MA8AZINE

AÑOS 8 YEARS

Nº 102 | YEAR VIII DECEMBER'20
www.xmagazine.es

Yo tonteo ¿tu tonteas?

TONTEO

MARBELLA

PUERTO DEPORTIVO

MSP Mobile Service Point

We repair **Apple** products

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

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

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

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

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

MENÚ DE NAVIDAD

COCKTAIL DE BIENVENIDA

EN EL CENTRO
Pimientos rellenos de Ibérico y queso
Samosa de zapallo y ternera
Cheburek de Ternera
Ensalada Olivier

A ELEGIR
Brocheta de solomillo de ternera
Costillas de Cordero
Salmón a la brasa
Brocheta de pollo

POSTRE
Tarta navideña de la casa

BEBIDAS
Vino tinto / blanco / rosado
Refrescos
Cerveza
Sangría de la casa

50€

Minimo 4 personas

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

Merry Christmas

your friends

ROYAL QUEEN SEEDS

www.RoyalQueenSeeds.com

From the bottom of our heart, thank you!

Dear Readers, Friends, and Family, following our December tradition for the past 8 years, here's our Christmas letter. I couldn't be happier to finally say goodbye to a year... how could we call it? A complicated and unpredictable year.
When 2020 began, the forecast was very positive in terms of company growth. But shortly after... well, we all know what happened. Nevertheless, I don't think this year was bad in every aspect. Certainly, it was rough and harsh to endure and deal with, yet it was also a year of learning and personal growth, overcome challenges, and changes in how we think and act on a daily basis. What I'm definitely proud of, is having moved forward in the best way possible, according to what our small yet not less clever minds would tell us. If we look back, and then towards the future, we can only see progress and perseverance towards a job well done. Some stones were found on our path that slowed down our development, but they also made us improve other skills. During our 8th year of growth, we had no other choice but to stop, face the situation, find a solution, and move on.

I have sometimes wondered, hold on, but for how long? When does one say, "I cannot take it anymore!", or that there's no strength left to go on? To be honest, I think that moment never comes when you really love what you're doing, and other people love the result. When going out to the street and people tell you "hey, you're doing great, keep going!", these are small pushes that help you keep moving forward during hard times, allowing you to stop, take a deep breath, and realise that it's all worth fighting for. Furthermore, when visiting a client who, after 8 years they are still counting on you the same way as when we published the first edition, welcomes you with a smile. These are friends that give you the drive to keep fighting no matter what.

Therefore, this year I'll say this loud and clear: you're all the real heroes of the story. Those who read our magazine, help us distribute it, spread the word, show your support, who are part of our team, follow us on social media... You know who you are. From the bottom of my heart, thank you!

De corazón, ¡gracias a todos!

Estimados Lectores, Amigos y Familiares, como todos los diciembres de los últimos 8 años, me hallo en la labor de escribir nuestra carta de Navidad. Y no podría estar más contento de decirle adiós, por fin, a un año... ¿cómo lo calificaríamos? Complicado e impredecible.

Cuando empezó el año 2020, sin duda auguraba meses muy buenos y certeros para el crecimiento de nuestra empresa. Pero nada más empezar el año... en fin todos sabemos cómo sigue. Sin embargo, no considero que el año haya sido malo en todos los aspectos. Es cierto que ha sido duro, difícil de llevar y de soportar. Pero sin lugar a dudas, ha sido un año de aprendizaje, un año de retos superados, de cambios en la manera de pensar y de hacer en nuestro día a día. Pero si de algo me siento orgulloso, es de haber sabido hacer las cosas lo mejor posible según nos dictaban nuestras pequeñas, pero no menos inteligentes cabezas. Si miramos hacia el pasado y devolvemos la mirada hacia delante, lo único que vemos es un progreso y una constancia hacia un trabajo bien hecho. Unas piedras en el camino que entorpecían nuestro desarrollo, pero que al mismo tiempo sin darnos cuenta nos hacían crecer en otras habilidades. Justo en nuestro octavo año de crecimiento, no nos ha quedado más remedio que, parar, afrontar la situación, resolverla y seguir.

Hay veces en las que me he preguntado, ¿hasta cuándo se puede resistir? En qué momento uno dice, ¡no puedo más!, o que me falta energía para seguir adelante. Sinceramente, creo que ese momento nunca llega si haces lo que de verdad te gusta, y te das cuenta que el resultado de ello gusta a mucha gente. Cuando sales a la calle y te dicen "oye, lo estáis haciendo muy bien, ¡seguid así!" Todos esos empujes que sin darte cuenta te van acompañando en esta dura travesía, son los que hacen que en un parar y coger aire durante el camino te digas a ti mismo que quizás lo que estás haciendo, merece la pena y debes luchar por ello. Pero no solo eso, cuando visitas a un cliente, que después de 8 años sigue contando contigo como el primer día que lanzaste la primera edición, y nada más verte te sonríe, esos amigos es lo que da la suficiente energía para seguir adelante pase lo que pase.

Así que este año lo digo bien alto y bien claro: los verdaderos héroes sois vosotros. Los que leéis la revista, los que nos ayudáis a distribuirla, los que la comentáis, los que en algún momento os cruzáis con nosotros y nos mostráis vuestro apoyo, los que formáis parte de nuestro equipo, los que nos seguís a través de nuestras redes sociales... En definitiva, vosotros sabéis perfectamente a quien me refiero. De corazón, ¡gracias a todos!

Xavi Márquez

MARBELLA.DEV > APP/WEB DEVELOPER

¡Proyectos Destacados!

LA HABANA LOUNGE

WEBSITE
LA HABANA

Diseño & Desarrollo App/Web

marbella.dev

+34 653 17 28 37 - info@marbella.dev

MAGAZINE

THIS SPOT IS FOR YOUR AD.

AND ONLY FOR 130€/MONTH

CALL OR E-MAIL US FOR MORE INFORMATION.
INFO@XMAGAZINE.ES - PHONE: +34 654 60 93 97

SUMMARY

14 / 15 XPERIENCE TIKITANO
16 / 19 INTERVIEW ÁNGEL LEÓN
36 / 37 INTERVIEW DELUXE BEEF
42 RINCÓN GOURMET
44 LA VINOTECA
48 / 49 INTERVIEW JORGE GONZÁLEZ
50 PADEL TRAINER
54 TRIPLE A
56 X MAGAZINE DISTRIBUTION
58 / 59 MARBELLA MAPS
66 / 67 INTERVIEW BENNY ELENA PAVLA
84 / 93 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

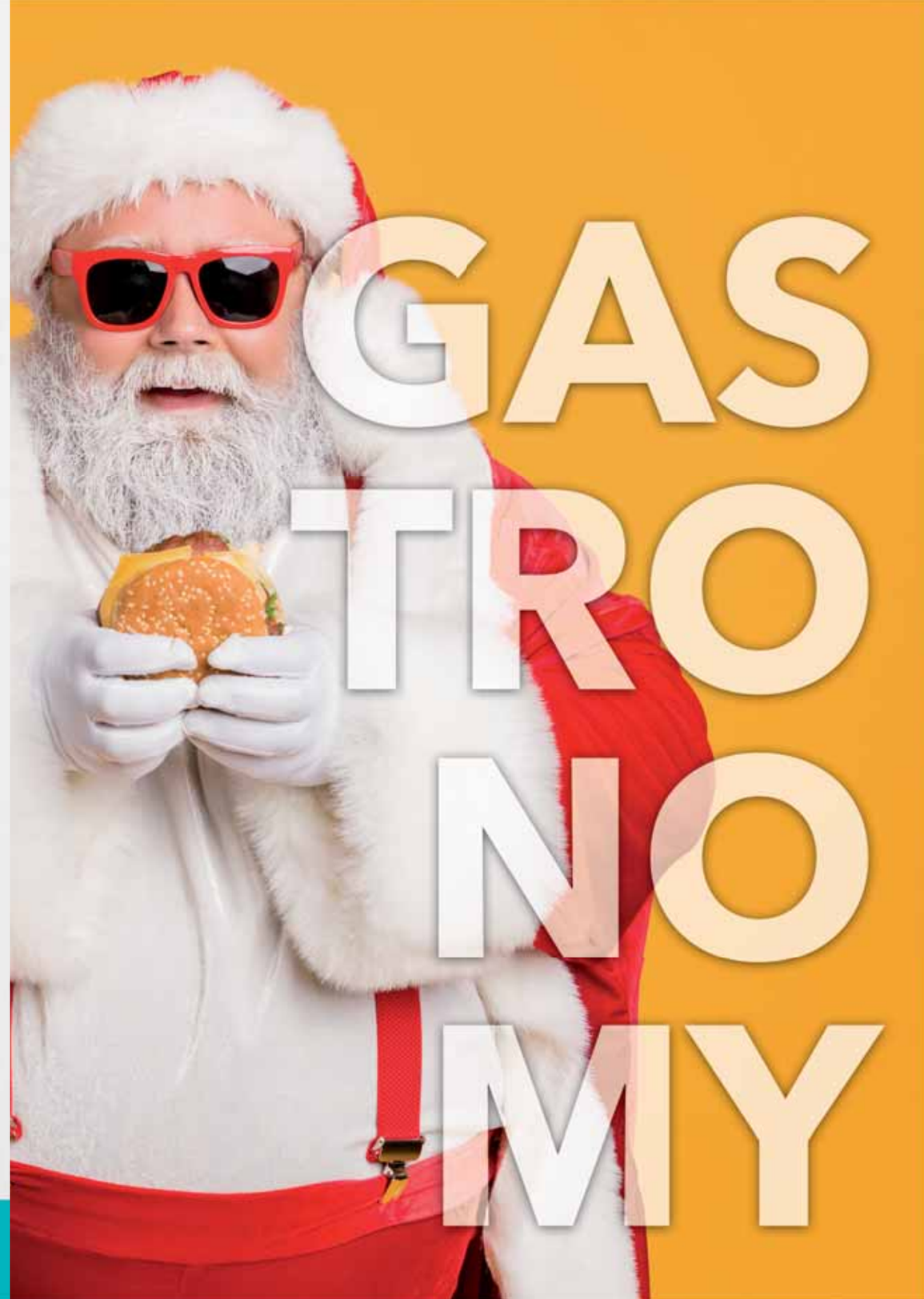
FOLLOW US ON **X MAGAZINE MARBELLA**

IMPULSAMOS EMPRESAS

flutter

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

www.flutter.es



XM section Xperience

Tikitano by Besaya

December is finally here! Tikitano Restaurant is our selection for this month's Xperience. For those who haven't been there yet, Tikitano offers one of the best views available in the area, which we can admire while enjoying their cuisine. The restaurant also has large dining rooms, available for celebrations. Their terrace is simply amazing, offering views to the sea, being a great spot to enjoy delicious cocktails with our friends or family. Worth highlighting that their cuisine is quite a show. By the hand of Txema Palacios, Chef of Besaya Group, we've had the opportunity to taste some of the dishes from their 2020 Christmas menu, besides other dishes available in their regular menu. Definitely, their cuisine is full of Mediterranean flavours and perfumes, with a special touch that only Txema can add. To those who have been there already, as well as those who have yet to discover it, we encourage you to go sometime soon to experience what we show here. Stay safe and Happy Holidays!

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

¡Por fin llegamos a diciembre! Tikitano es el restaurante elegido para celebrar nuestro Xperience de este mes. Para los que todavía no lo conozcáis, Tikitano tiene una de las vistas más espectaculares que se pueden encontrar, para admirar mientras degustamos sus platos. También dispone de amplias salas preparadas para celebraciones. Su terraza es una maravilla, desde ella se puede ver la playa y disfrutar de unos buenos cócteles en compañía de nuestros amigos o familiares. Cabe destacar que la cocina es todo un espectáculo. De la mano de Txema Palacios, cocinero del grupo Besaya, hemos tenido la gran suerte de deleitar nuestros exquisitos paladares con algunos de los platos que componen el menú de Navidad de este año, además de algunos otros pertenecientes a la carta. Sin duda, sabores y aromas mediterráneos pero con unos toques que solo Txema sabe aportar. Para los que ya lo conocéis y los que no, solo animaros a que estos días aprovechéis para ir y disfrutar de lo que aquí os mostramos. ¡Salud y Felices Fiestas!

Xavi Márquez
CEO X Magazine

Main Courses for Christmas Menu / Platos Menú de Navidad

1

2

CHRISTMAS MENU 50€ p.p / MENÚ DE NAVIDAD 50€ p.p

3

4

Other tasty dishes from our menu / Otros deliciosos platos de nuestra carta

5

6

7

8

Merry Christmas and Happy New Year

9

10

11

CHRISTMAS MENU / MENÚ DE NAVIDAD

1. **Onion, sage and cheddar soup**
Sopa de cebolla con salvia y Cheddar
2. **Shrimp salad and avocado cream**
Ensalada de langostinos y crema de aguacate
3. **Stuffed turkey slice accompanied by cabbages**
Rebanada de pavo relleno
4. **Christmas Pudding with English Cream**
Christmas Pudding con crema inglesa

OUR MENU / NUESTRA CARTA

5. **Cod Carpaccio** / Carpaccio de Bacalao
6. **Ventresca salad** / Ensalada de Ventresca
7. **Clams Marniere** / Almejas a la marinera
8. **Fried Calamari** / Calamares Fritos
9. **Boletus Lasagna** / Lasaña de boletus
10. **Carvina served with Artichokes and cecina**
Corvina, alcachofas y Cecina de León
11. **Lemmon Pie** / Tarta de limón

Ángel León

3 Estrellas Michelin

Who is Ángel León?
Passionate about the sea. A restless mind. Eager to know more about the sea and find unique ingredients for the human being to enjoy. A tireless fisherman, and someone who enjoys tasty food. I'm a man of simple pleasures.

Tell us more about Aponiente.
It's a project that transcends the usual restaurant. After being located in a small local, offshore in the centre of El Puerto de Santa María, Aponiente moved to a 19th century tide mill in 2015. This required a change in our paradigm in order to keep growing in other dimensions. Surrounded by marshland and swamps, our statement has become more coherent in terms of sustainability and preservation. This is palpable in our seasonal menu elaborations. Aponiente is also a place of R+D +S (Sea), where all ideas and projects transcend cuisine. Investigation, along with our search for unique ingredients, are our obsession. So is making our clients enjoy and dip their bread.

How were your beginnings in the culinary world? Have you had a particular referent?
My love from the sea came from my father, who took me out fishing when I was a young boy. That's where I developed my curiosity and fascination for the sea and fish... I loved to touch them, clean them, open their bellies to see what they usually eat and thus understand what kind of bait was needed to catch them... I was never a good student, and the sea was a way of escaping this. My mother did not like to clean what we brought back from the sea, so I took care of that and acquired experience in this and in how to cook them. I focused my energy in cuisine thanks to my family's unconditional support, who without any family tradition in this industry (being my father a doctor, and my mother a health worker), encouraged me to complete my studies and continue to learn and travel. If I had been a better student, I would probably have become a marine biologist.

¿Quién es Ángel León?
Un apasionado del mar. Una mente inquieta. Un ansioso de conocer más y más sobre el mar y hallar ingredientes inéditos para el ser humano. Pescador incansable, y un disfrutón de lo rico. Soy un hombre de placeres sencillos.

¿Qué es exactamente Aponiente?
Un proyecto que trasciende lo que es un restaurante al uso. Después de haber estado mar adentro en un local pequeño en el centro de El Puerto de Santa María, Aponiente se trasladó en 2015 a un antiguo molino mareal del S. XIX. Eso supuso un cambio de paradigma necesario para seguir creciendo en otras dimensiones. Rodeados de marismas, de esteros... nuestro discurso se ha vuelto aún más coherente en lo que a la sostenibilidad y conservación se refiere. Nos autoabastecemos de nuestro entorno al que además intentamos siempre poner en valor. En el menú de cada temporada hacemos que todo esto se respire y se traduzca en nuestras elaboraciones. Además es un centro de I+D +M (Mar) donde se cuecen todas las ideas y proyectos que trascienden la cocina. La investigación y e intentar conseguir encontrar ingredientes del mar inéditos para el ser humano es nuestra obsesión. Por supuesto también conseguir que nuestros clientes disfruten y mojen pan.

¿Cómo empezaste en el mundo de la gastronomía? ¿Has tenido algún referente?
Mi pasión por el mar fue inculcada por mi padre cuando desde niño salíamos a pescar juntos. Ahí empezó mi curiosidad y fascinación por el mar, por los pescados... me gustaba acariciarlos, limpiarlos, abrir sus barrigas para saber qué comían y así saber que cebo poner... nunca fui buen estudiante y mi vía de escape era el mar. Como a mi madre no le gustaba limpiar todo el pescado que llevábamos a casa después de nuestros días de pesca, lo hacía yo y así empecé a familiarizarme con ellos y aprender a cocinarlos. Encaucé mi energía en la cocina gracias al apoyo de mi familia, quien en todo momento, aunque sin tradición familiar en este sector (padre médico y madre sanitaria), me animó a que me formase y siguiese aprendiendo y viajando. Creo que de haber sido un buen estudiante hubiese sido biólogo marino. Mis referentes son los grandes de nuestro país, los admiro y venero.

XM section

Ángel León

What impact did the Michelin stars have for you?
I usually refer to the first star as a gift from God, it saved my restaurant from closing. When we started the project, we were fighting against the grain, the world couldn't fully understand our concept and we were about to close a few times, the numbers didn't add up and the prognosis was pointing towards total closure. Then, we received our first Michelin star in 2010, and the New York Times published an article that also helped us acquire international visibility. Aponiente was among the top 10 recommended restaurants worldwide worth hopping on a plane for visiting... with hard work and obstacles, congresses and press visits, the industry gradually began to see value in our work and understand it, then also made us achieve our second Michelin star in 2014, consolidating our culinary concept. This was definitely the final push that brought us to our current location in the Molino de Mareas El Caño, where we ultimately achieved our third Michelin star in 2017. This did not mean however, that we stopped our aspirations, we continue to work hard to keep developing our project and surprising our guests.

What do you enjoy doing when not busy in the kitchens?
I try to go fishing whenever I have the chance, spend time with the family, go out sailing... but also dedicate much of my time to my commitments with R+D projects with brands we're currently collaborating with.

How do you think the current pandemic will affect haute cuisine?
It will affect the industry overall, not just haute cuisine, the worst consequences are yet to surface... It's a worldwide catastrophe, but without doubt, the industry will be deeply affected, some have been able to adapt their concept, offer delivery service... but it's necessary to raise awareness regarding the importance of this industry in the country, its impact in the GDP, and begin to take measures to help many businesses and families survive during these difficult times

¿Qué han supuesto para ti las Estrellas Michelin?
Siempre suelo decir que la primera fue como un regalo de Dios, salvó al restaurante del cierre. Cuando comenzamos, nadábamos a contracorriente, el mundo no terminaba de entender nuestro concepto y estuvimos a punto de cerrar en varias ocasiones, los números no salían y los pronósticos abocaban al cerrojazo. Y en 2010 recibimos nuestra primera estrella Michelin, el NYT publicó un artículo que también ayudó a nuestra internacionalización y Aponiente fue recomendado como uno de los 10 restaurantes del mundo que merecía coger una avión para ser visitado... poco a poco, con muchos esfuerzos y cornadas de allá para acá, muchos congresos, visitas de prensa... el sector fue valorando y comprendiendo nuestro trabajo y gracias también a ello en 2014 recibimos la segunda estrella que consolidaba nuestro concepto culinario. Esto fue sin duda el empuje para el traslado en 2015 a nuestra actual ubicación en el Molino de Mareas El Caño donde aspirando a todo conseguimos las 3 estrellas en 2017. Esto no implica que una vez conseguido nos abandonemos, siempre aspiramos a seguir sorprendiendo y a crecer como proyecto para el gozo y disfrute de nuestros comensales.

¿Cómo es un día en tu vida cotidiana cuando no estás tras los fogones?
Pues intentando pescar lo que me permiten mis compromisos, estando en familia, navegando... y atendiendo a otros muchos compromisos con proyectos de I+D, con las marcas con las que colaboramos...

¿Cómo crees que va a afectar la actual pandemia al mundo de la alta cocina?
A la alta y al hostelero de a pie... lo más duro y las consecuencias de todo esto está por verse... es una gran catástrofe mundial pero sin duda la hostelería va a salir muy dañada, hay quien habrá tenido capacidad de re-inventar sus conceptos, hacer delivery... pero es necesario tomar conciencia de lo que representa la hostelería en este país, la parte que representa en el PIB y empezar a tomar medidas que permitan sacar a flote muchos negocios y familias que no podrán volver a abrir...

Xavi Márquez
CEO X Magazine

RESTAURANT

ORIGEN

ASADOR ARGENTINO

EST. 2001

Glovo DELIVERY

TAKE AWAY

@origenasador

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

BAR DE CARNES

hacienda PATAGØNICA

Bar de Carnes®

TAKE AWAY

@PatagonbicaHP

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

Glovo DELIVERY

Les deseamos Feliz Navidad

¡...Lo tenemos **todo** preparado en **Los Mellizos Marbella**!

Información y reservas: **951 331 822** - grupos@losmellizos.net

www.losmellizos.net

LOS MELLIZOS MARBELLA

951 331 822

MARBELLA. Paseo Marítimo, esquina
C/. Gregorio Marañón 8

SUR
ASADOR ARGENTINO

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

BOOK YOUR TABLE WWW.BREATHE.LIFE (+34) 952 036 494

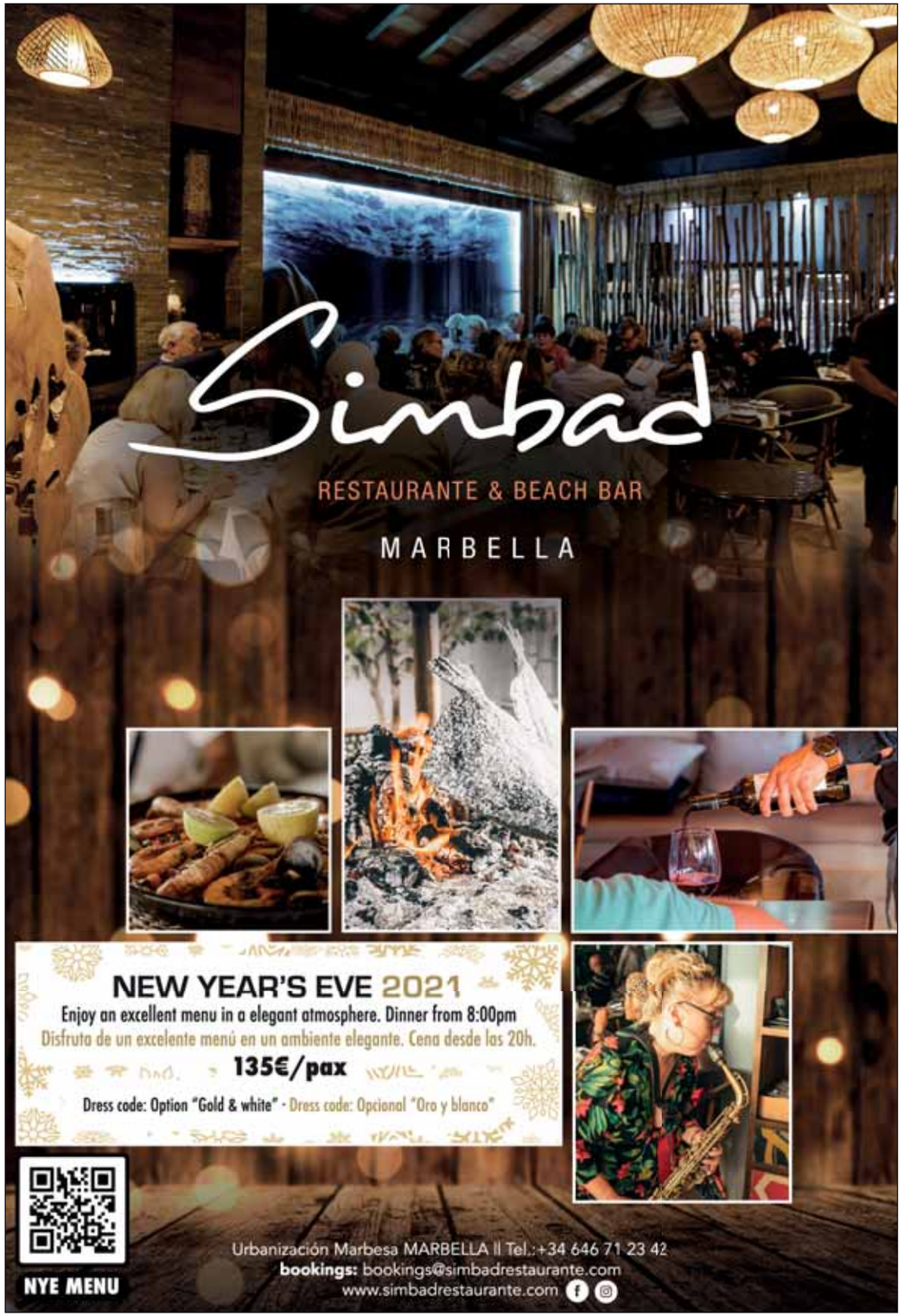
BREATHE™

SUNDAY
Sushi Sessions

WITH DJ SO&SO

A la carte menu also available !!

EVERY **SUNDAY** FROM 12PM ONWARDS



A1
Aretusa restaurant & Lounge Bar
Italian International Cuisine

MENÚ FIN DE AÑO · NEW YEAR'S EVE MENU

COPA DE BIENVENIDA · **WELCOME DRINK**
Prosecco / Prosecco

APERITIVO · **APERITIF**
Mini aperitivos gran gourmet / Mini gourmet appetizers

ENTRANTES · **ENTREES**
Carne de vieiras en costra de salsa mornay y dip al sabor de vainilla
Scallop with a mornay sauce crust and vanilla flavor dip

Carpaccio de Angus marinado con rúcula salvaje, vinagreta afrutada y trufa negra de invierno
Angus beef carpaccio marinated with wild rocket, fruity vinaigrette and black winter truffle

Reducción de caldo de ave al jerez
Reduction of poultry broth with cherry wine

Raviolone de ricotta y espinaca aliñado con crema de setas silvestre
Ricotta and spinach raviolone dressed with wild mushroom cream sauce

- SORBETE DE LIMÓN - **LEMON SORBET** -

PLATO PRINCIPAL · **MAIN COURSE**
Rodaballo salvaje al champagne y caviar gran gourmet con guarnición de puré de apio
Wild turbot with champagne and gourmet caviar garnished with celery puree

Chuletita de cordero lechal con salsa provenzale y patatas salteadas
Suckling lamb chop with provenzale sauce and sautéed potatoes

POSTRE · **DESSERT**
Semifrío de mango y fruta de la pasión con coulis de arándano azul
Mango and passion fruit semi-cold with blueberry sauce

BEBIDAS · **DRINKS**
VINO BLANCO - **WHITE WINE** - PINOT GRIGIO
VINO ROSADO - **ROSÉ WINE** - PINOT GRIGIO BLUSH
VINO TINTO - **RED WINE** - QUINTA DE TARSUS CRIANZA RIBERA DEL DUERO

CAVA

AGUA, REFRESCOS Y CERVEZA · **WATER, SODAS AND BEER**

MARCAS PREMIUM Y CÓCTELES NO INCLUIDOS · **PREMIUM BRANDS AND COCKTAILS NOT INCLUDED**
SERVICIO DE VINOS DURANTE LA CENA Y COMBINADOS HASTA LA 01:00 AM
WINE SERVICE DURING DINNER TIME AND LONG DRINKS TILL 01:00 AM

UVAS DE LA SUERTE, COTILLÓN Y MÚSICA EN VIVO · **LUCKY GRAPES, BAG OF FAVORS AND LIVE MUSIC**

150.00 € p/p
IVA INCLUIDO - **VAT INCLUDED**

For more information and booking please call to: Reservations: **952 81 28 98** · reservas@aretusa.es
a1-restaurants.com · a1aretusabanis

Conspiracy

FOOD & DRINKS

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

Delivery & Take away call or text +34 665 377 815

CASCADA

Situado en los límites del Arroyo de las Represas, el restaurante Cascada Marbella ofrece el escape perfecto de las multitudes bulliciosas.

Desde una rápida pausa de trabajo, a un relajante almuerzo con su familia, a una única velada romántica con su ser querido, Cascada Marbella los atiende a todos.

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. Todo es hecho en casa y preparado en una cantidad limitada.

La frescura y la calidad son nuestras principales preocupaciones y siempre intentaremos ofrecer todos los artículos de nuestro menú. Si alguna disponibilidad es limitada durante su visita, es porque estamos cumpliendo nuestra promesa de ofrecer siempre platos caseros y frescos. Además de nuestro menú a la carta, le sugeriremos una selección de "*especiales del día*" para su disfrute, diseñados con la misma filosofía.

2 MINUTOS DE LA CAÑADA
URBANIZACIÓN LA MONTUA, 39
INFO@CASCADAMARBELLA.COM
+34 671 349 733

WWW.CASCADAMARBELLA.COM

Nuestros espacios son amplios e incluso tenemos un patio privado en una parte escondida de nuestro restaurante. Es un lugar ideal para organizar un evento o una comida de grupo. Nuestros menús comienzan a 30€ por persona, incluyendo las bebidas.

También tenemos un menú de almuerzo entre la 1pm y las 6pm de miércoles a viernes por 15€.

Para más información, por favor contáctenos.
info@cascadamarbella.com
+34 671 349 733

VOLCANO

STEAK & COCKTAILS

PREGUNTA POR NUESTROS MENÚS DE NAVIDAD

ÁVDA. JACINTO BENAVENTE LOCAL 4, PLANTA BAJA.
EN EL EDIFICIO MUNICIPAL DE MARBELLA

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

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

CAMALEON
PASSION FOOD + DRINKS
Celebra estas fiestas con nosotros
INFÓRMATE DE NUESTROS MENÚS DE MEDIODÍA
DEL 24 Y 31 DE DICIEMBRE EN NUESTRAS REDES SOCIALES
Consulta los horarios de los días festivos
RESERVAS al 951134764 o 655961126
Av. Miguel Cano, 13 - 29601 Marbella

XM section Interview

David Jurado Ana Villa

Gerentes Grupo Deluxe Beef

Tell us more about you, David Jurado and Ana Villa.
We are the managers of Deluxe Beef, originally from Cordoba but settled in the Costa del Sol since 2005. David Jurado has over 15 years experience in the meat industry, while Ana Villa has over 4 years experience.

What can you tell us regarding Deluxe Beef?
We are a meat and delicatessen retailer, offering our services all over Andalucia, Ceuta, Melilla, Morocco, and Abu Dhabi. We had noticed since long that there is a lack of professional advising and service for clients in this industry, therefore we decided to launch Deluxe Beef in 2016. We offer tailored service and advising to all our clients, we believe this is what makes us stand out among the rest. Quality service has been increasingly overlooked during these past years. Most clients will first focus on the pricetag, but we should not overlook other important factors, such as the product profitability, which is certainly much more important, and that's where our work begins.

What type of client do you offer your services to?
Anyone who enjoys top quality meat. It could perfectly be a professional in the catering industry, or an individual, both can enjoy our products.

Are you offering delivery service?
Indeed, we began to offer this when the state of alarm began back in March. Back then, our clients were solely professionals in the catering industry, and with the state of alarm we had lost them all. A few days later, we decided that we could help those who couldn't or wouldn't leave their home to avoid the virus, by adapting the format of our products to portions for home consumption, as well as offering new additional products that could also be of interest to our cients.
This is how we launched a new company within our group: Deluxe Meat.

What quality does Deluxe Beef represent?
We can guarantee that our quality is high, hence the name. We make sure to find the best products in the market, products that speak for themselves. We are very demanding and always want the best for our clients.

What would you like to say to those who haven't tried your meat yet?
I'd certainly encourage them to try it, they won't regret it. We may always be reluctant to change and try something new, but when we do dare, we rarely regret it.

What do you think about X Magazine?
It's more than just a magazine, it represents everything that happens in the Costa del Sol. We certainly believe that you are a melting pot, a lifestyle.

¿Quién es David Jurado y Ana Villa?
Somos los gerentes de Deluxe Beef, cordobeses que llegaron a la Costa del Sol en 2005. David Jurado se dedica al sector cárnico desde hace 15 años, y Ana Villa desde hace 4 años.

¿Qué nos podéis contar sobre Deluxe Beef?
Somos una empresa distribuidora de carne y delicatessen, operando en toda Andalucía, Ceuta, Melilla, Marruecos y Abu Dhabi. Llevábamos mucho tiempo detectando la falta de asesoramiento y de servicio a los clientes, y en 2016, decidimos fundar Deluxe Beef. Nosotros tenemos un trato personalizado para cada cliente y proporcionamos asesoramiento, confiamos en que es la única forma de diferenciarnos de los demás. Es una calidad de servicio que se estaba perdiendo con el tiempo.
Cualquier cliente, lo primero en lo que siempre se fija es en el precio, pero no debemos olvidarnos de otros valores importantes como la rentabilidad del producto, este punto es mucho más importante sin duda, y ahí es donde comienza nuestro trabajo.

¿Qué tipo de cliente puede solicitar vuestros servicios?
Cualquier tipo de cliente que aprecie una carne de alta calidad. Hoy en día, puede ser desde un cliente de hostelería hasta a nivel particular, que puede disfrutar de nuestros productos.

¿Ofrecéis servicio a domicilio?
Sí, empezamos a ofrecer este servicio a raíz del estado de alarma que se decretó en marzo. Nosotros solamente teníamos clientes de hostelería, por lo que el 14 de marzo perdimos toda nuestra cartera de clientes. Pocos días después, tomamos la decisión de que podíamos ayudar a las personas que no podían o no querían salir de sus casas por el miedo al virus, adaptando así los formatos de nuestros productos, en cantidades más adecuadas para los hogares, e incluyendo artículos nuevos que sabíamos que podían ser demandados por nuestros clientes.
De esta idea surgió la creación de una empresa dentro del grupo que se llamaría Deluxe Meat.

¿Qué calidad representa Deluxe Beef?
Podemos asegurar que nuestra calidad es alta, de ahí su nombre. Nos encargamos de buscar en el mercado productos que puedan hablar por sí solos. Somos bastantes exigentes con nosotros mismos y queremos siempre lo mejor para nuestros clientes.

¿Qué le dirías a aquellos que aún no han probado vuestras carnes?
Les animaría a que probaran sin duda, no se van a arrepentir. Siempre tenemos miedo a cambiar, pero muchas veces cuando damos el paso y probamos cosas nuevas, no nos arrepentimos.

¿Qué opinas de X Magazine?
Es algo más que una revista, es una representación de todo lo que se vive en la Costa del Sol. Creemos sin duda que sois un punto de encuentro, una forma de vivir.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

TENEMOS
LA **MEJOR CARNE**
PARA **ESTAS FIESTAS**

Quality Product

DELUXE BEEF

SERVICIO HOSTELERÍA Y SERVICIO A DOMICILIO

☎ 666 17 94 83
✉ atcliente@deluxebeef.es
★★★★★
www.deluxebeef.es

Venta Los Pacos

VENTA
LOS
PACOS

Bar
Restaurante
Estanco

Comida
Casera
desde 1951

MENÚ DIARIO Y ESPECIALIDADES
EL FIN DE SEMANA

PERMANECEREMOS CERRADOS DEL
20 DE DICIEMBRE AL 2 DE ENERO

Boulevard Príncipe Alfonso km 179 - 29602 Marbella
Telf.: 952 77 21 22 - Móvil: 696 89 14 35
info@ventalospacos.com - www.ventalospacos.com

ENJOY OUR TERRACE
MATUYA SUSHI
BUFFET
All you can eat
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
Avda. Puerta del Mar - Local, 6 Teléfono: 952 861 666 - 605 91 92 03 OPEN from MONDAY to SATURDAY all day

BBR
Vino | Cocteletia | Vinoteca | Tapas
PUERTO DEPORTIVO DE MARBELLA, LOCAL 60-61
29602 MARBELLA - Tel. +34 690 709 664 - www.bbrdelicatessen.com

XM section

Ginger and cinnamon cookies

Directions

Sieve the flour in a bowl and mix with the brown sugar, sodium bicarbonate, cinnamon, ginger, and a pinch of salt. Beat the egg and add to the mix. Then, lightly warm the butter and add it, then mix until obtaining an even consistency. Sprinkle some flour on a flat surface and place the dough on top, then stretch it with a rolling pin until it's approximately half a centimetre thick.

Cut the dough with Christmas-themed cookie cutters and place the pieces on a oven paper-covered baking tray. Place in the oven, which has been preheated, for 15-20 minutes at 180ºC, until browned. Remove from the oven and leave to cool down before serving.

Melt the chocolate in bain-marie, stirring constantly.

Once the cookies have cooled down, decorate them with the chocolate and the icing.

Rincón GOURMET

INGREDIENTS
260gr flour
150gr butter
100gr brown sugar
5gr sodium bicarbonate
1tsp cinnamon powder
1tsp ginger powder
1 egg

For decoration (optional):
1 egg white
100gr powdered sugar
Juice of ½ lemon
Chocolate coating
Food colouring

INGREDIENTES
260 gr de harina
150 gr de mantequilla
100 gr de azúcar moreno
5 gramos de bicarbonato
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 huevo
sal

Para decorar (opcional):
1 clara de huevo
100 gr azúcar glas
zumo de medio limón
chocolate de cobertura
colorante alimentario

Galletas de jengibre y canela

Preparación

En un bol mezcla la harina tamizada, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal. Bate el huevo y añádelo a la mezcla.

Después, agrega la mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta tener una masa homógenea. Espolvorea un poco de harina en una superficie lisa y coloca la masa encima. Estírala con un rodillo hasta tener medio centímetro de espesor.

Corta la masa con moldes con motivos navideños y colócalos sobre una bandeja forrada con papel de horno. Introduce en el horno precalentado a 180ºC durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas. Retíralas del horno y deja enfriar antes de servir.

Cuando las galletas estén frías, decora con el chocolate y el glaseado.

CAFETERÍA
HELADERÍA

Troyano
DESDE 1947

PANADERÍA
PASTELERÍA

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

LAGASCA
C/ Lagasca esq C/ Coco
San Pedro de Alcántara
Tel: 951 66 68 62

CANCELADA
C/ Purísimo Corazón de María
Tel: 952 883 061

NUEVA ANDALUCÍA
C/ Miguel de Cervantes
Edif. Albatros
Tel: 638 180 322

MASKOM
Avenida Ramón Gomez de la Serna
(Interior Maskom)

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

Cafeterías

C. Miguel Cano, 10 29602 MARBELLA · 952862081 www.panaderiatroyano.com
email: troyano@panaderiatroyano.com Panaderia troyano

XM section

CALLEJO

Winery: Felix Callejo

A.O .: Ribera del Duero

Description: The need to transmit the uniqueness of our landscape, its complexity, and delicacy have given form to this project, first in our imagination, and finally it became the Parajes de Callejo. Born after much thinking, observation, understanding of our surroundings, and respect for the expression of each spot of our landscape. In this case, we're representing the scenery of Sotillo de la Ribera. It's a collection of different south-facing plots of land located in unique areas, of clay-loam soil and calcareous bedrock, and with an altitude between 855 and 870m. All this allows an optimal maturation with a fine and delicate tannin.

Varieties: Tinto Fino 95% and Albillo 5%

Ageing: 15 months in French oak barrels

Alcohol: 15% Vol

Price: €16,75

Wine available at our shop

WINE tasting

Bodega: Felix Callejo

D.O.: D.O. Ribera del Duero

Descripción: La necesidad de transmitir la autenticidad de nuestro paisaje, su complejidad y finura han ido dando forma a este proyecto, primero en nuestra imaginación, y finalmente se ha materializado en Parajes de Callejo. Nace después de mucha reflexión, de observación, de entendimiento de nuestro entorno y respeto por la expresión de cada paraje. Representa el Paisaje de Sotillo de la Ribera. Es una colección de distintas parcelas situadas en parajes singulares con orientación sur y suelos franco-arcillosos, con fondos calizos en altitudes comprendidas entre 855 y 870 m que permiten una buena maduración con un tanino fino y delicado.

Variedades: Tinto Fino 95% y Albillo 5%

Envejecimiento: 15 meses de crianza en roble francés

Alcohol: 15% Vol

Precio estimado: 16,75€

Vino disponible en Tienda.

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

Estas navidades regala Casa Pablo

ENTREGA 24/48h
EN MARBELLA

WWW.CASAPABLO.ES

ESTA NAVIDAD
REGALA
PLAZA DEL MAR

plazadelmar
centro wellness

Les deseamos **Feliz Navidad**

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

SPORTS HEALTH BEAUTY

XM section Interview

Jorge González

Director Real Club Padel Marbella

Who is Jorge Gonzalez?
I'm 27 years old and from Estepona. Those who know me consider me a hardworking and humble person. I love to take care of myself and follow a healthy lifestyle.

How has your career path been at Real Club Padel Marbella?
Quite positive. I started working as a personal trainer, being promoted to higher positions covering more responsibilities through hard work and sacrifice. At the present time, I'm the Managing Director of Real Club Padel Marbella, currently coordinating several key projects.

Tell us more about Real Club Padel Marbella.
It's one of the best sports centres worldwide, the owners' working philosophy creates positive bonds and stable growth synergies. It's a magical space with top-level facilities, allowing any client to carry out their sports activities. What still amazes me today, is the passion and the strength with which this business develops every project on a daily basis.

What about Ninja Warrior?
It's a 700m2 area that will be open starting from January 2021. One of a kind in the whole of Andalucia fully dedicated to this activity, with currently over 300 reservations, and where the best national athletes can develop their sports career. Real Club Padel Marbella currently aims to be among the best internationally, in order to welcome these high-end sportsmen and athletes.

You've developed many projects during the past 2 years, is there a limit for Real Club Padel Marbella?
I honestly don't know. Considering the current crisis we're living, we've made some big investments that allowed us to merge an incredible amount of sports: boxing, Muay Thai, Jiu-jitsu, MMA, fitness, Capoeira, dance, pole dance, and Padel. I've come to realise that, if you wish to aim high in life and achieve a stable growth, it is key to invest, offer quality service, and work as a team. I'd like to take this opportunity to thank my team of over 50 colleagues who represent this great family, and make this dream come true every day.

What do you think of X Magazine?
It's a fantastic magazine in my opinion, I truly respect it as I am aware of all the hard work put into it on a daily basis. I believe that it helps make our day-to-day life more fun, as it keeps us informed about everything that's happening in Marbella and its surroundings.

¿Quién es Jorge Gonzalez?
Soy de Estepona y tengo 27 años. La gente que me conoce me considera una persona trabajadora y humilde. Me encanta cuidarme y llevar un estilo de vida saludable.

¿Cómo ha sido tu trayectoria en el Real Club Padel Marbella?
POSITIVA. Comencé trabajando como entrenador personal, fui escalando puestos de responsabilidad a base de mucho esfuerzo y sacrificio. Actualmente, soy el Director General del Real Club Padel Marbella, coordinando actualmente varios proyectos importantes.

¿Qué nos puedes contar sobre el Real Club Padel Marbella?
Es uno de los mejores centros deportivos a nivel internacional, la filosofía de trabajo que tienen los dueños hace que se creen vínculos positivos y sinergias de crecimiento constante. Es un entorno mágico con unas instalaciones de primer nivel que permiten el desarrollo de la actividad deportiva para cualquier cliente. Algo que no deja de sorprenderme es la pasión y la fuerza con la que esta empresa crea cada proyecto día a día.

¿Y sobre el Ninja Warrior?
Tenemos una zona preparado de 700m2 a partir de Enero. Un espacio único en toda Andalucía para el desarrollo de esta actividad, con mas de 300 reservas, donde podrán desarrollar su carrera deportiva, los mejores atletas nacionales.
Actualmente el Real Club Padel Marbella quiere estar a la cabeza a nivel internacional para atraer a estos deportistas y atletas de alto nivel.

En los últimos 2 años habéis crecido mucho, ¿dónde está el límite en Real Club Padel Marbella?
Jajajaja, la verdad que no lo sé. En la crisis actual que vivimos estamos haciendo inversiones altísimas donde hemos logrado unificar una increíble cantidad de deportes (Boxeo, Muay thai, Jiujitsu, MMA, Fitness, Capoeira, Bailes, Pole Dance, Padel). Me he dado cuenta en la vida , que si quieres llegar lejos y tener un crecimiento constante, una de las claves , es invertir, dar un buen servicio y trabajar en equipo. Quiero aprovechar y dar las gracias a mas de los 50 compañeros y compañeras que forman esta gran familia y que hacen que este gran sueño , siga siendo una realidad.

¿Qué opinas de X Magazine?
Me resulta una revista fantástica y a la cual le tengo cariño porque se todo el trabajo que poneis en el día a día , pienso que es una revista que hace nuestras semanas mas llevaderas ya que nos informais de todo lo mejor que puede ofrecer Marbella y sus alrededores y por eso me parece fantástica.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

How much should we spend on our padel racket?

Just like with any other sport nowadays, technology plays an important role when it comes to making padel rackets in order to meet our needs better. Thus, the big question is: how much should I spend on a padel racket?

Obviously, the choice of padel rackets is a very personal matter:

- If you're a beginner that is just getting started in the world of padel, we don't recommend getting too expensive rackets, because the chances of breaking them are really high, due to the constant bumps and drops they will suffer since we have little experience (bumps against the glass walls, the floor, or even with your own partner). With a budget of 120€, we'll be widely covered to enjoy playing!

- If you're an intermediate player, with a medium-level of game control, we can start looking at rackets that include carbon fibre in the frame or in some of its components. This detail will give us extra resistance in the racket so that we can add more power to our hits.

If we still wish to choose lower-range rackets (glass fibre), the probability of breaking them is quite high, since certain material can't resist medium-high blow power. Our budget would be at about 180€.

- Advanced players who have a higher power input than the ball's, will need more elaborated and strengthened rackets (carbon fibre, kevlar, and graphene are usually resistant components). Here, our budget can go as far as 400€!

If you have any questions, it's best to consult your padel instructor or a specialized centre. They'll be able to give you counsel tailored to your needs!

REAL CLUB PADEL MARBELLA
20 Les deseamos Feliz Año 2021
REAL CROSSFIT
REAL CLUB PADEL MARBELLA
PADEL COURTS BOXING AREA MUAY THAI MMA CROSS TRAINING AREA GYM RESTAURANT HAIR SALON BEAUTY CENTER KIDS CLUB ECOLOGIC CARWASH...
AND MORE SURPRISES
NINJA WARRIOR
Happy New Year 21
REAL CLUB PADEL MARBELLA
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.

Your affairs
in our hands.
Question of confidence

Marbella Legal
Asesores & Abogados

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE

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

ADMINISTRACIÓN DE FINCAS

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

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

MOTO FUSION

VENTA | REPARACIÓN | RESTAURACIÓN

C/ Cuarzo, 13,
29603 Marbella, Málaga
Tel. 952 92 63 11

CONCESIONARIO OFICIAL

KYMCO TRS MOTORCYCLES

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

BRANDO (Ref. 25246)

BRANDO was found lost and taken to our shelter. We were happy to know that he had a chip, so we proceeded to call the owner to pick him up, we thought they would be happy to know that their dog was found, but no, they told us they didn't want him anymore, that he could stay with us.

Brando was adopted from a shelter when he was a puppy, only to be abandoned in another shelter seven years later.

Despite this, Brando is a cheerful dog, enjoys being around people, going out for walks, and is very loving. He's currently sharing a kennel with other male and female dogs. The family who will adopt Brando will have a loyal companion that will bring happiness to their home.

BRANDO Llegó a nosotros perdido, nuestra alegría fue que tenía chip, así que llamamos a su dueño para que viniera a recogerle, pensamos que estaría contento por encontrar a su perro, pero lejos de eso, nos dijo que no lo quería más, que se podía quedar con nosotros.

Brando fue adoptado de cachorro en otra protectora y después de siete años abandonado en otra.

A pesar de todo, Brando es un perro muy alegre, disfruta mucho con la gente, en el paseo y es muy cariñoso. Comparte jaula con otros perros, machos y hembras. La familia que adopte a Brando va a tener un fiel compañero que va a llevar alegría a su hogar.

www.tripleamarbella.org

BLACK & WHITE

This 8-months old boy is friendly, fun, and loving. Black and White was lucky once, when he was found in the streets on a rainy day when he was a kitten. He grew up in a home, allowing him to become confident and loving. Due to the current circumstances, the person who has been caring after him is forced to return to their home country far away. Therefore, Black and White is with us now. We believe in luck and opportunity, and we're certain to find a great family to adopt him. Is it you?

Este es un simpático muchachito de ocho meses de edad alegre y divertido. Black and White tuvo suerte una vez cuando fue recogido de la calle un día de lluvia siendo un bebé. Ha crecido en una casa, por lo que es cariñoso y confiado. Por todos los problemas actuales, la persona que una vez lo salvó, debe volver a su país lejano. Ahora, Black and White está con nosotros. Creemos en la suerte y en las oportunidades y estamos seguros de que encontraremos una familia estupenda para él para siempre. ¿Será la tuya?

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 Rio 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 Parsiso
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

CONSTRUCCIONES
EACIS

Wishing you a Merry Christmas and Happy New Year 2021

Les deseamos Feliz Navidad y Próspero Año 2021

Avda. Diego Jiménez Lima, Local 7 | 29602 – Marbella · Málaga
Phone: +34 952 898 283 - Email: info@eacis.es - www.eacis.es

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)

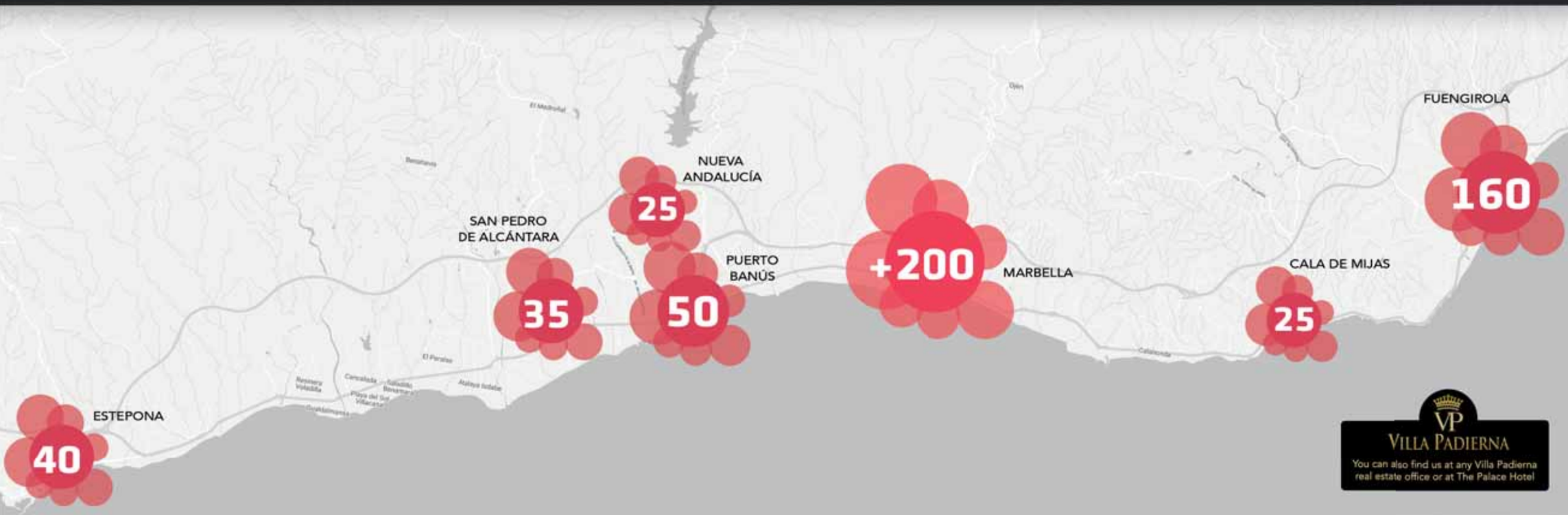
Small presenters
(30cm presenter for 30 magazines)

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



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!

MAGAZINE

WhatsApp

OULOULOU
OULOULOU
REOPENING **AFTER PARTY** OULOULOU
NYE 31ST DECEMBER & EVERY WEEKEND
C/ JESÚS PUENTE, 11 PUERTO BANÚS
TEL. +34 602 60 42 44

NIGHT

BE WILD & FREE

LØV

31.12.20

NEW YEAR'S EVE 2021

Gala Dinner

Booking info : +34 650 865 454 - +34 637 290 771 - +34 605 327 590

www.oliviavalere.com - oliviavalere - Ctra. de istán - Km. 0,8 - 29600 Marbella

XM section Interview

elena pavla

Who is Elena Pavla?
Elena Pavla started her DJ career in 2016, introducing herself as one of the most talented emerging artists. Now she is one of the most exciting musical artists in Moscow. Passion and desire to improve and a good taste for music led her to be constantly on tour abroad. She traveled around almost all of Europe (Italy, Germany, Norway, England, Spain, Malta, and Serbia), and performed in Asia and Latin America during major tours. Since then, she has carved out her space as a first-class DJ in the electronic industry. Elena creates her own unique sound with releases on labels such as: Low Groove, Groove33, MUR Records, and Natura Viva; and many releases are planned in the future. Since 2017, Elena has started to conduct her own project, named Impuls, on BeachGrooves Radio and Vicious Radio. Her music varies in different ways with underground genres: Tech House and Melodic Techno.

How did you begin your career in music?
In 2015, my friends invited me to a studio and showed me their DJ equipment. I had just come to say hi, and ended up starting a hobby. Once per month, I went to the studio and tried to play something. At some point my interest developed, so to say, and I recorded my first mix. I began to explore this industry actively, and wanted to perform. The work did not keep itself waiting for long. After my first festival I realized that I couldn't live without these emotions and that I had to pursue my career in this industry!

How do you feel when you're DJing?
Couldn't feel better! Or more precisely, I like to give people the best vibes that I can transmit through my music.

What's your opinion about the music trend in Russia?
If we talk about Moscow, electronic music is only starting to gain its momentum, as most people still prefer Russian-language music.

What do you enjoy doing in your free time?
Sleeping! Generally speaking though, I actively go to the gym, spend time with my family and friends, and of course, I work in the studio.

What would you like to say to the people who are taking their first steps in their career as a DJ?
I wish everyone to find themselves, not necessarily in music. Believe in what you do and love it. And then everything will surely work out!

What's your opinion about X Magazine?
Thank you for inviting me to this interview. And keep us up-to-date with the latest news in music and events!

¿Quién es Elena Pavla?
Elena Pavla empezó su carrera como DJ en 2016, introduciéndose como una de las artistas emergentes con más talento. A día de hoy, es una de las artistas musicales más interesantes en Moscú. Su pasión y afán de superación, además de su buen gusto musical, la han llevado a estar de gira a nivel internacional constantemente. Ha estado por toda Europa (Italia, Alemania, Noruega, Inglaterra, España, Malta y Serbia), y ha estado de gira en Asia y Latinoamérica. Desde entonces, se ha hecho un hueco entre los DJs de primera clase en la industria de la música electrónica. Elena crea su propio sonido con varias publicaciones a través de discográficas como: Low Groove, Groove33, MUR Records y Natura Viva; y hay muchos más lanzamientos previstos en un futuro. Desde 2017, Elena ha estado desarrollando su propio proyecto llamado Impuls, en las radios de BeachGrooves y Vicious. Su estilo musical varía mucho dentro de varios géneros underground: Tech House y Melodic Techno.

¿Cómo empezó tu carrera en el mundo de la música?
En 2015, mis amigos me invitaron a un estudio y me mostraron su equipo de sonido de DJ. Solo había ido a saludar, y acabé empezando un hobby. Una vez al mes, iba al estudio y trataba de pinchar algo. Un momento dado, mi interés fue a más, y entonces grabé mi primera sesión. De ahí empecé a explorar la industria activamente, y quería actuar en directo. Las oportunidades no tardaron en llegar. Después de actuar en mi primer festival, me di cuenta que no podía vivir sin estas emociones, y que debía seguir desarrollando mi carrera en esta industria!

¿Qué sientes durante tus actuaciones?
No me podría sentir mejor! Para ser precisos, me gusta brindarle al público las mejores sensaciones que puedo transmitir a través de mi música.

¿Qué opinas sobre la tendencia musical en Rusia?
Si hablamos de Moscú, la música electrónica apenas está empezando a tener su momento, ya que la mayoría sigue prefiriendo la música de habla rusa.

¿Qué te gusta hacer en tu tiempo libre?
Dormir! Aunque por norma general, ir al gimnasio a menudo, pasar tiempo con la familia y los amigos, y cómo no, trabajar en mi estudio.

¿Qué te gustaría decirles a aquellos que están empezando su carrera como DJ?
Que se descubran a sí mismos, y no tiene por que ser necesariamente en el mundo de la música. Cree en lo que haces y ámalo, y todo saldrá bien!

¿Qué opinas de X Magazine?
Muchas gracias por invitarme a esta entrevista. Seguid manteniéndonos informados acerca de todos los eventos y las últimas noticias sobre música!

Xavi Márquez
CEO X Magazine

TONTEO

MARBELLA

PUERTO DEPORTIVO

Reservas en info@tonteomarbella.com

Yo tonteo ¿tu tonteas?

VEN A DISFRUTAR
DE ESTAS NAVIDADES
DE LA MEJOR MANERA

kokoro

VIVE KOKORO

ABRIMOS TODOS LOS DIAS

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

11 AÑOS

Moet's
Café Lounge

2021

Les deseamos Feliz Navidad

C/ Jacinto Benavente, 2 (Mercado Municipal)
Info: +34 600.073.421 II +34 685.505.602

FÜSION

TERRACE by lemmon MARBELLA

Vive el tardeo en el Puerto Deportivo

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

lemmon MARBELLA

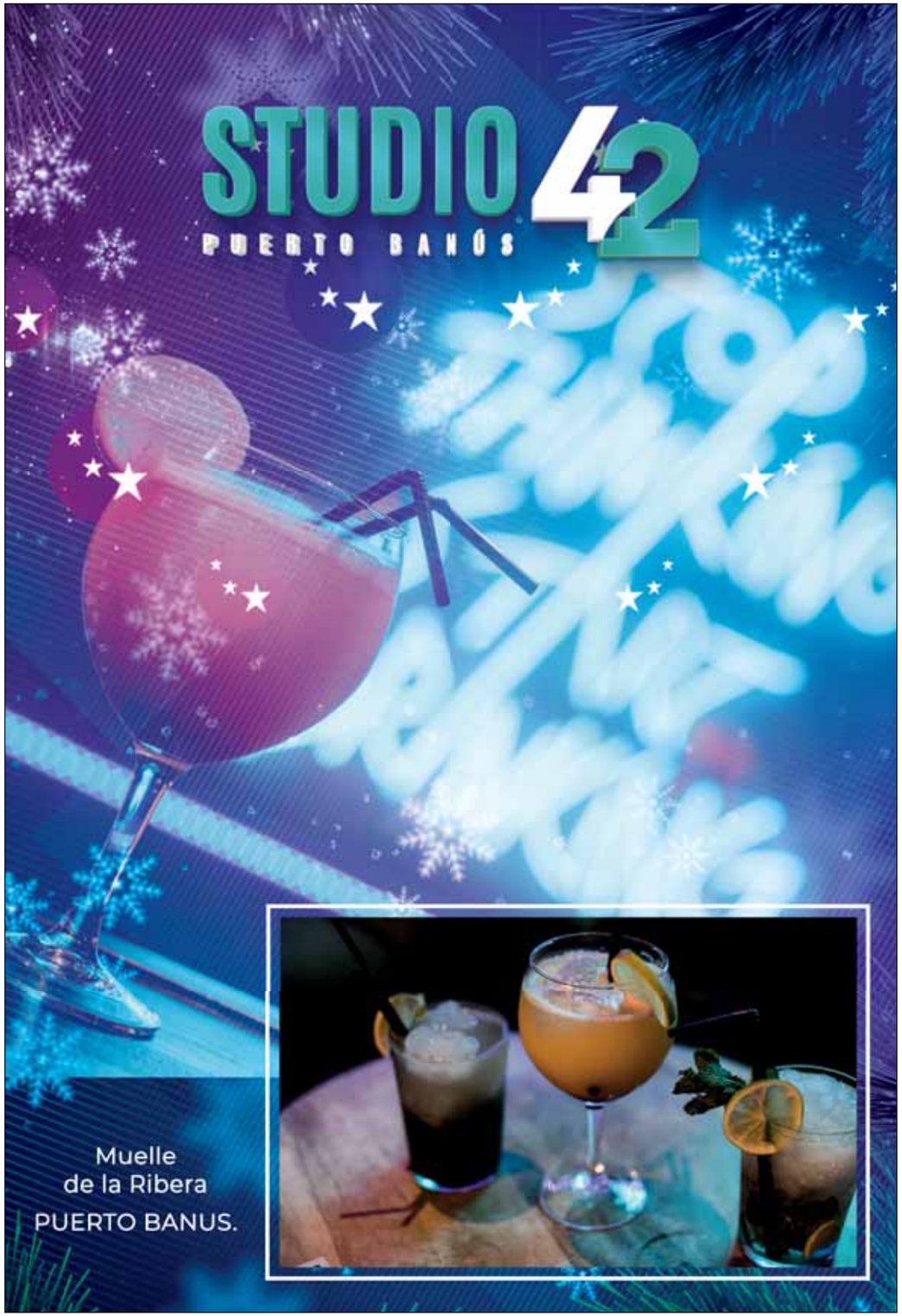
Info & Reservas: +34 615 567 690 - +34 952 849 125

BELVEDERE VODKA · Stoli · RON BARCELÓ · BEEFEATER LONDON · Tanqueray · BEEFEATER PINK · DESPERADOS · Heineken

Lemmon Marbella · Lemmon_Marbella

Puerto Deportivo local 12
Marbella - www.lemmon.es

Sun Set
cocktail bar
Les deseamos
Felices Fiestas
PUERTO DEPORTIVO MARBELLA - LOCAL 17 B Y C
TEL : +34 645 08 27 28


STUDIO 42
PUERTO BANÚS
Muelle
de la Ribera
PUERTO BANUS.

#vivetumomentomantra

Mantra
Lounge Bar

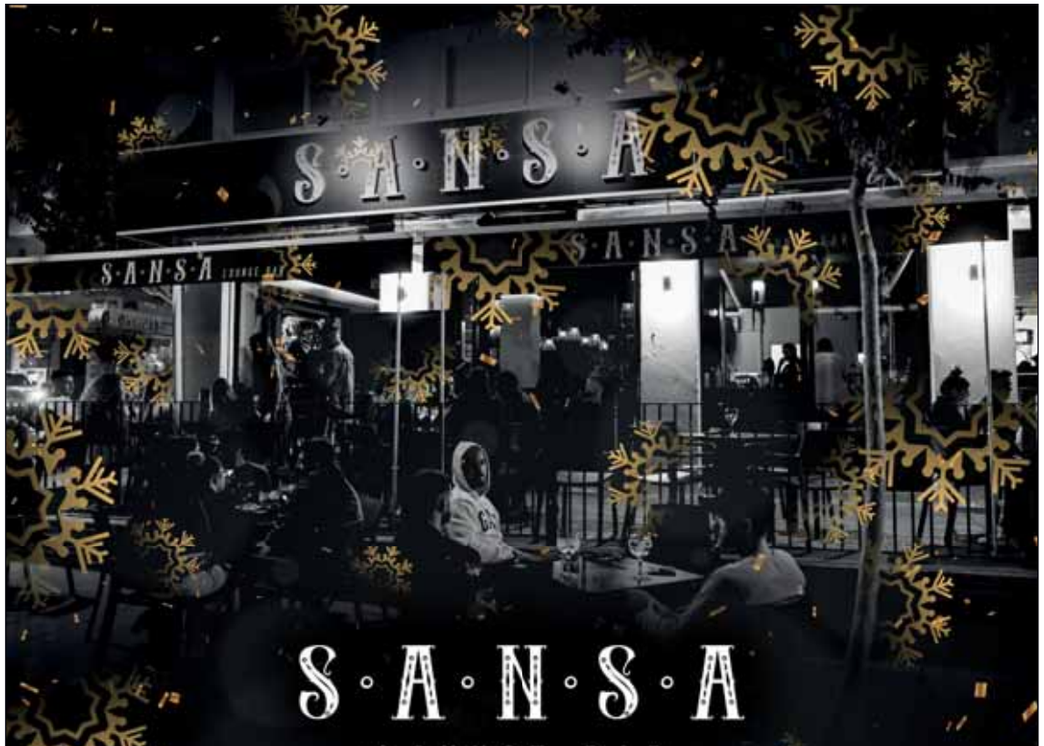
Puerto Deportivo Marbella - Local 9

pub Charles

COCKTAILS Y BEBIDAS PREMIUM

Les deseamos Feliz Navidad

Calle Andalucía, 8 - San Pedro de Alcántara
Open all days from 16h - Phone: 952 788 178
www.pubcharles.com Pub Charles



S·A·N·S·A

S·A·N·S·A

S·A·N·S·A

LOUNGE BAR

Les deseamos Felices Fiestas

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

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

ESTE 2020 HA SIDO UN AÑO COMPLICADO
UN AÑO DONDE HEMOS TENIDO QUE BAILAR
POCO Y SEPARADOS, PERO SIEMPRE UNIDOS

ESTAMOS SEGUROS DE QUE EN EL NUEVO AÑO
VOLVEREMOS A BAILAR, VOLVEREMOS A BRINDAR
Y VOLVEREMOS A VIVIR NOCHES INOLVIDABLES.

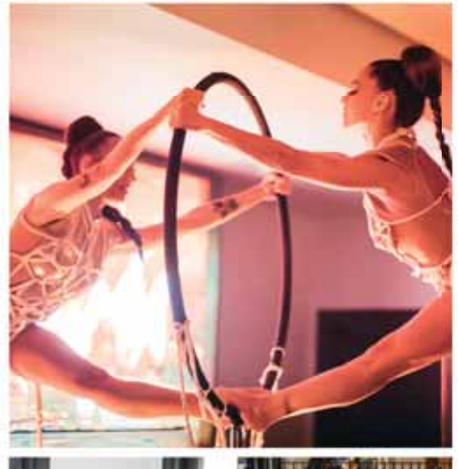
POR UN 2021 LLENO DE VIDA.

FELICES FIESTAS

@TAOKMARBELLA
INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182
WWW.TAOKMARBELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 5 MARBELLA

MARBELLA

MARBELLA



MARBELLA

MARBELLA

MARBELLA

"No hacer publicidad
para ahorrar dinero,
es como parar el reloj
para ahorrar tiempo."

Henry Ford

"Not advertising yourself
to save money
is like trying to stop
the clock to save time"

Henry Ford

2021

ASK US FOR THE
NEW PROMOTIONS
BY 2021

TEL. +34 654 60 93 97

marbella@xmagazine.es

MAGAZINE

FC

FRANK'S CORNER

MARBELLA

FC

FRANK'S CORNER

MARBELLA

DESCUBRE FRANKS CORNER

We are open everyday

DISFRUTA DE UN ENTORNO ÚNICO Y
VIVE LAS FIESTAS COMO TE MERECES.

· COCKTAILS · COMIDA · GOFRES · DJ ·

WWW.FRANKSCORNER.ES

THE *best*, PLACE FOR YOUR LUNCH

The Point
Beach • Restaurant • Jetski

Les deseamos Feliz Navidad

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

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

BE WILD
& FREE
31.12.20
NEW YEAR'S EVE 2021
Gala D-inner
LØV
OLIVIA VALERE
RESTAURANT & LOUNGE
Booking info
+34 650 865 454 - +34 637 290 771 - +34 605 327 590
www.oliviavalere.com - oliviavalere - Ctra. de istán - Km. 0,8 - 29600 Marbella