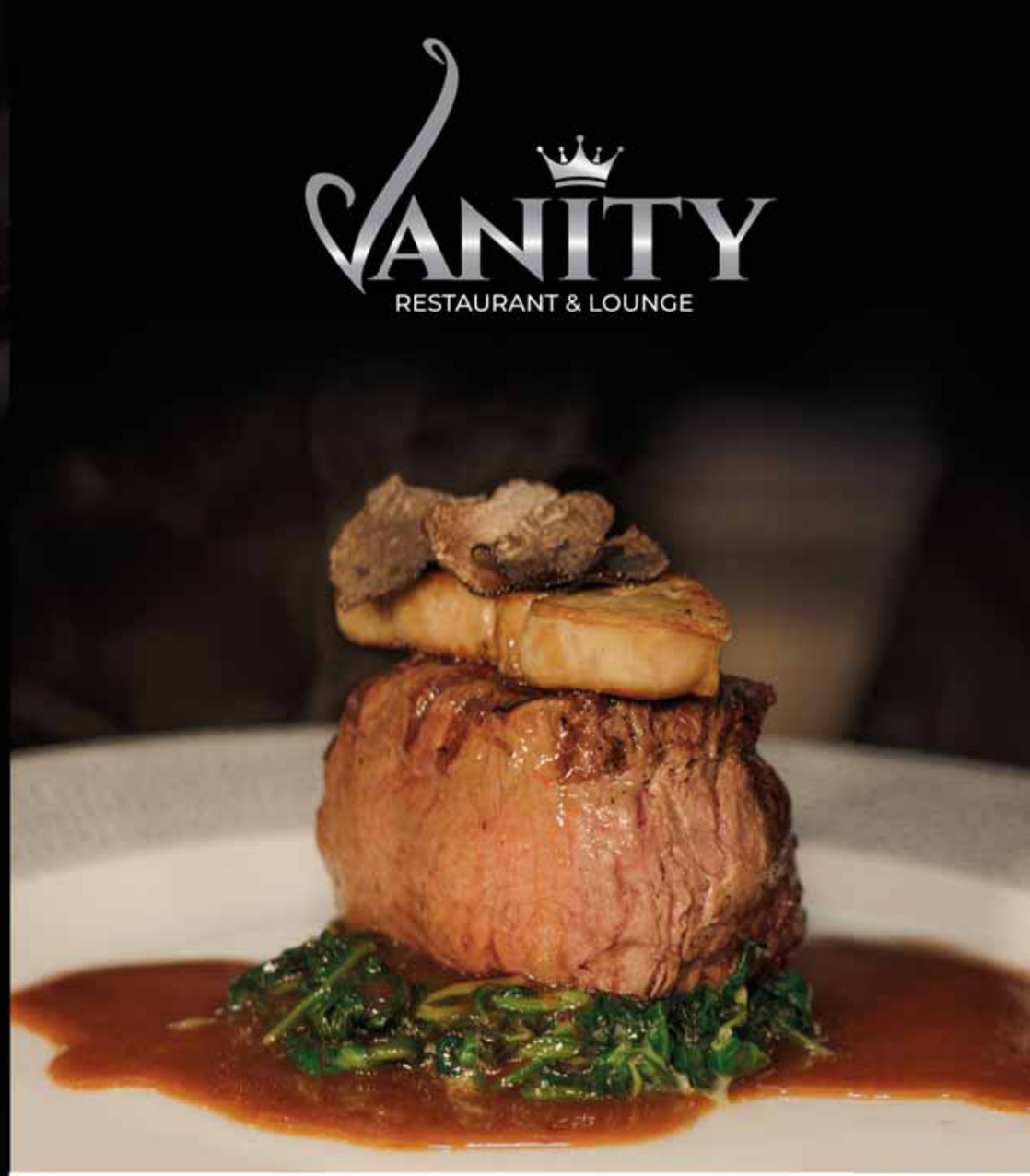
MAGAZINE
Nº 114 | YEAR IX FEBRUARY'22
www.xmagazine.es
AÑOS 9 YEARS
Chilli.fm
THE HOTTEST SOUND
ON THE COAST
91.5 FM
MARBELLA
SOTOGRANDE
100.9 FM
FUENGIROLA - MIJAS
MÁLAGA
(+34) 951 404 007
studio@chilli.fm | www.chilli.fm

Healthy, prime quality food

VANITY

RESTAURANT & LOUNGE

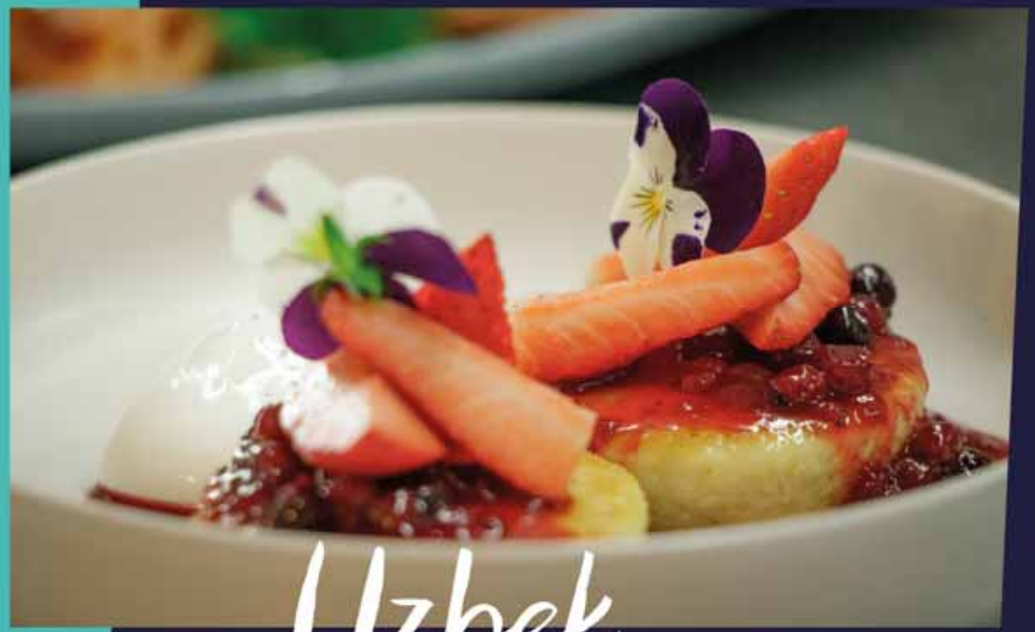


We are back!

OPEN EVERY DAY 1PM TO 12PM

Autovía del Mediterráneo, Km 168, 29688 El Paraíso, Málaga
Teléfono: 951 62 28 03

karaoke nights



Uzbek Cuisine

SAMARKAND & las muchachas

• BEACH HOUSE •

Ресторан Узбекской Кухни

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

radio planeta .com

WWW.RADIOPLANETA.COM

@RADIOPLANETA

PUBLICIDAD 952 052 448

SUMMARY

Isla Rose

10 / 11 XPERIENCE CIBO
16 / 17 INTERVIEW FERRÁN ADROHER
24 / 25 INTERVIEW NICOLA ROSATO
40 LA VINOTECA
50 RINCÓN GOURMET
54 DOCENTE CONSCIENTE
56 PADEL TIPS
58 / 59 INTERVIEW ISLA ROSE
60 TRIPLE A
62 MARBELLA LEGAL
72 / 73 MARBELLA MAPS
74 X MAGAZINE DISTRIBUTION
88 / 97 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 issues regarding the magazine at marbella@xmagazine.es

FOLLOW US ON **X MAGAZINE MARBELLA**

Quality Product

DELUXE BEEF

LA MEJOR CARNE

666 17 94 83

atcliente@deluxebeef.es

www.deluxebeef.es

SERVICIO A HOSTELERÍA Y

NUEVO SERVICIO A PARTICULARES

Gastronomy

CIBO

ITALIANO

In the heart of Marbella, and very close to the sea, we'll find one of the best Italian restaurants of our lovely city: Restaurant Cibo, well-known for its long history in Marbella. The restaurant offers a large dining area, with an indoor terrace, as well as a great outdoor terrace for when we want to enjoy the sunshine. Its delicious cuisine brings, by the hand of their Chef, a wide selection of culinary options. Salads, pastas, rices, pizzas, and much more exquisite elaborations that perfectly goes with the setting. Certainly a great recommendation for all the lovers of Mediterranean cuisine!

@ciboitalianomarbella

@cibomarbella

Blvrd. Principe Alfonso Von Hohenlohe, 11
29600 Marbella, Málaga
Tel: (+34) 952 90 03 80
ABIERTO: 12: 00-24: 00

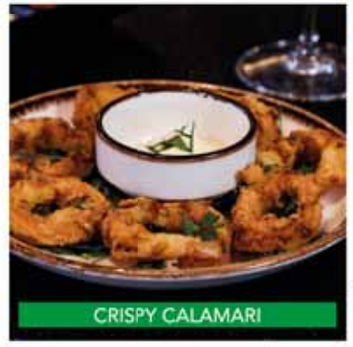
En pleno corazón de Marbella, y a muy escasos metros del mar, encontramos uno de los mejores restaurantes italianos de nuestra hermosa ciudad: Restaurante Cibo, ya conocido por su larga trayectoria en Marbella. Es un restaurante con un amplio salón interior, que cuenta también con una terraza interior, y una estupenda terraza al aire libre para poder disfrutar de los días más soleados. Su suculenta cocina, nos trae de la mano de su chef, un más que amplio menú con varias opciones culinarias. Ensaladas, pastas, arroces, pizzas y un largo etcétera de exquisitas elaboraciones, que combinan con el lugar. Sin lugar a dudas es un restaurante muy recomendado ¡para todos los amantes del sabor mediterráneo!

Xavi Márquez
CEO X Magazine

GRILLED LEMON AND GARLIC CHICKEN

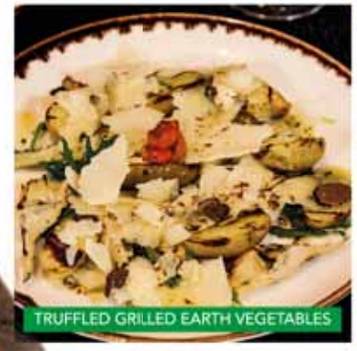
CIBO SPECIAL PIZZA

FOUR CHESSE GNOCCHI


CRISPY CALAMARI

STRAWBERRY BURRATA

VITELLO TONNATO


TRUFFLED GRILLED EARTH VEGETABLES

LASAGNE BOLOGNAISE

CALZONE

SEABASS ALLA MODA DI CAPRI

FRUTTI DI MARE

LEMON PIE

besaya beach
MARBELLA

Enjoy your life near the sea

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

VÔVEM

ASADOR

VÔVEM

PASEO MARÍTIMO

Centro Comercial Odeón - Calle Yedras, s/n, MARBELLA
Teléfono: 952 00 34 34 - n.andalucia@vovemasador.com

Av. Duque de Ahumada 9 MARBELLA
+34 952 00 88 22 - p.maritimo@vovemasador.com

Ferrán Adroher

Restauración Magna Spain

Who is Ferrán Adroher?
A catering enthusiast, gastronomy lover, and passionate about his profession. My goal is to make all our guests live a unique experience when visiting our restaurants.

How were your beginnings in the catering world?
I knew I wanted to develop a career in catering from a very young age, due to my passion for gastronomy, public relations, and an industry that's constantly evolving.

What kind of cuisines and menus do you offer at your restaurants?
At Magna Café, you'll find Mediterranean cuisine with a dreamy setting offering unique views over our golf course.

At Vovem, located in Nueva Andalucia and also on the beachfront promenade in Marbella, meat is the star. Considering it's a grill restaurant, you'll find a wide selection of breeds and cuts, besides a cosmopolitan variety of dishes.

Is the Magna Group planning to grow more?
Indeed, we currently run 3 establishments, and during summer season, we'll be opening a new spot in Estepona with an innovative concept, including different gastronomic spaces, settings, and an exceptional chillout area.

Describe a day in your life when you're not at work.
I love doing sports, and discovering the province since I moved here less than a year ago, and have yet to visit many places, as well as restaurants to keep learning too.

What do you think of XMagazine?
Great magazine in its sector, innovating design, and a reference in the Costa del Sol.

VOVEM ASADOS · MAGNA CAFE RESTAURANT BAR TERRACE · VOVEM PASEO MARITIMO

¿Quién es Ferran Adroher?
Un entusiasta de la restauración, amante de la gastronomía y apasionado de su trabajo. Mi ilusión es que todos nuestros clientes vivan una experiencia cuando visiten nuestros establecimientos.

¿Cómo empezaste en el mundo de la restauración?
Desde pequeño quise dedicarme a la restauración por mi pasión por la gastronomía, las relaciones personales y un sector en continua evolución

¿Qué nos puedes contar sobre el Grupo Magna?
Es un grupo de restauración joven, dinámico e innovador, cuya principal misión es generar experiencias gastronómicas en sus clientes. Nuestro objetivo es dar el mejor servicio con una calidad de producto muy alta y una gastronomía moderna.

¿Qué tipo de comida y menus servís en vuestros restaurantes?
En Magna Café, cocina mediterránea en un espacio idílico con vistas a nuestro campo de Golf.

En Vovem, tanto en el de Nueva Andalucía como el del paseo marítimo de Marbella, la base de nuestra oferta es la carne, como asadores que son, ofrecemos una muy amplia variedad de razas y cortes de carnes, acompañados de una oferta muy cosmopolita en cuanto al resto de nuestros platos.

¿El Grupo Magna sigue creciendo?
Sí, actualmente tenemos 3 establecimientos y en la temporada de verano, abriremos un nuevo local en Estepona, con un concepto muy innovador, con diferentes espacios gastronómicos, ambientes y una zona de chill out excepcional

¿Cómo es un día en tu vida cotidiana cuando no estás trabajando?
Me gusta hacer mucho deporte, me encanta conocer la provincia, ya que vine a vivir aquí hace menos de un año y tengo mucho por conocer, así como visitar muchos restaurantes, para seguir aprendiendo.

¿Qué opinas de X Magazine?
Gran revista del sector, diseño innovador y referente en la Costa del Sol.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

MAGNA MARBELLA
Golf

MAGNA CAFE
RESTAURANT BAR TERRACE

3 Países | 2 Océanos | 1 Campo del Golf

WWW.MAGNASPAIN.COM

Calderón de la Barca s/n MARBELLA
+34 952 92 95 78 - info@magnacafe.com - www.magnaspain.com

Chelo

Lebanese Restaurant

Avenida del Prado. Local 20
Nueva Andalucía- Marbella
INFORMACIÓN Y RESERVAS
+34 951 561 133 | +34 616 026 485

BREATHE™

FRESH-THINKING GASTRONOMY

BREATHE DEEP AND LET THE EXPERIENCE BEGIN

WE CARE ABOUT THE ENVIROMENT

Come and celebrate your special moment with us!!

(+34) 952 036 494
reservations@breathe.life
www.breathe.life

No somos
Superhéroes pero hacemos

SUPERPAELLAS

Del 11 al 27 de Febrero

• LOS MELLIZOS •

Colaboran:

Cruzcampo

Coca-Cola

HELLMANN'S. EST. 1913

Marqués de Cáceres

LARA BODEGAS

ARROZ para 2 desde 16 €*

* ***Promoción 2022:*** 15 variedades de arroces a elegir en restaurantes Casa Juan Los Mellizos, Los Mellizos Puerto Marina, Los Mellizos Arroyo de la Miel, Los Mellizos Fuengirola y Los Mellizos Marbella.

LOS MELLIZOS MARBELLA

Sabor a Málaga

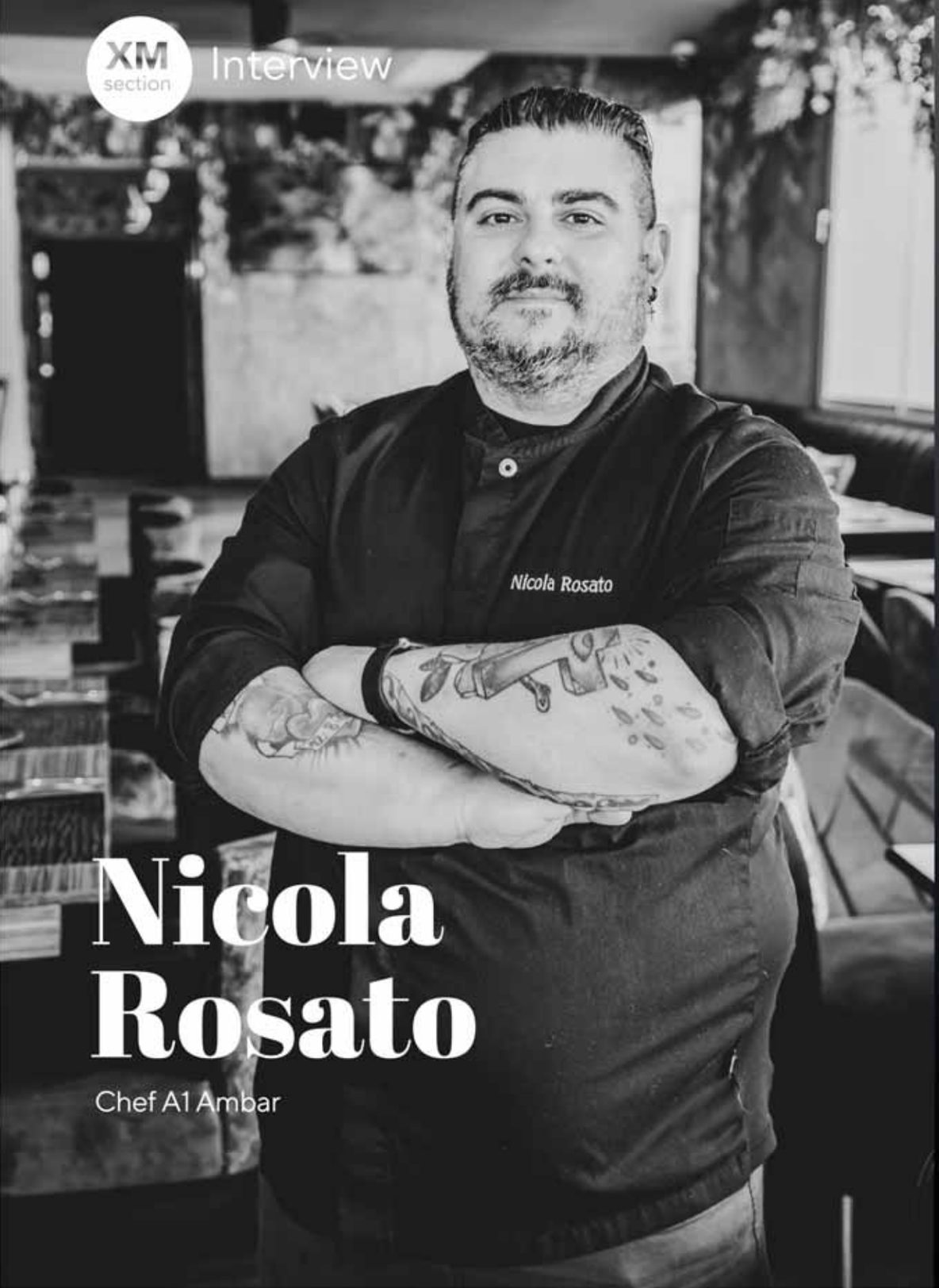
Especialistas en PESCADOS y MARISCOS

• LOS MELLIZOS •

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

Paseo Marítimo
Esquina Gregorio Marañón, 8
29601 MARBELLA

losmellizosmarbella



Nicola Rosato

Chef A1 Ambar

Who is Nico Rosato?
Nicola Rosato is a creative person with a passion for cuisine. Humble and dedicated to work, very curious and always looking to improve himself every day.

How were your beginnings in the culinary world?
I first started to work in restaurants as a waiter, at a very young age, always curious about what was going on in the kitchens. Until one day, at the age of 26, I decided to join the team in the kitchen of the restaurant where I was already working as a waiter, for free for 6 months. As soon as my shift as a waiter would end, I'd go to the kitchen.

What can you tell us about A1 Ambar?
A1 Ambar is a new project in Puerto Banus. Something completely new, or different to what already exists, in terms of service, cuisine, and venue.

What type of cuisine do you offer?
We offer contemporary Mediterranean cuisine, with Eastern influence. Mediterranean at the core, with a contemporary touch in the flavours from all around the world and the techniques we use to elaborate our dishes.

What do you love more about your profession?
What do I love more? To see our guests coming back to enjoy our cuisine, feeling at home, and looking you in the eye to thank you.

Describe a day in your life while you're not working.
My life outside the restaurant is about enjoying my family, my daughter, the sun, a good beer at the beach, and good food. Also, I always find time during my relaxing days to think about work.

What do you think of XMagazine?
I love XMagazine, it's great and gives good visibility in Marbella.

¿Quién es Nico Rosato?
Nicola Rosato es un creativo y apasionado de la cocina. Humilde y muy aplicado en cuanto al trabajo. Curioso y con ganas de mejorar día a día.

¿Cómo empezaste en el mundo de la cocina?
Empecé a trabajar en restaurantes como camarero siendo muy joven, pero siempre con mucha curiosidad hacia la cocina. Hasta que un día, con 26 años, decidí trabajar en la cocina del restaurante donde estaba de camarero, gratuitamente durante 6 meses. Terminaba el servicio de sala y entraba en la cocina.

¿Qué nos puedes contar sobre A1 Ámbar?
A1 Ámbar es un proyecto nuevo en Puerto Banús. Algo que no existe, o en otras palabras, algo diferente a lo que existe, tanto en servicio, cocina y decoraciones.

¿Qué tipo de cocina ofrecéis?
Ofrecemos una cocina mediterranea contemporánea con una influencia oriental. La base es la tradición mediterránea. El toque contemporáneo se encuentra en los sabores de todo el mundo y las técnicas que usamos para realizar nuestros platos.

¿Qué es lo que más te apasiona de tu profesión?
¿Lo que más me apasiona? Ver la gente que vuelve a comer como si estuviera en su casa y te mira a los ojos y te dice gracias.

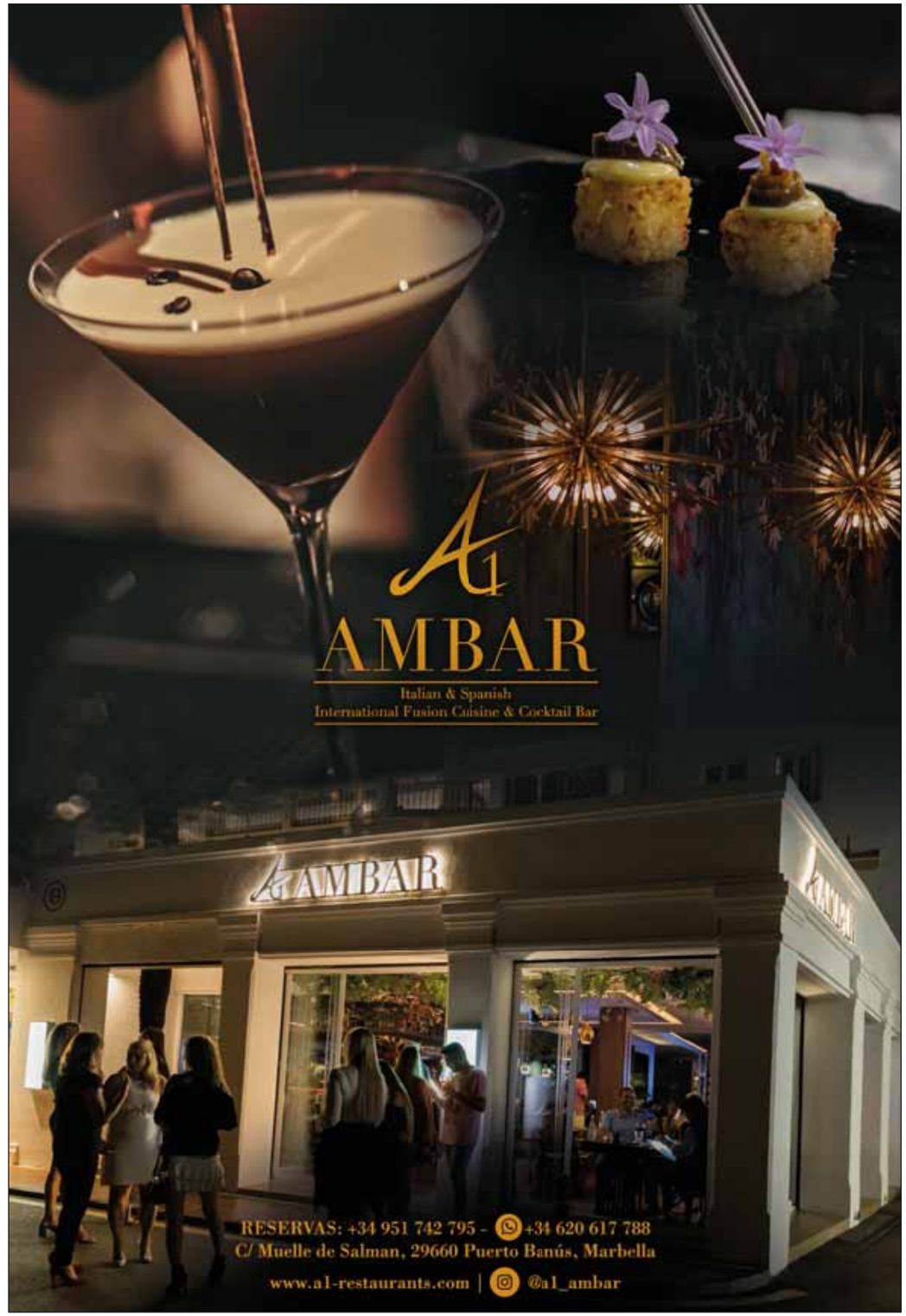
¿Cómo es un día en tu vida cotidiana cuando no estás trabajando?
Mi vida fuera del restaurante es disfrutar de mi familia, de mi hija, del sol, de una buena cerveza en la playa y una buena comida. También, siempre hay un momento durante el día de descanso para pensar en el trabajo.

¿Qué opinas de XMagazine?
Me encanta XMagazine, es una buena revista que da una buena visibilidad en Marbella.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

A1
Aretusa restaurant & Lounge Bar
Italian International Cuisine

For more information and booking please call to: Reservations: **952 81 28 98** - reservas@aretusa.es
a1-restaurants.com a1aretusabanus



p|l|a|y

DISFRUTA DE MOMENTOS PLAY
Y CREA MEMORIAS

play

RESERVAS AL +34 951 668 125

Calle El Chopo de Cosmopolis, 8 MIJAS ventas@playmijas.com

COMING SOON

LEONE

PUERTO BANUS

NEW DINING EXPERIENCE IN PUERTO BANUS

RESTAURANT

ORIGEN

ASADOR ARGENTINO

EST. 2001

HORARIO:
ALMUERZO DE 13 A 16H
CENA DE 19 A 23H

@origenasador

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

ASIAN KITCHEN
FRONT LINE PUERTO BANUS

亚洲厨房

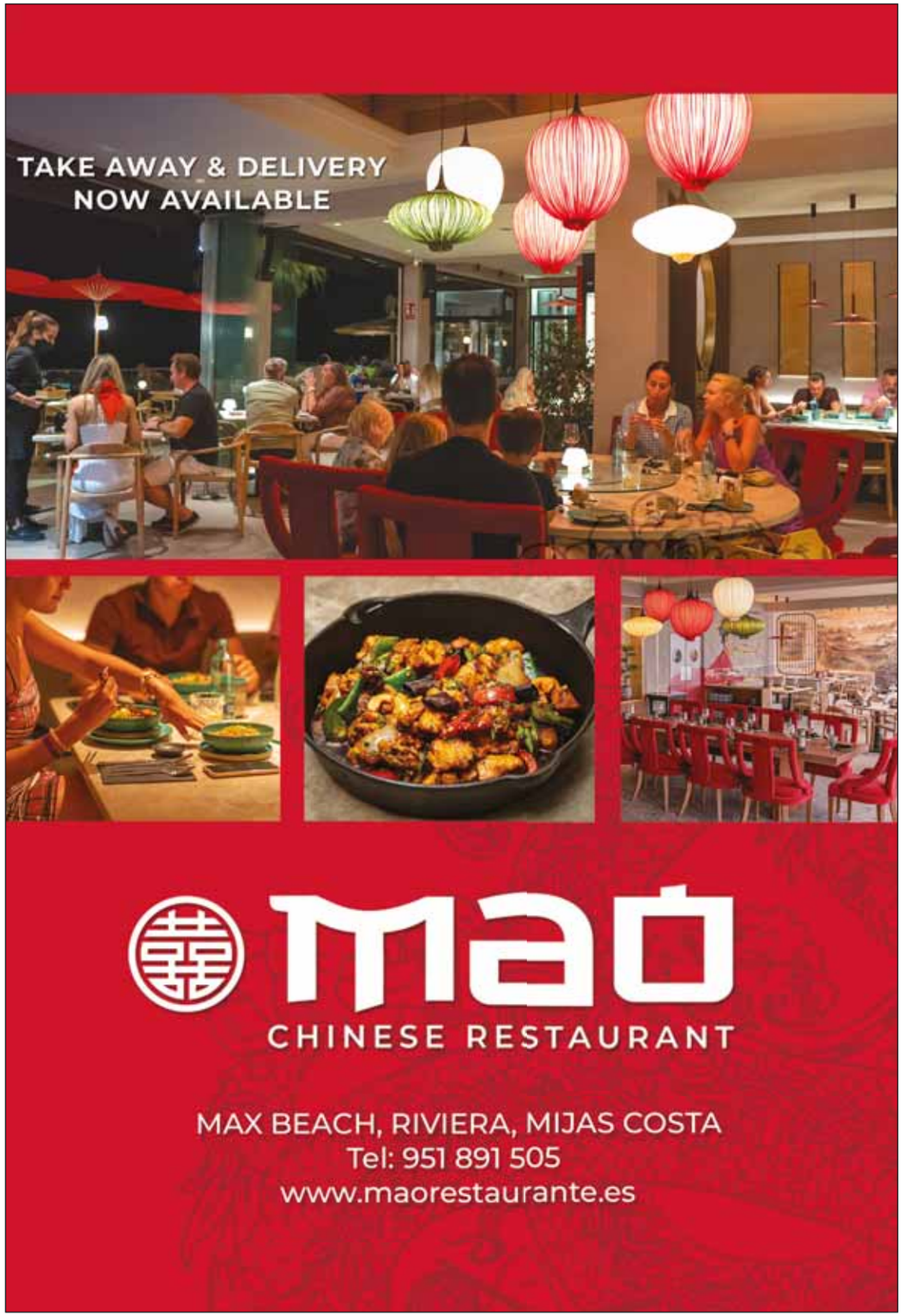
CHOW
ASIAN KITCHEN

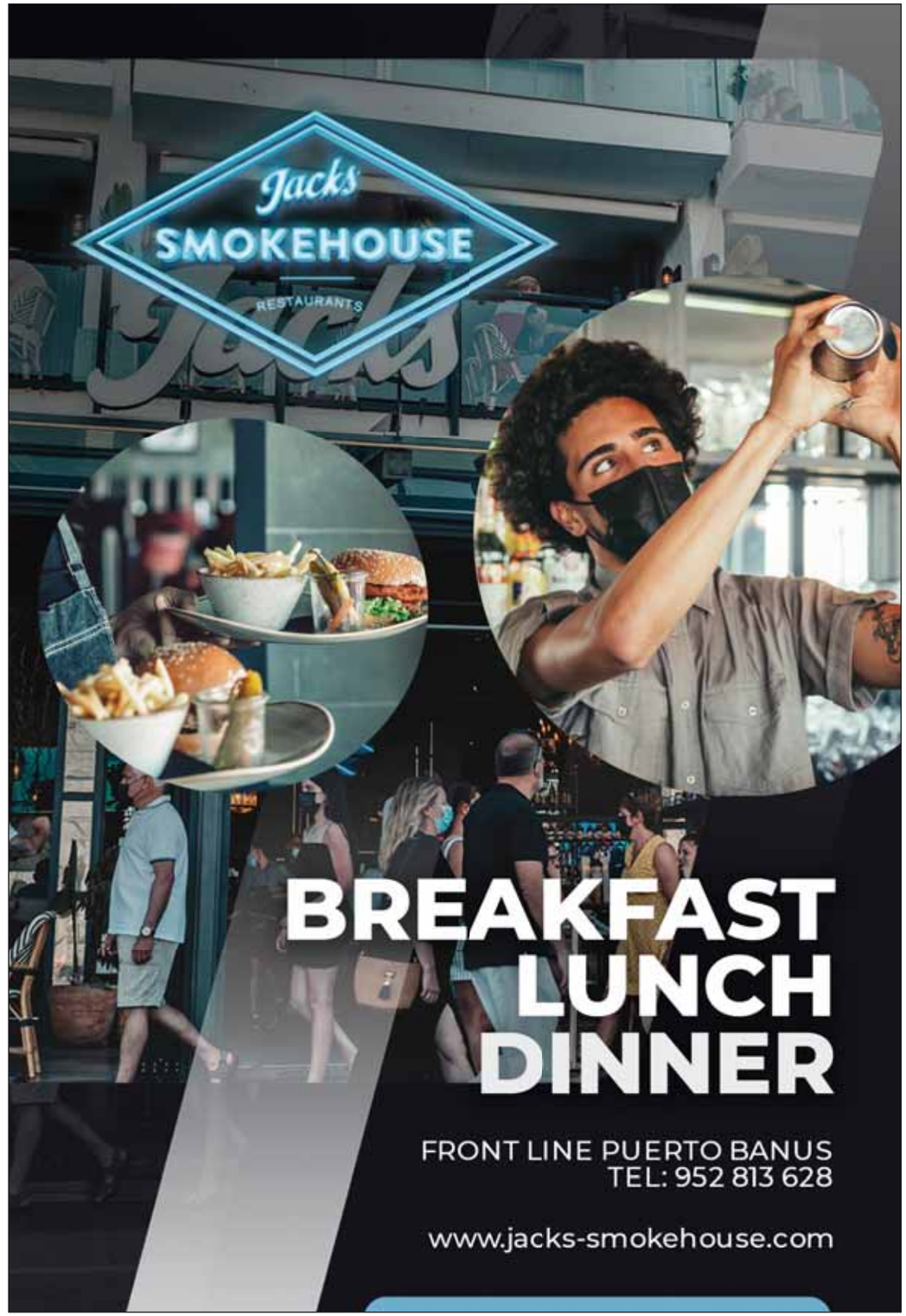
RESERVATIONS: 952 334 854 · www.chowpuertobanus.es

CIBO
ITALIANO

AVAILABLE ON Glovo

GOLDEN MILE, MARBELLA
TEL: 952 900 380
www.cibomarbella.com


TAKE AWAY & DELIVERY
NOW AVAILABLE
mao
CHINESE RESTAURANT
MAX BEACH, RIVIERA, MIJAS COSTA
Tel: 951 891 505
www.maorestaurante.es


Jacks
SMOKEHOUSE
RESTAURANTS
BREAKFAST
LUNCH
DINNER
FRONT LINE PUERTO BANUS
TEL: 952 813 628
www.jacks-smokehouse.com

La Pappardella
PUERTO BANUS
SINCE 1985
The Home of Sexy Pasta
Muelle de Honor - Casa A · Local 4 - Puerto Banús · Marbella
Tel: +34 952 815 089 - WhatsApp: +34 630 00 39 95 - info@lapappardella.com - www.lapappardella.com

@PatagonicaHP
Tapas a la Argentina
hacienda
PATAGØNICA
Bar de Carnes®
TAKE AWAY
Glovo
DELIVERY
ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 13 A 23H
C/ ACERA DE LA MARINA, Nº2 - 29602 MARBELLA (MÁLAGA)
RESERVAS: 951 54 52 79 HACIENDAPATAGONICA.COM

JACINTO BENAVENTE, EDIF MERCADO BAJOS LOCAL 4 - MARBELLA

TABERNA

LA SACRISTIA
by Casa Curro

LA SACRISTIA
by Casa Curro

C/ NUESTRA SEÑORA DE GRACIA | MARBELLA - ALFONSO 691 330 035 AFORO LIMITADO

Incontro

Autentica cucina italiana

PUERTO BANÚS

Centro Comercial Cristamar
Local 9 y 10
Tlf. 951702948

CANCELADA

C. Revuelta, 10
29688 Estepona
Tlf. +34 951742742

XM section

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

Winery: Maison Perrier Jouët
A.O.: Champagne
Varieties: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Ageing: Stored in the cellar for 3 years
Alcohol: 12% Vol
Price: 44,75€
Wine available at our shop

WINE tasting

Bodega: Maison Perrier Jouët
D.O.: AOC. Champagne
Variedades: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Envejecimiento: Permanece 3 años en bodega
Alcohol: 12% Vol.
Precio estimado: 44,75€
Vino disponible en Tienda.

Maridaje - Ceviche de gambas y mango

La acidez del ceviche y las notas de lima y cilantro se ven compensadas con la extraordinaria frescura y las notas cítricas de Perrier-Jouët Grand Brut.

Pairing - Prawn and Mango Ceviche

The acidity of the ceviche, along with the lime and the coriander, are counterbalanced with Perrier-Jouët Grand Brut's extraordinary fresh and citric notes.

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

Desde 1966 VINOS Y LICORES CASA PABLO

CLUB del Vino

El placer de un buen vino

5% descuento
Regístrate hoy gratis y recibe 10€ de regalo para tu próxima compra ONLINE.

Desde 1966 VINOS Y LICORES CASA PABLO

WWW.CASAPABLO.ES

TIENDA**ONLINE**

REGÍSTRATE

ENTREGA GRATIS
para pedidos superiores a 50€

TAPEO SELECTO

LA TABERNA DEL PINTXO

MARBELLA CENTRO

MARBELLA - CENTRO
AVD. MIGUEL CANO, N.7 | 29600 MARBELLA (MÁLAGA)
TEL: 952 82 93 21

CAMALEON

PASSION FOOD + DRINKS

RESERVAS al 951134764 o 655961126
Av. Miguel Cano, 13 - 29601 Marbella

NEXT MONTH...
SOMETHING
BIG
IS COMING
FOR MORE INFO
+34 654 60 93 97 || MARBELLA@XMAGAZINE.ES

BAR · RESTAURANTE · ESTANCO

VENTA
LOS PACOS

MENÚ DIARIO Y ESPECIALIDADES EL FIN DE SEMANA

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

70 ANIVERSARIO

lacartuja.wine

THE PLEASURE
OF SHARING

Wine Retailers
Physical Shop
Wine Tasting
Online Sales
Delivery
Top Brands

Distribuidores de Vinos
Tienda Física
Catas de Vino
Venta On-line
Delivery
Primeras marcas

INFÓRMATE DE
NUESTRAS CATAS

Plaza Joaquín Gómez Agüera, 5
Marbella
Tel.: +34 952 775 203
info@lacartuja.wine

Lunes a Viernes
de 9 a 14 h. y de 17 a 19 h.
Sábados de 9 a 14 h

MATUYA
SUSHI
BUFFET
All you can eat
El robot bellabot te entregará tus platos
¡Haz el pedido desde tu mesa con una tablet!
Glovo
DELIVERY
C/ Notario Luis Oliver, 13
29602 Marbella (Málaga)
Teléfono: 952 25 16 42

MANOLO
CAFÉ & TAPAS
Ven a disfrutar de nuestra terraza
Find us on Facebook and discover our dishes and all the news.
Avda. Puerta del Mar Local, 6
Teléfono: 952 861 666 - 605 91 92 03
OPEN from MONDAY to SATURDAY all day

Troyano
DESDE 1947
Nuestras tiendas
DIVINA PASTORA
Avd. De la Constitucion,1
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 29 98
NUEVA ANDALUCÍA
C/ Miguel de Cervantes
Edif. Albatros
Tel: 638 180 322
19 DE OCTUBRE
C/19 de Octubre, 25
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 29 52
MASKOM
Av. Ramón Gomez de la Serna
(Interior Maskom)
HORIZONTE
Edif. Horizonte, 15
San Pedro Alcantara
Tel: 952 78 72 55
PEPE OSORIO
C/ Pepe Osorio, 34
San Pedro Alcantara
LAGASCA
C/ Lagasca esq C/ Coco
San Pedro de Alcántara
Tel: 951 66 68 02
CANCELADA
C/ Purisimo Corazón de Maria
Tel: 952 883 061
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
Nos pierde el dulce
C. Miguel Cano, 10 29602 MARBELLA - 952862081 www.panaderiatroyano.com
email: troyano@panaderiatroyano.com Panaderia troyano

XM section

White Chocolate could soup

Directions

Heat the liquid cream at 50ºC and slowly incorporate the white chocolate until obtaining a smooth soup. Split open the vanilla pod and add the seeds to the soup. Allow to cool at room temperature, then inside the fridge.

Dice the mango and mix with the passion fruit and the butter biscuits, then set aside.

Serve the mango and passion fruit crunch in a soup plate with the help of a mould. Right after, surround the crunch with the soup and top it off with a quenelle of mango sorbet.

Rincón GOURMET

INGREDIENTS	INGREDIENTES
100 gr White chocolate	100 g de chocolate blanco
300 cl Liquid cream	**300 cl de nata líquida**
1 Vanilla pod	1 vaina de vainilla
1 Mango	**1 mango**
1 Passion fruit	1 fruta de la pasión
Crumbled butter biscuits	**Galletas de mantequilla en trocitos**
Mango sorbet	Sorbete de mango

Sopa fría de chocolate blanco

Preparación

Calentar la nata líquida a 50ºC e incorporarla poco a poco con el chocolate blanco hasta conseguir una sopa lisa. Abrir la vaina de vainilla y añadir las semillas a la sopa. Dejar enfriar a temperatura ambiente y después en la nevera.

Cortar en daditos el mango y mezclar con la fruta de la pasión y las galletas en trozos. Reservar.

Emplatar con la ayuda de un molde la mezcla del crujiente de mango y fruta de la pasión en un plato sopero. Acto seguido, rodear con la sopa fría y coronar el crujiente con una quenelle de sorbete de mango.

Sports
Health
Beauty

XMAGAZINE

WE ARE MORE THAN **JUST A MAGAZINE**

CONTENT PHOTOGRAPHY | DRONE & VIDEOPHOTOGRAPHY
PRODUCT PHOTOGRAPHY

FOR MORE INFO
+34 654 60 93 97 || MARBELLA@XMAGAZINE.ES

BIKE ZONE

DOWNLOAD OUR NEW APP

GET IT ON Google Play

Download on App Store

MAX FITNESS
by Reebok Functional

@maxgym.mijas · TEL: 952 931 627
www.maxfitnessgym.es

XM section

THE POWER OF WORDS

Who doesn't have a toxic or manipulative friend who knows how to use words to get whatever they want from us, even though we're not willing? Who hasn't been told mean, resentful and hurtful words, full of anger, pain, rejection or sadness?

Whether we like it or not, words are the human being's most common means of communication, an exchange that leaves a mark. Who doesn't remember phrases they've heard that either caused them pain, or happiness? Even in an internal dialogue. For this reason, we must be careful with the way we use words towards ourselves, as they can acquire a strong influence over ourselves.

When we talk to ourselves, we specifically choose certain words over others, and tell ourselves a specific set of things. In this case, we are not usually aware of the importance of words and their impact on us.
The words we use in our thoughts can have a powerful effect on our emotions, mood, and on the way we perceive the world. Therefore, it's important that we choose them wisely.

When we talk about ourselves, or bring absolutistic statements that include words like "never" or "always", we are stating a result that is final, and whether we are aware of this or not, we are predisposing our mind to act accordingly.

More often than not, we do not acknowledge the value we deserve, letting ourselves come second, undermining our self esteem. That's when the "I'm unable to" and "I can't" statements become part of our lives and end up turning into reality.

Hence, words have great power. They can be the source of beauty, creation, love, life, and food for our soul. They can however also have a dark side that will oppress and twist us.

It's therefore our responsibility to use and enjoy the power of words wisely. It's up to us to use them to create, build, share, and care, instead of attacking, hurting, or destroying. Important to preach this as well as to censor it.

EL PODER DE LA PALABRA

¿Quién no tiene un amigo tóxico o manipulador que sabe cómo usar la palabra para sacar de nosotros cuanto quiera, aunque nosotros no lo deseemos? ¿A quién no le han dicho nunca palabras llenas de ira, resentimiento, dolor, rechazo o tristeza?

Nos guste o no, la palabra es la forma más usada por los humanos para el acto de la comunicación. Es un intercambio que deja huella. ¿Quién de nosotros no recuerda alguna de esas frases que le ha causado un gran dolor o le ha alegrado el día? Incluso en un diálogo interno. En este sentido, también debemos cuidar de esas palabras que nos decimos, pues terminan ejerciendo un poder sobre nosotros mismos.

Cuando hablamos con nosotros mismos elegimos unas palabras determinadas y no otras, nos decimos una serie de cosas concretas. En este caso, no solemos reconocer la importancia de las palabras y el efecto que su uso puede generar en nosotros.

Las palabras que utilicemos al pensar pueden tener un efecto poderoso en nuestras emociones, nuestro estado de ánimo, y la forma en cómo concebimos el mundo. Por tanto, es importante elegirlas con cuidado.

Cuando hablamos de lo que somos o planteamos afirmaciones absolutistas como "nunca" o "siempre", hacemos referencia a un producto acabado y, siendo consciente o no, estamos predisponiendo a nuestra mente para continuar actuando de la misma manera.

Es muy común que no sepamos darnos el valor que merecemos, nos ponemos en un segundo lugar y vamos socavando nuestra autoestima. Es entonces cuando los "soy incapaz" o "no puedo" se hacen eco en nuestra vida y se convierten en una realidad.

La palabra tiene un enorme poder. La palabra puede ser fuente de belleza, de creación, amor, vida, de alimento para el alma. Pero también hay un lado oscuro que la retuerce y la oprime.

La responsabilidad con la que ejerzamos y disfrutemos del poder de la palabra es nuestra. Utilizarla para crear, construir, compartir, acariciar, en vez de agredir, atacar o destruir, es nuestra decisión. Tanto practicarlo como censurarlo.

Irene Muñiz

Síguenos en nuestras redes sociales

@docenteconsciente

Docente consciente

Docente consciente

DOCENTE CONSCIENTE

PISCINA CLIMATIZADA ENTRENAMIENTO PERSONAL
CLASES DIRIGIDAS TRIATLÓN SPA FISIOTERAPIA
TAEKWONDO SPINNING PILATES CAFETERÍA

www.plazadelmarcw.com

XM section

PADEL TIPS

HOW TO PROPERLY GIVE THE BANDEJA SHOT IN PADEL

Many players encounter a few difficulties when they have to execute this shot. If you are one of them, here's a quick reminder of the key elements of this shot, which is of vital importance.

First of all, we need to understand that we should make use of the Bandeja only when we don't have the chance to go for a smash and win the point. This is where we can make good use of it, as it will not compromise our control over the net, and should be giving us enough time to recover our optimal position of attack.

Whenever we find ourselves having to return a lob with a Bandeja, we must first position ourselves sideways with the racquet behind and over our heads. Then, we will move by stepping sideways until we find the ideal place to hit the ball, which should be to our right, and at head level approximately.

During the impact, the racquet must be slightly open to generate enough cutting effect, allowing us to maintain the ball under the net's level.

The Bandeja requires a swing wide enough to send the ball to our rivals' feet, and make the return more difficult.

Always keep in mind the the Bandeja is not a definite shot, therefore we will use around 50 to 60% of our force, and achieve a consistent shot.

¿CÓMO EJECUTAR CORRECTAMENTE LA "BANDEJA" EN EL PÁDEL?

Muchos jugadores encuentran en este golpe ciertas dificultades a la hora de ejecutarlo. Si eres uno de ellos, te recordamos rápidamente las claves de este golpe que sin duda es de vital importancia.

Primero hemos de entender que la bandeja se ejecutará cuando no dispongamos de un remate que nos permita acabar el punto. Es en estos casos cuando la bandeja nos servirá de mucha ayuda, ya que no nos comprometerá en nuestro control de la red, y nos debe ofrecer el suficiente tiempo para recuperar nuestra posición óptima de ataque.

Cuando veamos que hemos de responder a un globo con la bandeja, empezaremos a colocarnos de lado con la pala preparada por encima y detrás de nuestra cabeza. A continuación, nos desplazaremos con pasos laterales hasta encontrar el impacto ideal con la bola, que será a la altura de la cabeza aproximadamente, y con la bola totalmente a nuestra derecha.

En el impacto, la pala deberá estar ligeramente abierta para poder generar suficiente efecto cortado, lo que nos permitirá mantener la bola por debajo de la altura de la red.

La bandeja requiere un swing con una terminación lo suficientemente larga para que la bola vuele hasta los pies de nuestros rivales. Esto dificultará su retorno.

Recuerda que la bandeja no es un golpe definitivo, con lo que usaremos entre un 50 y 60% de nuestra potencia. De esta manera, conseguiremos un golpe consistente.

foto: as.com

REAL CLUB PADEL MARBELLA

MORE THAN JUST A PADEL CLUB

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.

XM section Interview

Isla Rose

Owner Isla RoseDance Academy

Who is Isla Rose?
Mom, wife, teacher, dancer, choreographer and friend. I have been fortunate enough to have toured Europe, Asia, The United States & Central America teaching and/or dancing with many artists such as Shakira, Rihanna & The Black Eyed Peas. I have trained in Contemporary, Jazz & Hip-Hop for 20+ years and have competed, judged and won competitions in all of these dance styles.
After falling in love with Marbella, I found a new purpose in sharing my gifts & talents with the Costa Del Sol. The Isla Rose Dance Academy was founded in October of 2014 with the mission of creating a positive environment filled with music, teamwork, laughter, drive & dance.

How were your beginnings in the world of dance?
I started dancing at age 7 in tap classes, after my first year I fell in love and took as many styles of dance as possible.

Tell us more about the Isla Rose Dance Academy.
We are the largest dance school in Marbella. We were awarded the top 8 dance schools in Spain 2022 and are excited to learn of our final placing in March 2022 at the Vive Tus Suenos award ceremony.
We are so grateful to be a part of the art community in Marbella and to have a positive influence on the youth.

What kind of classes do you offer?
We offer Hip-Hop, Jazz/Contemporary, Acrobatics, Ballet, Aerial Silk/Hoop, Salsa & Bachata, Zumba, and Fitness classes for all ages and levels. We also have 9 competitive teams.

Who can join?
Anyone who might want an alternative fun way to exercise. TikTok lovers, if you want to express yourself and feel confident in dance, make friends and build a community, this is the place for you.

Describe a day in your life when not at work.
I spend most of my time with my husband Diego who co-owns Sportcab Marbella Fútbol Club, my baby Axel Fénix, who is 9 months and full of energy, joy and love and my toy poodle Nico. I also love Yoga, travelling, and audiobooks.

What do you think of XMagazine?
This magazine keeps me updated on the best events, activities and restaurants in Marbella. The images are all so captivating. I am grateful to be in this month's issue.

¿Quién es Isla Rose?
Soy madre, profesora, bailarina, coreógrafa y buena amiga. Tengo la suerte de poder haber hecho giras por Europa, Asia, los Estados Unidos, y América Central, enseñando y/o bailando con muchos artistas como Shakira, Rihanna, y los Black Eyed Peas. Me he especializado en baile contemporáneo, Jazz, y Hip-Hop durante más de 20 años, y también he competido, ejercido de juez, y ganado varias competiciones en todos estos estilos de bailes.
Después de enamorarme de Marbella, encontré un nuevo propósito compartiendo mi talento en la Costa del Sol. Fundé la academia de baile Isla Rose Dance Academy en octubre de 2014 con el propósito de crear un espacio positivo lleno de música, espíritu de equipo, risas, energía y baile.

¿Cómo empezaste en el mundo de la danza?
Empecé a bailar con 7 años con clases de tap, y tras mi primer año me enamoré y me apunté a tantas clases de baile distintas como me fue posible.

¿Qué nos puedes contar sobre Isla Rose Dance Academy?
Somos la escuela de baile más grande de Marbella. Nos hemos clasificado entre las 8 mejores academias de baile de España en 2022, y acabamos de recibir la noticia de que somos finalistas en los Premios Vive Tus Sueños que se celebrará en marzo 2022.
Estamos muy agradecidos de formar parte de la comunidad artística de Marbella, y de tener una influencia positiva en la juventud.

¿Qué tipo de clases ofrecéis?
Ofrecemos clases de Hip-Hop, Jazz/Contemporáneo, Acrobacias, Ballet, Seda/Aro Aéreo, Salsa y Bachata, Zumba, y Fitness, para todos los niveles y edades. También tenemos 9 equipos de competición.

¿A qué público va destinado?
Para quien esté buscando una manera alternativa y divertida de hacer ejercicio. Los amantes del TikTok, si queréis desarrollar vuestra expresividad, y sentiros seguros a la hora de bailar, o hacer amigos y desarrollar una comunidad, este es vuestro lugar.

¿Cómo es un día en tu vida cotidiana cuando no estás trabajando?
Dedico gran parte de mi tiempo a mi marido Diego, copropietario de Sportcab Marbella Fútbol Club, mi pequeño Axel Fénix, que tiene 9 meses y está lleno de energía, alegría y amor, y mi caniche toy llamado Nico. También me encanta practicar yoga, viajar, y los audiolibros.

¿Qué opinas de X Magazine?
Es una revista que me mantiene al tanto sobre los mejores eventos, actividades y restaurantes de Marbella. Las imágenes son cautivadoras. Estoy muy agradecida de aparecer en esta edición.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

XM section

AMIGOS DE LOS ANIMALES ABANDONADOS

TRIPLE A

MARBELLA · SAN PEDRO

Asociación 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

AURA AND GEA

Aura and Gea have a sad story. They were adopted at Triple A a few days after they arrived, they were 2 months old. Now, 3 years old, their owner dropped them at the shelter. The reason? They go out and annoy the neighbours, they don't come back, etc. When you adopt a cat, be responsible, protect your home and acknowledge it's a commitment throughout their lives. Currently, Aura hides under the blankets and only comes out when we take her in our arms and spend time with her, and Gea is gradually recovering the weight she lost when she arrived at the shelter, thanks to the care of everyone who's in charge of the cat shelter. They are both very loving and need to find a new home where they can be together, but this time, a forever home.

If you wish to adopt / Si quieres adoptar:
gatostriplea@gmail.com

Aura y Gea tienen una triste historia. Fueron adoptadas en Triple A a los pocos días de su llegada cuando tenían 2 meses. Ahora con tres años, su dueña las ha dejado en la protectora. ¿El motivo? Que salen y molestan a los vecinos, que no vuelven, etc. Cuando adoptas un gato tienes que ser responsable, proteger tu casa y saber que es un compromiso que dura toda la vida de los gatos. Ahora, Aura se esconde bajo la manta y sólo sale cuando la cogemos en brazos y estamos con ella, y Gea está recuperando el peso que perdió al entrar en el refugio, gracias a los cuidados de todos los que formamos parte de gatera. Son muy cariñosas y necesitan un nuevo hogar juntas, pero esta vez, que sea para siempre.

ANDALUSIAN HOUNDS

Seven beautiful puppies were rescued from a horrible place they shared with seven other adult dogs. They were in a very bad state, full of fleas and extremely skinny. They would've died if we hadn't come to them. They are Andalusian Hounds, a local breed that is mistreated in its own land. Six princesses and a prince, active, cheerful and playful. Luckily, their destiny has changed and they will be able to live a happy life in a home with a family, and not be exploited for hunting.

Siete preciosos cachorros fueron rescatados de un lugar horrible junto a otros siete adultos. Estaban en muy malas condiciones, llenos de pulgas y muy delgados. Habrían muerto de no haber llegado a nosotros. Son Podencos Andaluces, una raza autóctona que sufre maltrato en su propia tierra. Seis princesas y un príncipe, activos, alegres y juguetones. Afortunadamente, su destino ha cambiado y serán perros de casa y familia, y no de caza.

If you wish to adopt / Si quieres adoptar:
adopciones@tripleamarbella.org

NEW "ONLINE ADOPTION FORM" FOR BOTH OUR CATS AND OUR DOGS, IN "ADOPTIONS" WWW.TRIPLEAMARBELLA.ORG

Nuevo "formulario de adopción on line" tanto para nuestros gatos como para nuestros perros, en "adopciones" www.tripleamarbella.org

CONSTRUCCIONES EACIS

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

XM section

DIFFERENCES BETWEEN DIFFERENT TYPES OF TERRACES

There are two types of terraces: communal and private.

Communal terraces

These can be used by all residents, as long as the resident community norms allow it. The Owners' Association will have to set the opening hours and the type of activities allowed on the premises.

Private terraces

If your property includes a private terrace, it's an advantage. You get to enjoy a terrace which you have exclusive access to. For those living in a penthouse, they need to have the approval of the resident community, which will be in charge of the maintenance. After all, even though the terrace is private, it's still considered a common area of a building. In other words, it's not up to the owner to take care of the repairs. There's only one exception, when it can be proven that the property resident has misused the terrace or hasn't taken care of the upkeep.

In conclusion, there are several community norms regarding terraces, always consult the resident community foundational title.

DIFERENCIAS ENTRE DISTINTOS TIPOS DE TERRAZAS EN VIVIENDAS

Lo primero que hay que saber es que existen estos dos tipos de terraza: comunitaria y privativa.

Terraza de uso comunitario

Las terrazas de uso comunitario son aquellas que todos los usuarios pueden utilizar, siempre y cuando así lo indiquen las normas de la comunidad de vecinos. La Junta de Propietarios deberá regular el horario y las actividades que se permiten hacer en la terraza.

Terraza comunitaria de uso privativo

Si tu propiedad tiene una terraza de uso privativo estás de suerte. Ya que gozas de un espacio del edificio al que solo tienes acceso tú. Eso sí, este acceso privativo de quienes viven en el ático a la terraza debe contar con el aval de la Comunidad de vecinos. La Comunidad debe hacerse cargo de los gastos de una terraza. Al fin y al cabo, aunque sea de uso privativo, una terraza es un elemento común de los edificios. Es decir, no solo el propietario o inquilino del piso de la terraza de uso privativo deberá abonar la reparación. Solo existe una salvedad, que se demuestre que el ocupante de la vivienda haya dañado la terraza por mal uso o falta de conservación.

En conclusión, existen varias normas de las terrazas comunitarias, lo primero que debes consultar es el Título Constitutivo de la Comunidad de Vecinos.

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

automarbella.es

- Diagnosis
- Revisiones PreITV
- Sustitución de motores
- Reparaciones y cambios de embragues
- Mantenimientos anuales
- Trabajos de chapa y pintura, reparando golpes y arañazos
- Electrónica: tratando los componentes con delicadeza
- Cargas de aire acondicionado
- Reparación y sustitución de correas de distribución

CONFÍA TU VEHÍCULO A MECÁNICOS EXPERTOS

CALLE MERCURIO 17 - MARBELLA
TEL. 617 56 11 44

WOULD YOU LIKE TO **RECEIVE X MAGAZINE ON YOUR PHONE?**

Send us a message to

+34 661 99 27 25

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

+34 661 99 27 25

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

WhatsApp

91.5 FM
MARBELLA - SOTOGRANDE

100.9 FM
FUENGIROLA - MIJAS - MALAGA

Chilli.fm

The Hottest Sound On The Coast

(+34) 951 404 007
studio@chilli.fm
www.chilli.fm

Night Life

SUMMER POOL & BEACH BED BOOKINGS NOW OPEN / POOL OPENS 1 APRIL/ NEW MENU / LIVE ENTERTAINMENT

MAX BEACH

mao CHINESE RESTAURANT

MAX FITNESS by Reebok Functional

PLAYA RIVIERA, MIJAS COSTA
TEL: (+34) 952 930 858

www.maxbeach.es

FÜSION

TERRACE by Lemmon MARBELLA

MENU

HORARIOS TERRAZA: DE JUEVES A DOMINGO DE 18: 00H - 02: 30H
HORAS DE DISCOTECA: DE VIERNES A SÁBADO DE 00: 00H - 07: 00H

GREY GOOSE · 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.lemmonmarbella.com

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
O2
Los Mellizos
Sirocco
Panaderia Troyano
Amare
Cerrado del Aguila
Dry Martini
La Cañada
Gallery
Barbulla
Farmacia Benavista (Estepona)

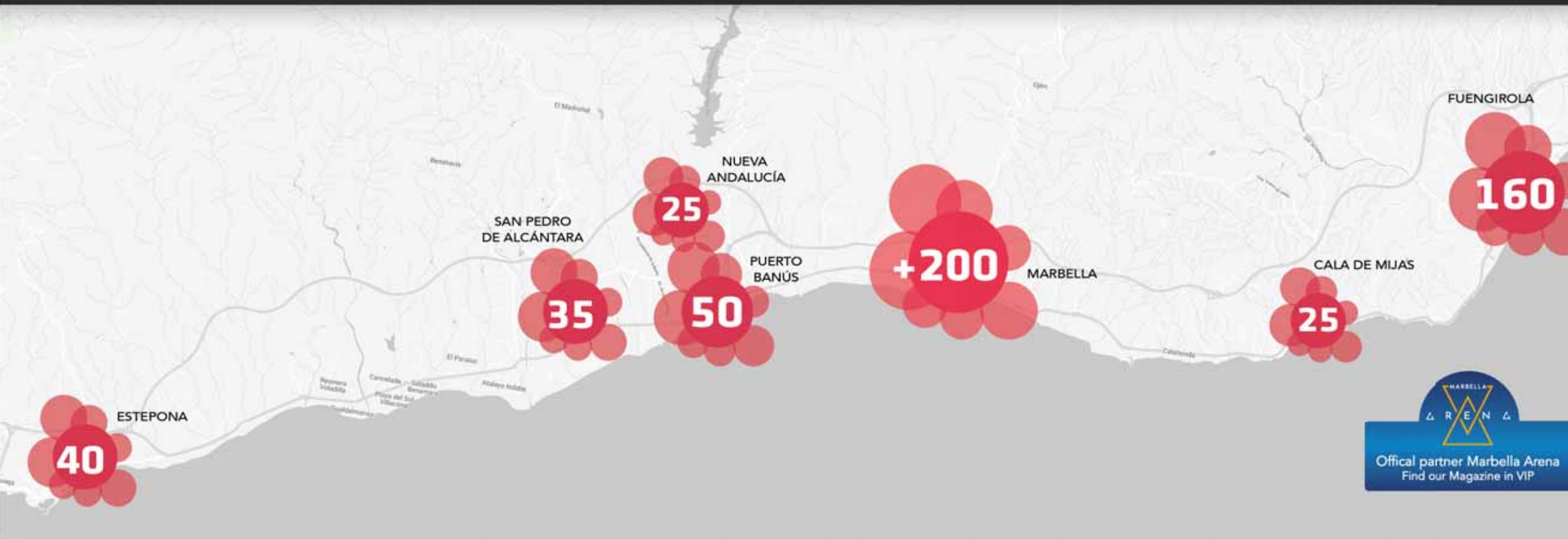
Small presenters
(30cm presenter for 30 magazines)

Hotel Benabola
Breathe Life
Villa Padierna
Don Leone
Carpaccio
Aretusa
Habana
Tango
Crystals Karaoke
Living Room
Besaya Beach
Finca Besaya
Café de Ronda
El Piave
Mintage
Casa Pablo
Matuya Sushi
Mafia
Camaleon
Oficina Turismo Paseo
Avalon
La Barca

Camaleon
Oficina Turismo Paseo
La Barca
Pikaro
Lemmon
Maya
Soleo
Mimo
Cafeteria Manolo
TAOK
Moet's Marbella
Guerrerocar
Playa Padre
FIV
EACIS
Pub Charles
DOSS
Simbad
Pihama
La Bamba
Bocana
Gourmandises de Paris
Momento
La Plage
O'Grady's
Becara
The Point

Baan Kai
Motel
Mobile Service Point
South Barber Shop
Origen
Hacienda Patagónica
Casa Curro
Opium Beach
Niche
Tonteo
MJC Center
Sacristia
Inhouse
Sansa
Hammam Anour
Cascada
Studio 42
Conspiracy
Urban Gourmet
Eagle 10
Fat Mama
La Pappardella
Motofusion
Taboo
Florida Beach
Frank's Corner
Max Beach

Bono Beach
Tales Banús
Vanity
Ammo
Kanaloa
Magna Café
Karbó
A1 Ambar
La Mar Restaurante
Miss Raw
Coqueteo
El Gaucho de Banús
Play Events
COA
CIBO
Kong
Arenal Beach
Bohemia
Dorsia



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 Maritimo
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 Paraiso
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
Poligono Fuengirola

Hoteles y Chiringuitos desde el Kempinsky hasta DonCarlos

Over than 2.000 delivered points

Flutter.estudio

BOOKINGS: 657 671 432 / 952 811 239
Edf. Levante 7 Puerto Banús - Marbella (Next to La Habana de Hemingway)
lounge@grupolahabana.es | www.lahabanalounge.es

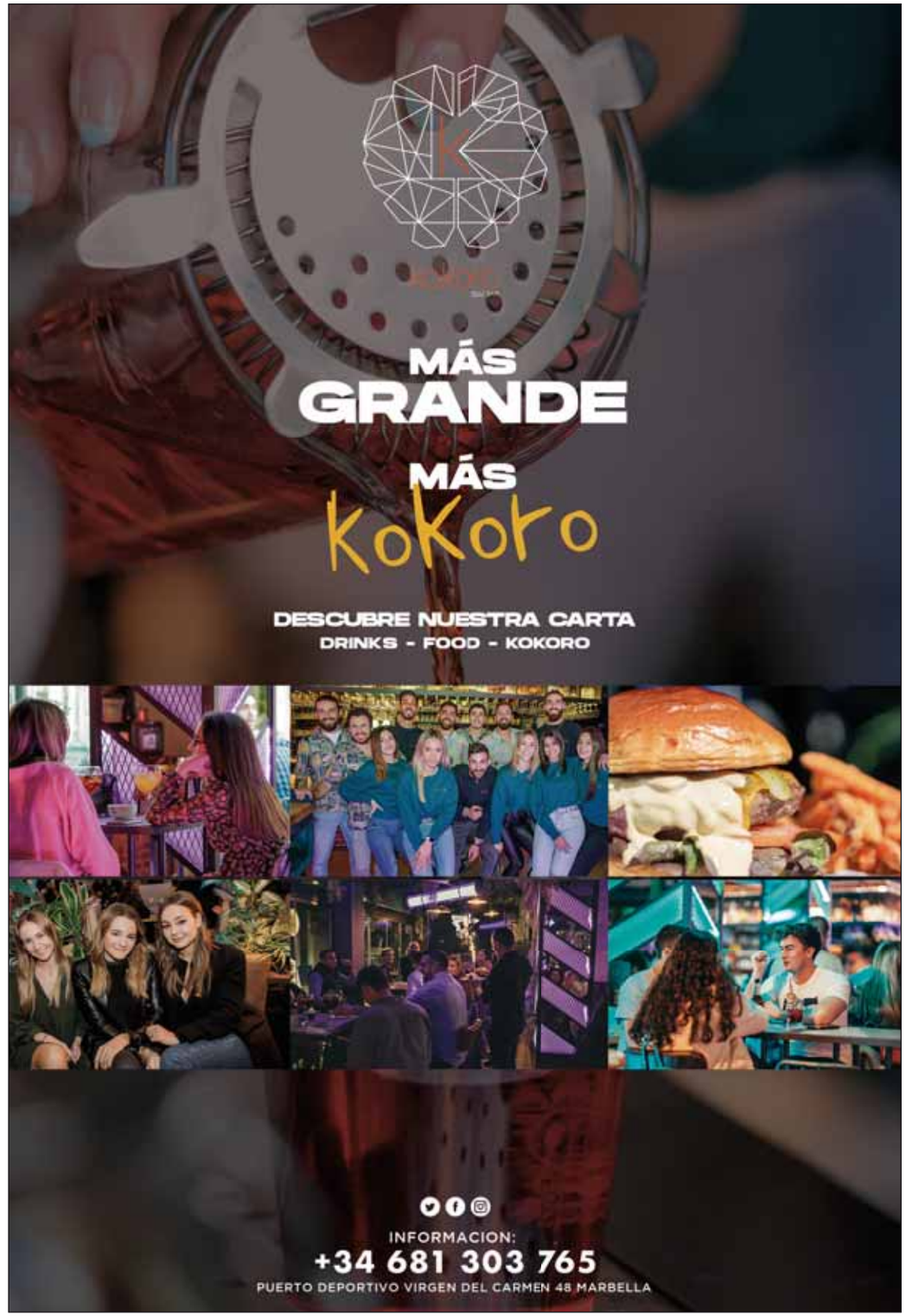
More info: 952 811 239
Terraza Pub - Puerto Banus
rrpp@lahabanadehemingway.com - www.lahabanadehemingway.com

Crystal's
PUERTO BANUS
PREMIUM
KARAOKE

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, 14-15-16 MARBELLA

LOBO
COPAS SHISHAS
Puerto Deportivo, 5 MARBELLA


MÁS
GRANDE
MÁS
kokoro
DESCUBRE NUESTRA CARTA
DRINKS - FOOD - KOKORO
INFORMACION:
+34 681 303 765
PUERTO DEPORTIVO VIRGEN DEL CARMEN 48 MARBELLA

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

EXCLUSIVE *Nights*

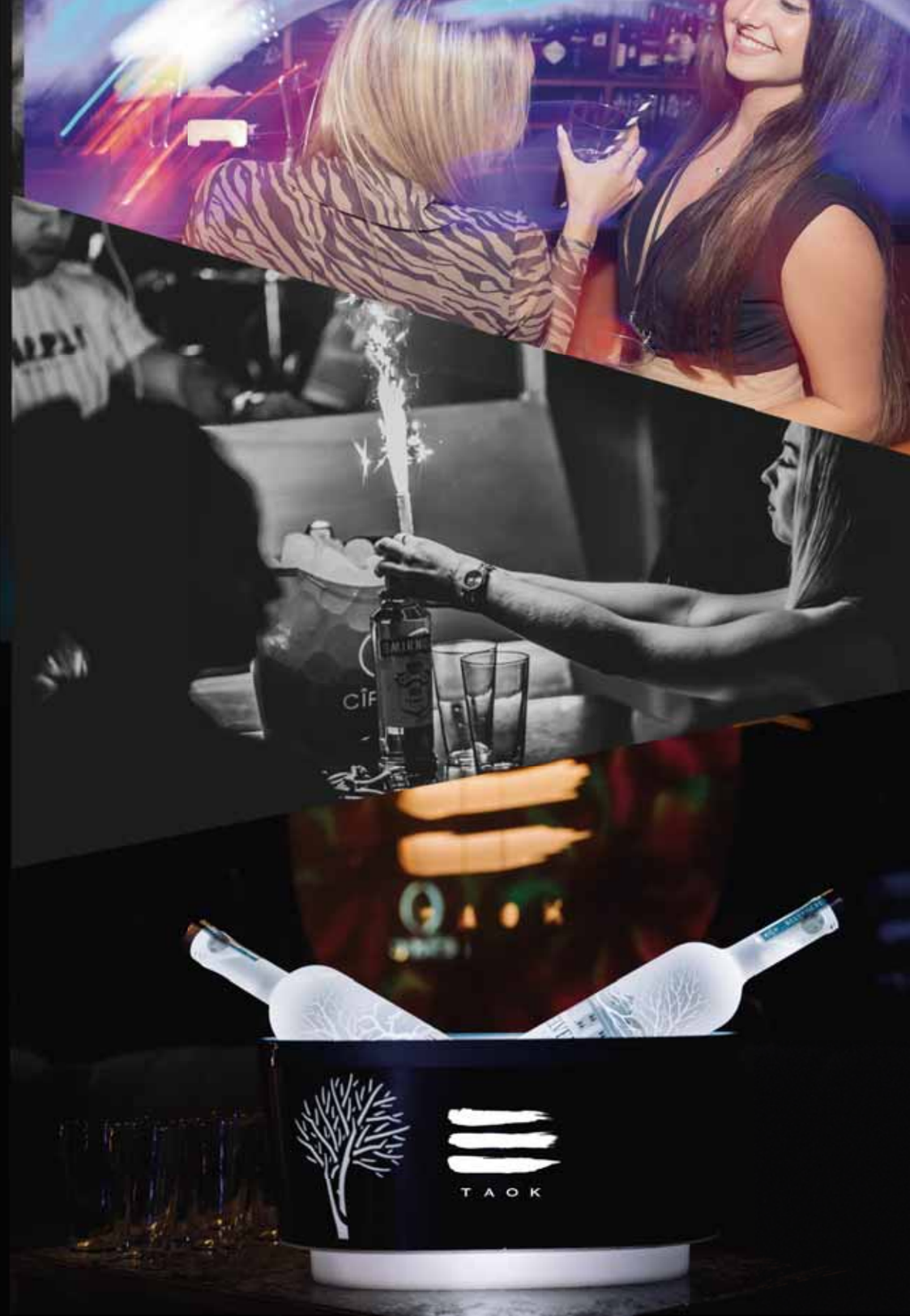
ABRIMOS DE MIÉRCOLES A DOMINGO

malecón DE LA HABANA · Mentirosa THURSDAYS · FINESSE FRIDAYS · RUMOURS SATURDAYS · STAFF PARTY

@TAOKMARBELLA

INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182

WWW.TAOKMARBELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 3. MARBELLA



Sun Set
cocktail bar

Disfruta del mejor aterdecer
de la Costa del Sol

PUERTO DEPORTIVO MARBELLA - LOCAL 17 B Y C
TEL : +34 645 08 27 28

ANDRÉS
MARTÍNEZ
NOW LEADING THE BEST MUSICANS ON THE COAST

.. a life full of joy!

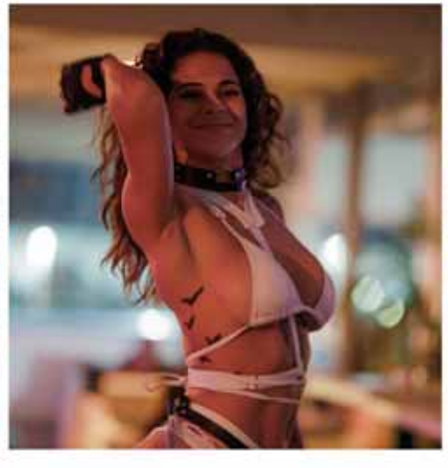
JOYS LIVE
BAR & NIGHTCLUB

FRONT LINE PUERTO BANUS · +34 683 530 865 +34 606 75 28 63
www.joyslive.com @joyslivemarbella/joys.live

MARBELLA

MARBELLA

MARBELLA



MARBELLA

KISS ME

KA

MARBELLA

DORSIA

FINE DINING

From Dinning to Dancing

DINNER**SHOW** EVERY NIGHT

THURSDAY TO SUNDAY FROM 7PM TO 2AM

Av. del Prado, 3, Marbella
Call :+34 669 52 82 54

MAGNA SPAIN

VÕVEM ASADOR

MAGNA MARBELLA Golf

VÕVEM PASEO MARÍTIMO

MAGNA CAFE RESTAURANT BAR TERRACE

WWW.MAGNASPAIN.COM