



agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria • Turismo • Gastro

NÚMERO 30 - MAYO 2018



La obra es solo una
y dentro de ella
todo está conectado

◦◦◦ ENRIQUE VILA MATAS ◦◦◦

13 de julio - 22,00 horas
COCINA MALAGUEÑA DE VERANO
✎
31 de agosto - 22,00 horas
COCINAS DEL MUNDO

NOCHES GASTRONÓMICAS Y...
JAZZ
SEGUNDA EDICIÓN

PRECIO POR PERSONA
Y NOCHE
≈
30 EUROS
(BEBIDAS INCLUIDAS, EXCEPTO
DESTILADOS Y BEBIDAS PREMIUM)

PRECIO POR PERSONA
Y DOS NOCHES
≈
50 EUROS
(BEBIDAS INCLUIDAS, EXCEPTO
DESTILADOS Y BEBIDAS PREMIUM)

✎ RESERVAS: 952 644 952 ✎

LA TERRAZA DE MANGO
TORRE DEL MAR

ORGANIZAN



agro&media

PATROCINAN



BAILLIX



#staff30

Editor

Juan Luis Bueno

Directora

Arantxa López

Audiovisual y Web

Agromedia

Asesor de Bodega

Jesús María Claros

Redacción

Arantxa López

María J. Sánchez

Juan Alberto Gómez

Juanjo Zayas

Fotografía

Carlos Castro

Lorenzo Carnero

Diseño

Juan Luis Bueno

Juan Martín

Pilar Orellana

Antonio Libert

Escapadas del Sur

Ricardo Pastor

Colaboraciones

Cristian Gómez

José Miguel Pérez

Víctor Varela

Juan José Sánchez

Reme Reina

Diego Ángel Cuadra

Publicidad

655 527 948 - 665 030 998

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



Nueva apertura — Mayo 2018

Paseo Marítimo, Los Álamos 22R. Torremolinos

www.grupotanit.com

editor`s
letter

Málaga. Es 2018. Mes de mayo. Un periódico que nació en diciembre de 2015 cumple 30 números. 30 meses. No en lo digital, que también. No en el mundo del ciberespacio, que también. Sino en papel. En esa suerte de romanticismo, con olor a rotativa antigua, a letra impresa sobre blanco limpio, a extinción controlada. Letra de la Málaga y de su provincia de hoy, de la Málaga viva, capital cultural, turística, gastronómica, agroalimentaria, de la Málaga de puerto y barrio, de calle Larios y el Perchel, de la universidad y el futuro, de los pueblos, Ronda, Frigiliana, Monda, Canillas de Aceituno, Marbella, Torremolinos, Torrox, Antequera... La Málaga pesquera, del mar, del Mar Mediterráneo, del Mar de Alborán, la Málaga nuestra, de los bares y su gente, del vino y la cerveza con sol primaveral, del paseo por la senda litoral, la Málaga que vemos, que ven, los turistas, los cruceristas, los visitantes del interior...

Agro es ese periódico. Una pasión hecha verdad. Una distinción hecha periódico. Somos Agro. Treinta meses después somos agro. Un periódico que llega a ti, te escucha, se para y te escucha, tu historia, las pequeñas cosas, las que están y no se cuentan, no se ven y hacen Málaga, hacen provincia, las cosas que están ahí, calladas, trabajando en silencio. Agro eres tú. En cada ejemplar, en cada periódico impreso estás tú, está vibrando Málaga, el ADN de los malagueños. En cada hoja, en cada milímetro, en cada esquina, en cada fotografía, está Málaga, está lo que fuimos, lo que somos, lo que seremos. Lo esencial. Y lo que no se ve. Está la marca Málaga. Y nosotros la fomentamos. La trabajamos. La defendemos. La queremos. Dentro y fuera de Málaga. Somos Agro. Somos Málaga. Somos tú. Esa pasión viva, incondicional. Tu voz que suena en la palabra. Y seguimos...



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



REPRESENTANTE ADUANERO

ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.TRANSPORTESNIEVES.COM

ALGECIRAS - GIBRALTAR - MÁLAGA - MARRUECOS - MOTRIL - CEUTA - MELILLA

MÁLAGA

24 > 27 MAYO
PLAZA DE
LA MARINA

GASTRONOMY

FESTIVAL

#MGF18



RESTAURANTES
BODEGAS
SHOW COOKING
TALLERES DE COCINA
CATAS Y DEGUSTACIONES
MASTER CHEF JUNIOR
MÚSICA EN VIVO
EXPOSICIONES

www.malagastronomyfestival.com

ORGANIZAN:

LUMEN



MÁLAGA
GASTRONOMY
FESTIVAL

COLABORADORES INSTITUCIONALES:

Andalucía

malaga

Málaga
Ciudad Gastronómica

DESTINO INVITADO:

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

PATROCINADORES OFICIALES:

Cruzcampo

CaixaBank

ENTIDADES PATROCINADORAS:

Freixenet

INFINITI

INSTITUCIONES COLABORADORAS:

Ronda

AYUNTAMIENTO
PROVINCIA DE MÁLAGA
COMARCA DE LOS CAJONES

ENTIDADES COLABORADORAS:

Obra Social "la Caixa"

Pilsaeduca
ESCUELA DE HOSTELERÍA

winterhalter

AAGT

ASOCIACIÓN ANDALUZA
DE GASTRONOMÍA
Y TURISMO



GRUPO GALLEGO

NATURAL NATURAL

WWW.GRUPOGALLEGO.ES



AUXILIADORA

LÓPEZ BELTRÁN

**PASIÓN BIODINÁMICA
Y AMOR POR EL TERRUÑO**

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO



Para Mariola, como es conocida entre sus amigos, la biodinámica es “un tema muy personal y peculiar”. Esta forma de entender la agricultura se basa en las teorías del ideólogo y librepensador alemán, Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía.

»151

Al final, el amor que recibes es igual al que das. Así concluía ‘The End’ el tema de un mítico grupo musical con el que cerraban una década de trayectoria. Auxiliadora López Beltrán sabe mucho de eso. Es bióloga y está especializada en botánica y paisajismo. Desde que entró a formar parte de Bodegas Gonzalo Beltrán (Ronda) en 2009, ha hecho de este lema su particular divisa de trabajo. Para esta experta, lo más importante es el amor a la tierra y el respeto máximo al entorno. Por esta razón, practica un cultivo ecológico con criterios biodinámicos en la hectárea que esta bodega mantiene en producción. “Dependes mucho de la tierra... pero la tierra te lo da todo”, resume así su filosofía al frente de este privilegiado terruño.

Para Mariola, como es conocida entre sus amigos, la biodinámica es “un tema muy personal y peculiar”. Esta forma de entender la agricultura se basa en las teorías del ideólogo y librepensador austriaco Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía. En los años 20 del siglo pasado reivindicó una vuelta a la agricultura ancestral y rechazó los postulados industriales. A diferencia de la agricultura ecológica, la biodinámica da un paso más al utilizar preparados vegetales y minerales en el abono y respetar las fases de la Luna y el movimiento de los astros, tanto para la siembra como para el cultivo. “Siempre digo que es una agricultura muy holística, entendiendo como holístico que tiene en cuenta todo”, explica. En este sentido, “puede englobar desde las constelaciones, las mareas, o la cercanía de la Luna”. Sin embargo, Mariola matiza que “todo esto tiene una base científica” y pone como ejemplo el influjo del campo gravitatorio de nuestro satélite en el crecimiento de las plantas. Esta botánica insiste en que lo biodinámico no supone un manual cerrado “que haya que seguir al pie de la letra”, aunque “si quieres ser muy puro, las directrices son bastante estrictas”. Dada la pequeña extensión con la que trabajan en Gonzalo Beltrán, “realmente cogemos pinceladas de la biodinámica y la adaptamos a lo que entendemos que puede funcionar aquí”.

Su espacio de trabajo es una pequeña finca, de origen agrícola, denominada ‘La Nogalera’ y vinculada a la familia Beltrán desde 1866. Todavía pervive el sistema tradicional de cultivo en terrazas, heredero de la antigua huerta de regadío y frutales. Incluso se mantiene un sistema de riego tradicional por medio de acequias que se nutren del río Guadalevín. Los ramales secundarios concluyen en unos pilones –aguas perezosas– en los cuales el agua se estanca. Antiguamente, se usaban para lavar la fruta y la hortaliza que, más tarde, se vendía en Ronda. Ese carácter manso y perezoso da nombre a su tinto monovarietal de Syrah, y también al rosado. “En general, producimos el tinto, aunque si tengo bastante uva para hacer un sangrado, solemos elaborar el rosado”. Dada su limitada producción, éste último no se hace desde el año 2015. No obstante, “gracias a las lluvias confío en que podremos sacarlo para la añada 2018”. En cuanto al tinto, apenas producen 2.600 botellas. De todos modos, están plantando más vides para elevar la producción.

Debido a todas estas diversas cuestiones, el resultado es “un vino de marcado carácter que varía sustancialmente cada añada”, si bien, “dentro de un parámetro de alta calidad”. Mariola Beltrán describe Perezoso 2017 como un tinto donde “sobresalen los frutos rojos, los aromas herbáceos y el monte bajo. Es un vino de paisaje en el que puedes apreciar nítidamente los elementos del entorno”.

Mariola es Licenciada en Biología, especialidad en Botánica, por la Universidad de Granada y Máster en Paisajismo, Entorno y Espacio Público por la misma. Actualmente, está cursando estudios de enología en la Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola de Valladolid. Y a distancia, porque “conciliar trabajo, estudios y dos niñas, resulta complicado”. Esta apasionada de la biodinámica forma parte de un restringido club de 16 mujeres que se dedican al mundo del vino en Andalucía. “Afortunadamente, bodegas con mujeres cada vez hay más”, concluye.



GUINEA

un cóctel volcánico
y carácter monzónico

NUESTRO BARISTA DE CABE-
CERA, DIEGO ÁNGEL CUADRA,
NOS PROPONE 'GUINEA' UN
CÓCTEL SORPRENDENTE Y QUE
CAUTIVARÁ A LOS QUE BUSCAN
EXOTISMO. ELABORADO CON
OCASIÓN DE LA SEMIFINAL DEL
XII CAMPEONATO NACIONAL
DE BARISTAS, CELEBRADO EN
LA PASADA EDICIÓN DE HOS-
TELCO (BARCELONA), ESTÁ
PENSADO PARA AMANTES DEL
CAFÉ QUE BUSCAN UNA EXPE-
RIENCIA ÚNICA E IRREPETIBLE.
TENEMOS LA INMENSA SUERTE
DE QUE LO REPLICA PARA ESTE
NÚMERO DE AGRO.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO
La zona de Papúa Nueva Guinea constituye uno de los últimos reductos vírgenes y un territorio donde la selva sigue imponiendo la ley del más fuerte. Pese a ello, sobreviven cultivos dedica- dos al café a grandes alturas y sometidos a la lluvia implacable de los monzones. Inspirán- dose en este escenario exótico, nuestro barista de cabecera, Diego Ángel Cuadra, nos propone 'Guinea' un cóctel sorprendente y que cautivará a los que buscan exotismo. Elaborado con oca- sión de la Semifinal del XII Campeonato Nacio- nal de Baristas, celebrado en la pasada edición de Hostelco (Barcelona), está pensado para amantes del café que buscan una experiencia única e irrepetible. Tenemos la inmensa suerte de que lo replica para este número de Agro Pe- riódico Magazine.

Como eje central del cóctel, elige un café de origen Papúa Nueva Guinea. Para este profesio- nal reúne a la perfección las características que busca para el cóctel. "Un color suave y un toque ácido. En nariz, ofrece notas especiadas, canela y frutos secos mientras en boca resaltan las notas a chocolate", apunta. Los cafés de la zona de Nueva Guinea son considerados muy exóticos por una suerte de factores geoclimáticos. Para empezar, están claramente influidos por un clima muy hú- medo, además los cultivos se realizan a gran altu- ra y sobre un suelo volcánico. Otro elemento que



INGREDIENTES
4 centilitros de Ron Zacapa 23
1 centilitro de jarabe de goma con canela y vainilla
1 topping de Plátano Colac de Grupo Deleitas
30 cl. De Café Espresso (origen Papúa Nueva Guinea)



los hace claramente peculiares es el doble lavado y el hecho de que apenas se empleen pesticidas ni productos químicos en las plantaciones, por lo general, pequeñas y de subsistencia. Algunos ex- pertos lo consideran, en la práctica, un café orgá- nico, aunque carezca de tal certificación. Cuadra lo tuvo claro desde un principio. Buscaba un café que fuera "muy aromático".

El ron elegido es un Zacapa 23, denominado así porque combina rones añejos de entre seis y 23 años. Se trata de un destilado panameño de carácter premium. En boca, encontramos notas de roble con especias y pasas, caramelo melado. El experto barista justifica que "va muy bien con el espresso" por sus notas a canela y chocolate "pues son muy similares". El maridaje, en este sentido, roza la perfección. El sirope de azúcar empleado es otro cantar. Cuadra tiene mucho trabajo en esta fase. En realidad, ha de utilizar medio litro de agua y azúcar para terminar uti- lizando sólo un centilitro. "Durante la prepara- ción casera añadido vainilla y canela. El resultado final es jarabe de goma". En cuanto a la adición del azúcar, resulta "indispensable para darle un toque más dulce y contrarrestar cierto amargor del café de origen".

El topping de Grupo Deleitas es una salsa condensada de plátano utilizada habitualmente para la elaboración de smoothies o para decorar frappés. En este caso, el topping aporta al con- junto "un toque diferente y un plus al cóctel".

Para realzar al capítulo aromático, este profe- sional de Torre del Mar elabora una nube cítrica de Cointreau. Para ello, realiza un aire molecu- lar que, tras un proceso de agitado, se convierte en una nube que se coloca sobre el famoso licor francés. Este triple seco creado en el año 1875, en el siglo XIX, en la destilería de la familia Coin- treau, se considera uno de los destilados más uti- lizados hoy día en coctelería.

Para culminar el cóctel Diego Cuadra coloca un plátano deshidratado junto a dos tiras de piel de naranja. El resultado, un cóctel de café para disfrutar de un lujazo a muy buen precio.

PATROCINADO POR...





Cafés Tamazor

En nuestra aula café le formaremos como barista para que conozca todas las cualidades y detalles del café desde el origen hasta la taza. Adquirirá todas las habilidades baristas, como la calibración de las maquinarias, el mantenimiento y las distintas técnicas y pasos a seguir para hacer el espresso y el capuccino perfectos.

También encontrará en ella una serie de cursos barista. Como el inicial un curso básico pero muy completo de 4 horas para introducirle en el mundo del café. Este seguido de los baristas nivel 1 y nivel 2 homologados por el Fórum cultural del café y por último cursos de Latte Art nivel 1 y avanzado. Le enseñaremos a trabajar cualquier tipo de leche para conseguir en forma de latte art el capuccino perfecto, dónde nuestros alumnos conseguirán dominar el 'free pour' o vertido libre, el 'topping' o 'paint in coffee' para hacer de cada capuccino una obra de arte, dominando a la perfección la técnica de latte art.



Heladería Buenavista

Desde el año 1978, los heladeros artesanos de Heladería Buenavista vienen ofreciendo a sus clientes el mejor servicio y la mejor calidad en helados de Torre del Mar para el resto de la provincia. Prueba toda su variedad de sabores en su amplia terraza frente al paseo marítimo torreño. Vive la nueva temporada de primavera verano en la mejor compañía con Heladería Buenavista.

Calle del Mar,
Esq. Paseo Marítimo - Torre del Mar
Facebook: Heladería Buenavista



Podrá encontrar asesoramiento para elaborar nuestro café en cualquier tipo de cafetera, sea cual sea, Moka, italiana, de goteo o filtro, sifón, French press, Aeropress, V60, Chemex... también le ayudaremos a encontrar el punto de molienda perfecto para cada una de ellas y así sacar el máximo partido a cada café que haga.

En la tienda conocerá al detalle cada tipo de café que tenemos, entre ellos los distintos cafés de origen gourmet o nuestra nueva gama de orgánicos, sobre la que destaca nuestro blend. Si ama el café no dude en pasar por nuestras instalaciones y conocer nuestra tienda y nuestra aula café para aprender con nosotros. Les esperamos.

Calle Camino del Higueral, 46 - Vélez-Málaga
Tel. 952 50 06 49
www.tamazor.com - tamazor@tamazor.com



Panadería-Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfé y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

Tienda Benajárfé (OBRADOR)- Carretera de Almería 150
Benajárfé (Málaga)
Tel. 952 513 078
www.panaderiasalvador.com

RG 25 años
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales desde 1993

365 días
SANTOS X NATURALEZA

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN
DE FRUTAS TROPICALES

Apdo. de Correos nº65 Camino de Málaga s/n 29700
Vélez-Málaga (Málaga) +34 952 505 606
www.reyesgutierrez.com



Viveros El Algarrobo

Viveros El algarrobo es tu nuevo centro agrícola y de jardinería. Contamos con todo tipo de frutales y ornamentales. Especializados en plantas subtropicales como aguacates, mangos y papayas. En El algarrobo encontrarás material de riego profesional, fertilizantes, accesorios de siembras y herramientas agrícolas, una gran variedad de maceteros decorativos para tu jardín, semillas y sustratos. Y para tus mascotas, una gama premium de piensos de alta calidad. Y si la agricultura es tu forma de vida, nuestros técnicos te darán

el asesoramiento que te mereces. Viveros El algarrobo es tu centro agrícola profesional y jardinería doméstica.

Crta. de Vélez Málaga a Viñuela. Km.39.
(Junto al cruce de Canillas de Aceituno)
Tel. 689 023 021 - info@aguacatesymangos.com
www.aguacatesymangos.com



Vetiver

Vetiver es una planta herbácea no invasiva de muy rápido crecimiento adaptable a todo tipo de cultivos. Está considerada el arma principal en la lucha contra la erosión, ya que sus raíces, de entre 3 y 4 metros de profundidad y muy densas, son pilotes vivos que crean una barrera vegetal subterránea que mantiene el terreno y que, además, permiten al agua penetrar hasta niveles muy bajos, manteniendo la humedad y recargando los acuíferos subterráneos. Esta profundidad hace que no compita con plantas de cultivo adyacentes, sino que los ayuda a mejorar la absorción de agua y nutrientes.

www.vetiverspain.com info@vetiverspain.com
Tlf 617919873



Avofruits

Avofruits es una empresa perteneciente al grupo Reyes Gutiérrez dedicada a la producción y comercialización de aguacates y mangos. Contamos con personal cualificado para asesorar a nuestros proveedores y clientes en sus compras. En nuestro vivero contamos con semillas de excelente calidad a los mejores precios reconocidos y con todas las garantías de higiene y salubridad necesaria. En general, es un punto de encuentro natural donde le invitamos a pasar un rato agradable y donde puede disfrutar de los tropicales de la zona.

Apdo. de Correos 65, Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606





Listos para comer

Aguacates “en su punto”



**Envíos Express**
www.tiendatrops.com · Teléfono 952 500 800

www.trops.es





BENAMARGOSA

TIERRA FÉRTIL Y TROPICAL

En el corazón de la conocida como Ruta del Aguacate brilla con luz propia la villa de Benamargosa. Este pueblo axárquico ha estado siempre volcado en la fertilidad de sus tierras. Eso sí, donde hoy se pueden ver miles de aguacates antes era el campo de cultivo de viñas, olivos, higos, hortalizas y limones. De todos esos productos, todavía hoy se conservan algunos paseros y muchos limonares. Sin embargo, la gran industria del pueblo está en la producción de subtropicales, como el citado aguacate, las chirimoyas o el mango. Por todo ello, el pueblo se ha ganado a pulso el lema turístico de la ‘Ribera Tropical,’ del que hoy presume dentro y fuera de la provincia.

Texto
RICARDO PASTOR
◦
Fotografías
AYTO. DE BENAMARGOSA

Su paisaje, por tanto, responde a esa amplia variedad de cultivos agrícolas. Así se puede disfrutar en cualquier recorrido por el pueblo, en el que nunca hay que perder de vista el cauce del río Benamargosa. De una forma mucho más concreta, se puede conocer a pie toda esa diversidad de huertas y frutales con la ruta de senderismo del Tinao, que parte del propio casco urbano. Se trata de un itinerario semicircular que llega hasta el Cerro Agudo, donde el territorio benamargosense confluye con los territorios de La Viñuela y Vélez-Málaga.

Además, en el propio pueblo quedan todavía muchos símbolos que lo relacionan con la agricultura de ayer y de hoy, como el Arco de la Huerta, que se conserva en uno de los rincones del pueblo. Esta infraestructura era fundamental para el abastecimiento de agua en las zonas de regadío. Hoy es uno de los símbolos agrícolas de Benamargosa.

También hay que destacar su Puente de los Diez Ojos, una infraestructura básica para poder cruzar el río Benamargosa con sus habituales crecidas. Gracias a esta obra, los agricultores podían acudir a las zonas de cultivo. Hoy este puente, que es todo un emblema de la localidad, tiene su propia réplica en la entrada del casco urbano.

En el casco urbano también merece la pena ver su iglesia, la parroquia de la Encarnación, levantada originalmente en el siglo XVI, y las ermitas de San Sebastián y del Cementerio. La primera es una parroquia con tres naves y una torre adosada que debe más su aspecto a las remodelaciones que se hicieron en el siglo XVIII. Pese a ello, puede ser que se levantara en su día sobre la anterior mezquita de la alquería árabe.

Dentro del pueblo también hay que buscar el tipismo propio de los pueblos de raíces andalusíes de la Axarquía en sus barrios más antiguos, como son los de la Solana y los Pechuelos. Allí aguardan sinuosos recorridos urbanos por calles y escaleras donde el blanco de la cal contrasta con el colorido de las macetas.

Benamargosa es un pueblo también con una singular historia reciente. De hecho, muchos habitantes cuentan como a la localidad se la conocía hace hasta mediados del siglo pasado como 'Gibraltar el chico', debido a que era un lugar frecuentado por contrabandistas tanto de tabaco como de textil. Es más, hoy todavía hay quienes se refiere a los benamargosenses –o margosenses– como ‘mangurrinos’, que podría venir de mangón, un término con el que se alude también al tráfico ilegal de enseres y productos.

En cualquier caso, hoy, Benamargosa es un pueblo próspero, volcado tanto en el turismo como en el sector agrario, que es reconocido dentro y fuera de las fronteras andaluzas, gracias a esa amplia variedad de productos subtropicales y tradicionales que salen de allí.

Para entender esa simbiosis entre lo de antes y lo de hoy, basta conocer algunas perlas de su recetario tradicional. Ahí brillan platos tan singulares como el zoque o gazpacho de limón, elaborado con dicho cítrico de la variedad conocida popularmente como ‘pera’, aceite de oliva virgen extra y distintas especias. También es muy típica de este pueblo la conocida como ensalada cateta, que tiene, como ingredientes, patata, tomate, pimiento, naranja, cebolla, aceitunas, bacalao, huevo y, por supuesto, aceite de oliva virgen extra. En contraposición con estas dos recetas, en Benamargosa presumen del Batycate o Baticate, un batido elaborado a base de leche, canela, azúcar y aguacate.



| CÓMO LLEGAR |

Para acceder a este pueblo malagueño lo más recomendable es usar la Autovía del Mediterráneo hasta la salida de Vélez. Desde allí, sin necesidad de entrar en el casco urbano de la capital axárquica, habrá que tomar la A-356 en sentido Alhama de Granada y La Viñuela hasta llegar al conocido como el cruce del Trapiche (una aldea de Vélez-Málaga). Desde este punto parte la carretera local MA-3113, que tras pasar por Triana (otra pedanía veleña) llega hasta Benamargosa. Desde el interior también se puede acceder a la localidad desde pueblos como Cútar (Ruta de la Pasa), Comares o Riogordo.

| DÓNDE COMER |

En los bares y restaurantes del pueblo es fácil encontrar algunos de los platos típicos de la localidad, aunque para ello tiene que ser la temporada idónea. Así la ensalada cateta se puede probar en establecimientos como Casa Carmen, un hostel con servicio de restaurante que está en una de las entradas del pueblo. Otros establecimientos recomendables en la localidad son Gibraltar El Chico, El Celaor, Restaurante Río, Bar Andalucía o Bar Ramón, entre otros.

| DÓNDE DORMIR |

Además del mencionado hostel Casa Carmen, existe la posibilidad de alojarse en casas rurales y disfrutar del entorno subtropical del pueblo. Entre estos alojamientos, uno de los más recomendables es el Viñedo de Arturo, situado en el paraje de Panduro.

Benamargosa

Ribera Tropical



Andalucía



www.benamargosa.es



Hotel Cortijo del Arte

El Hotel Cortijo del Arte está situado en pleno Valle del Guadalhorce, en Pízarra. Disponemos de 18 habitaciones, 10 de ellas tipo dúplex, con un salón en planta baja y la habitación en la planta superior. Cuidamos hasta en el más mínimo detalle la estancia de nuestros clientes. Ofrecemos la posibilidad de diversas actividades, tanto turísticas, gastronómicas, como de índole cultural, como visitas al caminito de Rey, visitas a bodegas y almazaras, paseos en enganches de mulas por el valle...

Dentro de las instalaciones del hotel, esta el interesantísimo Museo Municipal de Pízarra. En este espacio se realizan periódicamente exposiciones con artistas de renombre. Le damos mucha importancia a la gastronomía, teniendo una cocina de

sabor tradicional aderezada con los acompañamientos mas innovadores. Estamos orgullosos de nuestra parrilla con carnes de primera calidad. Dadas las características de nuestras instalaciones, realizamos todo tipo de eventos.

Km. 22, A-7054 - Pízarra (Málaga)

Tel. +34 851 000 876

www.cortijodelarte.com - reservas@cortijodelarte.com

Facebook: El Cortijo del Arte - Twitter: @CortijoArte



Macharaviaya: Lo natural con arte

El municipio axárquico de Macharaviaya fue declarado, en el año 1972, Conjunto Histórico Artístico por el Ministerio de Cultura. Este pueblo blanco es un museo al aire libre en sí mismo, ya que cuenta con la Iglesia de San Jacinto, del siglo XVIII, construida por Los Galvez, que además son recordados en la localidad con un interesante museo que lleva su nombre. Junto a Macharaviaya, destaca también el núcleo de Benaque, donde se encuentra la Casa Natal del reconocido poeta Salvador Rueda o la Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, antigua mezquita, restaurada recientemente. Ven y disfruta de lo natural con arte en Macharaviaya.

Plaza Matías de Gálvez, 2 - 29791. Macharaviaya, Málaga. - Tel. 952 400 042
www.macharaviaya.es - ayuntamiento@macharaviaya.es



Mancomunidad Axarquía

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía seguirá trabajando y apoyando la agricultura y la agroalimentación en la comarca axárquica, especialmente el cultivo de la uva pasa, tras el importante reconocimiento de este fruto como Sistema Importante Agrícola Mundial, otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). "Este reconocimiento servirá para seguir potenciando el turismo de la comarca basado en los cultivos artesanales y sostenibles que son señas de identidad de unos pueblos axárquicos que lo han mantenido durante siglos", asegura el presidente de la Mancomunidad, Gregorio Campos.

Avda. de Andalucía, 110 - Torre del Mar
Tel. 952.542.808 - www.costadelsol-axarquia.com/

SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA



WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72



La Alacena de Málaga

¿Eres un apasionado de lo que se hace en Málaga? Pues, en La Alacena de Málaga encontrarás la mejor selección de productos malagueños. En nuestra web encontrarás más de 300 referencias con el distintivo de la marca Sabor a Málaga, además de disponer de otros que tienen su propia denominación de origen y reconocidos premios internacionales. Tenemos para ti bebidas espirituosas, licores, aceites de oliva virgen extra, vinos, quesos de cabra, frutos secos, aceitunas aloreñas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas o conservas, entre otras opciones. Y si no encuentras, lo que vas buscando, sólo tienes que pedírmolo. Somos una tienda online especializada en la gastronomía de la provincia, que lleva desde 2011 distribuyendo productos malagueños de calidad. Además del comercio electrónico, también apostamos por dar el trato

personalizado a través de la elaboración de lotes y cestas para empresas, particulares, congresos y eventos con productos elaborados en Málaga. En la medida de lo posible, nos adaptamos a tus necesidades o a la de tus clientes con el mejor precio del mercado. Desde nuestros inicios, trabajamos con empresas de reconocido prestigio que cuentan en el mercado con productos muy exclusivos, como Dehesa de Los Monteros (jamones y embutidos ibéricos puros), Finca La Torre (el aove más premiado de los últimos años) o bodegas DIMOBE (una gran gama de vinos elaborados en la provincia), entre muchos otros.e muchos otros.

Tel. 670336421 - 655116736
www.laalcenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenademalaga



Panadería artesana Obando

Una vez más, el buen hacer de Panadería Obando en la creación de productos derivados del pan se pone de manifiesto con la creación de la nueva regañá artesana, un manjar gourmet que te elevará a los altares culinarios. Tanto sola como acompañada, la regañá artesana será capaz de marcar la diferencia en tu paladar debido a su sabor único, un crujiente muy característico y su apetecible aroma tostado. Todo ello a base de ingredientes naturales y gracias a la extraordinaria mano de esta empresa utrerana. Podrás acceder a ellas en dos formatos: en packs de tres unidades, para los grandes amantes de este producto, o en formato individual, ideal para erigirse como el capricho gastronómico perfecto. Con estas espectaculares condiciones, la regañá artesana se convierte en el mejor snack posible para todo tipo de ocasiones, pero

también destaca por su capacidad para potenciar el valor de todo tipo de productos. Para dipear, junto a las chacinas, al lado de tus aperitivos preferidos y con todo tipo de alimentos gourmet, esta regañá artesana deleitará todos tus sentidos. ¡No dejes de probarla!

C/ Cristo de los Afligidos, 8. 41710. Utrera. Sevilla.
Tlf. 954 860 743 / 955 865 272
www.panaderiaobando.com
Facebook: Panadería Obando - Twitter: @PanaderiaObando
Instagram: @panaderia_obando



FLORES

UN VALOR AÑADIDO A LA GASTRONOMÍA

Ya se respira la primavera, el calor se siente en nuestra piel y los días soleados nos animan a pasar las horas al aire libre, y donde más se nota es en los entornos naturales, con las estampas coloridas y floridas. Más allá de su vistosidad y sus propiedades aromáticas, las flores también suponen un valor añadido en nuestra gastronomía, siendo el complemento perfecto para muchas recetas y platos que nos sorprenderán y aportando un sabor y colorido que los comensales siempre agradecen.

De hecho, en nuestra provincia se está viendo y apreciando el potencial de las flores por sus valores en la alta cocina y cada vez más viveros se están sumando a la producción de las mismas. En el caso de la empresa Hermimac, ubicada en San Pedro de Alcántara (Marbella), que empezaron hace dos años con plantas ornamentales, pero que fueron introduciendo las flores y brotes para la cocina, “y de hecho ahora nos funcionan mejor las que se llevan para la hostelería, desbancando al aspecto de la ornamentación”, nos comenta uno de sus socios fundadores, David Hernández.

Algunas de las flores más demandadas son los mini pensamientos, de un sabor tenue pero que aportan un color intenso al plato; la flor de borraja, de un gran dulzor y de un color morado que la convierten en ideal para postres; así como la flor de rúcula, las mini clavelinas o las flores de ajo moradas y blancas, que generan mucha viveza en distintas preparaciones culinarias. “También las hay muy originales que ya se están introduciendo, como es el caso de la de albahaca o las capuchinas, que

le dan un nuevo matiz al plato”, destaca Hernández. E incluso algunas curiosidades como la flor eléctrica, que tiene la peculiaridad de anestesiar nuestro paladar y que además intensifica algunos sabores.

Intensidades que captan nuestra atención en la mesa, y que de hecho son algunas de las claves para determinadas recetas, tal como nos explica José Carlos García, chef del restaurante José Carlos García en Muelle Uno. El chef malagueño nos cuenta el caso de las flores de orégano, “que buscan aromatizar determinados platos” y el de la caléndula, “que dan colorido a platos de colores más tristes, aportando una gran vistosidad”.

En su oferta gastronómica el chef José Carlos García incluye algunos platos donde se vislumbra la presencia floreada, como la molleja con maíz y toque de flor de orégano, y ya cuando empieza a apretar el calor, el ajo blanco con pétalos de caléndula, un perfecto contraste de color entre la blancura del líquido y los tonos anaranjados de los pétalos; o el carpaccio de gambas con caramelo salado que ofrece en su menú para eventos, que incluye la flor de borraja.

Muchas de estas flores son tendencia además en estos últimos años, como la flor de ibiscus, ideal para infusiones, postres y cocina salada, que se está poniendo de moda, así como el vinagre obtenido de la flor de sauco. También la coctelería se está aprovechando de esa sutileza en las fragancias y sabores. Es el caso de la salvia piña, ya conocida en postres, con un suave néctar que da dulzura a los distintos preparados.



» EL CHEF JOSÉ CARLOS GARCÍA INCLUYE LAS FLORES EN SU OFERTA GASTRONÓMICA



Hermimac

Hermimac es una empresa a la disposición de la gastronomía dedicada a la producción y comercialización de brotes de micro vegetales, flores comestibles y aromáticos frescos. En Hermimac cultivamos y empaquetamos adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes, personalizando los productos en cuanto a tamaño, cantidad o mezclas. Nuestra máxima premisa es la calidad con lo que cortamos nuestros productos a demanda para que llegue a sus cocinas recién salidos del huerto.

Apdo. de Carril las medranas S/N (San Pedro de Alcántara)
Tel. 682 671 129- www.hermimac.com
Facebook e Instagram: Hermimac



Maquinaria agrícola El Canario

Empresa fundada en 1968, por Antonio Sarmiento Robles, con una premisa: "Los cultivos de los agricultores y resolver los problemas, siempre han sido y serán la prioridad de esta empresa". En 1983 se traslada desde Reñidero a su ubicación actual en Crta. de Loja. A partir de aquí comienza su expansión para convertirse en referente en la Axarquía en Riegos y maquinaria agrícola. Ofrece a sus clientes las principales marcas: Rovatti, Caprari, Plastmesur, Antonio Carraro, Landini, McCormick, Kuhn, Oleo-mac, Atasa, Makato, Maruyama, etc. Visítanos.

Carretera de Loja - Vélez Málaga
Tel. 952 500 367 - Fax. 952 502 212
elcanario.es



Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 25.000 m2, ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad. Del amplio surtido de plantas disponibles, destacan el mango y el aguacate como especies principales aunque también puedes encontrar papaya, chirimoya, litchi, guayaba, pitahaya y carambola entre otras. Variedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer, y Papaya: Intenzza, Siluet, Guajira y Lenia

Finca Jardín del Ingenio - Cruce A-7 con Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga)
Tel. 951 701 195 - +34 627 965 601 - info@royalplants.es - www.royalplants.es



Neumáticos Mayma

NEUMATICOS MAYMA, en Ctra. de Loja, 22. Desde Vélez Málaga, y para toda la Axarquía. Cuidamos de su maquinaria agrícola e industrial, al mejor precio y en cualquier rincón de nuestra comarca. Si busca un servicio de neumáticos y mecánica rápida de primerísima calidad, no dude en visitarnos. Neumáticos MAYMA les ofrece una amplia gama de productos para su industria, transporte o uso particular. Disponemos de todo tipo de ruedas, y contamos con el mejor equipo de profesionales que devolverán a su maquinaria la efectividad del primer día. Los agricultores y transportistas ya nos conocen. A usted, usuario particular, le esperamos en nuestras nuevas instalaciones. Todos lo neumáticos al mejor precio. Consultenos.

Ctra de Loja, 22 - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. y Fax 952 50 04 37 - neumaticosmayma@yahoo.es

SIN

CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS

Es simple, es natural

SABORES AUTÉNTICOS

www.avomix.com

La Costa del Sol, destino LGTBI

LGBTI tourism on the Costa del Sol



Nuestra provincia se está posicionando cada vez más a nivel internacional como un destino con amplias posibilidades para el turismo LGTBI (lesbianas, gays, transexuales, bisexuales e intersexuales). No solamente por ofrecer un entorno tolerante y abierto, sino también por su incomparable clima, su oferta cultural, sus potencialidades como destino residencial y sus posibilidades de ocio. De hecho, España se sitúa entre los diez países mundiales más respetuosos y referentes en turismo gay.

Our province is fast winning itself a place on the international scene as a popular destination for LGBTI visitors. Here they can find a tolerant and open environment and an incomparable climate as well as an attractive cultural programme plus residential facilities and leisure opportunities. In fact, Spain is among the top ten countries showing most respect to gay holidaymakers.

Indiscutiblemente uno de los más buscados entre el colectivo, es Torremolinos

En este sentido, el municipio gay-friendly en Andalucía, y que es indiscutiblemente uno de los más buscados entre el colectivo, es Torremolinos. De hecho, el municipio torremolinense está afianzando su potencial LGTBI en ferias turísticas y encuentros internacionales, situándose entre otros destinos nacionales referentes como Madrid, Barcelona, Sitges o Ibiza. Y es que este pequeño enclave en la Costa del Sol ofrece un poco de todo para este modelo de turismo: eventos y festivales, locales de ocio nocturno, oferta de restauración, alojamiento, playas... La zona de La Nogalera es sin duda uno de los puntos neurálgicos, el barrio multicolor por excelencia donde la diversidad se siente y respira por sus calles.

In this context, the most gay-friendly sought-after town in Andalusia is, without doubt, Torremolinos. The town has consolidated its LGBTI potential at international tourism shows and meetings and is now situated among other referential Spanish destinations such as Madrid, Barcelona, Sitges or Ibiza. This corner of the Costa del offers a little of everything for this type of visitor: special events and festivals, night life, food, accommodation, beaches... The Nogalera area is one of the town's focal points, an extraordinarily colourful neighborhood where the very streets exude diversity.

Desde la Asociación de Comerciantes Gays de Torremolinos (ACOGAT), constituida hace tres años y que reúne a cerca de una treintena de negocios como restaurantes, pubs, hoteles o tiendas de moda, se está trabajando junto con otras asociaciones, así como el Ayuntamiento, para potenciar el municipio

“Ello favorece a un importante crecimiento económico y contribuye a una mayor integración social”

como marca gay. “Ello favorece a un importante crecimiento económico y contribuye a una mayor integración social”, comenta Carlos Román, presidente del colectivo, resaltando el Torremolinos Pride, que este año cumplirá su cuarta edición y al que se suman otros festivales y eventos que ha acogido la localidad como la gala Drag Queen en carnavales o el Wonder Gay Festival a finales del mes de julio.

The Torremolinos Gay Businesses Association (ACOGAT) was created three years ago and now comprises almost thirty enterprises including pubs, hotels and boutiques, working alongside other associations and the city hall to develop the town as a hallmark of gay tourism. “This will help economic growth and contribute to a greater social integration” observes Carlos Román, president of the association while commenting on the Torremolinos Pride event that celebrates its fourth edition this year. This event is part of the programme of events and festivals held in the town, that include the Drag Queen gala held at Carnival time or the Wonder Gay festival at the end of July.

“La particularidad que ofrece Torremolinos con respecto a otros destinos LGTBI es que abarcamos a todos los segmentos de población, desde los más jóvenes hasta las personas más mayores, ofreciendo locales con música pop a electrónica, playas, chiringuitos y hoteles enfocados para ese tipo de turismo, que han mejorado y ampliado su oferta”, destaca Román.

“What makes Torremolinos different from other LGBTI destinations is that we include all segments of the population from the youngest to the oldest in a better and wider musical entertainment specifically for this audience everywhere, from pop to electronic, on beaches, in bars and hotels,”, Román emphasises.

Y es que en esta acogedora localidad hace casi un año que se inauguró el primer hotel de Andalucía enfocado a este público, el hotel Ritual, que además ha sido la primera empresa en España en suscribir un convenio para formar y contratar a transexuales. Un hotel que en época estival cuenta con

“Abarcamos todos los segmentos de población, desde los más jóvenes hasta los más mayores”

un amplio espectro turístico nacional, sobre todo andaluz y madrileño, y que en temporada media y baja registra un importante incremento del internacional, sobre todo del centro de Europa con Países Bajos, Bélgica, Francia, Alemania y Reino Unido.

Last year the Hotel Ritual, the first gay-friendly hotel in Andalusia, was opened in this hospitable town. It is also the first enterprise in Spain to subscribe an agreement to train and employ transsexuals. High summer season guests are mainly from Andalusia and Madrid while during the rest of the year guests come from central Europe, the Netherlands, Belgium, France, Germany and Britain.

“Ofrecemos no solamente un destino tranquilo y para el descanso, sino también un lugar que aporta fiesta para este visitante”, comenta David Taboas, director del complejo hotelero. Taboas valora positivamente el empuje que en estos tres últimos años ha recibido esta promoción de la marca LGTBI en el municipio por parte de la administración pública y el sector privado, “ya que supone un importante beneficio para los empresarios de la zona, y gracias a ello la oferta turística se ha revitalizado”.

David Taboas, the hotel manager, commented that they are able to offer both restful stays and party time for their guests and he rates positively the boost given to the LGBTI hallmark promotion in recent years by the town council and the private sector because “it has brought important advantages to local businesses and given new life to the tourism on offer.

Pero no solamente Torremolinos cautiva a este turista, también la capital malagueña en plena Plaza de la Merced y su entorno ofrecen bares y restaurantes gay-friendly enfocados a este público. Las playas también son un punto a favor para la Costa del Sol malagueña, y algunas de las favoritas para el turismo gay son la del Bajondillo o Guadalmar en Torremolinos, donde los chiringuitos son un reclamo a la hora de disfrutar de las tardes de primavera y verano, así como Cabopino en Marbella o las pequeñas calas de la zona de Maro, donde se respira tranquilidad y respeto.

Torremolinos is not the only place to captivate these visitors. In Malaga itself the area in and around the Plaza de la Merced boasts many gay-friendly bars and restaurants and naturally, beaches are the high point on the Costa del Sol. The beach bars of Bajondillo or Guadalmar beaches in Torremolinos are favourites for these visitors to spend lazy spring and summer evenings while a little further afield, the Cabopino beach in Marbella or the coves around Maro are havens of respectful peacefulness.

Nos vamos de festival

Málaga ofrece un amplio calendario de eventos estivales en torno a la música

It's time to enjoy Malaga's great choice of summer music festivals

Con la llegada del calor y el buen tiempo, el cuerpo nos va pidiendo ritmo y alegría al aire libre. Y este tipo de actividad siempre ha sido un gran reclamo turístico gracias a los festivales de música. Destacados grupos de renombre nacional e internacional llenan plazas, auditorios y distintos espacios, donde multitud de fans acuden a ver a sus cantantes o grupos musicales favoritos que se dan cita en los escenarios. Desde el pop hasta la electrónica, pasando por el rock, el flamenco o el indie, distintos estilos recorren la geografía malagueña a través de una amplia variedad de referentes artísticos.

Summer is just around the corner and we are all yearning for the rhythm and out-of-doors fun that has made the music festivals such a very popular attraction for our tourists.Top national and international groups fill the squares, concert halls and open-air arenas with crowds of fans flocking to hear their favourite singers or groups live on stage. There is something for everyone to enjoy: from pop to electronic, to rock, from flamenco to indie offered by great artists in many venues around the province.

Por
JUANJO ZAYAS



4 - 7 de julio

Weekend Beach Festival (Torre del Mar)

13 - 14 de julio

Ojeando Festival (Ojén)

15 de septiembre

‘Oh See’ (Málaga)

Chanquete World Music (Nerja)

12 julio - 25 agosto

Starlite Marbella (Marbella)

30 Marzo - 13 Agosto

Marenostrum Music Castle Park (Fuengirola)

Festival Ciudad de Fuengirola (Fuengirola)

1 - 5 de agosto

Los Álamos Beach Festival (Estepona)

Desde el 4 al 7 de julio, una de esas citas ineludibles es el **Weekend Beach Festival** Torre del Mar, en el que cerca de un centenar de artistas pisarán los escenarios habilitados en la playa de Levante. Entre algunas de las grandes apuestas en su quinto año se encuentra la banda californiana de punk-rock The Offspring o el DJ francés David Guetta. Lo que identifica a este festival es la gran variedad de estilos con artistas emergentes demandados por jóvenes y también los veteranos que atraen a un público más mayor que van desde la música indie más alternativa, con Dorian, Izal o Viva Suecia, al pop - rock nacional con Bunbury, Danza Invisible o Celtas Cortos, pasando por el reggae con Jimmy Cliff o Inner Circle, el rap con Wyclef Jean o rumba-ska con La Pegatina o Macaco.

La directora artística del Festival Weekend Beach, Fátima Rodríguez, resalta que este cartel totalmente ecléctico ofrece además “un enclave magnífico en primera línea de playa, en el que sin apenas movimiento también encuentras el recinto y la zona de acampada”. Un turista, sobre todo del ámbito nacional, que destina esa semana de vacaciones “además a estar en la playa y disfrutar con los amigos”, comenta Rodríguez, suponiendo además un importante impacto económico para la zona, “con beneficios importantes para los hoteleros y restauradores muy importante, logrando año tras año ‘overbooking’ en alojamientos, los hoteles están completos, pero no solamente los de Torre del Mar, Vélez-Málaga o pueblos limítrofes, sino desde Salobreña hasta Málaga capital”.

Otro de los municipios con festival propio en nuestra provincia es en Ojén, con el **Ojeando Festival** durante los días 13 y 14 de julio con apuestas indie y pop como Lori Meyers, Nancys Rubias, Carlos Sadness o Maga. El 15 de septiembre tendremos tanto el ‘Oh See’ en el Auditorio Municipal de Málaga con referentes nacionales como Los Planetas, Ivan Ferreiro, La Casa Azul o Sidonie, así como el Chanquete World Music en Nerja con Kase.O, Juanito Makandé y Morodo & Okoume Lions.

Un concepto novedoso es el que podemos encontrar con Starlite Marbella, lo que se denomina como festival boutique, consistente en un evento de un carácter más exclusivo y ubicado en enclaves y localizaciones con un encanto especial. En el caso del marbellí, que se localiza en la cantera de Nagüeles, un anfiteatro de roca al aire libre, cumple este año su séptima edición, contando durante los meses de julio y agosto con grandes artistas internacionales como Sting, Jamiroquail, Pet Shop Boys, Texas, Maná o James Blunt, entre otros.

Importantes citas musicales las encontramos también en **Marenostrum Music Castle Park** y el **Festival Ciudad** de Fuengirola que se celebran en el castillo de Sohail, con distintos conciertos desde mayo hasta agosto, contando con Vetusta Morla, Luz Casal, El Barrio o Santana, o **Los Álamos Beach Festival** del 1 al 5 de agosto, con

*Let's start off with the **Weekend Beach Festival** in Torre del Mar. From the 4th to the 7th July around a hundred artists will be sharing the bill on the specially constructed stages on the Playa de Levante beach. Among the biggest attractions at this fifth year's edition are the Californian punk-rock band, The Offspring or David Guetta the French DJ. What makes this festival special is the huge variety of styles, the inclusion of the rising new stars that young people demand as well as veteran artists, always favourites of the older audience. The programme comprises alternative indie music with Dorian, Izal or Viva Suecia, Spanish pop-rock with Bunbury, Danza Invisible or Celtas Cortos, the reggae of Jimmy Cliff or Inner Circle, Wyclef Jean's rap or rumba-ska of La Pegatina or Macaco.*

Fatima Rodriguez, artistic director of the Weekend Beach Festival stresses the importance of the totally eclectic programme that unfolds in a magnificent beach front setting, close to both the concert and camping areas. The visitor, especially someone from Spain, can spend their week's holiday enjoying the beach and meeting up with friends as well as listening to fantastic music. The event has an important economic impact on the area. Hotels and restaurants earnings are substantial and year after year accommodation is “overbooked” in Torre del Mar. Velez-Malaga, the surrounding villages and as far afield as Salobreña or Malaga city.

*Another locality with its own festival is Ojen and its **Ojeando Festival** is happening on 13th and 14th July. This year's programme includes indie and pop with Lori Meyers, Nancys Rubias, Carlos Sadness or Maga. Then, on 15th September we have “**Oh See**” in the Malaga Muncipal Auditorium where Spanish artists Los Planetas, Ivan Ferreiro, La Casa Azul or Sidonie will be performing while in Nerja, at the **Chanquete World Music**, Kase.O, Juanito Makandé, and Morodo & Okume Lions will be on stage.*

*The new concept of **Starlite Marbella** falls into the category of boutique festivals, more exclusive events held in very attractive sites. In Marbella, Starlite is held in the natural amphitheatre formed by the Nagueles quarry and this year it celebrates its seventh edition. Throughout July and August, stellar international performers like Sting, Jamiroquail, Pet Shop Boys, Texas, Maná or James Blunt, among others, will be on stage.*

*Make a date too for **Marenostrum Music Castle Park** and Fuengirola's **Festival Ciudad** in the Sohail Castle. Concerts are held from May to August with stars like Vetusta Morla, Luz Casal, El Barrio or Santana. And don't forget **Los Alamos Beach Festival** from 1st to 15th August. Nearly 50 artists including the best Spanish and international DJs like Brian Cross, Steve Angello or Danny Avila will be on hand and only too pleased to help you enjoy the summer music.*

11 parejas perfectas para conocer y saborear Málaga

Por
JUANJO ZAYAS

Turismo y gastronomía. El binomio perfecto para conocer a fondo una ciudad y sus alrededores, y es que cuando toca gas-tar las suelas, qué mejor que rematar con un buen almuerzo o cena, y si es en restaurantes de calidad y con una propuesta gastronómica succulenta, el plan se vuelve de 10. Si estás pre-parando una visita a Málaga o simplemente quieres pasear por la ciudad, visitar algunos de sus rincones, museos y espacios más emblemáticos, bien vendrá que te recomendemos algunas paradas gastronómicas que no deberías perderte. Te dejamos una guía de esos lugares que estás obligado a conocer tanto si eres de Málaga como si no y una lista de restaurantes con los que acompañarlos, templos gastronómicos de esos que nunca fallan, donde la cocina de temporada, la creatividad, la calidad y el buen precio son la marca de la casa.



En el centro de Málaga es, sin duda, el lugar perfecto para conocer la historia de la ciudad. Uno de los puntos más interesantes es el Teatro Romano, cerca de la Alcazaba. Para reponer fuerzas en esta zona del Centro Histórico, nada mejor que una visita a la bodega El Pimpi, donde podrás degustar un exquisito salmorejo, así como otros platos elaborados con verduras de su propia huerta y aderezados con su propio aceite de oliva virgen extra. Un clásico que nunca falla.

► **El Pimpi**, calle Granada 62, Málaga.

Si seguimos paseando por el Centro Histórico de Málaga no podemos perdernos la cuna de nuestro artista más internacional, por eso La Fundación Picasso Museo Casa Natal, ubicado en la Plaza de la Merced es uno de los escenarios culturales que ningún visitante

debe perderse y que todo malagueño debe conocer, pero antes o después, hay que coger energías con una propuesta gastronómica de calidad, como la que ofrece Alexso, donde el color y la creatividad son enseñas del restaurante. En esta parada, te recomendamos su ceviche, preparado con una crujiente pasta con cilantro y diversos matices de flores, con lima-limón y picante. Color y sabor en el plato.

► **Restaurante Alexso**, calle Mariblanca 10, Málaga.

Y para seguir conociendo al gran genio de la pintura del siglo XX, qué mejor que continuar la ruta cultural en el Museo Picasso, donde el visitante podrá apreciar la versatilidad del pintor malagueño más internacional. En este entorno podrás hacer una parada gastronómica

de altura, en Eboka, donde, entre su cocina de herencia y platos tradicionales, encontrarás un bocado tan succulento como la porrilla de habas, elaborada también con almendras, ajo, pan, aceite y agua.

► **Eboka**, calle Pedro de Toledo 4, Málaga.

Un plan perfecto para toda la familia en el centro de Málaga es también una visita al Museo Interactivo de la Música, que consta de más de 1.000 instrumentos de diferentes épocas, países y culturas. Se trata de la colección privada más completa de España. Esta visita la puedes combinar con una parada en El Farolito, un auténtico templo de la gastronomía argentina, donde poder comer una parrilla para dos personas, con chorizo, morcilla o pollo, junto con su parillada de verduras y que, acompañados de un buen vino blanco o rosado, lo hacen la combinación ideal, entre otras muchas opciones gas-tronómicas procedentes de Argentina.

► **El Farolito**, calle Beatas 14, Málaga.

Si continuamos hacia el sur, los amantes de la enología tienen una cita obligada con el Museo del Vino de Málaga para conocer la historia y la elaboración de los vinos de la provincia y del cultivo y reco-lección de la pasa. Muy cerca de aquí, los amantes del buen yantar tienen un aliado en Treinta&Tres Restobar, un restaurante de estética urbana que ofrece platos con toques internacionales en algunas de sus propuestas, como sus noodles japoneses, que puedes pedir con wok de pollo, gambas, verduras o mixto y con una exquisita combinación de salsa de soja y teriyaki.

► **Treinta&Tres Restobar**, Avenida Arroyo de los Ángeles 5, Málaga.

Un poco más al sur podemos visitar un enclave muy interesante. En esta ocasión entre los propios muros del hotel Vincci Selección Posada del Patio, que alberga en su interior una parte de la antigua muralla de la ciudad muy bien conservada y documentada. Aquí mismo se puede disfrutar de un tentempié en su cafetería o de alguna propuesta más succulenta en su restaurante, Le Diner, donde su ensalada de frutas de temporada, con sandía, fresas, frambuesa, persimón y hierbabuena decorada con salsa thai de limón y sopita de chumbos es una propuesta ideal para refrescarse.

► **Le Diner**, Pasillo Santa Isabel 7, Málaga.

En la parte más sur de la ciudad y junto al centro podemos poner otra nota cultural a esta visita y parar en el Centro de Arte Contemporáneo, otro de los puntos neurálgicos de la ciudad. Esta primavera nos invita a conocer muestras de importantes artistas emergentes de las últimas décadas. Además, tienen actividades culturales para todas las edades. Antes o después apúntate una parada en Almijara para pedir su tatakí de atún rojo con helado de mango de la Axarquía y emulsión de wakame y su vinagreta, un plato actual que puedes combinar con otros de este estilo o de corte más tradicional.

► **Almijara**, Pasaje San Fernando 3, Málaga.

Tras pasear por algunas de las vías emblemáticas de Málaga, como la calle Larios o la plaza de la Merced, te puedes acercar por el barrio del Soho, uno de los lugares emergentes de la ciudad donde encontrarás restaurantes, tiendas y un ambiente muy actual en sus calles. La parada en este interesante barrio la tienes en La Fábrica, donde vas a encontrar una fábrica de cerveza en la que Cruzcampo elabora diariamente siete variedades de cervezas únicas que podrás degustar, por ejemplo, junto con un plato de ‘fish and chips’, una adaptación del que puedes probar en cualquier pub londinense, pero que aquí va acompañado con tempura de especias, boniato dulce y crema agria de lima-limón y un toque malagueño.

► **La Fábrica**, calle Trinidad Grund, 29. Málaga.

Y como el buen tiempo es una tónica general en Málaga, nada mejor que mejor que dar una vuelta por el Muelle Uno y enamorarse de las vistas y la brisa que nos trae el mar Mediterráneo, además de disfrutar de paseos en barco o en bicicleta y compras en tiendas exclusivas. Para reponer fuerzas después, un almuerzo en La Antxoeta, un lugar especial, canalla y de gastronomía atrevida donde esta primavera no puedes perderte su carrillada acompañada de puré con apio nabo y tapenade de aceitunas.

► **La Antxoeta**, calle Barroso 7, Málaga.

Para los que gusten salir de los entornos más urbanitas también hay otros lugares con encanto. Uno de ellos es el parque La Batería, en Torremolinos, una actividad para toda la familia, donde la diversión está asegurada. Y para refrescarse y coger energía, una visita a Caléndula, donde apetecerá probar un rico salmorejo de naranja, acompañado de bacalao ahumado y aceite de olivas negras, entre otras muchas propuestas originales y llenas de sabor.

► **Caléndula**, calle Skal 6 local 3 (Pueblo Blanco), Torremolinos.

Para los amantes de la velocidad, nada mejor que una visita al Circuito Karting de Campillos, apto también para hacer una actividad en familia, con la pareja o los amigos y sentir la adrenalina. Aquí la parada de los amantes del buen comer está en Yerbagüena. Seguro que con su tartar de gambón con ajoblanco de chirimoya cogéis energía suficiente para volver al karting a echar otra carrera.

► **Yerbagüena**, carretera de La Estación, Campillos.

► **English version on next page**



Perfect pairings to get to know Malaga and its food

By Juanjo Zayas

Tourism and food. This is a perfect pairing to acquaint yourself with the city and its surroundings. And if you spend a lot of time walking, what better than conclude the morning or afternoon with a great lunch or dinner. If you choose one of the city's quality restaurants with their succulent food proposals, you can give yourself ten out of ten. If you are preparing to visit Malaga, wander round the city and visit some of its most emblematic museums and sights, we can recommend some essential food stops. Whether you are from Malaga or not, let us be your guide to these places and a list of restaurants that match them, unfailingly great gastronomic shrines where seasonal menus, creativity, and quality/ price ratio are trade marks.

The centre of the old quarter is the perfect place to start your acquaintance with the city's history and one of the most interesting places is the Roman Theatre, below the Alcazaba or Muslim citadel. To restore our energies here, what better than a visit to El Pimpi bodegas to try the delicious salmorejo, a cold tomato cream or other vegetable dishes made with produce from their own kitchen gardens and dressed with their own extra-virgin olive oil. A timeless classic.

► **El Pimpi**, calle Granada 62, Málaga.

There is still more to see in the old quarter and no visitor should miss the chance to visit the birthplace of our most famous artist, Pablo Picasso. Everyone, whether a visitor or a local, must see the Fundación Picasso Museo Casa Natal on La Merced square. Then, off to restore energies again, this time to Alexso where colour and creativity are this restaurant's trademark. Here we recommend their ceviche prepared with crunchy coriander pasta, flower petal touches and a spicy lemon-lime dressing.

► **Restaurante Alexso**, calle Mariblanca 10, Málaga.

And there is even more to learn about our 20th century painter genius in the Picasso Museum itself where the versatility of the great man's art can be seen in every room. After the visit we should try the versatility of Eboka's cooking to match. From the legacy of traditional dishes try the delicious porrilla de habas, a creamy cold soup made with fresh broad beans, almonds, garlic, bread, oil and water.

► **Eboka**, calle Pedro de Toledo 4, Málaga.

If you are here with the family, a visit to the Interactive Music Museum in the centre of Malaga is a perfect plan. This museum, the most complete private collection in Spain, houses more than a thousand musical instruments from different cultures, countries and periods. Combine this visit with a stop at El Farolito, a shrine to the cooking of Argentina, and enjoy a mixed grill with chorizo, black pudding sausage or chicken, accompanied with grilled vegetables and a good white or rosé wine. The menu includes many other Argentinian specialities.

► **El Farolito**, calle Beatas 14, Málaga.

Wine lovers may like to walk southwards to the Malaga Wine Museum and learn about the history of wine making and raisin production in the province. Nearby, food lovers will enjoy a meal in Treinta&Tres Restobar. This urban-style restaurant offers international dishes like Japanese noodles with a chicken, seafood, vegetable or mixed wok. Their soy and teriyaki sauce is ambrosial.

► **Treinta&Tres Restobar**, Avenida Arroyo de los Ángeles 5, Málaga.

Moving further south still there is a very interesting spot inside the Hotel Vincci Selección Posada del Patio: part of the well-preserved and well-documented old city wall. Then you can pop into their café for a snack or into Le Diner restaurant for something more sustaining. Their seasonal fruit salad is made with water melon, strawberries, raspberries, persimmon and mint leaves. Served with a lemon Thai sauce and prickly pear dressing, it is a very refreshing proposal.

► **Le Diner**, Pasillo Santa Isabel 7, Málaga.

Walking even further south but still in the centre, you will come across the Contemporary Art Centre CAC, an outstanding cultural institution that invites you to discover the most important emerging artists of the last decades. Their programme of cultural activities includes something for everyone. Before, or after, your visit, stop off at nearby Almijara and ask for their red tuna tataki with mango icecream, wakame emulsion and vinaigrette dressing, a modern dish to combine with others in the same style or if you prefer, choose something more traditional.

► **Almijara**, Pasaje San Fernando 3, Málaga.

Once you have wandered along Malaga's most important streets, make your way to Soho, a vibrant refurbished neighbourhood full of shops and restaurants. Here your stop must be at La Fabrica, a brewery where the brewers Cruzcampo produce seven unique varieties of beer every day. Try

IF YOU CHOOSE ONE OF THE CITY'S RESTAURANTS WITH THEIR SUCCULENT FOOD PROPOSALS, YOU CAN GIVE YOURSELF TEN OUT OF TEN

one with a plate of fish and chips "with a difference", spicy tempura batter, sweet potatoes and lime-lemon sour cream, plus a special hint of Malaga.

► **La Fábrica**, calle Trinidad Grund, 29. Málaga.

Malaga is a city that can boast about its wonderful weather, great port and a special leisure area called Muelle Uno where you can walk, cycle or just sit and be captivated by the views, the Mediterranean breeze before checking out the exclusive shops. Restore that lost energy with lunch at La Antxoeta, an audacious place to eat. Do not miss out this spring on their Iberian pork cheeks served with puréed celeriac and an olive tapenade.

► **La Antxoeta**, calle Barroso 7, Málaga.

If you feel like a a trip out of the city, there are some pretty spots on the outskirts. One of these is the Bateria Park in Torremolinos, a place for fun with the whole family. After all that activity, rest a while and charge batteries at Calendula. Try the delicious orange salmorejo cold soup served with shredded salt cod and black olive oil, just one of the very original and tasty suggestions on the menu.

► **Caléndula**, calle Skal 6 local 3 (Pueblo Blanco), Torremolinos.

Or, you could take friends or family go-karting at the Circuito Karting in Campillos and after that adrenalin burst, the place to go and eat will be Yerbagüena. Their giant prawn tartar with custard apple and ajoblanco soup is just the job to restore all the energy necessary for returning to the go-kart track.

► **Yerbagüena**, carretera de La Estación, Campillos.



Las bodegas malagueñas asisten a una nueva edición de Vinoble

Las bodegas malagueñas asisten un año más a una nueva edición de Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos, y lo hacen con el Consejo Regulador de las DDOO Málaga y Sierras de Málaga y con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga. Los vinos que se dan a conocer en este salón son complejos, especiales, hechos siempre con mucho mimo y cuidado, con elaboraciones singulares. Vinoble se ha convertido en un espacio creado con el objetivo de ser el centro de reunión y escaparate mundial de estos codiciados vinos, considerados como los mejores del mundo. Málaga tiene gran tradición en la elaboración de vinos generosos, licorosos y dulces. Las bodegas malagueñas han cosechado cientos

de premios en los últimos años, pues son un referente en este tipo de elaboración, de ahí la importancia de estar en un punto de encuentro como Vinoble, que se celebra en el Real Alcázar de Jerez del 3 al 5 de junio, incluyendo zona expositiva y actividades paralelas para difundir las bondades de estos vinos. Encontrarás los vinos malagueños en la planta baja del Palacio de Villavicencio.

Consejo Regulador de las DDOO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1. Málaga
Tel. 952 22 79 90
www.vinosypasasdemalaga.com - info@vinomalaga.com



Habelas Málaga

Habelas Málaga te trae otro producto lleno de magia, una bodega que se encuentra en el corazón de la Denominación de Origen de Ribera del Duero, algo que la caracteriza y obliga a ofrecer un producto de alta calidad que encuentra su sitio entre la amplia oferta. Veintisiete hectáreas de viñedo propio, realizando la vendimia de forma manual, comercializamos estos dos caldos: 3 Ases Roble (6 meses de barrica) y 3 Ases Crianza (14 meses de barrica). En la búsqueda constante de productos exclusivos, llenos de calidad y con magia, Habelas Málaga te sorprende con este excelente tinto, “un pequeño grande”. 3 Ases.

Tel. 678 65 73 65 - habelasmalaga@gmail.com
Facebook: Habelas Málaga - Instagram: Habelas Málaga



La Cava - Wineplace

La Cava - Wineplace, una autentica revolución gracias a su amplia bodega, su cocina de autor y su trato personalizado. Ubicado en una zona privilegiada en Torre del Mar, abre todos los días para ofrecer a sus clientes un concepto nuevo en restauración en el que su eje principal es el sector del vino, con más de 150 referencias y su buen hacer día a día. Elige el regalo perfecto en su tienda de vinos, y descubre su amplia carta con tapas gourmet y sugerencias del chef. Para hacer tu velada más divertida, asiste a sus eventos semanales ¡Os esperamos!

NUEVO HORARIO:
Lunes a Domingo: 12:30h a 16:00h y de 20:00h a 01:00h
Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar
Info&Reservas - 952 54 75 31 - info@ballix.es - Facebook: LaCavaTorredeMar



Vinos Perea

TODO UN MUNDO DE VINOS



¿NOS VEMOS EN JEREZ?
VINOBLE 2018, 3-5 DE JUNIO
STANDS 46 Y 47



Importadores de S.A. Prüm, Louis Sipp, Domaine Neige,
Inniskillin, Tokaj Hetszölö, Weinrieder, Tenuta Sant'Antonio,
Alves de Sousa, Jackson-Triggs, El Esteco...

648 045 170
comercial@vinosperea.com



CURSO
2018/
2019

PLAZAS
LIMITADAS

ESCUELA DE DISEÑO GAUSS MULTIMEDIA

abierto **plazo de matriculación**
curso **2018-2019**

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO
& PREIMPRESIÓN

MÁSTER EN DISEÑO WEB
& DESARROLLO FRONT-END

MÁSTER EN DISEÑO EDITORIAL
& PUBLICACIONES DIGITALES

la mejor **receta** para aprender **diseño**
desde 2001

gaussmultimedia.com

INFÓRMATE
Plutarco (Teatinos)
952308679
info@gaussmultimedia.com
facebook.com/gaussmultimedia



Nº 2 - Mayo 2018

Agro periódico magazine

A pie de playa

GUÍA DE CHIRINGUITOS, OASIS Y RESTAURANTES JUNTO AL MAR



Chiringuito Varela

Situado en el paseo marítimo junto a la fuente de piedra en Torre del Mar. Chiringuito Varela es un negocio familiar de tres generaciones. Fundado en 1963 por Paco Varela y su mujer Dolores, hoy día está regendado por Diego Varela, Agustina y sus cinco hijos. La cocina de Varela es tradicional, marinera y malagueña, donde sus frituras y su barco de espetos son su mayor atractivo. Venga y pruebe el pulpo a la brasa, los calamares, los voraces, los pargos...y como plato típico de la casa el Pulpo a la Abuela Dolores y Pulpo Paco. Abierto desde marzo.

Paseo Marítimo de Levante (Junto a la fuente de piedra) - Torre del Mar
Tel. 951081160
Facebook: Chiringuito Varela



Chiringuito Aquí Mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaíto frito y a la plancha, de primera calidad, un producto fresco que hace las delicadas de turistas y visitantes. Tampoco te puedes ir de Aquí mismo sin pedirte un espeto de sardinas, uno de los manjares gastronómicos de la provincia de Málaga. Además, cuando vayas a Chiringuito Aquí mismo, no dudes en probar su amplia carta de paellas, una de las especialidades de la casa. Y para que tu estancia en este establecimiento sea inolvidable, puedes alquilar el servicio de hamacas en primera línea de playa.

Paseo de La Marina, 6-J (Torre de Benagalbón). Tel. 625 782 136
Facebook: ChiringuitoAquíMismo



Chiringuito Marina Playa

En Chiringuito Marina Playa puedes degustar una gran variedad de deliciosos pescados asados al espeto. Además de las tradicionales sardinas, también preparamos de esta manera tan típicamente malagueña otros productos del mar como voraces, pargos, salmonetes, jureles, urtas, rodaballos, doradas, lubinas, gallinetas, calamares y patas de pulpo. Nuestro espetero es todo un profesional que consigue sacarle el máximo partido y sabor a todos ellos. Ven a probar nuestros exquisitos y originales pescados al espeto disfrutando de unas maravillosas vistas al mar.

Paseo Marítimo Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel. 649 57 58 46
www.chiringuitomarinaplaya.com - info@chiringuitomarinaplaya.com



Merendero La Barca

En una de las playas más bellas, concurridas y fascinantes de la provincia de Málaga, la playa de Burriana, en Nerja, se localiza el Merendero La Barca, uno de los establecimientos a pie de playa con más solera y tradición de la localidad del balcón de Europa. La Barca, que fue fundado en los años sesenta, concretamente en 1967, por Francisco Navas 'Paco El churretero', ofrece a sus clientes una gran variedad de pescados frescos, fritos, a la plancha y espetados, además de mariscos, arroces y otras especialidades recogidas en una amplia y variada carta...Disfruta del buen tiempo y de una agradable estancia en La Barca.

Playa de Burriana (Nerja)
Tel. 952 52 69 27
Facebook: Merendero La Barca



Sirena Beach Club

Junto al Faro, en Torre del Mar, encontramos un lugar muy acogedor y coqueto: SIRENA BEACH CLUB, un restaurante a pie de playa con una solera de más de 5 décadas de atención continuada a sus clientes. En un ambiente donde se ha cuidado el detalle, la buena música y el trato afable, uno se siente como en casa. Aquí podrás disfrutar de nuestra cocina mediterránea tradicional, aunque encontrarás pinceladas modernas e innovadoras que sorprenderán tu paladar. Prueba nuestra variedad de arroces y fideuás o los exquisitos mariscos y pescado fresco de La Caleta, ya sean al espeto, al horno o a La Sal y, por supuesto, las frituras típicas Malagueñas. No dejes de probar nuestra barbacoa de carnes "Premium" o la Hamburguesa "Angus" 200 grs., sin olvidar los woks, paellas y parrilladas de verduras pensadas para clientes vegetarianos. Como broche final saborea nuestros postres caseros, artesanales, cada día más solicitados (muchos nos piden las tartas como merienda, por ejemplo con un capuccino).

Al atardecer, déjate seducir por nuestra refrescante carta de cocktails (te hacemos el que nos pidas) todos elaborados con primeras marcas. O tal vez prefieras un Gin Tonic Premium preparado especialmente para ti con los ingredientes que elijas. Quieres que te lo sirvamos en la hamaca o en una Cama Balinesa? Te ofrecemos también este servicio... Tal vez, te gustaría relajarte con un buen masaje en manos de una profesional titulada? Cómo ves una cena a la luz de las velas?... En la noche LA SIRENA se transforma en un rincón tropical lleno de chispa y frescura, donde disfrutar y moverte al son de los ritmos latinos (ánimate con nuestros profesores). No te resistas...Te esperamos.

Paseo Marítimo de Torre del Mar (junto al Faro)
Teléfonos de reservas: 686 79 48 68 - 603 47 15 10
Facebook: Sirena Beach Club Torre del Mar - ripadvisor: Sirena Beach Club
www.sirenabeach.es



Chiki Beach ~ BioRestaurante

Chiki Beach es el único chiringuito BioRestaurante en la Costa del Sol. Destaca por su ambiente relajado y familiar y por su amplia y exquisita gastronomía. Chiki Beach es un espacio en primera línea de playa de Algarrobo Costa, que ofrece a sus clientes platos de cocina mediterránea y sabores italianos, donde no faltan la lasagna casera de carne, los cannellones con verduras biológica y queso manchego, la pasta fresca casera a 'La Nora' o al pesto de albahaca, pistachos de Sicilia y parmesano o la sabrosa pizza con una base elaborada con receta tradicional familiar de más de 300 años. Además, prueba sus verduras y ensaladas con certificado bio, sus pimientos del padrón, su hamburguesa de verduras, sus carnes y pescados frescos, y su carta de tapas, desayunos (es-

pañol, italiano, internacional y desayuno light) y meriendas. En Chiki Beach cuidan todos los detalles para que pases unos instantes inolvidables. Cuenta con servicio de hamacas y masajes. Disfruta de un oasis de paz y de una gastronomía saludable y orgánica durante todo el año en Chiki Beach. Porque todo lo que se hace con amor sabe mejor...

Paseo Marítimo de Mezquitilla - Algarrobo Costa
Tel. 666 29 31 66
www.chikibeachclub.com - Info@chikibeachclub.com
Facebook: Chiqui Beach Club Biorestaurante
Instagram: Chiki Beach Club

Málaga



- 1 Tanit Beach**
Los Alamos (Torremolinos) / Tel. 951 24 25 14
- 2 Chiringuito Aquí Mismo**
Paseo de La Marina (Torre de Benagalbón) / Tel. 625 78 21 36
- 3 Marina Playa**
Paseo Marítimo (Torre de Benagalbón) / Tel. 649 57 58 46
- 4 Aloha Playa Benajáraf**
Carretera Nacional 340 Km 31 (Benajáraf) / Tel. 952 031 978
- 5 Chiringuito La Isla**
El Hornillo (Almayate Costa) / Tel. 952 957 083
- 6 La Terraza de Mangoa**
Carril de La Laguna (Torre Del Mar) / Tel. 952 64 49 52
- 7 Bahía de Tanit Beach Club**
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 951 24 25 14
- 8 Sirena Beach Club**
Paseo Marítimo de Torre del Mar / Tel. 686 79 48 68 – 603 47 15 10
- 9 Chiringuito Varela**
Paseo Marítimo de Levante (Torre del Mar) / Tel. 951 08 11 60
- 10 Chiki Beach BioRestaurante**
Paseo Marítimo de Mezquitilla (Algarrobo Costa) / Tel. 666 29 31 66
- 11 La Restinga Beach**
Playa Vilchex (Torrox Costa) / Tel. 952 52 86 60 – 655 43 74 46
- 12 Merendero La Barca**
Playa de Burriana (Nerja) / Tel. 952 52 69 27



La Terraza de Mangoa

En primera línea de playa, en plena Costa del Sol, La Terraza de Mangoa te ofrece un espacio único, diferente, con un amplio jardín de 600 metros cuadrados, para que celebres con tus familiares y amigos tus eventos privados: bodas, comuniones, cumpleaños... Contamos también con cafetería de playa. La Terraza de Mangoa ha abierto ya sus puertas esta nueva temporada de 2018. Desde ahora y hasta finales de octubre, puedes disfrutar de un lugar tranquilo, relajado e inol-



vidable junto al mar. Ven a vivir tus mejores momentos con nosotros esta primavera y el próximo verano. ¡Te esperamos!

Carril de La Laguna. Playa de Poniente s/n
Torre Del Mar - Málaga - Tel. 952 64 49 52
Facebook: La Terraza de Mangoa



WWW.CHIRINGUITOLAISLA.ES

Chiringuito La Isla

Productos de calidad, cuidadosamente seleccionados para garantizar el disfrute y buen comer de nuestros clientes. Chiringuito La Isla conserva la cocina tradicional, ofreciendo siempre productos frescos, con una gran variedad de carnes y pescados de la zona. En Chiringuito La Isla organiza cualquier tipo de celebración o evento privado: bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, comidas de empresa,... tanto para eventos de día, como para eventos de noche, con capacidad para 200 personas, baños privados, zona de barra, escenario y una inmejorable ubicación a tan sólo 50 metros del mar. Prueba sus pescados y mariscos frescos, sus espetos, sus carnes y su variada gastronomía. Su eslogan: el Mediterráneo nacimos y de estas tierras vivimos.

El Hornillo s/n – Almayate Costa (Málaga)
Tel 952 957 083 - www.chiringuitola isla.es



Aloha Playa Benajárfate

Con uno de los atardeceres más espectaculares de la provincia de Málaga, Aloha Benajárfate Beach inicia su segunda temporada ofreciendo a sus clientes y visitantes una experiencia culinaria a pie de playa inigualable, con una amplia variedad de platos gourmet. Pescados, carnes, mariscos, paellas y espetos como nunca antes lo has probado. Vive esta primavera y este verano sus eventos musicales y su programa de actividades deportivas. ¿Quieres practicar paddle surf? En Aloha Playa Benajárfate lo tienen todo preparado para ti para que vivas momentos inolvidables. Horarios: De Lunes a Jueves y Domingo, de 8:00 a 2:00 horas. De Viernes a Sábados, de 8:00 a 3:00 horas.

Carretera Nacional 340 Km 31 - Benajárfate - Málaga
Tel. de reservas: 952 031 978
www.alohabenajárfate.com - Facebook: Aloha Playa Benajárfate

RESTINGA BEACH



LA RESTINGA BEACH



LA RESTINGA BEACH

N-340 - PLAYA VILCHEX S/N - KM. 288,5 | TEL. 952 52 86 60 - 655 437 446 | C.P. 29793 | TORROX COSTA

WWW.RESTINGABEACH.COM



» LA ENSALADILLA DE PIMIENTOS ASADOS ES EL MEJOR ACOMPAÑAMIENTO PARA EL PESCAÍTO FRITO, COMO EN EL CASO DE ESTOS CALAMARES FRITOS EN CHINCHÍN PUERTO.

FRESCAS Y MALAGUEÑAS

TRES ENSALADAS
QUE NO DEBES
PERDERTE SI VAS
A UN CHIRINGUITO

Texto
ARANTXA LÓPEZ

Fotografías
AGRO

De bacalao con patatas, de pulpo, de pimientos asados... Algunas ensaladas malagueñas son los clásicos del verano. Unas buenas hortalizas, un buen aceite de oliva virgen extra y tenemos un plato lleno de sabor para refrescar los días de calor que están por llegar. Y si, además, tenemos la suerte de comerlas con vistas al mar y acompañarlas de un buen pescado, ¡qué más se puede pedir! Además, las ensaladas son un alimento muy importante en nuestra dieta, no sólo si queremos bajar de peso, sino que es una opción más que recomendable para cualquier persona, ya que aportan vitaminas y minerales, además de antioxidantes, tan beneficiosos en nuestra piel en los días de verano.

Cualquiera de las que consumamos será refrescante, ligera y de digestión fácil, llenas de color e ideales tanto para almorzar como para cenar. Desde luego que la oferta que podemos encontrar en un chiringuito es muy amplia y variada, pero aquí vamos a poner el acento en las más famosas, los 'best seller' del verano malagueño. Esas que no debes perderte y que encontrarás en cualquier chiringuito de la costa.

« Pipirrana de pulpo

¡Qué serían los veranos malagueños sin una pipirrana! Las vas a encontrar de huevas o con atún, pero la de pulpo es una clásica muy famosa. Si eres vegetariano, basta con suprimir el pescado. Está igual de rica. Entre sus ingredientes, cebolleta, tomate, pimiento verde, pulpo cocido, aceite de oliva virgen extra y un buen

vinagre. El secreto para que esté realmente buena estará en la frescura de los productos.

« Ensaladilla de pimientos asados

El mejor acompañamiento para el pescaíto frito. La reina del verano en cualquier merendero o restaurante de playa. Con tortilla de patatas también es fabulosa.

Elaborada a base de pimientos rojos, tomates y cebolla. Las vas a encontrar también con pimiento verde, y el tomate es opcional, pero, sin duda, aporta un extra de sabor. Un consejo, evita las ensaladas de pimientos 'de bote'. Si no son naturales, no merecen la pena.

« Ensalada malagueña o "cateta"

Es la ensalada de sello 'malaguita' por excelencia. Mezcla hostiliza y fruta, una combinación refrescante y saludable. Patatas, bacalao, naranjas, cebolleta y aceitunas son los ingredientes básicos de este clásico del verano. También la encontraremos con tomate, que aporta un extra de sabor en pleno verano, puesto que está de temporada. El secreto de esta ensalada está en la calidad de la patata y del aceite de oliva virgen extra.



gastro

21 MAYO 2018



El atún será el protagonista del mes de mayo en El Pimpi

Sin duda, el mes de mayo es para disfruta de una verdadera experiencia gastronómica entorno al atún rojo de almadraba. Con la finalidad de dar a conocer y disfrutar del atún rojo del Mediterráneo, Bodega El Pimpi rinde homenaje al rey del mar con una deliciosa y fresca ensalada de aguacate y mango, con atún rojo marinado y frutos secos. Con este plato hemos intentado combinar la cremosidad del aguacate, el dulzor del mango y la salinidad del alga wakame, con la mostaza como hilo conductor. Se ha creado una emulsión muy equilibrada que hace resaltar todos y cada uno de los elementos de la ensalada, que finalmente es coronada por este maravilloso atún macerado al estilo cítrico, aportando ese toque, sutil que rompe en boca. Y como

el atún es una de las materias primas más versátiles del mar, hemos elegido también un tradicional guiso de garbanzos, kale y atún. Con este viejo titán hemos apostado a caballo ganador, ya que la cremosidad del garbanzo pedrosillano nos aporta un extra a la hora de hacer guisos, color con nuestra kale morada y verde procedente de la nuestra Huerta del Paraíso y como punto final un espectacular atún rojo.

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla - Málaga
Tel: 952 228 990 | 952 225 403
www.elpimpi.com - info@elpimpi.com
Facebook: El Pimpi Málaga
Twitter: @ElPimpiMalaga - Instagram: @bodegaelpimpi



La Brasería de Pacomari

La Brasería de Pacomari fusiona la cocina tradicional con lo mejor de los sabores asiáticos y sudamericanos, utilizando para ello productos de primera calidad y respetando siempre los orígenes malagueños. De las manos del chef Francisco Ortega y Fran Jiménez, este restaurante cocina todas sus elaboraciones culinarias en horno de carbón y cuenta con una amplia carta de vino con más de 300 referencias que se van cambiando cada cierto tiempo y donde se busca que el cliente disfrute de nuevos sabores vinícolas. Prueba su nueva carta de deliciosos platos con los mejores productos.

Almirante Ferrandiz, 31 - Nerja
Tel. 952 52 69 62

Facebook: La Braseria de Pacomari - Instagram: labraseriapacomari
www.labraseriapacomari.es - braseriapacomari@gmail.com

Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante de cocina tradicional donde el producto que se sirve viene directo de la lonja o el mercado, dándole siempre el toque idóneo para que el cliente lo disfrute lo más fresco y natural posible. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental y que abre todos los días, de lunes a domingo, en horario de mañana de 12,30 a 16,00 horas o, de tarde, de 19,00 a 23,00 horas, podemos encontrar un amplia variedad de más de 80 platos en una extensa y cuidada carta donde no faltan los vinos. Navega con El Velero en un mar de sabores.

Paseo Marítimo El Morche - Torrox
Tel. 952 53 08 60
Facebook: Velero del Sur

ocho

wine shop & bistro



COCINA ARGENTINA NON STOP DE 13,00 A 23,15 HORAS - TIENDA DE VINOS

"LA VIDA EN UN PLATO Y EL MUNDO EN UNA COPA DE VINO"

CALLE PEDRO DE TOLEDO, 2 | MÁLAGA | TEL. 654 901 944 |   

| LA RECETA DE YERBAGÜENA |

TARTAR DE GAMBA BLANCA DE MÁLAGA Y AJOBLANCO DE CHIRIMOYA

Yerbagüena, en Campillos, es uno de esos restaurantes donde el buen comer y beber pesa siempre mucho más que hacer unos kilómetros con el coche. Acogedor, con un servicio impecable y una cocina de mercado que no deja indiferente a nadie. Mimo por el producto y una cava con más de 400 referencias de vinos le han valido ser recomendado en la Guía Michelin, además de otros tantos premios. Al frente, Javier propietario y responsable de la sala, y Carlos Tirado como jefe de cocina. Agro entra en la cocina de este emblemático restaurante para traer a sus lectores lo que, sin duda, será uno de los platos obligados en el restaurante durante esta primavera y verano, el tartar de gamba blanca de Málaga y ajoblanco de chirimoya. Sabor en estado puro.

PREPARACIÓN

- Para el tartar. Pelar las gambas, reservar el cuerpo. Infusionar las cabezas con el aove, el zumo de limón y el diente de ajo durante 10 minutos. Sacar las cabezas y dejar el aceite resultante en reposando y tapado durante otros 10 minutos. Cortar las gambas para el tartar en trozos de entre 4 y 6 milímetros, echar un poco de sal y aove infusionado con las cabezas de las gambas. Mezclar.
- Para el ajoblanco. Batir todos los ingredientes sólidos. Añadir poco a poco el aove para integrarlo hasta conseguir la textura de ajoblanco deseada.
- Emplatado y presentación. Usar un plato hondo. Poner el timbal encima y rellenarlo con el tartar. Retirar y jarrear con el ajoblanco. Decorar con caviar seco y micromezclum.

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

PARA EL TARTAR

200 g. de gambas blancas
100 g. de AOVE
1 limón para zumo
1 diente de ajo

PARA EL AJOBLANCO

2 dientes de ajo
80 g. de almendras
150 g. de miga de pan blanco
150 g. de chirimoya triturada
20 ml. de vinagre de Jerez
200 g. de agua
100 ml. de AOVE

PARA DECORAR

Caviar seco
Micromezclum





Productos Selección Loypar

Productos Selección Loypar pertenece al Grupo López Pardo, una empresa referente en servicios integrales y profesionales de suministro de materia prima y gestión de negocio a los profesionales del sector de la hostelería y restauración que lleva mas de 35 años en el canal HORECA Y BARECA. Comercializa y distribuye en Málaga, Granada y Almería productos de máxima calidad, a precios muy competitivos, siendo su responsable Jesús María Claros. Prima la materia prima y el trato directo con el producto y los productores poniendo en valor la sensibilidad de los mismos. Esta línea nace del trabajo constante de innovación y mejora para los clientes del GRUPO LÓPEZ PARDO.

C/ Zurbarán, 3 - Vélez-Málaga
Tel. 952 503 588 - Fax. 952 504 086
www.lopezpardo.com - ventas@lopezpardo.com



Coín Pa Comérsele

En Coín Pa Comérsele elaboran, envasan y distribuyen conservas de frutas y vegetales del Valle del Guadalhorce, además de castañas. Conservas elaboradas artesanalmente que se hacen rescatando recetas típicas de la gastronomía coineña y que han dado lugar a una serie de productos de gran calidad muy saludables. Entre las conservas de Coín Pa Comérsele encontrarás 'dulce de tomate huevo de toro', uno de sus productos más populares, parecido al membrillo, pero menos dulce y con sabor a tomate; pates de remolacha, de garbanzos, de pimientos asados y de berenjenas asadas; mermelada de tomate y cabello de ángel, entre otras especialidades. Exquisitas para acompañar cualquier plato.

C/ Santa María, 16. Coín. - Tel. 628 71 02 85
Facebook: Coín Pa Comérsele - Twitter: @coinpacomerselo
Instagram: coinpacomerselo



Bodegas Pérez Hidalgo

En el Páramo de “El Morquecho”, antigua propiedad de Cásser, entre el río Guadalhorce y el Geva se encuentra nuestro viñedo con una extensión de 7 hectáreas. Nuestra bodega es una apuesta creativa y personal en el mundo de los vinos. Del fruto de las vides que crecen bajo el sol de Málaga elaboramos caldos que criados en madera de roble hacen que nuestros tintos sean particulares y únicos. Nos interesa compartir con todos los aromas y los sabores de esta tierra llena de sensaciones extraordinarias... Nuestro Vega del Geva Crianza ha obtenido la calificación excepcional en la Guía los Supervinos 2017. Han obtenido los '5 ojos de lince' en la Guía Supervinos 2017-2018 y 'Flor Floris' 2018.

Tel. 649436362 - Vega del Geva (Málaga)
www.bodegasperezhidalgo.es - info@bodegasperezhidalgo.es



Bodega Gonzalo Beltrán

Adentrarse en los parajes de Ronda, a los pies de su tajo para contemplar las viñas de las que nace Perezoso es toda una experiencia. La Finca La Nogalera, donde se ubica Bodega Gonzalo Beltrán, es uno de esos lugares que apetece descubrir para conocer el alma de estos vinos, llenos de toda la esencia de la Natureleza. En la bodega se rigen por la biodinámica para producir vinos únicos, sólo lo que da la tierra. La Experiencia Nogalera es un momento difícil de olvidar. Viñas, vino, gastronomía e historia en una zona inigualable de la ciudad de Ronda. Reserva la tuya.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda
Tel. 629 45 55 58
www.bodegagonzalobeltran.com - info@bodegagonzalobeltran.com



Ibéricos Añoreta

Concretando un sueño lleno de ilusiones y rodeados de lo mejor del mundo ibérico, nace Ibéricos Añoreta. Una continuidad generacional que ofrece una amplia gama de productos de nuestra tierra. Nuestro objetivo es poner a disposición de los clientes todos nuestros productos para llevar, así como, la posibilidad de degustarlos en nuestro establecimiento. Destacamos nuestra selección de vinos, el abanico de productos de origen Gujuelo y Jabugo, de la misma forma que sorprendemos con una gran variedad de quesos, tanto los ya conocidos, como los franceses e italianos por descubrir. Con la llegada de la primavera, damos comienzo a nuestro primer programa de catas para el mes de abril.

Urb. Pueblo Lago, 2 – Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel. 952 635 330 - info@ibericosa.com
Facebook: Ibéricos Añoreta - Instagram: @ibericos_a



Licores de la Abuela

Licores de la Abuela nace de la idea de un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate que quieren dar a conocer y comercializar el Resolío licor de café macerado a base de anís, un licor típico de la localidad. Después de esto y tras un proceso de innovación, Licores de la Abuela ha desarrollado nuevos licores, que, como el primero, son cien por cien artesanos y elaborados a base de anís y maceración en frío. Así nacieron el licor de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango, digestivos de la máxima calidad que también se usan en coctelería, dando lugar a interesantes combinaciones de autor.

Calle Iglesia 11. - Alfarnate
Tel. 665 02 78 23
www.licoresdelaabuela.es - arrivisc@gmail.com



Ucopaxa - Monte Faco

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 15%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años, cultivadas sobre un suelo orgánicamente pobre, pero rico en láminas de pizarra, factor que junto con la climatología de la zona, hacen diferentes las características de estas uvas. De estas tierras nace Monte Faco, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

Calle Juan de Juanes, 6 - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. 952 50 34 00



Bodegas Dimobe

La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdor crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasaño dulce y seco, además de vermut de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasaño PX y Pajarete.

Bodega: San Bartolomé, 5 - Moclinejo (Málaga)
Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es

CHEF Y PROPIETARIO DE PATANEGRA 57

Sergio Paloma Gutiérrez

“No se debe desvirtuar
el producto. Debe saber
a lo que es”

Sergio Paloma Gutiérrez (Nerja, 1987) es uno de los chefs más prometedores de la nueva cocina malagueña. Formado en La Cónsula y con una amplia formación en los mejores establecimientos del norte del país, ha hecho de Patanegra 57 un lugar de experimentación. En pleno corazón de Nerja, este talentoso cocinero innova constantemente, aunque tiene claro que el secreto de un buen plato radica en el mejor producto. Por este motivo, es un partidario acérrimo de mantener el sabor.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO





» EL CHEF SERGIO PALOMA, JUNTO A SU ESPECTACULAR BODEGA DE LA QUE PUEDEN DISFRUTAR LOS CLIENTES DE PATANEGRA 57, EN EL CENTRO DE NERJA.

¿Qué concepto de restaurante es Patanegra 57? ¿Cuándo empezó el proyecto?

Ofrecemos una cocina que bascula entre la media y la alta gastronomía, por llamarlo de alguna manera. Fundamentalmente mediterránea y, sobre todo, basada en los productos de temporada. Nos ubicamos en Nerja a tres minutos del Balcón de Europa. Hay que verlo. El local original era una vivienda. Por este motivo, tiene diseño, aunque es acogedor.

¿De dónde parte?

Fundé el restaurante junto a mi padre, que también es socio. Él tiene el restaurante Pata Negra donde empecé. Estudié en la Escuela de Hostelería de La Consula e hice mis prácticas en el Hotel Puente Romano. A continuación, viajé al norte donde he tenido la inmensa suerte de estar en contacto con los mejores y más grandes de la cocina, entre ellos, Martín Berasategui. Y, un 28 de febrero de 2015, abríamos Pata Negra 57.

¿Cuál es la filosofía que inspira este proyecto?

Nos basamos fundamentalmente en el buen producto. Luego estoy dándole a la cabeza a diario para crear platos nuevos. Solemos cambiar el menú degustación tres veces al año, según la estación.

¿Cuánto ha evolucionado la cocina que hace?

Mucho la verdad. Y bueno, la gente está respondiendo de forma muy positiva. Desde el primer momento he sido muy innovador. Incluso hago partícipes a los clientes terminando platos delante de ellos. En este sentido, la gente pensará que estoy un poco loco.

¿Es uno de los jóvenes talentos de la provincia?, ¿cree que llegará pronto la estrella Michelin?

Pues ahí estamos. No es fácil pues exige mucho sacrificio. Creo que, en dos o tres años, podría llegar. De todos modos, pensar en ella ahora es un poco precipitado.

¿Cuál cree que son los pilares de su éxito?

La innovación, el trabajo y, sobre todo, la materia prima. Le damos un toque de alta cocina y estética, cierto. Pero de donde no me saca nadie es del respeto al producto y al sabor. Si cocino un plato de pescado, quiero que sepa a pescado. No me gusta desvirtuar el género. Se cuida mucho el producto desde que se recibe la mercancía hasta que se emplata.

Acaba de aterrizar un nuevo menú degustación. Hábleme de él.

Bueno, sin mi equipo no sería nadie. Por eso hablo siempre en plural. Empezamos el menú con una ‘Sardina Marinada’. Lo curioso del plato es el proceso de ahumado que se hace delante del cliente. Incorpora una crema de pimiento y un gel de tinta de calamar. Otro a destacar, es el ‘Taco de Pulpo’. Es un pulpo con una buena cocción y un toquecito de brasa que le da una textura supercrispy. Luego se le añade un cremoso de patata. El tercero, que me gustaría añadir, es un ‘Carpaccio de Gambas’. Lleva gamba blanca de la zona con un pesto de albahaca y mahonesa.

¿Y algún clásico irrenunciable?

El Ravioli. Si yo quitara eso... (risas). Es un ravioli de rabo de toro que lleva una reducción de Oporto blanco y fruta de la pasión.

¿Con qué cocina se identifica o qué chef ha inspirado su cocina?

Me identifico mucho con Quique Dacosta. Al igual que nosotros, trabaja mucho los productos mediterráneos. Es un cocinero que utiliza muy buen género y, la verdad, se preocupa por mantener el sabor.

¿Cuál es su opinión sobre la nueva hornada de jóvenes cocineros en Málaga?

Debo decir que el nivel gastronómico de Málaga ha subido bastante. Aunque nos basamos en el turismo, el viajero también quiere probar cosas nuevas. Si apuestan por una buena calidad, producto y por sorprender, lo veo perfecto.

Me contaba que hacía algunas preparaciones delante del comensal...

Bueno, es una de las cosas diferentes de Pata Negra 57. Se trata de mostrarles cómo cocinamos y elaboramos el plato.



KGB, galardón al ‘Mejor Profesional del año’ en los Hostelco

KGB ha comenzado la primavera con doble alegría: haber llegado a la final de los Hostelco Awards, unos galardones que reconocen a los mejores operadores de hostelería de todo el mundo y en los que el gastrobar ha llegado junto a otros dos establecimientos, y que su gerente, José Alberto Callejo, haya sido distinguido por los mismos premios como ‘Mejor Profesional del Año’. Todo esto ha sido posible gracias a su ciclo ‘El Chef Invitado’, una iniciativa que comenzó hace ya un año y que ha servido para que el gastrobar se haya situado entre los establecimientos mejor valorados por los Hostelco Awards dentro de la categoría ‘Mejor Concepto de Restauración’. De KGB ha destacado la importante labor en la difusión y democratización de la alta cocina gracias a ‘El Chef Invitado’, ya que los comensales pueden degustar cada mes una selección de dos tapas diseñadas por chefs muy reconocidos (estrellas Michelin, Soles Repsol, Top Chefs, etc.) a un precio más que asequible e inferior a 8 euros. Irene Garrido, la jefa

de cocina de KGB, es una de las responsables del éxito que KGB está cosechando en los últimos meses, entre ellos, estar recomendados en la Guía Michelin 2018.

Calle Fresca 12. Málaga
Tel. 952 22 68 51 - kgb@kgbmálaga.com
Facebook: KGB Málaga
Twitter: @KGBmalaga
Instagram: @kgbmálaga



La Garganta amplía sus instalaciones

Imagina unas vistas tan espectaculares como el Desfiladero de los Gaitanes... Una terraza debajo de una parra donde pasar las horas... Un salón acogedor donde disfrutar de cocina casera... Imagina cómo puede ser un día en un entorno tan especial como los alrededores del Caminito del Rey. Espectacular, ¿verdad? Puedes hacerlo realidad visitando el Complejo Turístico Rural La Garganta. Ahora, con instalaciones ampliadas para acoger grandes eventos y celebraciones de todo tipo. En La Garganta encontrarás también habitaciones con distintas capacidades y apartamentos tipo dúplex, además de piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Las posibilidades de ocio y disfrute de La Garganta son inmejorables: visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, senderis-

mo y otras actividades relacionadas con la naturaleza, experiencias gastronómicas y cocina local donde priman los productos del Valle del Guadalhorce. Abierto todo el año para vivir una experiencia única en plena naturaleza.

Barriada El Chorro s/n, junto a la estación de Renfe. Álora (Málaga).
Tlf. +34 952 49 50 00 / 607 707 759 (atienden vía whatsapp).
www.lagarganta.com - info@lagarganta.com
Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



CALÉNDULA

un toque actual en Torremolinos

Cuando Cristina Domínguez pensaba en cómo sería su restaurante y qué ofrecería en él a sus clientes lo tenía claro: elaborar los platos de siempre, pero con un toque actual. Fruto de este deseo y de conocer a Lorena Domínguez nació Calendula, un gastrobar ubicado en Torremolinos que abrió sus puertas hace cuatro años y medio y que en todo este tiempo ha dado mucho que hablar por ofrecer a sus clientes una propuesta muy alejada del 'pescaíto' frito que caracteriza a la oferta hostelera de la localidad.

Por
ARANTXA LÓPEZ



Cristina es gaditana. Estudió en la escuela de hostelería de San Roque. Fue trabajando en Puente Romano, en Marbella, donde conoció a Lorena. La idea de abrir su propio restaurante se fue forjando poco a poco, como se hacen los buenos platos. Y como ocurre con muchos deseos, este se convirtió en realidad y actualmente regentan un gastrobar en el que Cristina pilota con maestría la cocina y Lorena está pendiente de la sala junto con un equipo que ofrece un servicio atento y muy profesional.

Caléndula ofrece en su carta platos de corte mediterráneo, frescos, con emplatados coloridos. En muchos de ellos existe la posibilidad de pedir una ración mini, pues es una carta pensada para compartir, donde distintas sugerencias completan la oferta.

Para abrir boca puedes pedir desde un plato clásico, como la ensaladilla rusa o la crema de salmorejo con huevo y jamón, hasta otros más actuales como el tartar de atún y aguacate o el timbal de foie, queso de cabra y manzana dulce. Entre las sugerencias siempre vas a encontrar dos que se han convertido en los ‘best sellers’ gastronómicos de la casa: el sashimi de salmón con vinagreta de cítricos, un plato lleno de matices donde la naranja y la lima limpian a la perfección la grasa del pescado, y el salmorejo de naranja con bacalao ahumado y aceite de aceitunas negras, un pequeño guiño a la ensalada malagueña.

Entre sus principales versiones con marca de la casa, el hummus con langostinos al ajillo, el bacalao carbón con mayonesa de kimchi o el taco de camarón con guacamole, wakame y langostinos, este último un guiño muy simpático que Cristina hace a su tierra transformando en taco una tortillita de camarones. El foie fresco a la plancha con PX sobre sobao pasiego es otro de los bocados que no debes perderte en Caléndula, un contraste de texturas muy sabroso.



Caléndula ofrece en su carta platos de corte mediterráneo, frescos, con emplatados coloridos. En muchos de ellos existe la posibilidad de pedir una ración mini, pues es una carta pensada para compartir, donde distintas sugerencias completan la oferta



En la parte más contundente ofrece tanto carne como pescado. Una visita a Caléndula bien vale para pedir un bacalao gratinado sobre pimientos rojos caramelizados o un salmón sobre crema de coco y curry verde. Nosotros en esta visita no hemos querido perdernos uno de los platos estrella de esta casa: cochinitillo sobre crema de manzana y PX, deshuesado, tierno y con un sabor que guardarás en la memoria del paladar. En el apartado de carnes encontrarás también otras propuestas igual de interesantes como el steak tartar con virutas de foie, el magret de pato trinchado con confitura de arándanos y el lingote de cordero lechal sobre cous cous y salsa menta, entre otros.

En los postres también tienen muy buena mano y podrás pedir desde un brownie con helado de vainilla hasta un sorbete de mango con espuma de coco, pasando por un ‘lemon pie’, entre otras propuestas. Y lo más importante, todos son caseros, al igual que el resto de su cocina. Aquí no se compra nada fuera, sino que todo es de elaboración propia.

Toda esta variedad y la correcta ejecución de la cocina de Caléndula han servido para que hayan ganado distintos premios en todas las rutas de la tapa que han participado en Torremolinos.

Ahora, a Cristina le toca dar rienda suelta a la creatividad, ya que en breve toca cambio de carta. Y lleva los deberes bien hechos, pues mientras charla con nosotros saca su teléfono y nos comenta alguno de los platos que incorporará a la nueva propuesta. Pero los detalles no te los vamos a contar en este reportaje, sino que tendrás que ir a Caléndula para averiguarlo. Eso sí, acuérdate de reservar si los visitas en fin de semana, que hacen lleno y no debes perdértelo.



Marisquería Encinas

Disfruta de los mejores pescados y mariscos frescos traído directamente desde el Puerto de la Caleta de Vélez hasta tu mesa: cigalas, almejas, gambas, chopos, jibias, mejillones, conchas finas... Prueba el sabor de un buen pescaíto frito.

Carretera Almería, 70. El Morcho
653 857 458 - 638 840 792
Facebook: Marisquería Encinas



Marisquería El Kilómetro

Sin perder las recetas originales de nuestros antepasados, Marisquería El Kilómetro ofrece los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía y deliciosos espetos...además de contar con postres caseros elaborados con mucho mimo.

Calle Veleró 3. Edificio San Sebastián
Mezquitilla-Algarrobo - Tel.952849234
Fb-instagram: @marisqueriaelkilometro
Twitter : @mkilometro



Restaurante Bar...Tolo

Bar...Tolo que, tras casi 20 años desde su fundación, se ha convertido en un restaurante de estilo rústico, con una exquisita cocina casera, un ambiente familiar y un servicio de tapeo que atrae también al público joven. Buen hacer y trato cercano.

Calle Maestro Antonio Márquez,
local 7. Almayate
Tel. 952 55 66 12



El Pollo Merendero

El Pollo es un pequeño paraíso ubicado en pleno corazón de Benajárf, formando parte de su vida y esencia desde 1967. Clásico merendero que ha sabido renovarse y permanecer fiel a su filosofía.

Paseo Marítimo de Benajárf s/n.
Benajárf (Málaga)
Tel. 952513909
Facebook: El Pollo Benajárf



Marisquería-Asador El Yate

Marisquería El Yate, en el centro de Torre del Mar, a escasos metros de la playa y el paseo marítimo, viene ofreciendo, desde hace más de 25 años, la mejor calidad en pescados y mariscos frescos. Actualmente, es el único restaurante de Torre del Mar que está incluido en la Guía Michelin.

Disfruta, en familia y con los amigos, del mejor pescaíto en barra, en terraza o en su amplio salón. Muy buen servicio. Y si lo que te apetece es degustar una carne de calidad, prueba también Asador El Yate, deliciosos platos con las mejores carnes. Si esta primave-

ra-verano pasas por Torre del Mar, Marisquería y Asador El Yate te están esperando...



Calle Saladero Viejo, 34 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 07 74
www.marisqueriaelyate.es



Venta El Molino

Cocina tradicional árabe-argelina. Prueba también el pescaíto de la costa y platos con sabrosas carnes. Abierto todo el año, de martes a domingo. Calidad y un disfrute para el paladar en primera línea de playa.

Tel. 952 51 14 00
Carretera Málaga-Almería, 26
Lagos - Málaga



Jamonería Rincón Ibérico

Gran selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen. Maestros cortadores de jamón. Consúltenos para sus eventos

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local
bajo s/n. Torre del Mar - Málaga
(Frente al Hotel Mainake)
952 545 819 - www.rinconiberico.es



Málaga se come

Foodie por un día es el nombre de las rutas agroturísticas que organiza Málaga se come para dar a conocer la provincia a través de una veintena de actividades de turismo activo.

malaga@malagasecome.es
Tif. 655 52 79 48



Restaurante Paco Hijano

Uno de los restaurantes con más tradición de la comarca de la Axarquía. Disfruta cada día de los mejores platos y nuestros menús diarios en nuestros dos establecimientos.

Tel. reservas: 633 46 82 80
Pol. Ind. El Trapiche - Nave Trops
El Trapiche - Vélez Málaga -
Camino de Remanente - Vélez Málaga



Catamarán Zostera & Chinchín Puerto

El Catamarán Zostera es una embarcación para disfrutar de un agradable paseo por el litoral malagueño o para celebrar tus eventos gastronómicos más importantes con amigos y familiares, de la mano de un conocedor del mar, el patrón y propietario de este catamarán: Sebastián Martín y su equipo de profesionales. Con el Zostera, que tiene su punto de salida en el propio puerto de Caleta de Vélez, puedes realizar snorkel en Maro, comidas a bordo, darte un chapuzón en alta mar y nadar con delfines... ¡Reserva ya! Y tras la maravillosa experiencia en el mar puedes terminar tu jornada con la mejor cocina en el Chinchín Puerto. Este restaurante, en pleno Puerto Deportivo y Pesquero de Caleta de Vélez, en la Costa del Sol oriental, ofrece a sus clientes un pescado y marisco de primera calidad, un producto traído directamente

de la lonja del puerto. Entre los platos para almorzar o cenar frente al mar destacan el Rape Chinchín, las Gambas Cristal, el Pastel de Salmonetes, las Croquetas de Choco, así como una amplia variedad de pescado fresco como gambas de Málaga, quisquillas, boquerones fritos, calamares a la plancha, conchas finas...



Puerto de Caleta de Vélez (Málaga)
Tel. 629 25 30 43
Facebook: ChinchinPuerto
www.catamarantours.es



Treinta&Tres Restobar

Un lugar genuino, así es Treinta&Tres Restobar. Espacio luminoso, con una decoración de toques vintage y actuales que ofrece una propuesta gastronómica donde la cocina tradicional y el producto fresco son los protagonistas. Recetas actualizadas con un toque personal, haciendo guiños al street food. Entre sus sugerencias, la pata de pulpo o los huevos rotos con presa ibérica. Buena gastronomía sumada a un trato profesional y exquisito.

Disponemos de menú del día y una amplia carta. Estamos muy cerca del Hospital Civil.

Avda. Arroyo de los Ángeles, 5 - Málaga
Tel. 647 20 98 24
grupo33restobar@hotmail.com - Facebook: Treinta y Tres Restobar
Instagram: @treintaytresrestoba



Jordi Tapas Bar

Jordi cuenta con una nueva carta de vinos con más de 70 referencias. Vinos de distintas denominaciones, variedades de uva y que tiene como protagonista los Vinos Málaga y Sierras de Málaga, con más de 20 en carta y otros tantos fuera de ella. Este establecimiento fue distinguido hace unos meses por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con el premio Puerta Nueva por su compromiso con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga. Jordi es siempre

calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)
Tel. de reservas: 952 54 08 11
www.facebook.com/jordimesontapas

sabor
a
málaga



Restaurante Asador Lo PepeMolina

Uno de los restaurantes y asadores de referencia en la provincia de Málaga es Lo PepeMolina, un establecimiento que ofrece a sus clientes una gran variedad de deliciosos platos de cuchareo y las mejores carnes cocinadas en horno de leña tradicional: chuletón de vaca gallega, presa ibérica, secreto ibérico, lomo angus uruguayo... todo ello sin olvidar uno de los platos más destacados de este establecimiento desde sus comienzos, allá por los años 70: el jamón asado "de la pata". LoPepeMolina es un restaurante de ca-

lidad, donde además podrás degustar las mejores tapas y postres caseros. Disfruta de su amplia carta de vinos. Cuenta también con un espacio para celebraciones y reuniones, ideal para comidas de empresas. Menús diarios. Fácil aparcamiento. Contamos con un parque infantil. Visita nuestra web.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina

LE DINER
WINE SHOWROOM
VINCCIHOTELS



Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

Situado en el centro histórico de Málaga, el restaurante Le Diner del Hotel Vincci Selección Posada del Patio nace con el objetivo de ofrecer una oferta diferente y exclusiva que sorprende por su innovador concepto con el mundo del vino como especial protagonista. Su concepto de Wine Showroom dispone de una excelente selección de vinos, muchos de ellos malagueños, para combinar con lo mejor de la cocina mediterránea. Los clientes que lo deseen pueden adquirir cualquier referencia para disfrutarla también en casa. Esta labor en torno al vino le ha valido el Premio Puerta Nueva otorgado por el Consejo Regulador. Le Diner es un espacio donde celebrar una ocasión especial o saborear una experiencia diferente en el marco incomparable del centro de Málaga. Ofrece oferta gastronómica que enamora, ideal para una reunión con

amigos o una íntima cena como colofón a una escapada romántica en Málaga. Su carta es un guiño a los productos de la tierra, ofreciendo propuestas como la Sinfonía de Tomates Malagueños, la Tabla de Quesos Malagueños o una selección de postres que son un recorrido por diferentes comarcas de la provincia, por todo ello el restaurante ostenta el distintivo de "Sabor a Málaga". Sus clientes pueden elegir también entre una selección de carnes y pescados de primera calidad o disfrutar del Rincón del Steak Tartar

Pasillo Santa Isabel, 7. (Málaga). Tel. 951 001 020
www.vincciposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
Instagram: vincci_hoteles

Por
JUAN ALBERTO GÓMEZ



SALSAS ASIÁTICAS

un toque exótico en el plato



LA SALSA ESTRELLA Y MÁS CONOCIDA ENTRE EL PÚBLICO ES LA SOJA. OTRA DE LAS INDISPENSABLES ES LA AGRIDULCE

≈

La gastronomía del lejano Oriente ha ido abriéndose un importante hueco en la oferta de restauración de nuestra provincia, un conjunto de sabores exóticos que no faltan en las cartas y cuyos ingredientes además podemos adquirir en hipermercados. Sin duda, uno de los secretos de su éxito entre el público occidental son sus salsas, que combinadas con distintos platos aportan unos resultados espectaculares que nuestro paladar agradecerá. Unos condimentos que, si nos animamos, podemos preparar en nuestros hogares.

La salsa estrella y más conocida entre el público es la de soja. Ya sea para carnes o pescados, en ensaladas y sopas o para mojar las piezas de sushi, es una de las más recurrentes en nuestras cocinas, que consta de cuatro ingredientes: soja, harina, sal y agua.

El secreto de la salsa de soja es su tiempo de fermentación que puede durar desde semanas hasta un año. Para ello necesitamos los gramos de soja, que tenemos que cocer hasta dejarlos blandos para después triturarlos, añadiéndole después harina y cubriendo después dicha masa con toallas durante diez días. Después se introduce la pasta en salmuera y se expone al sol durante el día y durante la noche se tapa para que no pierda mucho calor; un proceso que debes repetir varios meses. Una vez pasado este período puedes filtrarlo y consumirlo.

Con esta salsa de soja también se puede elaborar otras muy recurrentes en la cocina orien-

tal, como por ejemplo la teriyaki, ideal para adobo de carnes y pescados. Esta se puede preparar añadiéndole vinagre de arroz, ajo, jengibre molido, azúcar moreno, agua y aceite de sésamo, los cuales se incluyen en un recipiente y se trituran hasta conseguir una salsa fina y brillante.

Otra de las indispensables, que seguramente habrás probado en ensaladas, arroces o con los clásicos rollitos de primavera es la agridulce, que tiene también como base la de soja y a la que se le añade una cucharada de ketchup y salsa de tomate, vinagre de arroz, azúcar blanco, agua y sal. Todos estos ingredientes se depositan en una cacerola donde se pueda hervir la mezcla y remover de vez en cuando. También tenemos el kimchi, que nos llega de Corea, que se trata de un fermentado elaborado con col y otras verduras, acompañado de ajo y jengibre, que se deja macerar durante varios meses y del que incluso podemos prepararlo como una exquisita salsa picante para pescados y carnes.

Tampoco pueden faltar en nuestras recetas y pinitos culinarios la salsa de ostras, ideal para acompañar un wok de verduras y para determinadas carnes como la ternera, utilizando el jugo de las ostras mezclado con salsa de soja o teriyaki, para después espolvorear una cucharada de azúcar y posteriormente batirla. Igualmente te sorprenderá el nam pla o salsa de pescado fermentado, que viene de Tailandia y es popular también en Vietnam, Filipinas o Camboya, una especie de 'garum' que se prepara troceando el pescado y cubriéndolo de sal, añadiendo posteriormente agua y dejándolo fermentar en un recipiente, que se deberá abrir dos veces a la semana para mezclar y que respire. Se deja fermentar el tiempo que consideres necesario que puede ir desde cuatro semanas hasta un año.



Vente Pa Ca

En el centro de Torre del Mar, junto a la iglesia de San Andrés ha abierto en el mes de marzo, un nuevo establecimiento hostelero enfocado a aperitivos fríos y calientes, todos ellos elaborados con productos y materia prima de primera calidad. Estos platos harán las delicias de los paladares más exigentes. Además, en la variada y deliciosa carta de Vente Pa Ca, no faltan los platos de cuchara y diferentes propuestas gastronómicas con ricas salsas para que mojes mucho pan. En este espacio gas-

trónico en Torre del Mar están, además, muy especializados en cafés de la casa, en zumos y cócteles naturales con mucha fruta. Vente Pa Ca está esperándote para que vivas grandes momentos gastronómicos.

Azucena, 1 - (Torre del Mar)
Tel. de reservas: 633 600 159 - 952 605 568
ventepaca2018@gmail.com



La Azotea-Hipódromo-Solarium

Ocio, diversión, buen ambiente y gastronomía. Vive y disfruta cada día en Torre del Mar de La Azotea-Hipódromo-Solarium, tres establecimientos ubicados junto al Mar Mediterráneo. Prueba también sus nuevas propuestas gastronómicas: sandwiches, burgers, ensaladas, roscas, crepes salados, pasta, pizza, arroces... además de sus deliciosos desayunos y meriendas. Y sus copas premium. En La Azotea-Hipódromo-Solarium te esperan para vivir instantes diferentes e inolvidables.

Terraza de Solarium Café - El Copo - Torre del Mar
Tel. 697 90 00 41
Facebook: Hipódromo - Solarium - La Azotea

La Pera Café Gastrobar

Un espacio acogedor con una decoración muy actual son la antesala de una carta bien estructurada donde probar platos con referencias malagueñas y un toque personal. Cocina para disfrutar sin prisas, con familia, con amigos, con mucho sabor de cultura mediterránea, y todo ello con una atención muy personalizada que te hará sentirte como en casa. Una carta de vino donde los de la tierra tienen un lugar muy especial y un equipo con mucha experiencia cuidando siempre el detalle para que siempre te quedes con ganas de volver.

Pablo Gargallo, núm. 7. Zona Teatinos. Málaga
Tel. 951 99 20 73
Facebook: La Pera Café Gastrobar



Tecnyhostel, equipamiento y suministros para la hostelería

Tecnyhostel es el proveedor que da distinción a tu negocio. En sus instalaciones encontrarás información y asesoramiento sobre todo lo necesario para tu restaurante y establecimiento hostelero. Además de maquinaria, menaje, mantelería y todo tipo de equipamientos, Tecnyhostel te ofrece una amplia gama de mobiliario, tanto para interior como para terraza. Mesas, sillas, taburetes y cualquier elemento que puedas necesitas para crear un espacio elegante y cómodo para tus clientes. Tecnyhostel cuenta con el respaldo de los mejores fabricantes y con las últimas tendencias del mercado, además hacen todos los proyectos a medida. Su trayectoria profesional, consolidada en toda Andalucía y en otros puntos de la geografía española, lo han convertido en un proveedor de confianza para el sector de la

restauración. Visita su tienda exposición y te asesorarán sobre todo lo que necesites.

Avda. de las Américas, 14. Alhaurín de la Torre - Málaga
Tel. 952 41 15 58
www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com
Facebook: Tecnyhostel - Twitter: @Tecnyhostel
Instagram: @Tecnyhostel



Virgen del Mar - Asador de Pollos & Comidas Caseras

En una de las calles más transitadas de Torre del Mar, en calle Doctor Fleming, se encuentra Virgen del Mar, un asador de pollos y cocina casera tradicional de calidad, que trabaja con productos frescos y con una excelente materia prima que le permite elaborar, desde el año 1979, los mejores platos de cuchara, sabrosas recetas a base de carnes y pescados, sin olvidar sus ensaladas, pizzas o postres, con la mejor relación calidad-precio. Prueba sus platos especiales: calamares enteros asados, pulpo a la gallega y asado, solomillo al Pedro Ximénez, jamón asado, carne menchada del abuelo redondo, paletillas de cordero asada, cochinillo, cordero y chivo asado y guisado, rabo de toro y su amplia variedad de carnes de caza: jabalí, ciervo...No dejes de disfrutar de sus entrantes (croquetas de pollo, empanadillas argentinas, tortillas...),

sus primeros platos (callos, lentejas, cazuelas, sopas de picadillo, berzas...), sus primeros platos con tenedor (paella, fideuá, macarrones, espaguettis, lasañas...), sus carnes (pollos asados, carnes al ajillo, con tomate, ternera asada, albóndigas...), sus pescados (jibia en salsa, boquerones en vinagre, mejillones rellenos, bacalao con tomate...), sus pizzas (cuatro quesos, tonno, kebab, tropical...) y sus postres (arroz con leche, natillas, mousse de chocolate...). Ahora puedes degustar todos estos platos en su nueva terraza.

Horario: De 10,00 a 23,00 horas (ininterrumpidamente)
Calle Doctor Fleming, 39 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 69 52
www.asadorvirgendelmar.com - asadorvirgendelmar@gmail.com



El Merendero de Antonio Martín

El Merendero de Antonio Martín es, sin duda alguna, el restaurante de mejor cocina con vistas de la capital de la Costa del Sol. Situado muy cerca del centro histórico y atravesando únicamente el paseo del Parque, el emblemático establecimiento se ha caracterizado siempre por la elaboración de una cocina de mar de excelente producto y presentación sugerente con la intención de elevar la perspectiva de una gastronomía tradicional que, hasta hace relativamente poco tiempo, arrastraba una percepción demasiado inmovilista en un país en continuo proceso de renovación culinaria. Los pescados y mariscos de este local, que gestiona el grupo hostelero Gorki desde el mes de mayo de 2015, reciben aquí un tratamiento minucioso que pretende resaltar la contundencia de los sabores originales pero a los que se añade con equilibrada discreción aportes muy bien logrados en ensamblajes enormemente correctos, sin buscar nunca la distorsión del plato ni añadidos pomposos. Cocina mediterránea de mercado que también

ha encontrado en los arroces y en una variopinta relación de entrantes un reclamo atractivo y extenso que capta con regularidad a una clientela entendida. Es cierto que El Merendero de Antonio Martín dispone de dos espacios bien definidos que tratan de satisfacer con éxito las exigencias de los residentes y turistas, con una superficie destinada a un público más informal en su zona de entrada, donde también se ubica una gran barra, mesas altas de tapeo y copeo y las vidrieras de una cocina vista, y una segunda zona de menores dimensiones que busca el sosiego de los clientes, en especial de los usuarios que asisten a comidas y cenas de trabajo, celebraciones familiares o actos privados. De cualquier forma, en ambos espacios la oferta es muy amplia, sabrosa y de impecable presentación.

Plaza de la Malagueta 4
Edificio Antonio Martín - Málaga
marketing@grupogorki.com



Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta decidida por la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de Málaga. No dejes de probar sus carnes, su chuletón gallego y buey, sus pescados y mariscos traídos directamente cada día de la bahía de Málaga así como de sus fabulosos postres caseiros como el lollipop de helados rebozados, una delicia para el paladar. ¿A qué estás esperando? Descubre ya El Churretero...

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 952 52 81 71
restaurante@pacoelchurretero.es



El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisqueería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. Todos los jueves, fideuá de marisco.

Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 10 82
www.marisqueeriaelradar.com - info@marisqueeriaelradar.com



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

En pleno corazón del centro histórico de Málaga, en el interior de dos casas rehabilitadas de los siglos XVIII y XIX, se encuentran Los Patios de Beatas, un lugar de gran belleza arquitectónica único en la ciudad que aún una gastronomía excelente con una carta de vinos de más de 600 referencias nacionales e internacionales. Los Patios de Beatas es un importante centro cultural en torno al vino liderado por el sumiller Julián San Juan que cuenta con un importante espacio e infraestructura para celebrar cualquier tipo de evento. También tienen una zona de restaurante con una cocina de mercado y productos frescos y otra de degustación para tomar tapas tematizadas y pinchos, además de vinos por copa de los más diversos puntos de España y el resto del mundo. Disponen de un Club de Vinos para que

los amantes de la enología profundicen y disfruten del vino como nunca. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Todo eso y más te espera en Los Patios de Beatas.

C/ Beatas 43. Málaga.
Tlf. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com
info@lospatiosdebeatas.com
Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



La Sastrería Restaurante-Asador

En el corazón de Vélez-Málaga, en pleno casco histórico, este restaurante-asador ofrece a sus clientes platos diferentes, originales y elaborados con productos de primera calidad 100% naturales. Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, propietarios de este asador, destacan por su buen trato al cliente, resultado de una amplia trayectoria en el sector de la hostelería. No dejes de probar sus ensaladas, tostas, embutidos, quesos y sartenás.

Plaza de la Constitución. (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64
www.lasastreriaasador.es - info@sastreriaasador.es



La Trattoria di Ballix

Vélez-Málaga cuenta, desde el pasado mes de marzo, con un nuevo espacio gastronómico en el mítico Paseo de Andalucía. La Trattoria di Ballix, de la mano de Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, te ofrece pizzas elaboradas con masa madre de cultivo, hamburguesas caseras de carne ibérica de bellota de Simón Martín Guijuelo, buey o vacuno mayor, pasta fresca hecha al instante y diferentes platos cocinados con los mejores productos. La Trattoria di Ballix apuesta por la gastronomía de calidad y saludable. Pruébalo ya. También servicio a domicilio.

Paseo de Andalucía, 7D - Vélez-Málaga
Tel. 951 54 74 22
www.pizzeriatrattoria.es - info@pizzeriatrattoria.es
Facebook: La Trattoria di Ballix



UNA MODA QUE NO CESA

HAMBURGUESA

gourmet

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

La hamburguesa ha sido un plato denostado por la baja calidad de sus ingredientes y, especialmente, por la homogeneización impuesta desde las cadenas de comida rápida. Una falta de ideas y renovación que la han relegaron a un oscuro lugar. Este mítico plato surgió a mediados del siglo XIX al norte de Alemania, más concretamente, en Hamburgo, donde se servía como un jugoso filete elaborado a base de carne picada. De allí, los emigrantes alemanes la llevaron Estados Unidos. Existe cierta controversia sobre sus orígenes. No en vano, su invención se la disputan hasta tres personas: Charlie Nagreen, en Wisconsin (1885); los hermanos Frank y Charles Menches (Nueva York); y el chef Louis Lassen, de Connecticut (1895). De cualquier forma, ‘White Castel’, la primera cadena especializada, nace en 1921 en el corazón de Kansas. El invento se populariza de tal manera que los hermanos Dick y Ronald McDonald recogen el testigo y fundan su propia enseña a finales de los 40’.

El éxito de las hamburguesas y su carácter ‘industrial’ provocaron el rechazo inicial y perpetuo de los chefs, por entender que la comida rápida no tenía cabida en un restaurante. Todo eso cambia en 2001, cuando el chef francés afincado en Estados Unidos Daniel Boulud elabora una hamburguesa de solomillo, rellena de foie gras y a un precio de 32 dólares. El atrevimiento del chef desata la locura. Y no porque el plato de Boulud incluyera el ingrediente secreto de la Burger Cangreburger, sino por la elevada calidad de la propuesta. A partir de entonces, muchos chefs se lanzan con sus propias personalizaciones utilizando ingredientes exclusivos, hasta entonces, reservados a los platos más insignes.

¿Pero qué tiene la hamburguesa gourmet que ha resistido el paso del tiempo y la fugacidad de las modas? Pues, para empezar, el gran arraigo del producto en todo el mundo. A ello contribuyen, sin duda, las películas y las series de televisión. Pero más allá de la insistencia mediática, la burger es, junto a la pasta, uno de los productos más universales y democráticos de la gastronomía. Y ello, pese a su tufllo calórico y nada saludable. Por último, ofrece infinitas posibilidades por la multitud de combinatorias. Y es que, un bocadillo de buena carne admite desde el ingrediente más modesto al más sublime. Y en el caso de las hamburguesas gourmet existen un sinnúmero de productos de alta calidad (quesos de todo tipo, hortalizas ecológicas, tomates kilómetro 0, carne de razas especiales, salsas caseras, etc.).

La clave de una buena burger sigue siendo la carne. Y aquí los reyes son los bueyes de raza. Si queremos un peldaño de calidad extra debemos pedir hamburguesa con carne Wagyu (Japón) o Kobe (una variante todavía más exquisita). También podemos replicar el modelo japonés con productos ‘made in Spain’ como la Ternera Rubia Galle-ga, o la Vaca Retinta (Cádiz).

La lista Forbes elaboró en 2017 un particular ranking donde incluyó las hamburguesas más caras del mundo. En este decálogo, sobresalen, la mítica ‘DB Royal Doublé Truffle Burger’, a un precio de 140 dólares, e incluye trufa negra y foie gras; la ‘Burger Extravagant’ de Serendipity 3 con carne Wagyu, queso cheddar curado, mantequilla de trufa blanca, trufas negras, huevo de codorniz y caviar; o la ‘Glamburger’ de Honky Tonk, a un precio de mil dólares, y elaborada con tres tipos de carne: Wagyu, Kobe y venado, langosta, trufa negra, caviar y huevo de pato. El paroxismo ha llegado de la mano del chef holandés Diego Buik, del restaurante South of Houston (La Haya), cuya creación cuesta unos 2.000 euros.



Restaurante Museo Molino Blanco

Restaurante museo de usos y costumbres, con una gran gama de aperos de labranza. Especialistas en cocina tradicional y mediterránea, contamos con productos para celíacos, capacidad para más de 350 comensales, zonas ajardinadas, parque y sala infantil, piscina privada y otros espacios. Disfruta de nuestros platos de la tierra, el mar y nuestros postres caseros. Prueba nuestras migas, la paletilla de cordero lechal malagueño, el chuletón de añojo, el rabo de toro a la andaluza o el solomillo de atún con salsa de soja.

Carretera del Torcal, km. 5 - Antequera (Málaga)
Tel. 952 111 276 - 610 859 516
www.restaurantemolinoblanco.es - molinoblancorestaurante@hotmail.com



Eventos Eboka Málaga

Un tapeo rápido en el Centro Histórico de Málaga o una comida en grupo de amigos y familia para disfrutar. Emociones para sorprender a través de la gastronomía, y el maridaje; amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen. Disfruta las tardes Culturales Eboka con encuentros sorprendentes e interesantes, catas personalizadas y postres maridados con vinos de sobremesa. Experiencias gastronómicas para conocer y disfrutar a través de todos los sentidos, culturas de cualquier lugar del mundo en nuestros encuentros de la Sociedad Gastronómica Eboka. Os esperamos.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671
ebokarestaurante.com / contacto@ebokarestaurante.com
Facebook: Eboka Casa de Vinos y Comidas - Twitter: @EBOKArestaurant



Marisquería-Freiduría Camary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Camary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de pescaíto frito, su marisco, sus arroces caldosos, paellas y su fideuá. También sus brochetas de pescado a la plancha y sus tapas. Excelente servicio.

Paseo Marítimo de Mezquitilla
Tel. de Reservas en 952 55 03 99
Facebook: Marisquería- Freiduría Camary



Restaurante Yerbagüena

Un templo donde el cuidado al producto es exquisito y la cocina tradicional es su mejor presentación. Así es Yerbagüena, un restaurante donde degustar lo mejor de la tierra con presentaciones muy cuidadas. Los amantes de la buena mesa tienen una parada obligatoria en este restaurante que está recomendado por la Guía Michelin. Entre sus clásicos, el ravioli de carabineros y langostinos, el chivo lechal malagueño y el coulant de foie. Disponen de una amplia carta de vinos premiada por la Asociación de Sumilleres de Málaga.

Carretera de la Estación, 29320 - Campillos - Málaga
Tel. 952 72 23 20
Facebook: Restaurante Yerbagüena Campillos



WWW.PARQUEDELRIO.NET | INFO@PARQUEDELRIO.NET | TEL. 636 17 69 37
RUTA DEL POMELO S/N | URBANIZACIÓN EL TOMILLAR | TORRE DEL MAR



Pablo Vega, nuevo chef de Kume

Kume Restaurant Club comienza la temporada de primavera renovando sus aires en la cocina. Para ello ha incorporado a su plantilla como jefe de cocina a Pablo Vega. A pesar de su juventud, Vega ha trabajado en cocinas de restaurantes tan prestigiosos como Miramar de Llança, de Paco Pérez (dos estrellas Michelin. Girona), o Restaurante Alejandro (una estrella Michelin. Almería). Su relación con la gastronomía viene desde que era un niño. Ahora, toma las riendas de la propuesta gastronómica de Kume, donde su aire desenfadado y transgresor aportará un toque de originalidad y frescura a uno de los restaurantes más punteros de Puerto Martina.

www.grupomaracas.es - info@grupomaracas.es
Tlf. 952 56 64 70 - Reservas Kume: 952 56 64 70
Reservas Maracas Beach Bi Bil: 952 56 64 70



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras más de dos años desde su apertura, ofrece el mejor servicio y calidad a todos sus clientes. Patanegra 57 es un restaurante de cocina mediterránea dirigido por el reconocido chef nerjeño Sergio Paloma. ¡Prueba ya las delicias de su nuevo menú primavera-verano para dos personas!

Almirante Ferrandi (Calle Cristo) - Nerja (Málaga)
Tel. de reservas: 952 52 02 26
Facebook: Restaurante-Patanegra-57



Restaurante La Brasserie

Restaurante de cocina refinada estilo belga-francés, con una amplia variedad de platos, elaborados con carnes que cuentan con un proceso de maduración y temperatura en una nevera especial para preservar todo su aroma y sabor, y pescados de primera calidad, que se sirven con deliciosas y exquisitas salsas especiales, todo ello maridado con los mejores vinos. Además cuentan con una selección de quesos europeos y más de 100 cervezas belgas. Prueba los jueves su plato del mercadillo. Horarios: Lunes, Martes, Viernes y Sábados desde las 17,00 horas. Los Jueves y Domingos, abiertos desde las 13,00 horas. Los Miércoles, cerrados por descanso. Prueba el sabor de la cocina belga-francesa en Torre del Mar.

Avda. Toré Toré, 16. Edificio Córdoba - Torre del Mar
Tel. 952 54 25 37 - 630 53 49 57



La Guanamina Restaurante

La ciudad de Antequera tiene nuevo restaurante: La Guanamina, del Grupo Ramírez Oliveira. Ubicado en la calle de Andalucía número 11, La Guanamina ofrece a sus clientes una variada carta de propuestas gastronómicas y de vinos, especialmente de la provincia de Málaga. La Guanamina es cocina de autor, cocina de mercado, un restaurante de calidad que además ofrece a sus clientes servicios de desayuno, y donde destacan sus carnes a la brasa.

Andalucía, 11. Antequera - Málaga
Tel. 951 50 60 80
Facebook: LaGuanamina



La Plata - Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate. Además, no puedes dejar de disfrutar de nuestro arroz caldoso con carabineros y de nuestros postres caseros. Calidad y buen servicio.

Carretera Málaga-Almería Km. 263
Benajárate - Tel. 95251 35 86
laplatacasamatilde@hotmail.com



Niña Bonita Cantina

¿Quieres disfrutar de propuestas gastronómicas mexicanas auténticas, de elaboraciones propias y originales a base de productos mexicanos y de la provincia? Niña Bonita Cantina, en el Soho de Málaga, es tu restaurante mexicano. Prueba sus entrantes: croquetas de pollo con mole poblano o su guacamole tradicional con totopos caseros; sus antojitos y tacos; y sus principales, especialmente la costilla lacada con naranja y miel de caña, salsa verde tatemada, frijoles negros refritos y pico de gallo; y, como no, sus postres: tres leches con helado de caramelo salado o sus pasteles de queso y de crepas con chocolate.

Calle Martínez Campos, 6 - Soho - Málaga
Tel. 691 031 434
Instagram: Niña Bonita Cantina



Ocuo

Ocuo es el primer sucedáneo de caviar de salmón natural. Genuino y muy fiel al caviar de salmón gracias a sus características organolépticas, la particularidad de este nuevo producto es que su precio es tres veces inferior al de la hueva natural, por lo que su uso puede extenderse a muchos más platos, aportando un toque de sabor especial. Son las únicas huevas con la misma característica de textura y sabor que las huevas de salmón sockeye, la mejor y más competitiva alternativa para la decoración y acabado de platos. El único sucedáneo que se fabrica a partir de salmón natural, no de salmón ahumado y otros pescados, por lo que es un producto único en el mercado.

www.innotechfood.es - info@innotechfood.es
Tlf. 674 954 743



La Calma Centro

Cocina de mercado y de temporada con creaciones elaboradas y una apuesta constante por los productos de la tierra. Esta es la filosofía de Antonio López al frente de La Calma Centro. Entre sus platos estrella, el maki de queso de cabra y foie caramelizado, la carrillada de buey cocinada a baja temperatura durante 40 horas y servida con salsa de ajo negro o los fideos tostados con vieiras. Propuestas dispuestas a ofrecer algo diferente en pleno centro de Málaga. En la carta de vinos destacan los elaborados en Málaga en esa apuesta constante por los productos de cercanía. Que no te lo cuenten.

C/ Álamos 14 - Málaga
Tel. 951 13 62 70
www.lacalmacentro.es - info@lacalmacentro.es
Facebook: La Calma Centro - Instagram: @lacalmacentro

CARNES **SOBREMADURADAS**

¿CONTROVERSIA O GOCE EXTREMO?

Por
JUAN ALBERTO GÓMEZ





La restauración española ha avanzado a cotas inimaginables desde hace solamente unas décadas. La irrupción de la alta cocina ha contagiado a los hosteleros con la mecha de la innovación. Muchos se han animado a experimentar y a romper cualquier barreras. Ahora más que nunca, son permeables a las influencias exteriores y a nuevos productos. Y las carnes no han sido una excepción. Pero el fenómeno de las carnes ‘de crianza’ o sobremaduradas, ¿está claro? ¿Es simplemente una moda pasajera o tiene un buen fundamento?

De forma tradicional, para ofrecer la mejor carne al comensal, el restaurador elegía bien el origen (calidad del producto) y también el mejor corte. Una vez en los fogones, una buena parrilla, sal y especias le daban el toque perfecto. ¿Y si queremos ir más allá? Pues el único camino es degustar una carne roja madurada en cárnica especiales por un periodo mínimo de 24 días y que se puede prolongar según el tipo de carne.

¿Qué tiene de especial? En boca es una carne de una mejor textura y sabor (ya que pierde agua). Más untosa, con sabores nuevos (minerales y terrosos) que aporta la crianza. Los expertos indican que explota el aroma, el olor y el gusto de la carne de vacuno dándole una intensidad que no se aprecia en ninguna otra pieza. De hecho, la carne adquiere una suavidad y una ternura asombrosas, gracias a la ruptura de sus fibras musculares.

Los precios van acordes, no solamente con la calidad del producto (vacas o bueyes excepcionales), sino con todo el proceso de maduración y el gasto que genera su conservación en cámaras especiales. De tal guisa que pueden oscilar entre los 60-70 euros de un kilogramo de vaca madurada y casi 200, si el origen es buey. Cobramos menos... es darnos gato por liebre. El precio, como todo en la vida, va a la par de los gastos que requieren este tipo de piezas.

Lo más habitual es que la maduración se realice en un periodo de 18 a 24 días en cámaras con una temperatura sin excesivo frío y donde se mantenga controlada la humedad. Las empresas dedicadas a estos menesteres prefieren hablar de ‘reposo’ y ‘afinado’ que de sobremaduración. Algunas cárnica se arriesgan y llevan estos plazos mucho más allá. Entre el año y los dos años. Para que esto sea posible la carne a tratar no puede ser cualquiera. ¿A cuál nos referimos?

En primer lugar, se deben utilizar animales criados con mimo y que han gozado de ricos pastos. El segundo requisito es que procedan de razas selectas. Dentro de las más exquisitas, encontramos la Vaca de los Valles (Asturias), la ternera y el buey de Tudanca (Cantabria), Ternera y Buey de Raza Rubia Gallega, la raza Pardo Alpina (León) o la Morucha (Salamanca) . Y dentro de nuestra comunidad autónoma, hay que hacer mención especial a la Vaca Retinta (Cádiz), que se extiende por la zona suroccidental de la provincia andaluza. Y los mejores ejemplares se encuentran en la zona que se extiende entre Tarifa y Medina Sidonia. Dicho esto, también puede valer una buena ternera criada en el Valle de los Pedroches (Córdoba). ¡Sin ninguna duda!

El tiempo de maduración carece de una horquilla temporal clara, pues no está legislado. Aquí, los detractores hacen mucho hincapié en que si resulta excesivo, alertan, nos arriesgamos a comer simplemente carne putrefacta. Sea moda o no, lo cierto es que el restaurante debe demostrarnos de alguna forma que trabaja con proveedores de calidad. Por este motivo, lo mejor es pedir las en establecimientos de probada trayectoria o con algún reconocimiento culinario.



Almijara Casual Bar

Almijara estrena imagen. Después de casi 30 años, Almijara sigue innovando y haciendo disfrutar a sus clientes uniendo lo tradicional con lo actual. De esta unión nace su concepto 'Casual Bar', donde la propuesta gastronómica de José Andrés Jiménez sigue manteniendo sus raíces, pero también la hace evolucionar para llegar a los que buscan platos más actuales. La carta de Almijara Casual Bar está adaptada a todos los gustos, por eso encontrarás lentejas, puchero y callos con el sabor de casa y su lasaña canalla, la tosta El Perchel o los fideos tostados al estilo Thai en ese lado más 'informal'. Todo con la filosofía de llevar el mejor producto a la mesa y ofrecer una carta de vinos con numerosas referencias malagueñas.

Pje. San Fernando, 3, 29002 Málaga - Tel. 951353900
Facebook: Mesón Almijara



Alexso Cocinando Sensaciones

Nos sentimos bien con nuestro trabajo, amamos la gastronomía y nuestro mayor orgullo es ver cómo nuestros clientes disfrutan con lo que hacemos. Es por ello por lo que nos consideramos diferentes. Ven a disfrutar de una gastronomía cuidada y llena de sorpresas. Aprovechamos para informaros que en Mayo volveremos a cambiar la carta con nuevas propuestas.

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga
Tel. 951913585 - www.restaurantealexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula le han valido ser reconocido como un establecimiento de referencia en Torremolinos desde su apertura. Al frente de este establecimiento, Cristina y Lorena, dos jóvenes que han sabido armonizar perfectamente el trabajo de la cocina y la sala, ofreciendo a sus clientes una propuesta gastronómica de calidad, fresca y original, acompañada de un festival de sabores mediterráneos en platos muy bien presentados donde se cuidan todos los detalles. Disponen de una carta muy variada, ambiente acogedor y estupenda terraza.

Calle Skal, núm. 6, local 3. (Pueblo Blanco) - Torremolinos
Tel. 951 10 46 42
calendulatapas@gmail.com - Facebook: Caléndula Torremolinos
Instagram: @calendulatapas



Tapas y Vinos Divino

En Torre del Mar, ya puedes disfrutar desde este mes de marzo de un nuevo establecimiento gastronómico: Tapas y Vinos Divino. Gran variedad de platos con productos de calidad y regados con los mejores vinos, especialmente los de la provincia de Málaga. Prueba el pastel de carne con salsa española y patatas paja y otras muchas propuestas como su jamón y sus ibéricos. Tapas y Vinos Divino te están esperando...

Avenida de Andalucía, 69. Torre del Mar
Tel. de reservas: 642 332 250 - 616 463 964
Facebook: Divino TAPAS Y VINOS

DESDE 1904

Cruzcampo®

ESPECIAL

»»

NUEVA

LA CRUZ DEL CAMPO FÁBRICA DE CERVEZAS

DESDE 1904

Cruzcampo®

ESPECIAL

»»

LA CERVEZA ESPECIAL CRUZCAMPO

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

UN SABOR NATURALMENTE REFRESCANTE.

ALC. 4,5% VOL.

#REVOLUCIONAELCORRAL



LADRÓN DE MANZANAS RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. ALC. 4,5%. VOL.



montosa

the avocado society

Comparte nuestra pasión ...

www.frutasmontosa.com