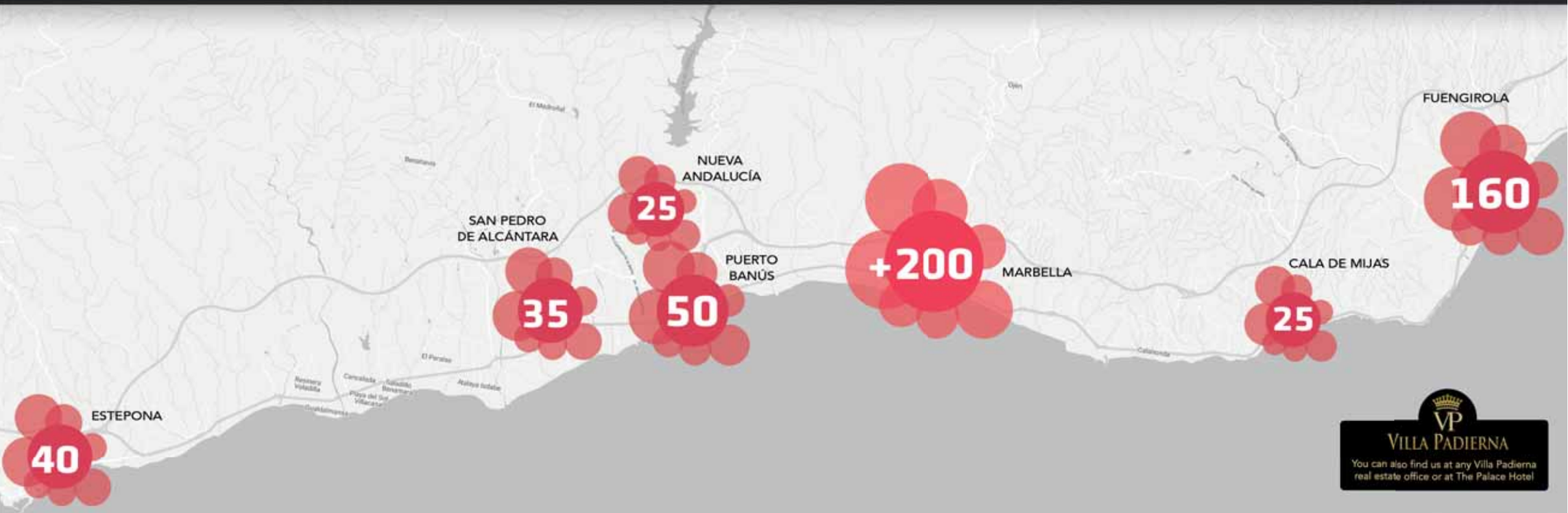
Small presenters
(30cm presenter for 30 magazines)

Ocean
Hotel Benabola
Breathe Life
Villa Padierna
News Café
Don Leone
Carpaccio
Aretusa
Habana
Tango
Crystals Karaoke
Living Room
Besaya Beach
Domar
Finca Besaya
Bless
La Terraza
El Lio
Café de Ronda
Aura Beauty

Café de Ronda
Piave
Mintage
Casa Pablo
Matuya Sushi
Camaleon
Oficina Turismo Paseo
La Barca
Pikaro
Indiano
Lemmon
Maya
Soleo
Mimo
Cafeteria Manolo
TAOK
Moet
Guerrerocar
Playa Padre
FIV
EACIS
Nolita
Pub Charles
DOSS

FIV
EACIS
Simbad
Pihama
La Bamba
Bocana
Maleva Bakery
Gourmandises de Paris
Momento
La Plage
La Plage
Gallo Marbella
O'Grady's
Becara
The Point
Baan Kai
Motel
Charrua
Mobile Service Point
South Barber Shop
Motel
Charrua
Origen
Hacienda Patagónica

Casa Curro
Opium Beach
Niche
Tonteo
MJC Center
Volcano
Inhouse
Sansa
Hammam Anour
Cascada
Studio 42
Conspiracy
Urban Gourmet



VP
VILLA PADIERNA
You can also find us at any Villa Padierna real estate office or at The Palace Hotel

MAGAZINE

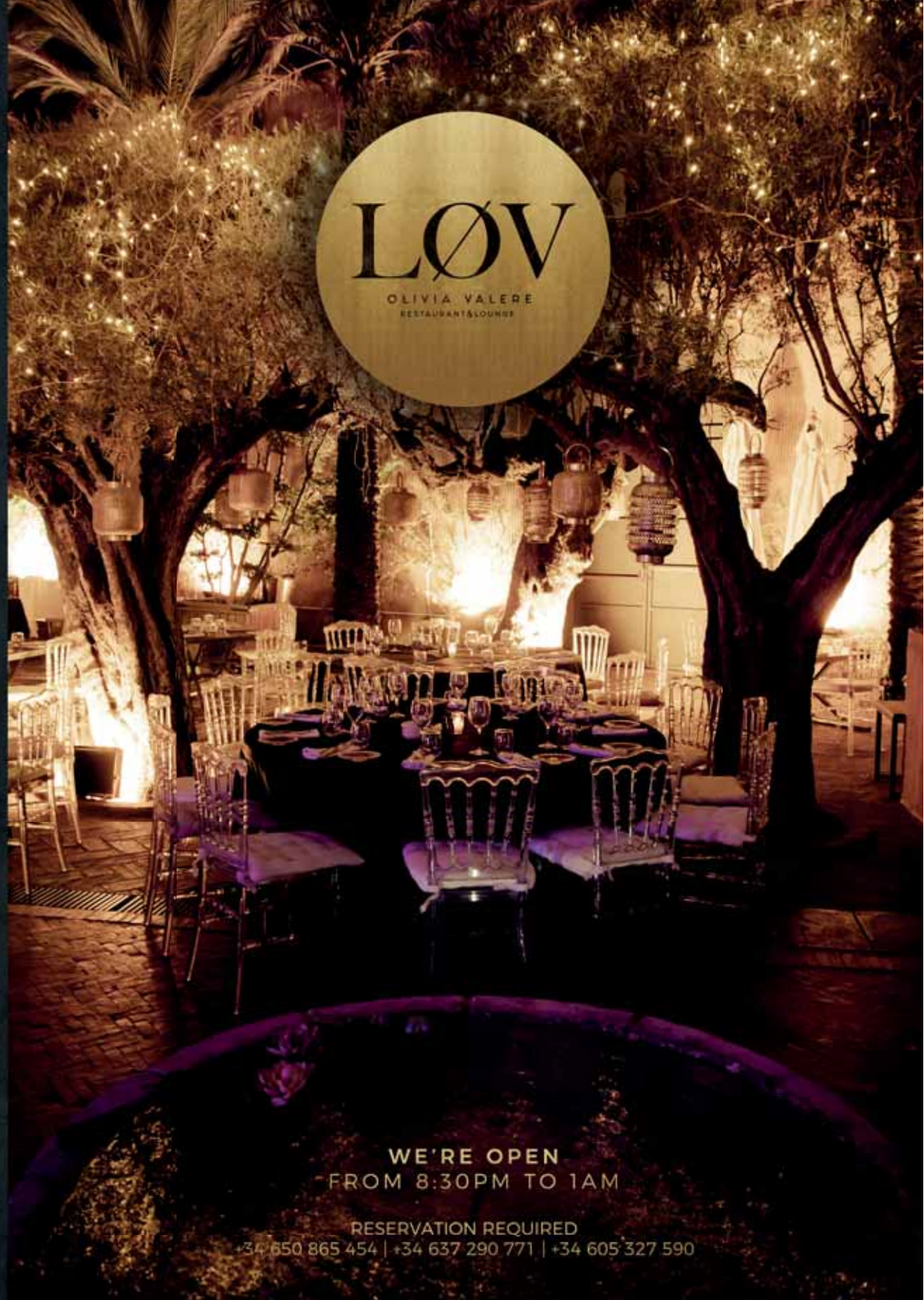
COVID-19 WON'T STOP
OUR DESIRE
TO CELEBRATE

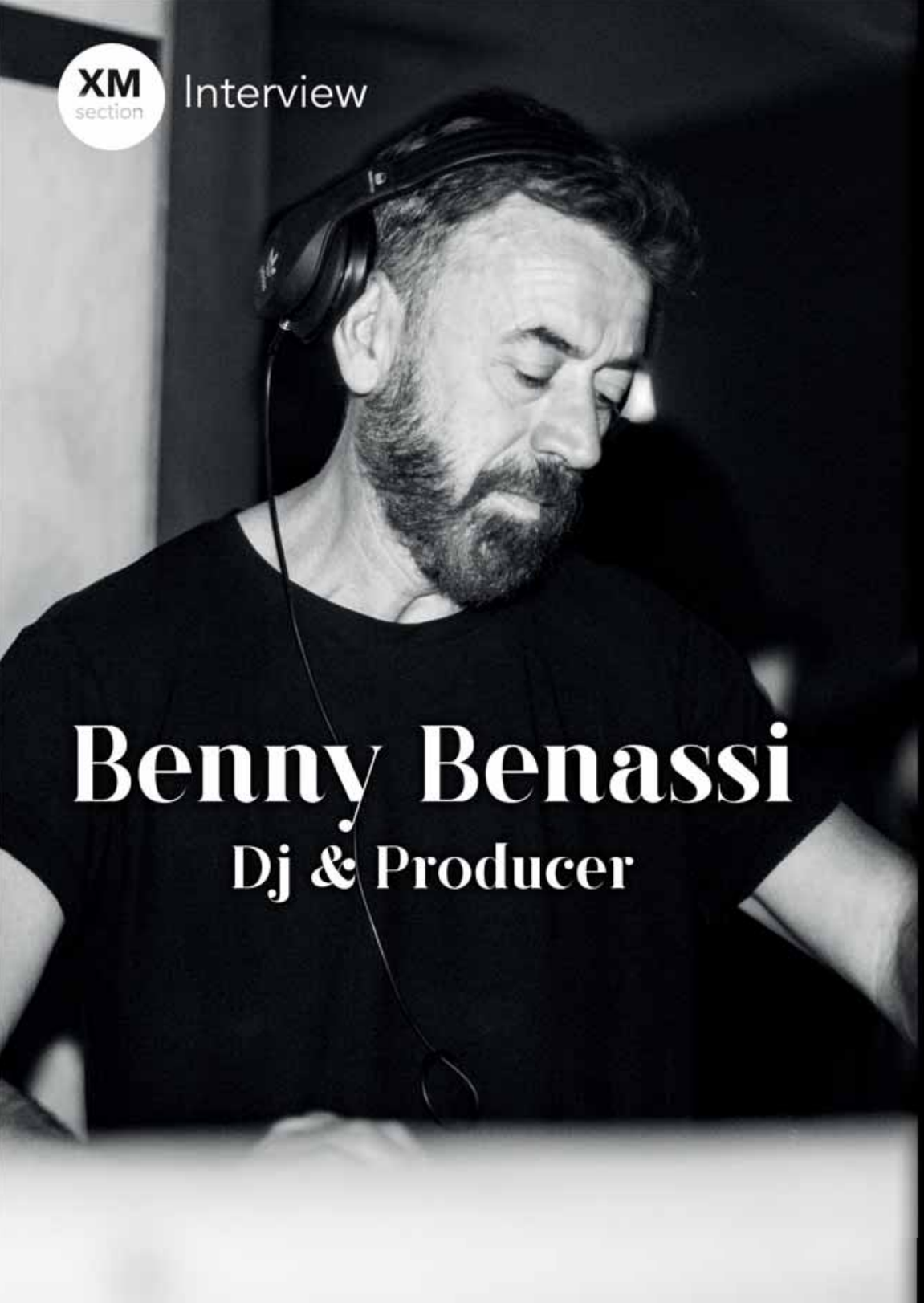
PROMOTE YOUR
COMPANY DINNER MENUS

CONTACT
+34 654 60 93 97

Night Life

SATURDAY 31st OCTOBER
HALLOWEEN
NIGHT MARE
LØV
RESTAURANT DINNER SHOW / LIVE DJ
SPOOKY SURPRISES / HALLOWEEN SPOOKY SPECTACLE
RESERVATION REQUIRED
+34 650 865 454 | +34 637 290 771 | +34 605 327 590


LØV
OLIVIA VALERE
RESTAURANT&LOUNGE
WE'RE OPEN
FROM 8:30PM TO 1AM
RESERVATION REQUIRED
+34 650 865 454 | +34 637 290 771 | +34 605 327 590



Benny Benassi

Dj & Producer

Who is Benny Benassi?
Benny is a lucky guy, because he manages to make a living with music, thus cultivating his passion!

How did you begin your career in music?
I started DJing when I was a teenager in a local club in northern Italy. Soon after I began making music with my cousin Alle. We had been making music for more than five years before we made "Satisfaction", and then everything changed.

How do you feel when you're DJing?
There's only one word that can describe it: GREAT!

What's your best memory you keep from your tours?
I've had lots of best moments, fortunately. For me, whenever I connect with the people through music, I am happy. I feel like I'm doing my job well and it gives me a lot of "Satisfaction".

What do you think of electronic music?
Well, where would I be without it?

What do you enjoy doing in your free time?
If I'm not on tour or in the studio, I like to do a lot of sport, cycling, swimming, or going to the gym. I also enjoy cooking a lot.

How is our greeting when you come to Spain?
Excellent!

What do you think of X Magazine?
I am delighted to be part of it, thank you guys!

¿Quién es Benny Benassi?
Benny es un chico con suerte, porque consigue ganarse la vida con música, ¡su pasión!

¿Cómo arrancó tu carrera musical?
Empecé a pinchar en un club local en el norte de Italia cuando era adolescente. Poco después comencé a producir música con mi primo Alle. Llevábamos más de cinco años produciendo música, hasta que sacamos "Satisfaction", y ahí todo cambió.

¿Cómo te sientes cuando estás pinchando?
Solo hay una palabra que lo puede describir: ¡GENIAL!

¿Cuál es el mejor recuerdo que tienes de tus giras?
Por suerte tengo muchos buenos recuerdos. Para mi, soy feliz cuando consigo conectar con la gente a través de la música. Siento que estoy haciendo bien mi trabajo, y eso me da mucha "Satisfaction".

¿Qué opinas de la música electrónica?
Pues, ¿qué haría yo sin ella?

¿Qué te gusta hacer en tu tiempo libre?
Cuando no estoy de gira o en el estudio, me gusta practicar deporte, ciclismo, natación, o ir al gimnasio. También me gusta mucho cocinar.

¿Cómo es el trato que recibes en España?
¡Excelente!

¿Qué opinas de X Magazine?
Estoy encantado de formar parte de la revista, ¡muchas gracias chicos!

Xavi Márquez
CEO X Magazine

LA HABANA de Hemingway

KEEP ENJOYING LIFE AND DON'T LOSE YOUR SMILE

Terraza Pub - Puerto Banus
More info: 952 811 239
rrpp@lahabanadehemingway.com
www.lahabanadehemingway.com

kokoro

VIVE KOKORO

ABRIMOS TODOS LOS DIAS
DE 17:00H A 01:00H

CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

DISTANCIA MÍNIMA DE 2M POR MESA
GEL HIDROALCOHÓLICO EN LAS MESAS
DESINFECCIÓN PROFESIONAL

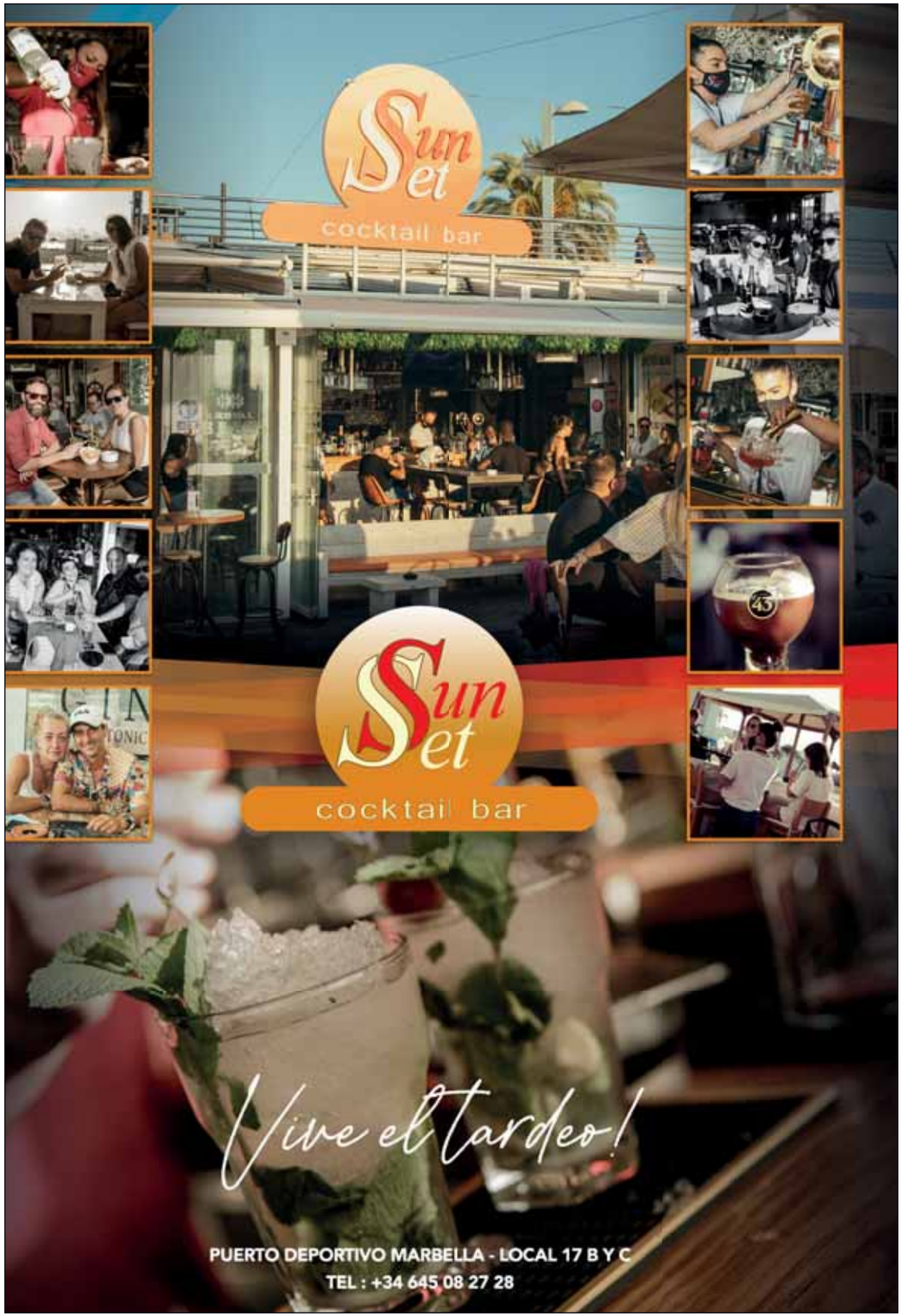
INFORMACION:
+34 680 17 21 66
PUERTO DEPORTIVO VIRGEN DEL CARMEN 48 MARBELLA

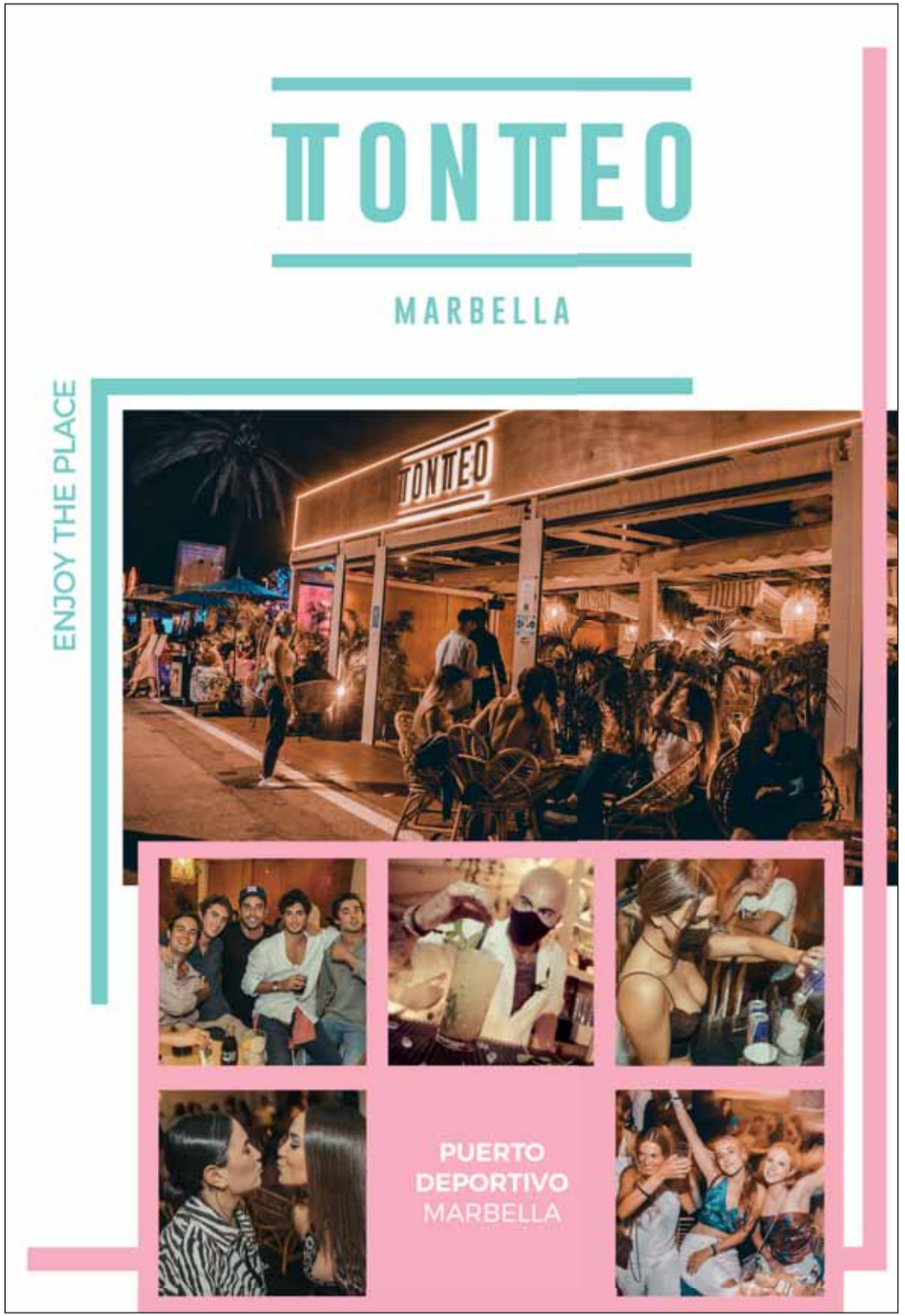
STOP THINKING START DRINKING

STUDIO 42
PUERTO BANÚS

START DRINKING

Muelle de la Ribera
Puerto Banus.


Sun Set
cocktail bar
Sun Set
cocktail bar
Vive el tardeo!
PUERTO DEPORTIVO MARBELLA - LOCAL 17 B Y C
TEL : +34 645 08 27 28


TONTEO
MARBELLA
ENJOY THE PLACE
TONTEO
PUERTO
DEPORTIVO
MARBELLA

Lemmon Marbella

FÜSION
TERRACE by Lemmon MARBELLA

Tarde noche en el Puerto Deportivo

TERRAZA ABIERTA DESDE LAS 16:00H – HASTA EL CIERRE DE MIERCOLES A DOMINGO.
PRECIOS ESPECIALES PARA TODOS NUESTROS CLIENTES

Belvedere Vodka · Stoli · Ron Barceló · Beefeater London · Tanqueray · Beefeater Pink · Desperados · Heineken

Lemmon Marbella

Info & Reservas: +34 615 567 690 - +34 952 849 125

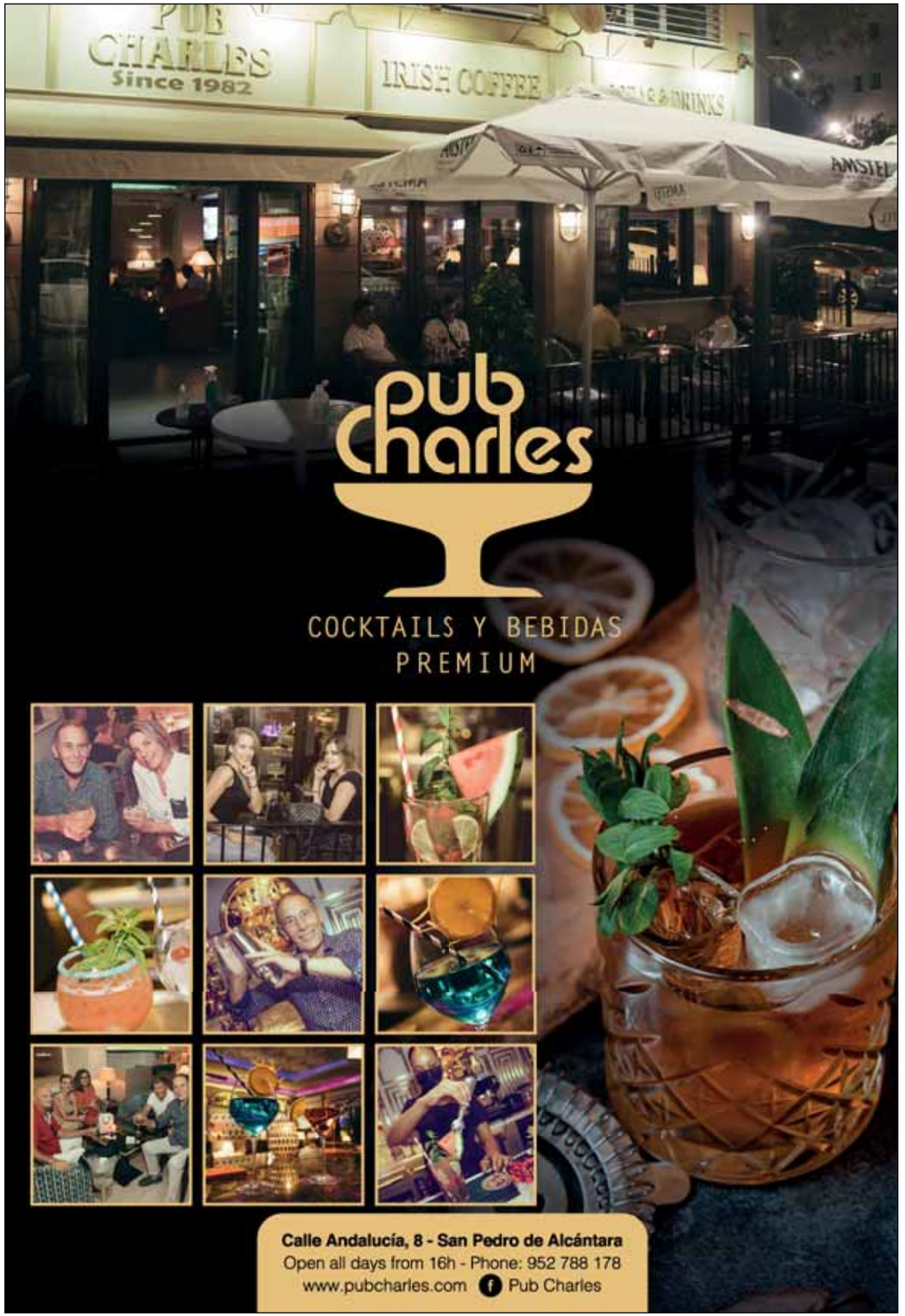
Lemmon Marbella · Lemmon_Marbella

Puerto Deportivo local 12
Marbella - www.lemmon.es

S·A·N·S·A

LOUNGE BAR

C/ LINDA VISTA Nº13 EDIFICIO PATRÍLARSA 5, LOCAL 2
SAN PEDRO ALCÁNTARA
TEL: 660 87 84 47


PUB
CHARLES
Since 1982
IRISH COFFEE
pub
charles
COCKTAILS Y BEBIDAS
PREMIUM
Calle Andalucía, 8 - San Pedro de Alcántara
Open all days from 16h - Phone: 952 788 178
www.pubcharles.com
Pub Charles

El Paname
Tapas - Cocktails - Shishas
PUERTO DEPORTIVO - Local 15-16 | TEL. +34 685 731 696 |
El Panamé

AERIAL IMAGES

IMÁGENES AÉREAS

CONSULTA NUESTROS PRECIOS

WOULD YOU LIKE TO ENJOY STUNNING AERIAL VIEWS OF YOUR RESIDENCE OR BUSINESS?

Aerial photography services / Photography and video edition

¿TE GUSTARÍA DISFRUTAR DE UNAS ESTUPENDAS IMÁGENES AÉREAS DE TU RESIDENCIA O NEGOCIO?

Servicio de fotografía aérea / Edición de fotografía y Video

Contact us: MAGAZINE

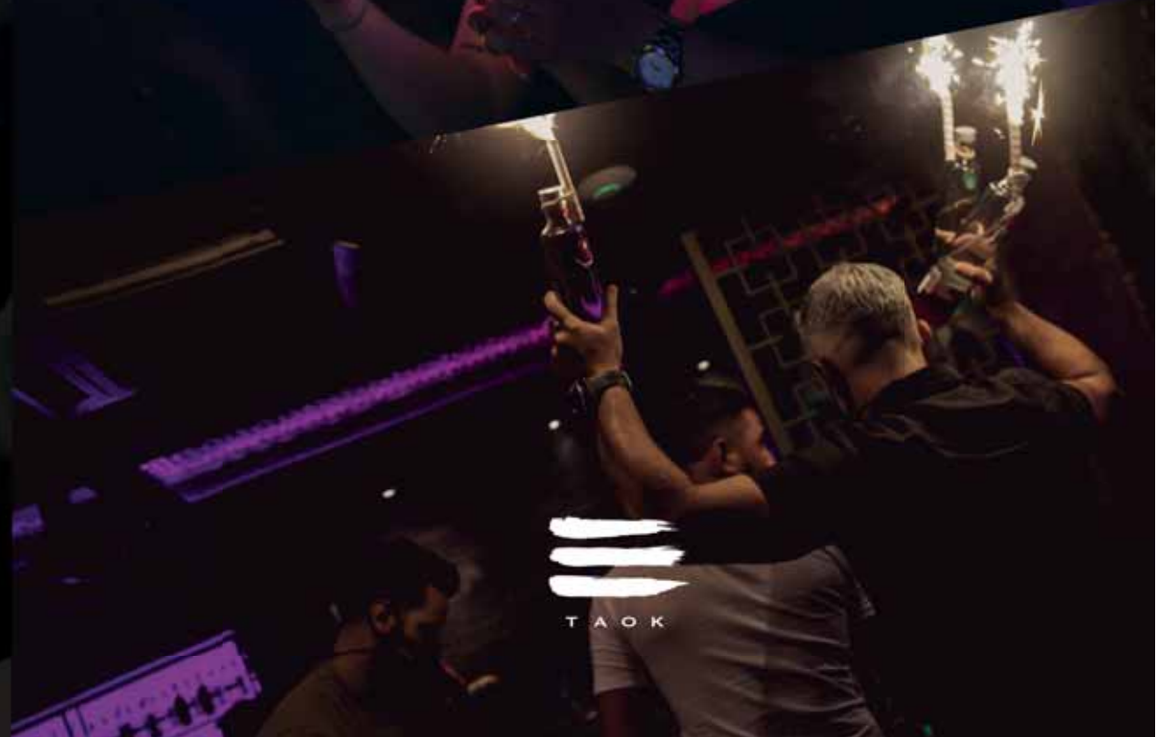
+34 654 60 93 97 - marbella@xmagazine.es - **PROFESSIONAL DRONE PILOTS** - PILOTOS TITULADOS

TAOK

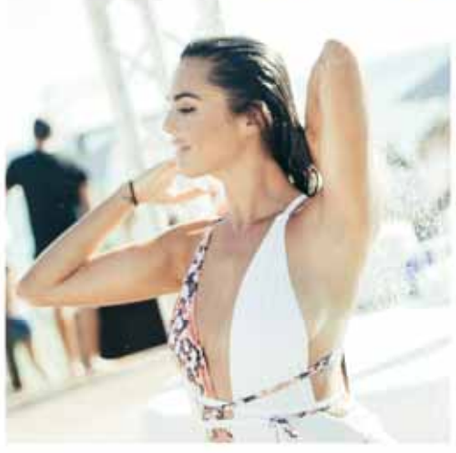
@TAOKMARBELLA

INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182

WWW.TAOKMARBELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 5. MARBELLA

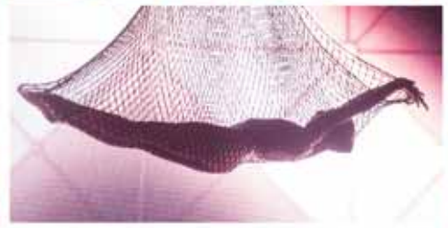


TAOK



MARBELLA

MARBELLA



MARBELLA

MARBELLA

MARBELLA

MARBELLA

FC

FRANK'S CORNER

MARBELLA

FC

FRANK'S CORNER

MARBELLA

DESCUBRE FRANK'S CORNER

We are open everyday

DISFRUTA DE UN CONCEPTO ÚNICO
CON EL MEJOR AMBIENTE
EN PLENO CORAZÓN DE MARBELLA

ABRIMOS TODOS LOS DIAS DESDE LAS 15:00H

WWW.FRANKSCORNER.ES

The Point

Beach • Restaurant • Jetski

THE BEST PLACE FOR YOUR LUNCH

Carretera A-7, km 184,4 - 29603 Marbella · Tlf: +34 951 322 547

@thepointmarbella · www.thepointmarbella.com · reservas@thepointmarbella.com

OCCO
31 / 10 / 2020
OCCO
HALLOWEEN
LIVE PERFORMANCES | HALLOWEEN PARTY | DRESS TO IMPRESS
RSVP: MARBELLA@OCCORESTAURANT.COM | +34 689 59 38 79
OCCORESTAURANT.ES