

X

MAGAZINE

AÑOS
11
YEARS

Nº 129 | YEAR XI MAY'23

www.xmagazine.es



OLIVIA VALERE

thepointmarbella.com

New season, new experience



POOL
RESTAURANT
BEACH *See you at the point*
NAUTICAL
EVENTS

We open 19th May
{Save the date}

The 
Point



Bookings

+34 622 130 123

@thepointmarbella

OLIVIA VALERE

ANOTR - ADRIATIQUE - BLOND:ISH

FRANCIS MERCIER - LOCO DICE

MALONE - MARCO CAROLA - PEGGY GOU

TXEMY RODRÍGUEZ



SEASON 2023

AND MANY MORE ARTISTS

STAY TUNED

Javier Romero



radio
planeta
.com

WWW.RADIOPLANETA.COM



@RADIOPLANETA

PUBLICIDAD 952 052 448



- 10 / 11 XPERIENCE LUNA BEACH
- 12 / 13 INTERVIEW JAVIER ROMERO
- 34 RINCÓN GOURMET
- 36 LA VINOTECA
- 42 HACER DIETA ENGORDA
- 44 X MAGAZINE DISTRIBUTION
- 46 / 47 MARBELLA MAPS
- 50 PADEL TIPS
- 52 DOCENTE CONSCIENTE
- 54 MARBELLA LEGAL
- 56 TRIPLE A
- 60 / 61 INTERVIEW MARCO LOBATO
- 86 / 97 MRX

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 EDICIONES, 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

Puede consultar nuestra política de protección de datos y ejercer sus derechos en nuestra página web <https://www.xmagazine.es>

FOLLOW US ON   X MAGAZINE MARBELLA

ADVERTISING
X MAGAZINE

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

DUNE

BEACH



© dunebeachmarbella
Avenida Cervantes S/N, Marbella
www.dunebeachmarbella.com

Gastro nomy





LUNA BEACH

Playa la Luna, s/n MARBELLA
RESERVATIONS: +34 617 91 44 96

Dear readers,

While we can't stop thinking about how close the summer season is, we wanted to surprise you with something fresh and different. That is why this month we have held our Xperience at Luna Beach, located in Calahonda, a few minutes from Marbella. Luna Beach is a place with a unique charm and with an always innovating gastronomy. It's a restaurant located on the beachfront with beautiful sea views, and where you can choose between eating on the terrace, or their cosy dining room. Of course, its menu offers the usual classics, but also suggestions and innovative dishes. Captained by Miguel, Luna Beach is a reference on the Costa del Sol. Nothing more to tell you other than that you simply can't miss out on the experience that Luna Beach offers!

Estimados lectores,

Pensando en lo poco que falta para el verano hemos querido sorprenderos con algo fresco y diferente. Es por eso que este mes celebramos nuestro Xperience en Luna Beach, situado en Calahonda, a escasos minutos de Marbella. Luna Beach es un lugar con un encanto especial y con una gastronomía desarrolladora. Se trata de un restaurante a pie de playa con unas merecidas vistas al mar, pudiendo elegir entre su terraza o acogedor comedor interior. Por supuesto, su carta ofrece clásicos de la región, aunque también sugerencias y platos novedosos. Capitanado por Miguel, Luna Beach es un referente en la Costa del Sol. Nada más que deciros que no os podéis perder la experiencia que ofrece Luna Beach!

Xavi Márquez
CEO X Magazine



Matrimonio Gilcas, with a pipette of Pérez Barquero vermouth and Cordoba-style salmorejo



Smoked eel salad



Scallop carpaccio, apple compote and citrus marinade



Duck confit salad with wholegrain mustard dressing and roasted pineapple



Red shrimp carpaccio, oil pearls, sour sauce and lime caviar



Tuna belly with sautéed leek and wakame



Duck magret with kumquat sauce



Turbot chop in its juice with garlic confit



Cheese platter



Red fruits taco, Eastern citrus sorbet



aüa
playa

**LIVE DJ
SESSION**

EVERY SATURDAY

MAKE YOUR RESERVATION
+34 951 660 166

aüa
playa

Noche de
CUBA

LIVE MUSIC

EVERY FRIDAY
AT 19:30H.

RESERVATION
+34 951 660 166



JAVIER ROMERO

Tell us more about you, Javier Romero Ferrera.

Born in Punta Umbria, Huelva, I am nothing more than a cook who left his hometown in search of a better future. After finishing my Professional Training in cooking and working for three seasons at my local resort, Barceló Punta Umbria Beach Resort, I had the opportunity to live in Santiago de Compostela (that was 10 years ago), and I think it was a good decision. Since then, I had some comings and goings, like living in Dublin and Mexico.

It was in Santiago de Compostela that I had the opportunity to start growing as a chef at the AMOA local gastronomic restaurant. After 2 years I moved to Dublin for a very short period of time, where I worked in a boutique hotel.

From Dublin I went to Puerto Vallarta, Mexico, where I learned about the national gastronomy and its way of life during the 6 months that my visa allowed me.

I then returned to Dublin, and in this second stage they offered me a job opportunity at the one Michelin-starred Chapter One (currently holds two stars) where I learned from the best chefs in the region.

After a year and a half I returned to Galicia where I worked at A Viaxe, Cociña de Matices, where in two years I discovered Peruvian cuisine among others, and where I partly learned to manage and control a business. I moved to A Coruña where I met Juan Crujeiras, Chef at BIDQ, where I knew the kind of chef I want to become: fun and passionate about gastronomy, equally organised and in control through the joy that the profession gives us.

A year ago I landed on the coast of Malaga, and had the opportunity to work at Finca Cortesin, El Jardín de Lutz to be precise, where I learned that all work has its reward, and that if something can be fixed, you work and do it, like my sense of leadership which I have improved, learning from its executive chef Lutz, a great person and professional.

After all this, the final opportunity I have been waiting for a long time, has finally arrived.

How were your beginnings in the world of gastronomy?

I started at my aunt's restaurant, she ran a tortilla shop, known as the Tortilla Boutique, and where my mother and my other aunts also worked, let's say it was a family thing. That's where I developed my interest in the culinary business. I was only 16 years old, but I wanted to work and help at home.



What can you tell us about Aúa?

Aúa is a place where you can have fun with friends and enjoy the best products on the coast. Aúa offers a cooking concept that combines quality and local produce. Among others our menu offers our seasonal Ugly tomato from Coín, as well as national lobster tagliatelle. We try to cook the products in a way so that the customer can feel and experience where they come from, giving them the added value they deserve.

What's the most exciting part about the project for you?

The learning process, being my first experience as a Chef, I hope to be able to contribute to the project with my knowledge, and at the same time continue learning from those around me.

And what about your profession?

What I like the most is the feedback, whether it's good or bad, because good feedback is rewarding, while bad feedback allows you to keep improving.

Describe a day in your life when off work.

Normally I like spending time with my partner as well as practising sports like Crossfit, athletics, American football (with the Fuengirola Potros) and different popular steeplechase races. Something curious about my daily life is that I try not to cook, just enjoy quality time with my friends and my partner.

What do you think of X Magazine?

It's a magazine that I'd give to anyone who lands in Malaga so that they can find out about the best spots on the coast, which offers unique experiences.

Xavi Márquez
CEO X Magazine



Sabor a Málaga
Especialistas en PESCADOS y MARISCOS



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

Paseo Marítimo
Esquina Gregorio Marañón, 8
29601 MARBELLA

 losmellizosmarbella

Destination

POOL PARTIES &
EVENING POOL
LOUNGE



BEACH

OPEN EVERYDAY FOR
BREAKFAST, LUNCH AND DINNER

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

REGULAR LIVE ENTERTAINMENT

www.maxbeach.es

COSTABELLA · MARBELLA

DAILY ENTERTAINMENT

BONO BEACH

OPEN FOR LUNCH EVERY DAY

Live by the sun, Love by the moon!

AVDA. CERVANTES · COSTABELLA, ELVIRIA - MARBELLA
RESERVATIONS: 952 839 236 · www.bonobeachmarbella.com

RESTAURANT

ORIGEN
ASADOR ARGENTINO
EST. 2001

HORARIO:
ALMUERZO DE 13:30 A 15:30H
CENA DE 19 A 23H

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

@origenasador



OPEN DAILY FOR
BREAKFAST, LUNCH
AND DINNER



LEONE
BRASSERIE

LeOne and only!



BOTTOMLESS BRUNCH
FOR GROUP BOOKINGS

FRONT LINE PUERTO BANUS · ☎ 952 811 716 · www.leonebanus.com



RESERVE



Wanderers Welcome!



RESTAURANT · LOUNGE

NOMAD

Avda. del Prado, Marbella · TEL: 951 553 444
📍 [nomadmarbella](https://www.instagram.com/nomadmarbella) www.nomadmarbella.es

CAMALEON

PASSION FOOD + DRINKS



DINNER & CHILL

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



RESERVAS
(+34) 952 865 532 - (+34) 656 428 144
Avd. Miguel Cano, 1 - Esquina con Av. Antonio Belón
29602 Marbella - Málaga

OPEN 7 NIGHTS A WEEK



NEW DIM SUM MENU



mao

CHINESE RESTAURANT

MAX BEACH, RIVIERA, MIJAS COSTA



Tel: 951 891 505

www.maorestaurante.es

中国餐厅

Tapas a la Argentina

hacienda
PATAGÓNICA
Bar de Carnes®

 
@PatagonicaHP

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


NOMAD

RESTAURANT BAR LOUNGE

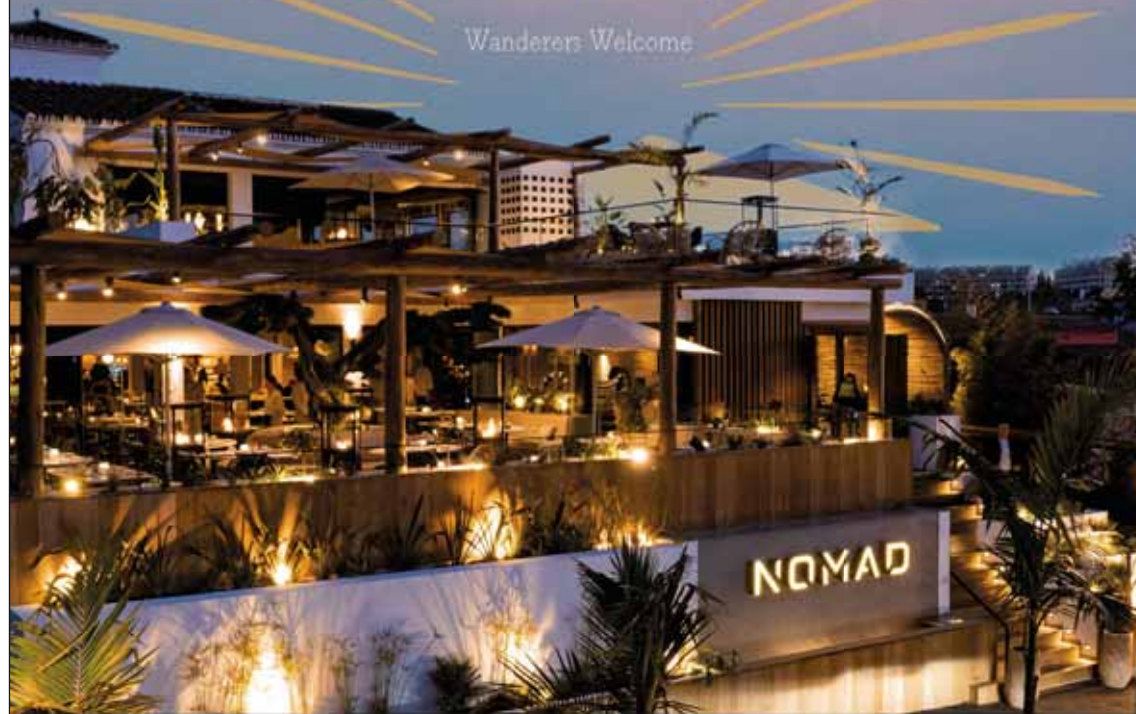
Tequila Sunset

EVERY THURSDAY



20:30 TILL LATE

Wanderers Welcome



Av. del Prado. Nueva Andalucía | 951 553 444 | nomadmarbella.es | f @



ROBIZA
A state of mind

Robiza, eco-luxury wines inspired by nature and its serenity, the Sea, the Sun and the Moon. From the oldest winery in Jumilla with 150 years, **Organic and Vegan**, celebrate life by taking care of yourself at the same time. Enjoy exclusive wines with an inclusive heart in high-end restaurants

    @robizawine

www.robizawine.com

LUNA BEACH



Ready for summer season



Playa la Luna, s/n MARBELLA
RESERVATIONS: +34 617 91 44 96




Andy's Beach
CABOPINO



Enjoy the
moment

Puerto de Cabopino, s/n MARBELLA
RESERVATIONS +34 693 01 82 73

MATUYA
SUSHI
 BUFFET
 All you can eat

C/ Notario Luis Oliver, 13
 29602 Marbella (Málaga)
 Teléfono: 952 25 16 42

Glovo⁹
 DELIVERY

Uber
 Eats

¡Haz el pedido desde tu
 mesa con una tablet!

TAPEO SELECTO
LA TABERNA DEL PINTXO
 MARBELLA CENTRO

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



Roast Hake with Vegetables

Directions

Peel the spring onions and carrots. Remove the inferior part of the green asparagus. Chop the three vegetables in thin julienne.

Warm a wok pan with a dash of olive oil, add the vegetables, season and cook for approximately 10-12 min.

Clean and slice the fish in 3 parts. Season, and drizzle with olive oil. Roast both sides on the barbecue. Warm some olive oil on a pan. Peel and slice the garlic cloves, then brown on the pan. Add the sliced chilli. If desired, remove from heat and add a dash of vinegar. Baste the fish and add some chopped parsley. Serve the fish with the vegetables on the side.



INGREDIENTS

- 1 Hake (1800gr)
- 2 carrots
- 2 spring onions
- 12 green asparagus
- 3-4 garlic cloves
- ½ chilli
- Extra virgin olive oil
- Vinegar
- Salt
- Parsley

INGREDIENTES

- 1 merluza de 1.800 gr
- 2 zanahorias
- 2 cebolletas
- 12 espárragos verdes
- 3-4 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre
- sal
- perejil

Merluza con verduras

Preparación

Pela las cebolletas y las zanahorias. Retira la parte inferior de los espárragos verdes. Pica la cebolleta, las zanahorias y los espárragos verdes en juliana fina.

Pon un chorrito de aceite en el wok o en una sartén, añade las verduras, sazona y cocínalas durante 10-12 minutos aproximadamente. Limpia y trocea en 3 partes el pescado. Sazona y rocía con aceite. Asa a la barbacoa por los dos lados.

Pon un buen chorro de aceite a calentar en una sartén. Pela y lamina los dientes de ajo y ponlos a dorar. Añade la guindilla en rodajitas. Si deseas, retira del fuego y añade un chorrito de vinagre a la sartén. Riega el pescado y añade un poco de perejil picado. Sirve el pescado y acompaña con las verduras.



TOTAL BEACH EXPERIENCE

COCOA BEACH
MARBELLA



Calle de la Playa - 3008 Marbella, Spain

RESERVATIONS: +34 693 69 23 73 - booking@cocoamarbella.com - Open everyday, 10 - 19h.



Winery: Dimobe

D.O.: no D.O. Comarca de La Axarquía

Ageing: Bottle aged for a period of 60 months.

Short description: A unique and vibrant sparkling wine made in La Axarquía, Malaga using the traditional or 'champenoise' method in the style of great sparkling wines of the world such as Franciacorta.

Created solely with the Moscatel de Alejandría grape variety, the undisputed queen of the South of Spain. Harvested very early, in the last days of July, to obtain a base wine of no more than 10% ABV and with a marked acidity. The first harvest in all of Europe.

Alcohol: 12% Vol

Estimated Price: 24,90€

Wine available at our shop

WINE tasting

Bodega: Dimobe

D.O.: Comarca de La Axarquía

Envejecimiento: En botella durante 60 meses.

Breve descripción: Un espumoso único y vibrante elaborado en la Axarquía malagueña por el método tradicional o 'champenoise' al estilo de los grandes espumosos del mundo como el Franciacorta.

Elaborado únicamente con la variedad de uva Moscatel de Alejandría, la reina indiscutible del Sur de España. Cosechado muy temprano, en los últimos días de julio, para obtener un vino base de no más del 10% ABV y con una acidez marcada. La primera cosecha en toda Europa.

Alcohol: 12% Vol

Precio estimado: 24,90€

Vino disponible en nuestra tienda

¿Sabías que...?

Tartratos proviene del nombre que reciben las sales del ácido tartárico. El más común es el llamado cremor tártaro, que es la sal que se encuentra naturalmente en el jugo de la uva. Servir a 6-8 °C

Did you know...?

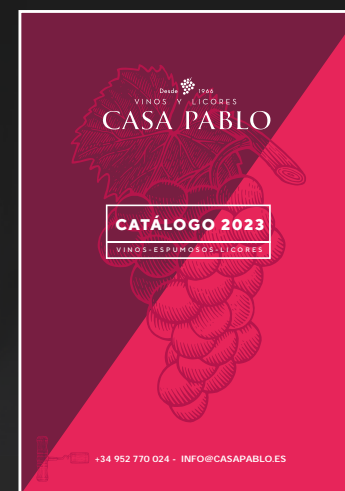
Tartratos comes from the name given to the salts of tartaric acid. The most common is the so-called cream of tartar, which is the salt naturally found in grape juice. Serve at a temperature of 6-8 °C



Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

DISTRIBUCIÓN A PROFESIONALES

BARES Y RESTAURANTES | DISCOTECAS | HOTELES



*Solicita
nuestro catálogo
para profesionales*



WWW.CASAPABLO.ES

TIENDA ONLINE PARA PARTICULARES

ENTREGA GRATIS
para pedidos superiores a 50€



REGÍSTRATE

MANOLO
CAFÉ & TAPAS

Find us on Facebook and discover our dishes and all the news.

Ven a disfrutar de nuestra terraza

Avda. Puerta del Mar Local, 6
Tel.: 952 861 666 / 605 91 92 03
OPEN from MONDAY to SATURDAY all day

X MAGAZINE

**THIS SPOT IS FOR YOUR AD.
AND ONLY FOR 170€/MONTH**

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



Quality Product



DELUXE BEEF.
★★★★★

**AUTÉNTICO
ESPECTÁCULO**

SERVICIO A HOSTELERÍA Y
SERVICIO A PARTICULARES

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

BAR · RESTAURANTE · ESTANCO

De toda la vida



VENTA
LOS PACOS



MENÚ DIARIO Y ESPECIALIDADES EL FIN DE SEMANA



Boulevard Príncipe Alfonso km 179
29602 Marbella - Telf.: 952 77 21 22
www.ventalospacos.com



Lacartuja.wine

THE PLEASURE OF SHARING



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

Wine Retailers
Physical Shop
Wine Tasting
Online Sales
Delivery
Top Brands

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



ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS DURANTE LAS VACACIONES

La alimentación infantil es crucial para un correcto crecimiento y desarrollo de los niños. Además, se trata de una etapa clave en la adquisición de gustos, preferencias y sobre todo, hábitos de vida.

El verano puede resultar especialmente un desafío cuando hablamos de mantener una alimentación saludable, debido a la gran disponibilidad de alimentos menos nutritivos, el aumento de actividades sociales y, en ciertos casos, una pérdida de la rutina al estar de vacaciones.

Para que esto no suceda, y el verano sea un buen momento para potenciar hábitos alimentarios saludables, es importante tener en cuenta los siguientes consejos:

- Fruta siempre a su alcance. En esta época del año tenemos una amplia variedad donde elegir: sandía, melón, melocotón, fresas, frambuesas, además de plátano, manzana, pera, piña... Si es más fácil acceder a galletas que a cualquiera de estas, es normal que ellos mismos tiendan a elegir el dulce en lugar de la fruta.

- Durante los meses de calor, es aún más importante mantenerse hidratados, y además los niños pueden estar más sedientos. En ocasiones parece que el agua no es fruto de su atención, por ello ten preparada una jarra de agua infusionada con rodajas de frutas o verduras (naranja, limón, lima, pepino) y hojas de hierbabuena o menta. Manténla en refrigeración y verás que se acaba antes de lo que esperas.

- Involucra a los pequeños en la elaboración de los menús en casa. Incluye verduras, fuentes de proteína de calidad (evitando las carnes procesadas), granos enteros y legumbres.

- Trata de favorecer técnicas culinarias saludables: plancha, horno, freidora de aire, wok, vapor y, sobre todo, de realizar platos apetitosos a la hora de incluir verduras: espaguetis de calabacín con tomate triturado y queso; berenjenas rellenas; lasaña de calabacín; brochetas de tomate cherry y perlas de mozzarella; risotto de coliflor.

- Prepara helados de forma fácil triturando sandía y añadiendo en un molde, o bien, triturando frutos rojos congelados junto con yogur griego natural.

- Es necesario establecer una rutina de actividades y horarios de comida para evitar el exceso de tiempo frente a pantallas y el comer a deshoras, pues esto normalmente se traduce en elegir alimentos menos interesantes (fritos, snacks, bollería, refrescos y bebidas azucaradas, dulces).

- Evita prohibir ningún alimento. Solo trata de no ofrecerlos en su día a día, y que su consumo venga asociado a eventos fuera de casa, vida social.

- Y lo más importante, predicar con el ejemplo.

Si quieres que tu hijo disfrute y se divierta aprendiendo a comer sano, ¡te esperamos en Chef Kids Academy! A partir de junio en Fit & Fun, Plaza del Mar Centro Wellness.

HEALTHY DIET FOR THE CHILDREN DURING THE HOLIDAYS

Keeping a healthy diet during childhood is crucial to ensure a stable growth and development. In addition, it's a key stage where we develop our sense of taste, preferences and, above all, our lifestyle habits.

Summer can be especially challenging when it comes to keeping a healthy diet, due to a wider availability of not so healthy foods, increased social activity, and in some cases, losing your routine during the holidays.

To avoid this from happening, and instead enforce healthy eating habits during this time of the year, here a few tips to follow:

- Always have fruit at hand. At this time of year there's a great variety of fruits to choose from: watermelon, melon, peach, strawberries, raspberries, as well as bananas, apples, pears, pineapples... If cookies are more accessible to them than any of these, they will inevitably tend to go for the sweet stuff rather than the fruit.

- During the hottest season, staying hydrated is essential, and children become thirsty more easily. However, they may find water boring, so have a pitcher of infused water with slices of fruit or vegetables (orange, lemon, lime, cucumber) and mint or mint leaves ready in the fridge, and you'll see that it will empty sooner than expected.

- Have your children participate when preparing the menu at home. Include vegetables, quality protein sources (avoiding processed meats), whole grains, and legumes.

- Go for healthy cooking: griddle, oven, air fryer, wok, steam and, above all, make appetising dishes when it comes to including vegetables: zucchini spaghetti with crushed tomato and cheese, stuffed eggplant, zucchini lasagna, cherry tomato skewers and mozzarella pearls, or cauliflower risotto.

- Prepare healthy and easy ice cream by adding smashed watermelon to a mould, or by mixing crushing frozen berries with natural Greek yoghurt.

- Setting a routine of activities and meal times is key to avoiding excessive screen time and eating at late hours, as this usually leads to going for unhealthy food (fried, snacks, pastries, sodas and drinks, sweets).

- Instead of forbidding less healthy foods, avoid suggesting them in your day to day instead, associating their consumption with special events happening outside of your home.

-Far more important, we should lead by example.

If you want your child to enjoy and have fun while learning to eat healthy, sign them up to our Chef Kids Academy! Starting in June at Fit & Fun, Plaza del Mar Centro Wellness.



IT'S NOT JUST A MAGAZINE ... IT'S MUCH MORE



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

ISDAEE
CC Diana

Estepona

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

Elviria - Rosario

Las Chapas

Cabopino Puerto

Cala de Mijas

Calahonda Playa

Doña Lola

Riviera

Fuengirola

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

Hoteles y Chiringuitos desde el Kempinsky hasta DonCarlos

Over than 2.000 delivered points

CAFETERÍA

PASTELERÍA

HELADERÍA

PANADERÍA



Nuestras tiendas

DIVINA PASTORA
Ayd. De la Constitución,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 Alcantara
Tel: 951 66 68 02

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



Cafeterías

SAN PEDRO
Ayd. Pablo Ruiz Picasso
San Pedro de Alcantara
Tel: 952 78 11 70

MARBELLA
C/ Miguel Cano, 10
Marbella
Tel: 952 862 061



C. Miguel Cano, 10 29602 MARBELLA - 952862081 www.panaderiatroyano.com

email: troyano@panaderiatroyano.com Panaderia troyano

X MAGAZINE DISTRIBUTION

Big presenters

(1,20m presenter for 100 magazines)

La Cañada
Farmacia Benavista (Estepona)
Real Club de Padel Marbella
Ofinica Turismo Banus
Barbulla
Los Currantes
Venta los Pacos
Palacio Congressos
O2
Los Mellizos
Sirocco
Gallery
Panaderia Troyano
Cerrado del Aguila
Max Beach
Bono Beach
Simbad

Small presenters

(30cm presenter for 30 magazines)

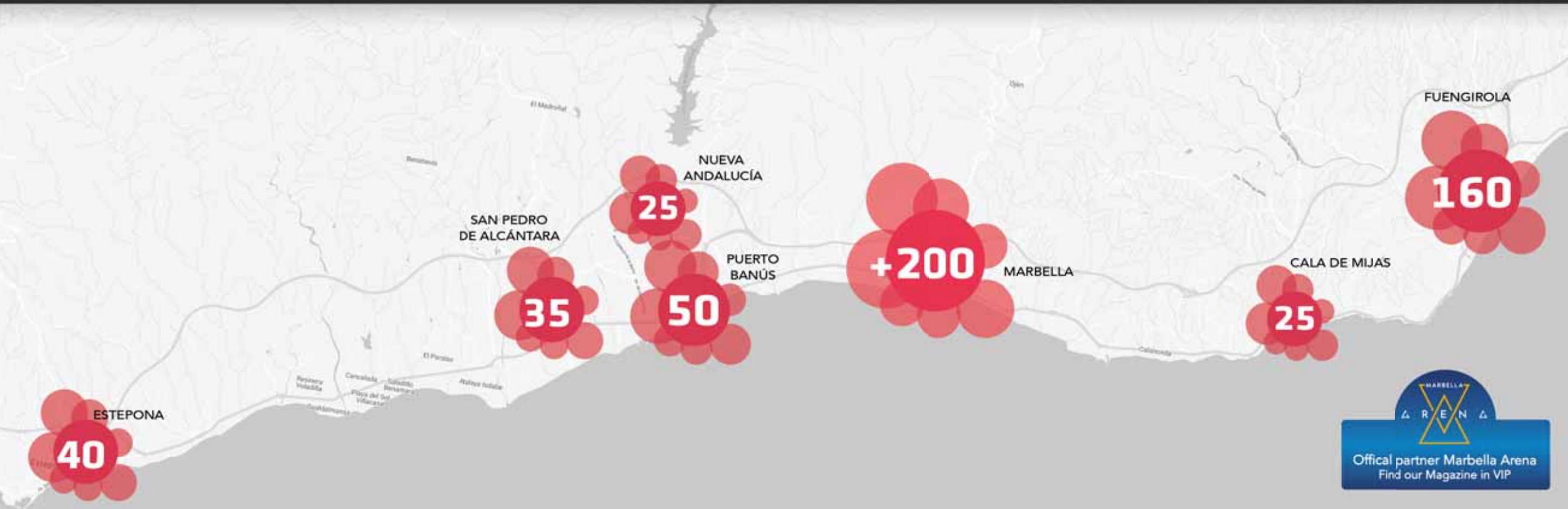
Hotel Benabola
Fat Mamma
La Pappardella
Ambar Restaurante
El Gaucho
News Café
Chow Banus
Leone Banus
Carpaccio
Joys Live
Aretusa
Habana
O'Grady's
Incontro Banus
VüDü
La Pasta
Burger Bar
Tango
Viveri
Crystals Karaoke
Afendi
Asiatic Restaurant
Breathe Life
Miss Raw
Marbella Arena



Starz Restaurant
COA Restaurant
Vovem
Magna Caié y Magna Golf
Barber Shop
Hamam
Living Room
Mosh
Chelo Lebanese Restaurant
Besaya Beach
KONG
Origen
Café de Ronda
Frank's Comer
Piave
Mintage
Casa Pablo
Vinacoteca La Cartuja
Oficina Casanis
Sacristia
Kanaloa (Srocco)
Lamar
Matuya Sushi
Camaleon
La Lonja
Hacienda Patagónica
Oficina Turismo Paseo
La Barca
Vovem Paseo
Tequila

Coyote
Tonteo
Lemmon
Taboo
Sunset
Punto Faro
Kokoro
Tèmpora
L'Angolo
Buenos Aires
Cafeteria Manolo
Casa Curro / La Tienda
Moet
Triple A
Cascada
Bounty Beach
The Point
Opium
Playa Padre (Oficina)
Motofusion
Niche
Play Events Mijas
EACIS
Wool Meow
Conspiracy
Body & Soul
Poké Boulevard
Sansa
Pub Charles
DOSS

Azza Cars
Bono Beach
La Plage
Cocoa Beach
Max Beach
Florida Beach
El Oceano
Simbad
Tikitano
Muchachas Beach
Vanity Restaurante
Los Arqueros Golf
Chiringuito Paraíso
DaBruno Express
Melodia
MO
Bisou
Nomad
Aña
Dune
Funky





**DO YOU WANT
TO SELL OR RENT
YOUR PROPERTY?**

OUR SERVICES

ADVICE | MARKET ANALYSIS
HOLIDAY RENTALS
PROPERTY MANAGEMENT



INFO@LOSARQUEROSHOLIDAYRENTALS.COM | +34 722 755 588

Sports
Health
Beauty





PADEL TIPS

HOW TO PERFECT YOUR TECHNIQUE TO TRAIN YOUR VOLLEY?

Improve your **STANDBY POSITION**

A player can easily make mistakes in their position when executing their volley. What's the correct position to play padel then? Ideally, keep your body in standby position, with your weight on the tip of your toes. Boost the swiftness in your feet in order to reposition easily in case the ball's direction is different to what you initially expected. In addition, the player must keep their racquet at mid-height with respect to your body.

ELBOWS against your body

In order to have better control over the direction of the ball, keep control of your position and your elbow close to your body.

Racquet at **CHEST level**

You can keep your racquet at an angle of 180 degrees with respect to your body. This way, you can easily move your arm depending whether you hit back the volley with the forehand or the backhand, and react dynamically to the stimulation (reflex is important when playing padel).

Keep the right **DISTANCE** from the **NET**

When waiting for the ball close to the net, it's best to find the right balance and avoid being too close or too far from the net.

CONTROL should be your priority

Ideally, you should be careful with the intensity in your hit, as the ball reaches the other side with a built-up intensity of its own, therefore best NOT to add much more intensity to it.

Keep your **ARM SHORT**

Always position your racquet beyond your shoulder line. "Block, follow the ball with your racquet's movement forward and finish the hit."

¿CÓMO PERFECCIONAR LA TÉCNICA PARA ENTRENAR LA VOLEA?

Mejora tu **POSICIÓN de ESPERA**

1. Existen errores de posición que un jugador puede cometer al lanzar una volea. ¿Cuál es la posición ideal para jugar a pádel? Lo ideal es tener el cuerpo en posición de espera, colocando el peso sobre la punta de los pies. Potenciando la rapidez en los pies para poder recolocarte en el caso de que la pelota no vaya donde tú esperabas. Además, el jugador también debe de colocar la pala a la altura de la mitad del cuerpo.

CODOS pegados al Cuerpo

2. Para tener un mejor control sobre la dirección que toma la bola, es importante que controles tu posición y mantengas tu codo situado cerca del cuerpo.

Pala a la altura del PECHO

3. Puedes mantener la pala en un ángulo respecto de 180 grados del cuerpo. De este modo, puedes mover el brazo según venga la volea de derecha o de revés, y reaccionar de forma dinámica ante el estímulo (los reflejos son muy importantes para jugar a pádel).

Mantén la **DISTANCIA** adecuada respecto a la **RED**

4. Al esperar la pelota cerca de la red conviene encontrar el equilibrio de no posicionarte muy cerca pero tampoco demasiado lejos de la red.

Da **prioridad** al **CONTROL**

5. Conviene tener cuidado con la fuerza con la que das el golpe ya que de por sí la pelota llega con una fuerza importante, por ello, es positivo NO imprimirle más fuerza todavía.

Realiza un **ARMADO CORTO**

6. Hay que colocar siempre la pala por delante de la línea de los hombros. "bloquear, acompañar la bola con movimiento de la pala hacia adelante y acabar el golpe".

fuelle: padelstar.es



MORE THAN JUST A PADEL CLUB

COMING SOON...

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.





COCIENTE DE ADAPTABILIDAD

Crisis sanitarias, cambios sociales, altibajos económicos, conflictos bélicos, la sombra continua de la incertidumbre. A lo largo de la historia, y no solo en estos últimos años, el ser humano ha enfrentado múltiples desafíos. No es fácil adaptarse a lo que nos trae el futuro, pero saber ajustarse a él, en la medida de lo posible, siempre nos beneficia.

Hay quien relaciona esta respuesta con la rendición. "Adaptarse o morir", como si en ese acto hubiera mucho de claudicación y poco de flexibilidad o ingenio mental.

Sin embargo, nunca está de más considerar que, en tiempos complicados, es la adaptación la que marca la diferencia entre saber nadar o hundirse. Porque, aunque a todos nos den cierto miedo los cambios y la incertidumbre en nuestras rutinas, nada en este mundo es seguro ni previsible al 100 %. Saber adaptarnos es un acto básico de supervivencia.

Nuestra sociedad, así como la tecnología, la economía y la cultura están evolucionando a un ritmo casi inesperado. Saber adaptarse es esencial. El cociente de adaptabilidad define una competencia en la cual uno es capaz de dejar a un lado conocimientos o estrategias que ya no son útiles, para adaptarse al cambio mediante recursos más eficaces.

Recordemos aquel célebre razonamiento de Charles Darwin: «No es la especie más fuerte la que sobrevive, ni la más inteligente, sino la que mejor responde a los cambios».

Adaptación no es sumisión, renuncia, dejadez o pasividad. Estamos ante una respuesta que incluye una conducta motivada orientada a metas. Se trata de una respuesta que se caracteriza por buenas dosis de creatividad, autoconfianza y valentía.

Porque adaptarnos es sinónimo de afrontar un desafío, es asumir la realidad sin resistencias con el fin de utilizarla a nuestro favor y avanzar.

ADAPTABILITY RATIO

Health crisis, social changes, economic ups and downs, war conflicts, the continuous shadow of uncertainty. Throughout history, and not only in recent years, human beings have faced multiple challenges. Adapting to what the future brings us isn't easy, but knowing how to adjust to it, as far as possible, always benefits us.

Some people associate this response with surrender. Adapt or die, as if the act implied surrender and little flexibility or mental ingenuity.

However, it never hurts to consider that, in difficult times, adaptation is what makes the difference between knowing how to swim or sink, because, although we're all somewhat afraid of changes and uncertainty in our routines, nothing in this world is certain or 100% predictable. Hence, knowing how to adapt is a basic act of survival.

Society, technology, the economy, and culture, are all evolving at an almost immeasurable rate, so we must keep up with them all.

The adaptability ratio defines a competence in which one is able to put aside knowledge or strategies that are no longer useful, in order to adapt to change using more effective resources.

Let us remember Charles Darwin's famous reasoning: "It is not the strongest species that survives, nor the most intelligent, but the one that best responds to change."

Adaptation is not submission, resignation, neglect or passivity. We are facing a response that includes goal-oriented behaviour. It's a response characterised by a good amount of creativity, self-confidence and courage.

Because adapting is synonymous of facing challenge, it's also accepting reality without resistance, in order to use it in our favour and move forward.

IRENE MUÑIZ

Síguenos en nuestras redes sociales @docenteconsciente

DOCENTE
CONSCIENTE

plazadelmar
centro wellness

Promoción Verano

Elige tu oferta

Mensual 70€

Bimestral 130€

3x4

Cuota normal 237€

Cuota vip 320€

!Sin matrícula!

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

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





COMISION DE TRABAJO EN JUNTAS DE VECINOS

El artículo 13 de la Ley de Propiedad Horizontal detalla los órganos de gobierno de una comunidad:

- a. Junta de Propietarios
- b. El Presidente y en su caso el Vicepresidente
- c. Secretario.
- d. Administrador

En los estatutos o por mayoría simple podrán establecerse otros órganos de gobierno en la comunidad, sin que ello pueda suponer menoscabo alguno de las funciones y responsabilidades frente a tercero que la Ley atribuye a los anteriores.

La figura de comisión de vecinos para ciertas obras cada vez es más usual, se agiliza los trabajos por la rapidez en consultar aspectos de trabajos "que ya se han acordado en junta de vecinos", nunca podrá tomarse acuerdos contrarios o no aprobados en junta de vecinos, si se producen estos serían contrarios al art. 13 de la L.P.H y cualquier vecino podría denunciarlo vía judicial.

WORKING COMMITTEE IN NEIGHBOURHOOD COUNCILS

Art. 13 of the Horizontal Property Law lists the governing bodies of a residents' association as follows:

- a. The Neighbours' Board
- b. The President, or Vicepresident in their absence
- c. The Secretary
- d. The Administrator

These can be defined in the statutes or with a single majority vote, as long as their tasks and responsibilities already defined by the Law, cannot be undermined by third parties.

The setup of a Neighbours' Committee is gradually more common when it comes to managing works in a neighbourhood, as it streamlines the procedure of consulting any aspects previously agreed by the Neighbours' Board. Any agreements that are contrary or not previously approved, are not allowed, as they go against Art. 13 of the Horizontal Property Law, and any neighbour could file a complaint in court.



MARBELLA LEGAL

C/RAMÓN GÓMEZ DE LA SERNA, N°22 - EDIFICIO KING EDWARD, OFICINA 308 MARBELLA (MÁLAGA)
TELF: +34 951 408 269 INFO@MARBELLALEGALASESORES.COM



MAX FITNESS

by Reebok Functional

MAY AT MAX FITNESS

SAT.06 | 11:00
LIVE DJ SESSION

TU.09
NUTRITION DAY

WED.10 ANNIVERSARY DAY
11:00 TASTING OF HOUSE OF NUTRITION
18:30 LIVE DJ SESSION

SAT.13 ANNIVERSARY PARTY
9:30 SPECIAL FUNCTIONAL BEACH TRAINING
10:30 LIVE DJ SESSION
13:30 MAX FITNESS BRUNCH

TU.16 | 11:00 LIVE DJ SESSION

SAT.20 | 11:00 HIKING LA CONCHA

TUE.23 LIVE DJ SESSION

CONTACT US FOR MORE INFORMATION
📞 628 67 31 86

@maxgym.mijas · info@maxfitnessgym.es
www.maxfitnessgym.es

Ready to level up?





NEGRO

This handsome boy has been waiting for his family for more than 2 years. He's a dog with very special needs in terms psychologically and physically speaking due to his past and breed. He's very loving and friendly, but needs someone who has the time and experience to guide him through his new life, with a firm but kind approach. He has leishmaniasis which doesn't help him find a home due to the stigma towards the illness, yet he's recovering at a spectacular speed.

Este belleza lleva ya más de 2 años esperando a su familia definitiva. Es un perro con necesidades a cubrir muy altas en cuanto a ejercicio mental y físico debido a su pasado y a su raza. Es un perro muy cariñoso y simpático pero necesita de un guía que tenga el tiempo y los conocimientos suficientes para poder guiarlo en su nueva vida con mano firme pero amable. Es positivo en leishmania por lo que aún se complica más encontrarle una familia debido a los estigmas que hay sobre esta enfermedad, de la que se está recuperando espectacularmente.

Do you want to become their lifechanger? Contact us!
¿Quieres cambiar su vida? ¡Contáctanos!
adopciones@tripleamarbella.org



INA

Ina came to our shelter with her sister, and even though they've been living together, she's quite independent towards other cats, and prefers to be on her own. However, she enjoys being around people. She loves to be petted, brushed, and to play with people, although she can sometimes be a little intense when she gets overexcited. She's always looking for your attention and loves to sleep on your lap whenever she has the chance.

Ina llegó a nuestras instalaciones junto con su hermana, y aunque ha convivido con ella es una gata especialmente independiente de otros congéneres, que prefiere vivir sola. Sin embargo, disfruta mucho de la compañía humana. Le encantan los mimos, que la peinen y jugar contigo, aunque puede ser un poco brusca si se emociona demasiado. Siempre está buscando tu atención y le encanta dormirse encima tuya siempre que pueda.

If you want to become their new family, contact us!
Si quieres ser su nueva familia, ¡escríbenos!
gatostriplea@gmail.com



South
BARBER SHOP
Since 1978

Av. Manolete, Conjunto Castaño
Bloque 1-A
Marbella, España

www.southbarbershop.com
Tel. 951 444 136 @ south_barber South Barber





Crystal's
 PUERTO BANUS
 PREMIUM
KARAOKE

INSTAGRAM

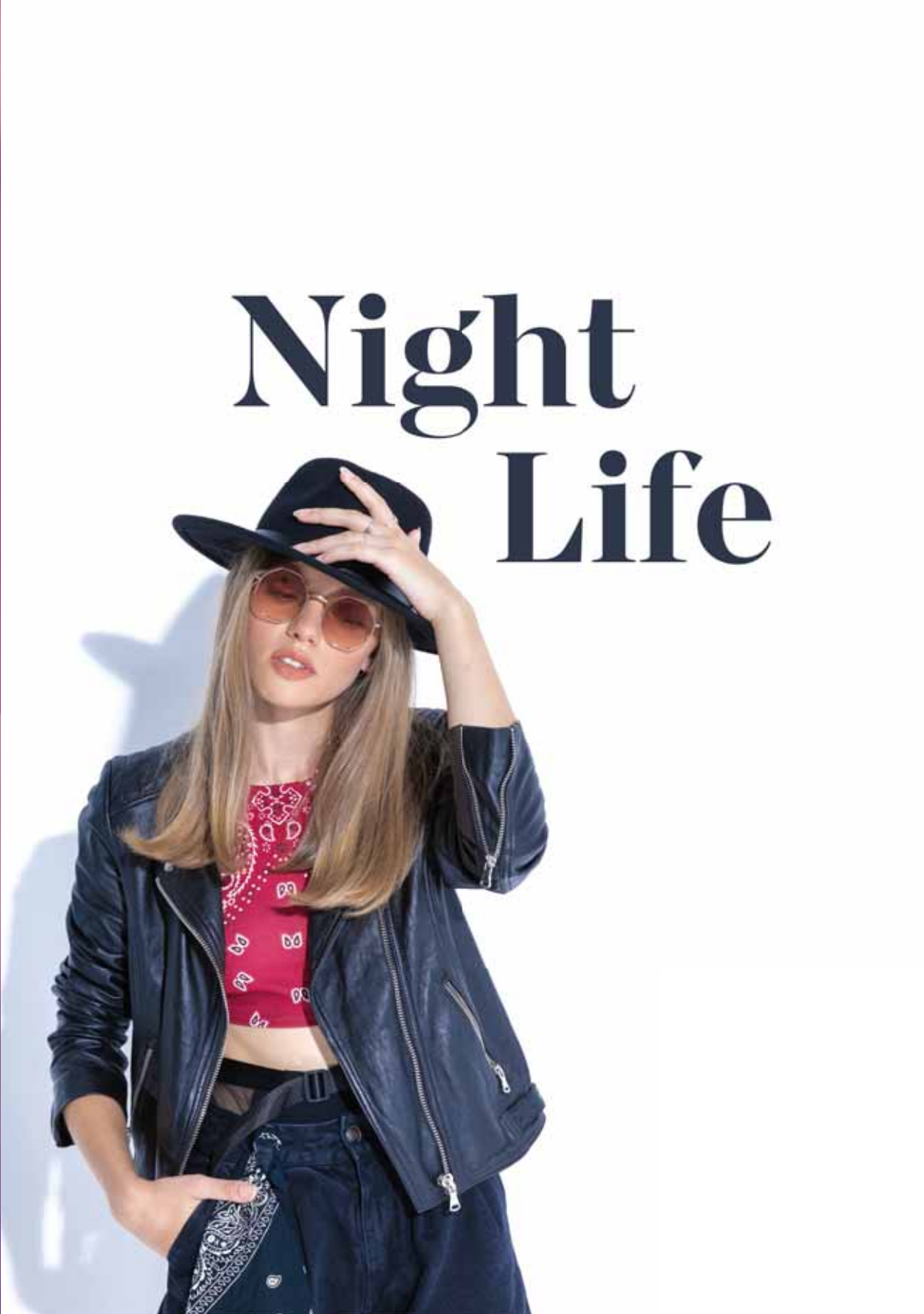


CRYSTALSKARAOKEBARRELLA

GOOGLE MAPS



Night Life





MARCO LOBATO

   @MAARCOLOBATO

Who is Marco Lobato?

I am a DJ and music producer, passionate about music for as long as I can remember.

How were your beginnings in the music world?

I started playing the piano and the guitar when I was 7 years old. Then, when I was 10 years old, my parents gave me a mixing table and I started doing my own mixes at home. At an older age, I studied music production, allowing me to make it my current profession.

What is it like to work for the Costa Este Group?

It's fantastic. We're a large family spread throughout Spain. Being present in 3 of the most important Spanish cities (Madrid, Barcelona and Marbella), we have plenty of opportunities to discover new environments and different audiences, since the DJs from the different venues are constantly moving and performing in different cities.

What new projects is the group currently working on?

Well, we're preparing a new opening, which is going to have a great impact on Marbella's nightlife. We can't reveal many details yet, but I can tell you that it'll be something completely different from what we're used to in Puerto Banús.

Tell us more about what you are preparing for the summer.

We have a lot of DJs, both local and international, that will be performing at Funky Buddha. We've got plenty of amazing things planned for Marbella, and not only for the summer. We'll be revealing more details gradually, so I hope to see you soon having fun at our clubs.

Describe a day in your life when off work.

To be honest, I'm a very quiet person. Apart from working in my recording studio both producing my own songs and for other artists, I like to enjoy my life. I'm a family person and really enjoy those moments. I always try to make time in the week to be with my family and friends.

What do you like most about your profession?

To make people enjoy themselves. In the end, when you go out to party, all you want is to have a good time and disconnect from all the problems that are around you. I always try to keep good memories about every night. Moreover, one of my favourite things is when I play one of my songs and people like it. It is an indescribable feeling.

What do you think of X Magazine?

You're doing a great job. It's a unique and dynamic magazine that always keeps you up to date with the latest news in Marbella. It's the best way to discover Marbella for whoever is new in the area.



¿Quién es Marco Lobato?

Soy DJ y productor musical, enamorado de la música desde que tengo uso de memoria.

¿Cómo empezaste en el mundo de la música?

Comencé a tocar el piano y la guitarra con 7 años, luego con 10 años mis padres me regalaron una mesa de mezclas y empecé a hacer mis mezclas en casa. Más mayor, estudié producción musical y a día de hoy me dedico a ello.

¿Cómo es trabajar para el grupo Costa Este?

Fantástico. Es una gran familia repartida por toda España. Al estar presentes en 3 de las ciudades más importantes de España (Madrid, Barcelona y Marbella), tenemos muchas oportunidades de poder conocer otros ambientes y a otro público, ya que los DJs de las diferentes salas vamos moviéndonos y tocando en otras ciudades.

¿Qué nuevos proyectos estáis llevando a cabo en el grupo?

Pues tenemos entre manos un nuevo opening que va a ser un gran impacto para la noche en Marbella. Aún no podemos contar mucho pero ya os adelanto que va a ser algo completamente distinto a lo que estamos acostumbrados a ver en Puerto Banús.

Cuéntanos más cosas sobre lo que estáis preparando para el verano.

Tenemos muchos DJs tanto locales como internacionales que van a venir a tocar a Funky Buddha. Van a pasar muchas cosas top para Marbella, y no solo en verano. Poco a poco lo iremos desvelando, así que espero veros pronto disfrutando en nuestros clubs.

¿Cómo es un día en tu vida cotidiana cuando no estás trabajando?

Pues sinceramente soy una persona muy tranquila. Aparte de trabajar en mi estudio de grabación, tanto produciendo mis propios temas al igual que para otros artistas, me gusta disfrutar de mi vida. Soy una persona muy familiar y disfruto mucho de esos momentos. Siempre intento sacar tiempo en la semana para estar con mi familia y amigos.

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

Lo que más me gusta es hacer disfrutar a la gente. Al final cuando sales de fiesta lo que quieres es pasar un buen rato y desconectar de todos los problemas que hay a tu alrededor. Siempre intento que se lleven un buen recuerdo de la noche. Por otro lado, una de mis cosas favoritas es cuando toco alguno de mis temas y a la gente le gusta. Es una sensación indescribible.

¿Qué opinas de X Magazine?

Creo que hacéis un gran trabajo. Es una revista diferente y dinámica que siempre te pone al tanto de lo que pasa en Marbella. Es la mejor opción para una persona que llegue nueva a Marbella y no sepa qué es lo que se puede hacer aquí.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

**THIS
IS
GOING
TO BE
YOUR
Best
SUMMER**

SEASON

2023

O

OPIUM
BEACH CLUB
Marbella



FUNKY BUDDHA
PUERTO BANÚS

Xcess
PUERTO BANÚS

COMING SOON

INFO & BOOKING: +34 603 22 85 85

STARLITE

Occident

EXCLUSIVE IN SPAIN YUSUF/ CAT STEVENS 21/6	PABLO LÓPEZ 23/6 18/8	INDIA MARTÍNEZ 24/6	ÚNICO SHOW EN ESPAÑA MICHAEL BOLTON 30/6	1/7 FITO PAEZ EL AMOR 30 AÑOS DESPUÉS DEL AMOR
4/7 SUPERTHINGS	5/7 SEBASTIÁN YATRA	6/7 LIONEL RICHIE	7/7 SEAL 30TH ANNIVERSARY OF SEAL I AND SEAL II	8/7 GIPSY KINGS feat. NICOLAS REYES
10/7 TOM JONES	12/7 ANASTACIA	13/7 MARCO ANTONIO SOLÍS	EXCLUSIVE IN SPAIN 14/7 15/7 RICKY MARTIN SINFÓNICO	17/7 RUBÉN BLADES con Roberto Delgado Big Band BALSWING TOUR
18/7 LUDOVICO EINAUDI	19/7 MELENDI	20/7 NATALIA LACUNZA & BELÉN AGUILERA	21/7 ROD STEWART	22/7 ANTONIO OROZCO
24/7 30/8 DAVID BISBAL	26/7 MIKA	27/7 NORAH JONES	28/7 MALÚ	29/7 ANDRÉS CALAMARO

31/7 CARLOS RIVERA	1/8 JORGE BLASS	2/8 IGGY POP	3/8 SOFIA ELLAR PIGNOISE	4/8 FARRUGUITO ISRAEL FERNÁNDEZ & DIEGO DEL MORAO
5/8 ZUCCHERO	7/8 ZAZ	8/8 MARLON & ÁLVARO DE LUNA	9/8 SARA BARAS	10/8 EROS RAMAZZOTTI
11/8 FONDO FLAMENCO	EXCLUSIVE IN SPAIN 12/8 CHRISTOPHER CROSS	14/8 LUIS FONSI	15/8 TABURETE	16/8 WILCO
17/8 ANTONIO JOSÉ	19/8 VICENTE AMIGO	21/8 GIRA 20th Anniversary MIGUEL RÍOS	22/8 WHITNEY QUEEN OF THE NIGHT THE ULTIMATE TRIBUTE TO WHITNEY HOUSTON	23/8 BLACK EYED PEAS
24/8 RAPHAEL	25/8 LOLA ÍNDIGO	26/8 VÍCTOR MANUEL TOUR 75 ANIVERSARIO UN HÍBRIDO DE CONCIERTO - EL SECRETO DE CADA TOUR	28/8 CARLOS LATRE ONE MAN SHOW	29/8 PIMPINELA GIRA 42 ANIVERSARIO
31/8 MÓNICA NARANJO	1/9 JUANES	y muchos más...		

MARBELLA
Starliteoccident.com

TICKETS



DECARGA LA APP



Patrocinadores/Sponsors



BRUGAL



SIERRA BLANCA
ESTATES

AirEuropa

MLC



Strategic partner



Colaboradores/ Collaborators



aqualy

Media partner



Con el apoyo de/With the support of





Enjoy this gastro experience



...and enjoy the night



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
rppp@lahabanadehemingway.com - www.lahabanadehemingway.com

El Paname

Tapas - Cocktails - Shishas



El Paname

Tapas - Cocktails - Shishas



OPEN 7 DAYS A WEEK
Puerto Deportivo, 14-15-16 MARBELLA
Reservas: 685731696 · info@elpaname.com



BISOU



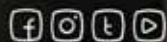
PUERTO DEPORTIVO 5
29602 MARBELLA
RESERVAS: +34 665 203 160



TAOK

EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
Nights
EXCLUSIVE

Abierto de miércoles a domingo



@TAOKMARBELLA

INFORMACION & RESERVAS: +34 656 196 182

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



TAOK



COCKTAILS • DRINKS • SHISHAS



DRINK & DANCE ALL NIGHT

PUERTO DEPORTIVO, 10
MARBELLA

RESERVA POR WHATSAPP +34 640 73 96 66

VIVE
Kokoro

Eat • drink • Enjoy

INFORMACION:
+34 681 303 765
PUERTO DEPORTIVO VIRGEN DEL CARMEN 48 MARBELLA

Disfruta del mejor atardecer de la Costadel Sol

Sun
Set

cocktail bar



PUERTO DEPORTIVO MARBELLA - LOCAL 17 B Y C

TEL : +34 645 08 27 28

A promotional poster for a live performance by Trevor Francis. The background features a circular image of Trevor Francis wearing sunglasses and a green plaid jacket, performing into a microphone. The text is overlaid on this image and the dark background.

29^{may} TO 6^{june}

Live

TREVOR
FRANCIS

LIVE ENTERTAINMENT · FREE ENTRANCE

JOYS
BAR & NIGHTCLUB

FRONT LINE PUERTO BANUS · +34 606 75 23 63
www.joyslives.com @joyslivesmarbella/joys.live

WOULD
YOU LIKE
TO RECEIVE
X MAGAZINE
ON YOUR PHONE?



Send us a message to
+34 610 164 973
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
+34 610 164 973
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!



Disponible en • Available in
Hindustani Foods
Malaga • Alicante • Madrid



El Sabor de India
The Taste of India

shimlaspirits.com

caseta
LA FLAMENCA

DEL 6 AL 12 DE JUNIO
FERIA DE DÍA
PARQUE DE LA ALAMEDA

Y POR LA NOCHE
SIGUE LA FIESTA EN LE CLUB
NIGHT ROOM

FOTO: VISITACOSTAMARDEBARRA.COM

LE CLUB
NIGHT ROOM

DEL 6 AL 12 DE JUNIO
FERIA DE MARBELLA

MIÉRCOLES 7, EL CALLEJÓN	JUEVES 8 LAS RODES	VIERNES 9 JOSÉ EL FRANCÉS	SÁBADO 10 MANZANITA	DOMINGO 11 LUITINGO
-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------------------	------------------------

A PARTIR DE LAS 20H.

RESERVATIONS
+34 722 49 35 66

C/ Jacinto Benavente 4, Marbella, Spain

AERIAL IMAGES

IMÁGENES AÉREAS




CONSULTA NUESTROS PRECIOS

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

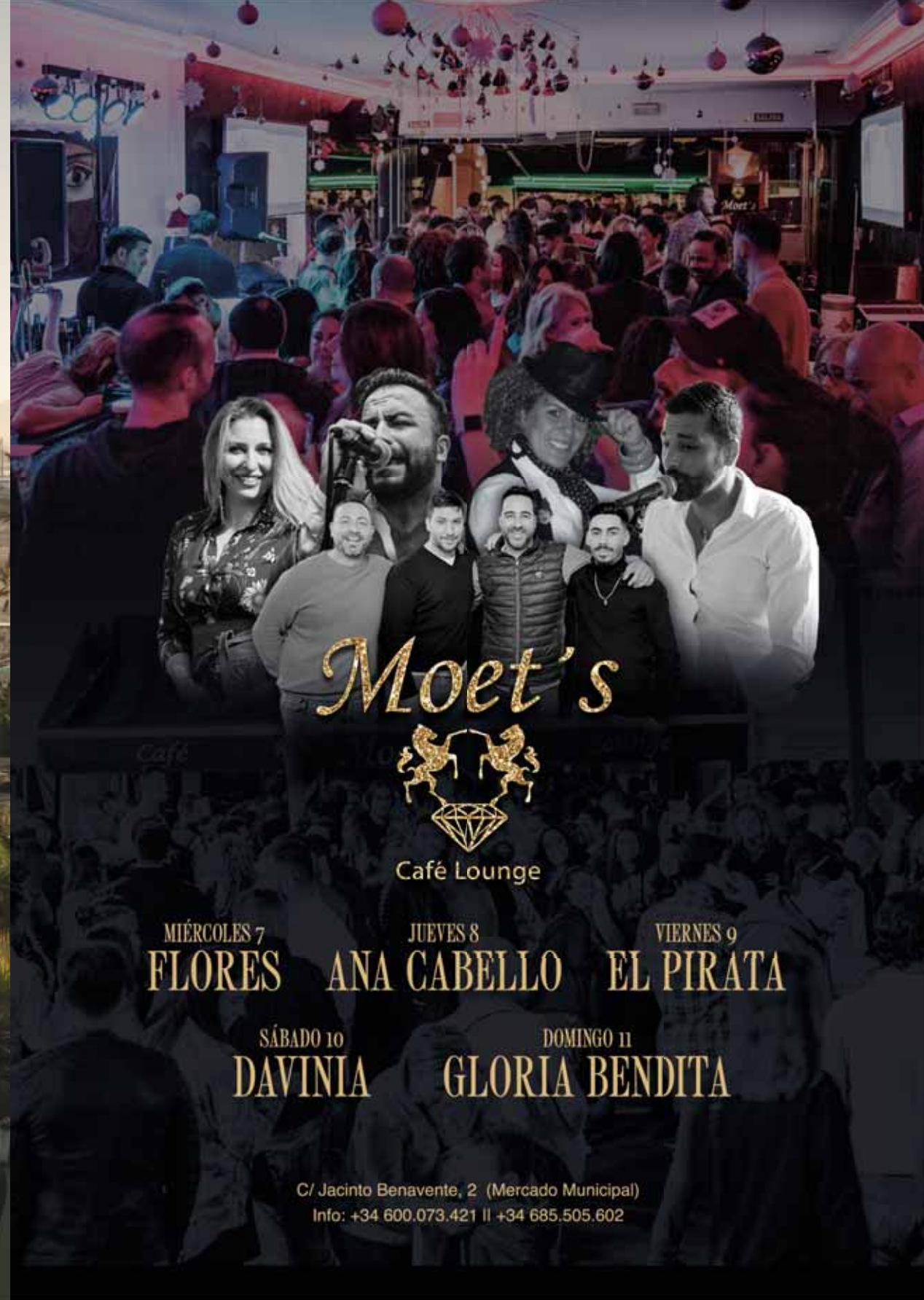
Aerial photography services / Photography and video edition

¿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



Moët's



Café Lounge

MIÉRCOLES 7
FLORES

JUEVES 8
ANA CABELLO

VIERNES 9
EL PIRATA

SÁBADO 10
DAVINIA

DOMINGO 11
GLORIA BENDITA

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



Afro Marbella
and shishas



AV. SEVERO OCHOA, 35
LOCAL 1

Afro Marbella
and shishas



PUERTO DEPORTIVO - LOCAL 4
TEL. 637 19 38 36



DREAMERS



**EXPERIENCE THE NIGHTLIFE
LIKE NEVER BEFORE AT
DREAMERS MARBELLA**

C.C. RIMESA-TINO, PUERTO BANÚS, MARBELLA // +34 684 41 53 91



DREAMERS

MARBELLA

MASON COLLECTIVE
ART NO LOGIA
ABDON
STELLA B2B NINYO

THURS. 25 MAY

D'QUETTO
MAR



La Creme

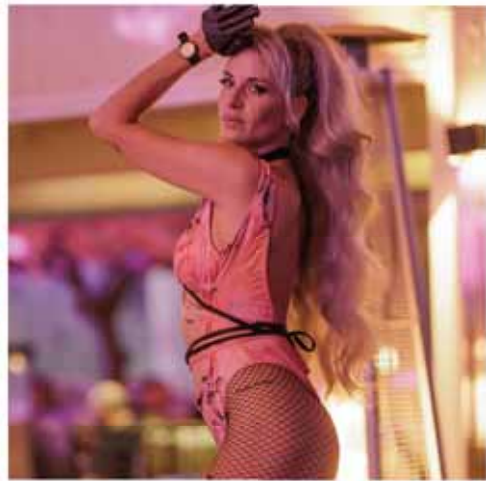


MARBELLA





MARBELLA





MARBELLA



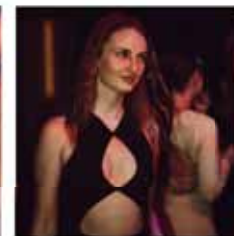


MARBELLA





MARBELLA





MARBELLA





TIENDA FITNESS STORE

EVERYTHING FOR YOUR GYM
GYM DESIGNS · FITNESS EQUIPMENT

JOHN PETER
FITNESS

C.C. Plaza del Mar, C/ Camilo José Cela , Marbella
www.johnpeterfitness.es · 669 272 018

añaa

playa

Vuelta a los orígenes

