

X

MAGAZINE

ANOS
11
YEARS

Nº 134 | YEAR XI OCTOBER'23

www.xmagazine.es

DEXTER

LÍDERES EN CAPITAL PRIVADO

PRIVATE EQUITY

PRODUCTOS COLATERALES

PRÉSTAMOS CON GARANTÍA HIPOTECARIA

PRÉSTAMOS CON GARANTÍA CORPORATIVA

M&A: FUSIÓN Y ADQUISICIÓN DE EMPRESAS

FINANCIACIÓN DESDE 1.000.000€ HASTA 150.000.000€

info@grupodexter.com | GRUPODEXTER.COM | (+34) 951 769 021



NOTA *Blu*
NEW
BRASSERIE

LOUNGE · RESTAURANT
PIANO BAR · BLU BAR

**OPEN FOR
DINNERS & DRINKS**

DJ SET
LIVE MUSIC

BOOK YOUR
CORPORATE DINNERS
& PRIVATE EVENTS

events@notablu.com

Camino de la Cruz s/n,
29602, Marbella, Málaga

reservations@notablu.com

+34 951 55 27 27

www.notablu.com

SATURDAY OCTOBER 28TH

Halloween

DonJulio

Reservations:
+34 680 351 547

nu

FALLEN ANGELS



HALLOWMOSH



TUESDAY OCTOBER 31ST

FROM 20:00H



FRIDAY
27.10



SATURDAY
28.10

QUARTERO
ART NO LOGIA
TXEMY RODRIGUEZ
MISS MARTHA

TUESDAY
31.10



LE
CIRQUE
BY
OLIVIA VALERE
OF TERROR



BOOKINGS
+34 650 865 454





Yasmina Larbi



- 12 / 13 XPERIENCE KANALOA
- 16 / 17 INTERVIEW EUGENIO GONZÁLEZ
- 24 RINCÓN GOURMET
- 30 FOOD EDUCATION
- 40 LA VINOTECA
- 48 / 49 INTERVIEW PAQUITO NAVARRO
- 50 PADEL TIPS
- 52 DOCENTE CONSCIENTE
- 56 X MAGAZINE DISTRIBUTION
- 58 / 59 MARBELLA MAPS
- 62 TRIPLE A
- 70 / 71 INTERVIEW YASMINA LARBI
- 74 / 75 INTERVIEW IRENE DEL RÍO
- 86 / 99 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



**AUTÉNTICO
SABOR**



666 17 94 83

atcliente@deluxebeef.es

www.deluxebeef.es



SERVICIO A HOSTELERÍA Y
NUEVO SERVICIO A PARTICULARES

**GASTRO
NOMIY**





Kanaloa

MARBELLA

P.º MARÍTIMO, 29602 MARBELLA, MÁLAGA
+34 620 85 03 65 - www.kanaloamarbella.com

Dear readers, taking advantage of the last stretch of this summer, we find it to be the perfect occasion to recommend one of the best restaurants located on the seafront promenade of Marbella, offering a magnificent terrace a few metres from the sand, with perfect views of the Mediterranean Sea. An ideal place to have lunch or dinner, with your significant other or with friends. Their cuisine offers an amazing selection of rice dishes, meats and fish, true to Mediterranean flavours, sophisticated but at the same time honouring its roots. Undoubtedly, Kanaloa is the perfect restaurant for your evening experience, guaranteeing a unique experience. As always, we include a few snapshots of our experience in Kanaloa.

Estimados lectores, aprovechando los últimos resquicios de verano, hemos querido aprovechar para ofrecerles uno de los mejores restaurantes situado en pleno paseo marítimo de Marbella, ofreciendo una terraza magnífica a escasos metros de la arena de la playa, con unas perfectas vistas al Mar Mediterráneo. Un lugar idóneo para comer o cenar; en pareja o con amigos. De su cocina cabe destacar la espectacular carta de arroces, carnes y pescados. Sabores intensos y mediterráneos, sofisticados pero a la vez muy nuestros. Sin duda Kanaloa es el restaurante perfecto para que tu velada no te deje indiferente. Como siempre, os dejamos con algunas instantáneas de nuestra experiencia en Kanaloa.

Xavi Márquez
CEO X Magazine



BRIOCHE DE STEAK TARTAR DE RETINTO



CARPACCIO DE ANGUS CON QUESO MANCHEGO Y ALCAPARRAS



TARTAR DE SALMÓN NORUEGO, PICADA CÍTRICA Y ANCHOA



CROQUETAS CREMOSAS DE CHOCO CON ALIOLI DE YUZU



ENSALADILLA RUSA AHUMADA CON LANGOSTINOS PIL PIL



GYOZAS DE PATO AZULÓN CON SALSA DE VINO TINTO Y MIEL DE LA ALCARRIA



ZAMBURIÑAS GALLEGAS NAPADAS EN SALSA GRENOBLESA



LOMO DE BACALAO AL PIL PIL DE PIPARRAS



PRESA IBERICA GLASEADA ACOMPAÑADA DE PURÉ DE CHIRIVIA



ARROZ DE SOLOMILLO CON FOIE



LEMON PIE



CREMOSO DE MASCARPONE CON BIZCOCHO GENOVÉS



Los 4.000m2 con vistas al mar dedicados al ocio y la gastronomía, dividido en las 4 zonas con diferentes ambientes, han dado la bienvenida a más de 35.000 personas en sus instalaciones.

La atmósfera general, la ubicación, la decoración, el espacio, la piscina, la playa y, sobre todo, la propuesta gastronómica -sello de la marca- es lo que ha cautivado al público.

El reto ahora es que los clientes tengan a Barbillón Marbella como una opción para disfrutar todo el año, no únicamente en verano.

Barbillón Marbella tiene, también, la vista puesta en las celebraciones de Navidad, para las cuales ofrecerá menús especiales en los días más señalados -en los que permanecerán abiertos-, así como una gran fiesta de Fin de Año que se convertirá en una de las referentes de Marbella.

Barbillón cuenta con tres espacios diferenciados: el bar -restaurant con capacidad para 350 comensales; la playa, que cuenta con zona de hamacas en la arena; y la piscina, dónde poder disfrutar de camas junto al agua.

Todos ellos, y también su terraza superior con unas impresionantes vistas al mar, están disponibles para la celebración de eventos privados y personalizados.

Así, en la terraza superior puede celebrarse un evento con todos los servicios independientes -para no coincidir con ningún cliente del restaurante-, o también se pueden realizar en la planta baja, para que se sientan integrados en el concepto más Barbillón.



Urbanización Guadalmina baja, C. 3, 318
29670 San Pedro Alcántara, Málaga
Monday to Sunday from 11am a 01am
www.barbillon.com

BARBILLÓN

BEACH BAR - RESTAURANT

CELEBRATE YOUR EVENT
WITH US





EUGENIO GONZÁLEZ JAIME

Professional career

Eugenio González Jaime (La Solana, Ciudad Real) comes from a batch of young chefs for whom the recipes of La Mancha have served as a culinary incentive to delve into La Mancha's and Mediterranean gastronomies. He graduated in Cuisine and Gastronomy at the Toledo School of Catering and Hotel Management, and completed his higher studies in Kitchen Management at the EFA Serna de Bolaños de Calatrava. He continued his training at the Basque Culinary Center in Specific Gastronomic Specialisations. He has trained in renowned kitchens such as that of the famous Pepe Rodríguez (1 Michelin star and two Repsol suns), in Toledo restaurants such as Casa Elena (BiB Gourmand Michelin and Repsol sun), as well as Retama in Ciudad Real (1 Michelin star) in the emblematic 5-star hotel, without forgetting his time spent in the capital to continue his training in La Paloma de Jorge Juar, a Basque-French restaurant. He further continued his training at LÚ Cocina y Alma (1 Michelin star and 2 Repsol suns). He is currently the executive chef at the Kanaloa restaurant, which is his most personal project.

Anecdotes and interests

I am very enthusiastic about my work, very disciplined, and without my kitchen team I would be unable to grow professionally, I owe them a lot. I like to read books of great master chefs, and keep up to date with all the latest gastronomic news. In my free time I like to go out to restaurants to broaden my knowledge and learn from other fellow chefs. I enjoy spending a day at the beach, reflecting and planning my working days. What I love most about my job is to be able to see people enjoying my cuisine and the venue, as well as to be able to express my most romantic side in all my dishes, transmit my passion as a chef to the customers, without them we would be nothing.

Quality time

I'm a very quiet person, I enjoy going out for a walk, to find inspiration in my surroundings, smells and colours



that I find during the sunsets, being these my favourite time of the day. I like to disconnect without disconnecting, I love reading, and spending time with my loved ones. Something that I love besides gastronomy is motorsports. I love going out for a ride on my motorbike, that would be a perfect day for me.

X Magazine

Us who work in this industry know that magazines like X Magazine are a window into our day-to-day lives in our kitchens, allowing us to show all our work to the world, the fruits of the magnificent legacy of previous generations that we continue today with great enthusiasm and excitement, adding our innovative contribution. In the past, the profession of chef was not as relevant or valued as it is today, and thanks to the media, our work has achieved greater recognition and appreciation.

Xavi Márquez
CEO X Magazine



"BUFFET LIBRE,
ALL YOU CAN EAT".

*Muy pronto tambien tendremos nuestro nuevo estilo de 'Hot Pot'
Proximamente en nuestro restaurante. ¡Te lo vas a perder!*

El proximo mes de Octubre
En sue Marbella vuelve abrir sus
puertas con una nueva y
mejorada cocina, nuestro
"BUFFET LIBRE,
ALL YOU CAN EAT".

No te pierdas nuestra
maravillosa comida y haz tu
reserva ya.



Calle Gregorio Marañón, 4,
29602 Marbella (Málaga)
Tel. 952 18 12 68

RESTAURANT



ORIGEN
ASADOR ARGENTINO
EST. 2001



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



@origenasador

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





K A L M A
JAPANESE



K A O S
MEDITERRANEAN



C/ Flor de Saúco, 2. Cancelada. | +34 663 69 94 93

15 DÍAS DE ORO

DEL PESCAÍTO FRITO

· DEL 13 AL 29 DE OCTUBRE ·

7'80€
Fracción

Mahou
DESDE 1890

BARBADILLO

Coca-Cola



• LOS MELLIZOS •





Pumpkin and cheese soufflé

Directions

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

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



Soufflé de calabaza y queso

Preparación

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

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

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

INGREDIENTS

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

- 80 gr flour
- 80 gr butter
- ½ litre milk

INGREDIENTES

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

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



Kanaloa
MARBELLA

COMIDAS & CENAS DE
Empresa

RESERVAS ABIERTAS - MENÚS ESPECIALES - GRUPOS HASTA 85 PAX

+34 648 899 098 - INFO@KANALOAMARBELLA.COM



@PatagonicaHP



hacienda
PATAGÓNICA
Bar de Carnes®



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



**SIEMPRE FRESCO
Y EN SU PUNTO**



RESERVAS

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



CAMALEON

PASSION FOOD + DRINKS



DINNER & CHILL

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

COCOA BEACH MARBELLA



"CREATE UNIQUE MEMORIES AT COCOA BEACH"



VIP PARKING FOR CUSTOMERS
SATURDAY AND SUNDAY LIVE DJ FROM 15:00H.

Calle de la Playa - 3008 Marbella, Spain

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



nutritional quality; rich in added sugar, salt and fat, in other words with a high palatability (very intense flavour), which are difficult to dose. Therefore, trying to manage emotions by eating can lead to bad health by developing excess body fat (obesity), type 2 diabetes, hypertension, metabolic syndrome, etc.

HOW DOES DIETING AFFECT MENTAL HEALTH?

DiETING is a risk factor for emotional health for several reasons.

On the one hand, trying to manage emotional problems with food of low nutritional quality will lead to an excess of body fat, which is then solved with a weight loss diet. In this case, we need to treat what leads us to bad eating (the emotion) with professional help (psychologist).

On the other hand, constantly following restrictive diets which are impossible to follow on the long run, generates low self-esteem because we end up believing we lack willpower, when in reality, no diet is sustainable long-term, only the adoption of habits is.

And finally, dieting by associating “good” and “bad” or “allowed” and “forbidden” concepts to food can lead to the development of eating disorders.

In conclusion, having a good relationship with food is fundamental to generate well-being and optimal health, and this is achieved mostly by moving away from extreme relationships with food, taking an interest in learning how to eat and understanding what our body needs, seeking professional help to manage our emotions and eating habits.

HOW DOES MENTAL HEALTH RELATE TO FOOD?

This month comes with two special dates: World Mental Health Day on 10th October, and World Food Day on 16th October, which commemorate two key aspects of our health and wellbeing.

In the following interview, Laura, a nutritionist, shows us the relationship between what we eat, the way we eat, and our emotional health.

CAN EATING MAKE US HAPPY?

More than making us happy, food allows us to enjoy ourselves. We all enjoy eating, and we have some very good gastronomy in Spain. We can also associate certain pleasant emotions with eating, but not always because of the taste of the food itself, but because we also make it part of our celebrations, such as weddings, christenings, new jobs, professional successes, exams and even positive health news, and this isn't a bad practice, as these are not part of our routine.

WHEN SHOULD EMOTIONAL EATING BE A CONCERN?

When we try to manage certain emotions and situations with the help of food, something that we develop at an early age. Using food as a form of reward or punishment is something we should try to avoid, because when we give a child a sweet or snack to try to calm them down or to get them to do something, the food becomes a reward.

This association is further reinforced by the release of dopamine in our brain. Over the years, in situations of stress, uncertainty or anxiety, we tend to find refuge in food again, as a consequence of the behaviour learned during our childhood.

Normally, this type of reward does not take place with foods such as fruit, but rather with those of high caloric density and low



ichiban

JAPANESE • TEPPANYAKI • SUSHI

Cooking Show

NIKUYAKI

YA DISPONIBLE

Quando piensa en un mejor lanzamiento y lanzamiento con grandes trozos de carne al asar a la parrilla, entonces el mundo de la tecnología de parrilla japonesa es un choque cultural. Asar a la parrilla en un kamado o en un shichirin es casi un deporte de refinamiento, que no es extraño para los japoneses. Asar a la parrilla en Japón es definitivamente una disciplina. Refinado, elegante y preciso. Japón es una cultura que es quizás la más distante de la cultura europea. La precisión de los japoneses es incomparable, al igual que la cocina japonesa. Ahora se agregará barbacoa japonesa en ichiban.

Av. Antonio Belón, 22, 29602 Marbella, Málaga
952 90 00 06 - www.ichibanmarbella.com





Enjoy
the moment



Puerto de Cabopino, s/n MARBELLA
RESERVATIONS: +34 693 01 82 76

LUNA
BEACH
RESTAURANT | COCKTAIL BAR

Flavour of the sea



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

Simbad

RESTAURANTE & BEACH BAR

MARBELLA

Enjoy this
moments



Urb. Marbesa, s/n MARBELLA
RESERVATIONS www.simbadrestaurante.com

SIROCCO

Marbella

**CENAS Y ALMUERZO
DE EMPRESA DESDE 32€***

*BEBIDAS INCLUIDAS
DURANTE LA DURACIÓN DEL EVENTO (APROX 2H.)

AV. FONTANILLA, LOCAL 3, MARBELLA
TEL. 952 76 56 81 - SIROCCOMARBELLA.COM



BUFFET
All you can eat



¡Haz el pedido desde tu mesa con una tablet!



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

MANOLO

CAFÉ & TAPAS

La comida de toda la vida

Avda. Puerta del Mar Local, 6
Teléfono: 952 861 666 - 605 91 92 03

OPEN from MONDAY to SATURDAY all day

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

TANGO

PRIVÉE

ARGENTINIAN RESTAURANT
PUERTO BANÚS

CATERING SERVICE
FOR YOUR EVENTS

EVERY FRIDAY & SATURDAY

LIVE SHOW
MAGIC
MUSIC
& MORE

www.tangorestaurante.com

f tangorestaurantebanus @ tangorestaurante
+34 649 103 660 Av. Julio Iglesias s/n. 29660 Puerto Banús.

F.

Flutter.estudio

¿Contamos tu historia?



TAPEO SELECTO

LA TABERNA DEL PINTXO

MARBELLA CENTRO

MARBELLA - CENTRO
AVD. MIGUEL CANO, N.7 | 29600 MARBELLA (MÁLAGA)



“THE REFLECTION OF A LANDSCAPE”
“EL REFLEJO DE UN PAISAJE”



Winery: Micaela Rubio
D.O.: IPG Castilla
Ageing: 14 months in stoneware vases and French oak barrels, then 12 months refining in bottle
Short description: The Reflection of a landscape. Collection of small plots that provide grapes that allow the production of wines that transmit the originality of a territory
View: Cherry red with violet hues
Nose: Ripe fruit and wild herbs with notes of spices.
Palate: Fruity, balanced and tasty, with a wide and elegant final.
Pairing: Cured or grilled meats, stews, and lightly-cured cheese
Alcohol: 14,9% Vol
Estimated Price: 15,35 €
Wine available at our shop

WINE tasting

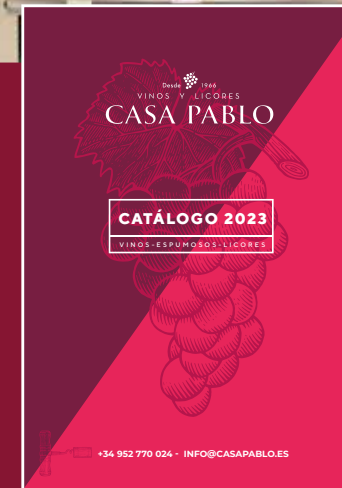
Bodega: Micaela Rubio
D.O.: IGP Castilla
Variedad: Bobal y otras
Envejecimiento: 14 meses en vasija de gres y bodega de roble francés, y 12 meses de afinamiento en botella
Breve descripción: El Reflejo de un paisaje. Colección de pequeñas parcelas que proporcionan uvas que permiten elaborar vinos que transmiten la originalidad de un territorio
Vista: Cereza con borde violáceo
Nariz: Aromas a fruta madura y hierbas silvestres con notas especiadas.
Boca: Fruta, equilibrado y sabroso con un final amplio y elegante
Maridaje: Chacinas, carnes a la parrilla, asados y quesos poco curados.
Alcohol: 14,9% Vol
Precio estimado: 15,35 €
Vino disponible en nuestra tienda

¿Sabías que...?

Su elaboración se realiza con levadura autóctona y, como curiosidad, durante su crianza intervienen recipientes de dos materiales: **vasijas de gres y barricas de roble.**

Did you know...?

This wine is elaborated with local yeast and, curiously, its ageing occurs in containers made of two different materials: **stoneware vases and oak barrels.**



*Solicita
nuestro catálogo
para profesionales*

Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

DISTRIBUCIÓN A PROFESIONALES

BARES Y RESTAURANTES
DISCOTECAS | HOTELES



WWW.CASAPABLO.ES

TIENDA ONLINE PARA PARTICULARES

ENTREGA GRATIS
para pedidos superiores a 50€



REGÍSTRATE

De toda la vida



MENÚ DIARIO Y ESPECIALIDADES EL FIN DE SEMANA



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



CAFETERÍA

PASTELERÍA

HELADERÍA

PANADERÍA



Nuestras tiendas

DIVINA PASTORA
 Avd. De la Constitución,1
 San Pedro Alcántara
 Tel: 952 78 29 98

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

19 DE OCTUBRE
 C/79 de Octubre, 25
 San Pedro Alcántara
 Tel: 952 78 29 52

MASKOM
 Av. Ramón Gomez de la Serna
 (Interior Maskom)

HORIZONTE
 Edif. Horizonte, 15
 San Pedro Alcántara
 Tel: 952 78 72 55

PEPE OSORIO
 C/ Pepe Osorio, 34
 San Pedro Alcántara

LAGASCA
 C/ Lagasca esq C/ Coco
 San Pedro de Alcántara
 Tel: 951 66 68 02

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




Cafeterías

SAN PEDRO
 Avda. Pablo Ruiz Picasso
 San Pedro de Alcántara
 Tel: 952 78 11 70

MARBELLA
 C/ Miguel Cano, 10
 Marbella
 Tel: 952 862 081



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



PROMOTE
YOUR
**COMPANY
DINNER**

CONTACT
+34 654 60 93 97
marbella@xmagazine.es





Marbella Legal

Asesores & Abogados

Your affairs in our hands. Question of confidence

ADMINISTRACIÓN DE FINCAS

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

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE

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

ASESORÍA LABORAL

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

ASESORÍA JURÍDICA

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

C/Ramón Gómez de la Serna, nº22, Edificio King Edward, Oficina 308 MARBELLA Málaga 29602 (España)

Telf: +34 951 408 269 info@marbellalegalasesores.com

SPORTS

HEALTH

BEAUTY



PAQUITO NAVARRO

Tell us a little bit about yourself, Paquito Navarro.

I'm just a regular guy, who's lucky to be able to pursue their true passion since they were a child, to play padel, as a professional career.

How were your beginnings in the padel world?

It all started when I was 5 or 6 years old, I was the annoying kid nagging their father and siblings to play with the racquet and ball with him in the old padel wall court in Aguadulce (Almería), where we spent our summer holidays.

How does it feel to become No. 1 in this sport and continue fighting to remain among the best?

It made me extremely happy, although the simple fact that I can make a living out of playing sports is already a great achievement. Imagine fighting to remain among the best every year, that's just amazing!!

Is it possible to make a living exclusively out of playing padel?

Fortunately, I believe that today, the 30 or 40 best professional players worldwide can make a living out of it, but I'm only talking about the male category. When it comes to the female category, it would be only the 20 or 30 best players, unfortunately. I hope the situation improves soon, and that each year more players can dedicate themselves entirely to training and competition without having to depend on other sources of income.

What do you enjoy doing in your free time?

Just the usual: Netflix, family, friends, going out for dinner, playing Mus, or golf. I'm a family guy, quiet and simple.

What do you think of X Magazine?

X Magazine is a fantastic means of communication to keep up with everything that's going on in Marbella, a city that welcomed us with open arms during the WPT Marbella Master for yet another year, and is an amazing place for entertainment and enjoying your free time.



¿Quién es Paquito Navarro?

Soy un tío absolutamente normal en su día a día, pero que tiene la suerte de poder dedicarse a la pasión que tenía desde niño, jugar al pádel.

¿Cómo empezaste en el mundo del pádel?

Con 5 o 6 años era el niño molesto que insistía a su padre y sus hermanos en que pelotearan con él en una vieja pista de pádel de muro de Aguadulce (Almería), donde veraneábamos.

¿Qué se siente tras ser Nº 1 de este deporte y seguir luchando para mantenerse en lo más alto?

Ser Nº 1 supuso una felicidad inmensa, aunque la posibilidad de poder vivir del deporte ya es un premio en sí. Imagina luchar por estar entre los mejores cada año, es una pasada!

¿Se puede vivir exclusivamente del pádel?

Afortunadamente, creo que a día de hoy los 30 o 40 mejores jugadores del mundo pueden vivir dedicándose exclusivamente al pádel, pero hablo de la categoría masculina.

En la femenina, serían las 20 o 25 mejores, desgraciadamente. Espero que esto siga mejorando y cada año haya más jugadores que se puedan dedicar de lleno a entrenar y competir sin tener que compaginarlo con otras fuentes de ingreso.

¿Cómo es un día en tu vida cuando no tienes que usar la pala?

Muy normal: Netflix, familia, amigos, salir a cenar, jugar al mus y al golf. Soy una persona muy familiar, tranquila y de gustos bastante sencillos.

¿Qué opinas de X Magazine?

X Magazine es un medio de comunicación fantástico para poder estar al día de todo lo que ocurre en Marbella, una ciudad que nos acogió con los brazos abiertos en el WPT Marbella Master un año más, y un lugar espectacular para disfrutar del tiempo libre y del ocio.

Xavi Márquez
CEO X Magazine



PADEL TIPS

KNOWING WHEN TO EXECUTE A LOB IN PADEL

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

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

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

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

CUANDO USAR EL GLOBO EN PADEL

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

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

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

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



MORE THAN JUST A PADEL CLUB





ACEPTACIÓN

En la vida nos encontramos con rachas y etapas que no son como deseamos. Y la única solución para que nuestro bienestar emocional no se vea muy alterado es instalar en nuestra vida la aceptación.

Aceptar lo que no puedes cambiar es de vital importancia para que puedas seguir adelante y transformar tu vida. ¿Quién no ha deseado alguna vez que la realidad fuera otra diferente a la que está viviendo? ¿Quién no ha cometido algún error que desearía modificar? ¿A quién no le ha molestado la actitud o forma de vida de otra persona? Ante cualquier situación que te produzca malestar, analiza si puedes hacer algo para solucionarlo.

De ser así, crea un plan de acción para mejorar tu vida, pero en el caso de que veas que no puedes hacer nada para cambiar algo, si quieres seguir adelante tienes que aceptar la realidad o sufrirás más de lo necesario. Luchar en contra de una realidad inamovible, será un gasto de energía inútil y dañina. Solo desde la aceptación podrás seguir adelante sin estancarte.

Aunque pueda parecerlo, aceptar no significa conformarse.

La aceptación va encaminada a la tolerancia de una situación. A saber, que la vida es así y no todo puede ser bueno, pero debemos inclinarnos siempre hacia la acción. Se puede convivir con esa situación desagradable sin que eso cause un malestar exagerado. Pero, a pesar de ello, se logra centrar el interés y el foco de atención hacia otras áreas, se intentan abrir nuevas puertas. Aceptar es abandonar una lucha hacia algo que no tiene solución y buscar otros caminos que nos permitan vivir como nos gustaría.

La conformidad se produce cuando no toleramos una situación. Como las cosas no son como queremos, nos cerramos en banda y tendemos a la inacción y estancamiento. Las emociones negativas aparecen y nos rendimos, creemos que no podemos mejorar nuestra vida. Se tiende a la lamentación y victimismo, se pierde la esperanza de poder mejorar en el futuro. La persona no se abre a nuevas posibilidades y tira la toalla, se conforma con la vida que tiene, aunque no le guste, que provocará cada vez más frustración.

"No hay nada permanente, excepto el cambio" - Heráclito

ACCEPTANCE

In life, we come across periods and phases that do not happen the way we want them to, and the only solution to avoid our emotional wellbeing from being greatly altered is to practise acceptance.

Accepting what you can't change is of vital importance, as it will allow you to move forward and transform your life. Who hasn't wished at some point a different reality than the one they were living? Who hasn't made mistakes that they would like to undo, or been bothered by someone else's attitude or way of life? In any situation that causes you discomfort, ask yourself if there's something you can do to solve it.

If so, create a plan of action to improve your life, but if you see that you can't do anything to change something, you'll have to accept reality in order to move forward, or you'll suffer more than necessary. Fighting against an immovable reality will be a totally harmful waste of energy. Only through acceptance will you be able to move forward without stagnating.

Although it may seem so, acceptance doesn't equal conformity.

Acceptance is aimed at tolerating a situation. In other words, understanding that life is what it is, and not everything can be positive, but we must always lean towards action. It's possible to live with this unpleasant situation without it causing us increased discomfort. However, we can still manage to focus our interest and attention on other areas, to try to open new doors. To accept is to give up a struggle towards something that has no solution, and to look for other ways that allow us to live as we would like to.

Conformity occurs when we are unable to tolerate a situation. Because things aren't going the way we want them to, we shut ourselves down and tend towards inaction and stagnation. Negative emotions appear and we give up, we believe that we can't improve our life. There's a tendency to victimise and pity ourselves, we lose hope of being able to improve in the future. We hence don't open up to new possibilities and give up on ourselves, settling for the life we have, even if we don't like it, which will only lead to more and more frustration.

"There is nothing permanent except change" - Heraclitus

IRENE MUÑIZ

Síguenos en nuestras redes sociales @docenteconsciente

DOCENTE
CONSCIENTE

plazadelmar
centro wellness



¡CUMPLE TUS PROPÓSITOS
DE VUELTA A LA RUTINA!

MEET YOUR GOALS
BACK TO ROUTINE!

Clases dirigidas | Fisioterapia
Entrenamiento personal
SPA | Pilates | Cafetería

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

www.plazadelmarcw.com



DEXTER

LÍDERES EN CAPITAL PRIVADO

**LÍDERES EN CAPITAL PRIVADO
Y FINANCIACIÓN ALTERNATIVA**

Gestión & Intermediación Financiera

ESPECIALIZADOS EN FINANCIACIÓN PRIVADA
PARA EMPRESAS

- Préstamos con garantía hipotecaria
- Préstamos con garantía corporativa
- Préstamos private equity
- M&A y Fusión de Empresas
- Productos colaterales

DESDE 1.000.000€ HASTA 150.000.000€

**ENTRAMOS EN TODOS LOS SECTORES
DEL TERRITORIO ESPAÑOL**

**HOTELERO LOGÍSTICO COMERCIAL
INDUSTRIAL RESIDENCIAL**

CENTRO DE NEGOCIOS OASIS
CTRA. N340 KM 176 - PLANTA 1 OFICINA 7-1
29602 MARBELLA - MÁLAGA - ESPAÑA
INFO@GRUPODEXTER.COM | TEL. +34 951 76 90 21

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
Doal
Valentino's

Concesionarios Marbella

Zona Quirón
Avda. Severo Ochoa
Hotel Fuerte

Centro Marbella

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

Milla de Oro

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

Benahavís

Centro y Restaurantes

ISDAEE
CC Diana

Estepona

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

Elviria - Rosario

Las Chapas

Cabopino Puerto

Cala de Mijas

Calahonda Playa

Doña Lola

Riviera

Fuengirola

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

Hoteles y Chiringuitos desde el Kempinsky hasta DonCarlos

Over than 2.000 delivered points



CONTENT PHOTOGRAPHY

FOTOGRAFÍA PARA
CONTENIDO WEB
Y REDES SOCIALES



DRONE & VIDEO PHOTOGRAPHY

FOTOGRAFÍA
Y VIDEO
CON DRONE

PRODUCT PHOTOGRAPHY

FOTOGRAFÍA
DE PRODUCTO
PARA CARTAS
DE RESTAURANTE



**WE ARE MORE THAN
JUST A MAGAZINE**

CONTACT
+34 654 60 93 97

X MAGAZINE DISTRIBUTION

Big presenters

(1,20m presenter for 100 magazines)

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

Small presenters

(30cm presenter for 30 magazines)

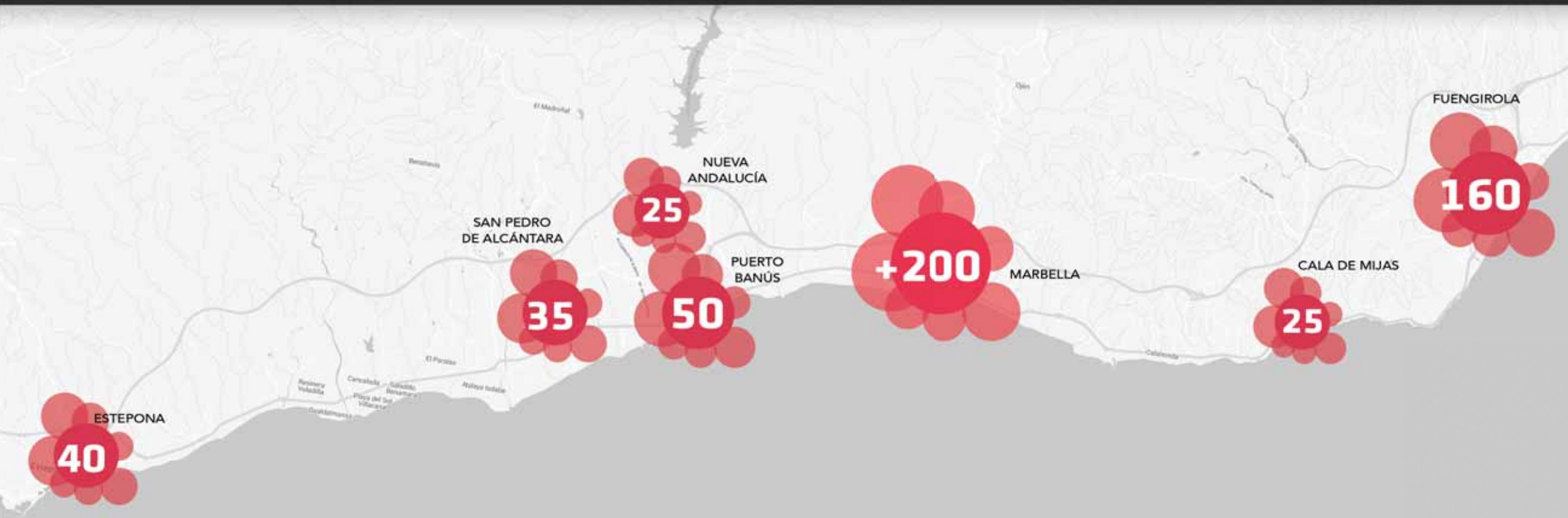
Hotel Benabola
 Fat Mamma
 La Pappardella
 Ambar Restaurante
 El Gaucho
 News Café
 Chow Banus
 Leone Banus
 Carpaccio
 Joys Live
 Aretusa
 Habana
 O'Grady's
 Incontro Banus
 VüDü
 La Pasta
 Burguer Bar
 Tango
 Viveri
 Crystals Karaoke
 Afendi
 Asiatic Restaurant
 Breathe Life
 Miss Raw
 Marbella Arena



Starz Restaurant
 COA Restaurant
 Vovem
 Magna Café y Magna Golf
 Barber Shop
 Hammam
 Living Room
 Mosh
 Chelo Lebanese Restaurant
 Besaya Beach
 KONG
 Origen
 Café de Ronda
 Frank's Corner
 Piave
 Mintage
 Casa Pablo
 Vinacoteca La Cartuja
 Oficina Casanis
 Sacristia
 Kanaloo (Srocco)
 Lamar
 Matuya Sushi
 Camaleon
 La Lonja
 Hacienda Patagónica
 Oficina Tuismo 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
 Woolf 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 Paraiso
 DaBruno Express
 Melodía
 MO
 Bisou
 Nomad
 Aña
 Dune
 Funky
 Ona's Club
 Barbillon
 Benisty
 Ichiban
 Ensue
 Style



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



Body&Soul

**HALLOWEEN
PROMOS**

LÁSER

Piernas 80€ + bikini de regalo

Piernas 80€ + axilas de regalo

Embody
Pack 5 sesiones 450 €

Dermadrop 80€
(incluye -20% Desc.)

Carbono 70€
(incluye -30% Desc.)

Prueba Endo por sólo 70€

Paquetes con un
10% de descuento

Hydrofesh 100€ (anterior 150€)

C/ Agricultor José Urbano
Local 9
San Pedro de Alcántara
+34 633 55 77 57

Instagram icon [body.soul.marbella](https://www.instagram.com/body.soul.marbella)



BRUCE

This beautiful Belgian Malinois Shepherd was left behind by his family a year ago, he was left during the night, locked in one of our walking enclosures, so he was found by one of our volunteers the next day during the morning walks. As a good working dog, he is an active boy with a great desire to learn, so he'll need a guide who'll give him physical and mental challenges, and who'll know how to teach him to unwind. He gets on well with both males and females, but it's still unknown how he gets along with cats. He's a 2 year old boy, very gentle with people, and will be a great companion for those who understand his genetics.

Este precioso pastor belga malinois fue dejado atrás por su familia hace un año, nos lo dejaron encerrado en uno de nuestros recintos de paseo durante la noche, así que fue encontrado por uno de nuestros voluntarios en los paseos matutinos. Como buen perro de trabajo, es un chico activo y con muchísimas ganas de aprender, así que necesitará de un guía que le dé trabajo físico y mental pero que a la vez sepa enseñarle a tener sus momentos de calma. Se lleva bien tanto con machos como con hembras, pero se desconoce todavía cómo se relaciona con gatos. Es un chico de 2 años, muy gentil con las personas, será un gran compañero para quien sepa entender su genética.

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



MINNIE

Minnie is a mum who took refuge in a villa from the Nagueles area (Marbella) looking for a safe place to keep her kittens, Pluto, Donald, Mickey and Daisy. The owner of the villa didn't want them there and a volunteer took care of her and her babies. She is a tricolour cat with a short tail, calm and independent, who keeps her distance and prefers to be in her own space and avoid interacting with other cats. She can be petted and appreciates company, but she also lets you know when she doesn't feel like being petted anymore. At the moment she doesn't get along with other cats, so a home without children and other kittens would be ideal.

Minnie es una mamá que se refugió en una villa en la zona de Nagueles (Marbella) buscando un lugar seguro para tener a sus gatitos, Pluto, Donald, Mickey y Daisy. El dueño del chalet no los quería allí y una voluntaria se hizo cargo de ella y sus bebés. Es una gata tricolor de cola corta, tranquila, independiente, que mantiene las distancias y prefiere estar en su zona y no relacionarse con otros gatos. Se puede acariciar y agradece la compañía pero también te avisa cuando no le apetece recibir más mimos. De momento no tolera a otros gatos, por lo que sería ideal una casa sin niños y sin otros gatitos.

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



AZZA Cars

Marbella

RENT A CAR
from 20€ per day

RENT TO BUY

WE ACCEPT ALL
PAYMENT METHODS

ACEPTAMOS TODO
TIPO DE PAGO



Información:

+34 631 687 774

azzacarsmarbella

azza.carsmarbella

www.azzacars.com

Calle Bonanza, 5 - 296054 El Rosario MARBELLA

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!

X

MAGAZINE



THE CLUB *Fama* HALLOWEEN

... Y ÉCHATE A DORMIR.



31-10-23
WALLY LOPEZ

TORREMOLINOS
INFO & RESERVATIONS: 621 33 89 30 | 644 68 11 89



NIGHT
LIFE



DREAMERS

MARBELLA

Ctra. Nac. 340 km 175 Río Verde, Puerto Banús, 29660 Marbella,

WE ARE ALL
DREAMERS

MARBELLA

OPEN EVERY
**FRIDAY &
SATURDAY**

Info & Booking: +34 684 415 391



YASMINA LARBI

eventos@grupomosh.com
www.grupomosh.com

Who is Yasmina Larbi?

I was born and raised in Marbella. At the age of 17 I took a plane and went away for 9 years to study, obtaining a degree in Pharmacy and living in countries such as Germany and the USA. This helped me open my eyes and learn to become self-sufficient, as well as to get to know, appreciate and respect different cultures.

How did you get started in the world of events and entertainment?

My beginnings came about when I found myself immersed in a monotonous daily routine. I started working as a hostess and, little by little, I got into the exciting world of events, where I am now. What I thought was going to be a break for a couple of months has turned into a professional career!

What can you tell us about your job?

I handle a wide range of events, from corporate dinners to weddings and product launches. One of the events that stood out for me and fills me with pride to this day, was the Vanity Fair event in collaboration with Kilian Paris. The world of events is not as simple as it seems, you sweat and cry just like any other, and it takes many hours to get everything just right. I usually compare it to a marathon, more than a year can go by from the moment we're contacted until the day the event is held.

What projects are you currently working on?

I'm part of the team at Mosh Group, a leading company on the Costa del Sol, and currently preparing for the 2024 season as we finish this year's events season. The group offers diverse venues, in other words, a wide range of options for our clients, and that's something I love, as we can offer anything from a boho wedding to a gala dinner.

What do you love most about your profession?

The opportunity to meet so many people, and the satisfaction to see our clients happy after experiencing an event. I love being able to make their dreams come true, and although it may sound corny, it's the truth.

Describe a day in your life when off work.

It's marked by my love for gastronomy. I enjoy trying different types of food and exploring new culinary experiences. I'm also passionate about travelling, but at the moment it's not easy to make time for it.

What do you think of X Magazine?

To me, it's a wonderful source of information that keeps us up to date with current events and what's going on in the city. It's a valuable tool to stay in the loop and connected with the local community.



¿Quién es Yasmina Larbi?

Nací y crecí en Marbella. A los 17 años cogí un avión y estuve ausente 9 años por estudios, obteniendo la licenciatura en farmacia y viviendo en países como Alemania y EEUU. Esto me sirvió de ayuda para abrir los ojos y aprender a buscarme la vida por mi misma, además de conocer distintas culturas, apreciarlas y respetarlas.

¿Cómo empezaste en el mundo del entretenimiento y eventos?

Mis inicios se dieron al verme inmersa en una rutina monótona a diario. Empecé trabajando como azafata y, poco a poco, me adentré en el apasionante mundo de los eventos, donde me encuentro actualmente. Lo que pensaba que iba a ser un break de un par de meses, se ha convertido en mi profesión!

¿Qué nos puedes contar sobre tu trabajo?

En mi trabajo, me encargo de una amplia gama de eventos, desde cenas corporativas hasta bodas y presentaciones de productos. Uno de los eventos que destaca para mí y me llena de orgullo a día de hoy fue el de Vanity Fair en colaboración con Kilian Paris. Comentar que el mundo de los eventos no es como lo pintan, se suda y se llora como en cualquier otro y requiere de muchas horas para que todo salga perfecto. Yo suelo compararlo con una carrera de fondo, desde que nos contactan hasta el día que se celebra el evento puede pasar más de un año.

¿En qué proyectos estás trabajando actualmente?

Actualmente formo parte del equipo de Grupo Mosh, una empresa líder en la Costa del Sol. En estos momentos me encuentro preparando la temporada 2024 mientras finalizamos la temporada de eventos de este año. El grupo cuenta con una diversidad de locales que ofrecen una amplia gama de opciones para nuestros clientes, y eso es lo que me encanta. Podemos ofrecer desde una boda estilo "Boho" hasta una cena de gala.

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

La oportunidad de conocer a muchas personas, y la satisfacción de ver a los clientes felices después de celebrar un evento. Me encanta poder hacer sus sueños realidad, y aunque os pueda sonar cursi, es la verdad.

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

Está marcado por mi amor por la gastronomía. Disfruto probando diferentes tipos de comida y explorando nuevas experiencias culinarias. Viajar también es mi pasión, pero en estos momentos es más difícil de compaginar.

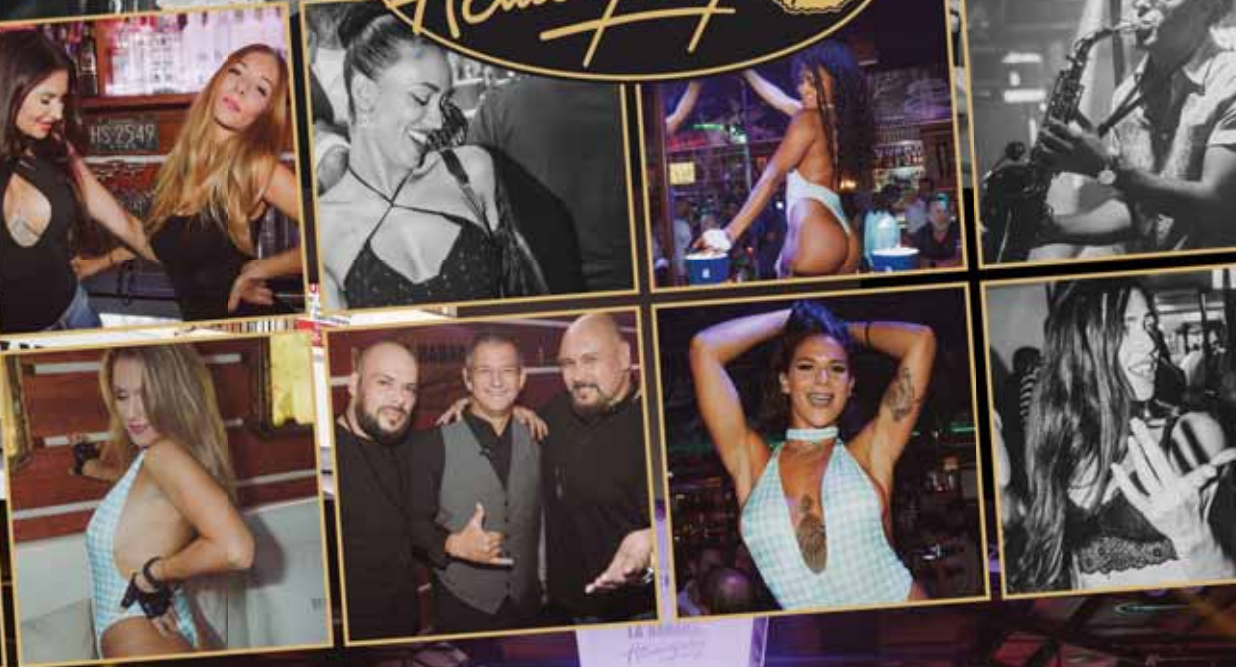
¿Qué opinas de X Magazine?

La considero una fuente maravillosa de información que nos mantiene al tanto de la actualidad y de lo que sucede en la ciudad. Es una herramienta valiosa para mantenerse informado y conectado con la comunidad local.

Xavi Márquez
CEO X Magazine

Restaurant
LOUNGE
LA HABANA

LA HABANA de
Hemingway 



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@lahabandehemingway.com - www.lahabandehemingway.com



IRENE DEL RÍO

Tell us more about you, Irene del Río.

I was born in Madrid, but from the age of 3 to 14 I lived in the countryside with my parents and other people, in a farm where we had lots of animals, an orchard, fruit trees, etc. From a very young age I loved when everyone sat and watched me while I did some of my shows. I loved to dress up, sing, dance, and do theatrical plays. When I was 14, I told my mother that I wanted to go to Madrid to study dancing, singing and drama. And so, I spent 4 years training until I decided to choose dancing, as it was what I liked the most. I had the idea of working in musicals or being a dance teacher, but my plans took another path.

How were your beginnings in the entertainment business?

Since I was young I loved going out clubbing. I could spend the whole night dancing, and if there were gogo dancers I would just admire them. Several people told me: "Hey, why don't you work as a gogo dancer?" And when I arrived in Malaga at the age of 20 I contacted the discos/pubs through social media, and that's how I started to work, mainly in nearby towns at first. After a while, a friend of mine stopped working and I took her spot in several clubs in the centre of Malaga until 2016, when I moved to Marbella.

What can you tell us about your job?

I don't have to spend many hours, which allows me to have a lot of free time. I also love the variety of people who come together in one place, wanting to enjoy themselves and put aside their daily worries. Also, this is how I've met the most special people in my life.

What projects are you currently working on?

The venues vary each season, although I'm currently working at Mirage, La Havana de Hemingway, Paname and Kube, as well as at some occasional events.

What do you love most about your profession?

I love to entertain or cheer people up, and in the end I chose to be a gogo dancer to achieve this, rather than other choreographed dance jobs, because I realised that I enjoy free-dancing, in my own way, much more. I'm lucky to have a job that I can enjoy so much, and there's not a day that goes by that I'm not grateful.



Describe a day in your life when off work.

I like sleeping, getaways, travelling, cooking, and spending time on house chores and with my cats. During the summer I love going to the beach, and during the winter I love going for a walk in nature. I train 4-5 days a week alternating different strength classes, weights, dance and yoga. I also enjoy making plans with my friends.

What do you think of X Magazine?

It's very useful and entertaining, you can find the best gastronomic offers, information about nightlife events, personal care... I think it covers pretty much all you need to know to complement your daily routine or holidays.

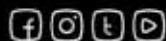
Xavi Márquez
CEO X Magazine



T A O K

EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
Nights
EXCLUSIVE
EXCLUSIVE

Abierto de miércoles a domingo



TAOKMARBELLA

INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182

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



T A O K

THINKBIG

YOUR 360° AGENCY



ADVERTISING AGENCY X AGENCY

CONTENT CREATION

We create content for your Social Media and websites

SOCIAL MEDIA MANAGEMENT

We create strategies and monitor results

PHOTOGRAPHY SERVICES

Media Photoshoots for your product for online stores

CREATIVE PRODUCT PHOTOGRAPHY

We showcase your product in a very attractive way

BRAND CREATION

We create and incubate your brand to help you grow

WEB DESIGN AND PROGRAMMING

We design and develop your website. Basic and Online Stores

CORPORATE VIDEOS

We showcase your company under the best light

EVENTS VIDEOS

Filming and editing for your events

MERCHANDISING

Your image present in different advertising places, highly visible

GRAPHIC DESIGN

Flyers, Posters, Business Cards, Catalogues, Restaurant Menus...

PRINTING AND INSTALLATION

We convert to offline advertising anything you can imagine



CONTACT US: Telf. 654 609 397

Sun Set
cocktail bar

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

FRIDAY **27.10** SATURDAY **28.10** TUESDAY **31.10**

LE CIRQUE OF TERROR

LØV
OLIVIA VALERO
ENTERTAINMENT

BOOKINGS
+34 952 828 861 | +34 650 865 454

Crystal's
 PUERTO BANUS
 PREMIUM
KARAOKE

INSTAGRAM

 CRYSTALSARADHEMARBELLA

GOOGLE MAPS


HAVANA 65
 COCKTAIL BAR / DISCOTECA

*Celebra tus cenas
 de grupo o empresa con nosotros*

Flamenco en vivo

HAVANA 65

AV. MARQUÉS DEL DUERO, 65 - SAN PEDRO ALCÁNTARA, MÁLAGA
 HORARIOS: LUNES A MIÉRCOLES 18:00 A 02:00 - JUEVES A DOMINGO 18:00 A 07:00
 TELÉFONO: +34 618 078 617 

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

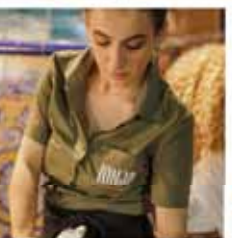


MARBELLA





MARBELLA





MARBELLA





MARBELLA





MARBELLA





Feria de OJÉN





BARBILLÓN

BEACH BAR - RESTAURANT

31/12/23
NEW YEAR'S EVE

DINNER & PARTY

SPECIAL NEW YEAR'S EVE SCHEDULE
OPEN FROM 8PM TO 3AM

Urbanización Guadalmina baja, Calle 3, 318
29670 San Pedro Alcántara, Málaga
www.barbillon.com
Open Monday to Sunday