



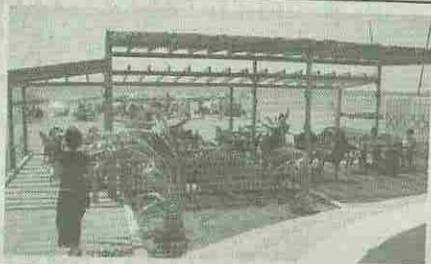
**manducare**  
RESTAURANTE

Avda. Manuel Agustín Heredia, 2  
29001 Málaga  
Teléfono 952 21 20 58 Fax 952 60 02 73  
restaurantemanducare@telefonica.net



**TRAYAMAR**  
n á u t i c o

... un restaurante de playa  
... un restaurante de categoría.



CLUB NAUTICO TORRE DEL MAR 29740 . RESERVAS 952 54 04 36  
W W W . G R U P O T R A Y A M A R . C O M

Cocina NON-STOP de 13:00 a 00:00 horas.

Reservas 952 22 79 95

**Nouvelle**  
café restaurante

Tejón y Rodríguez, nº 1 Málaga  
Djs & exposiciones.

Por las tardes copas, tarta y café.



Calle Pepa Guerra,  
Urb. Pueblosol, L. 52  
Junto al Centro de Salud

Arroyo de la Miel  
Benalmádena  
Málaga

www.restaurantealborada.com

Disfrute de nuestras Ensaladas, Mariscos, Pescados,  
Carnes y los Guisos de la Abuela.

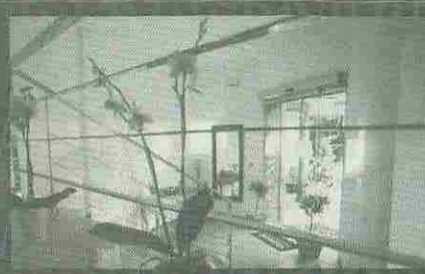
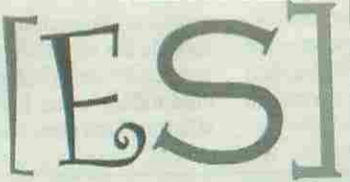
Ideal para Comidas de Empresa y todo tipo de celebraciones.  
RESERVAS 952 56 65 70

**ENTRE SIGLOS**

ESPECIALIDADES,  
IBÉRICOS, QUESOS, TAPAS  
Y PLATOS DELICATESSEN.

EXQUISITAS CARNES A LA PIEDRA

DE 8 A 2.00 HORAS  
MOLINA LARIOS, 13.



**TRAYAMAR**  
u n c i b a y

... en el Centro está la virtud.  
Trayamar Uncibay... el RESTAURANTE.

PLAZA UNCIBAY 9 L-4 . MALAGA 29008 . RESERVAS 952 21 54 59  
W W W . G R U P O T R A Y A M A R . C O M

Delicatessen



Calle Granada, 60 - Málaga - Teléfono 952 60 34 29



www.lataperia.com

**Strachan**  
Bar-Restaurante



Calle Strachan, 5  
Tfno.: 952 22 75 73  
29015 Malaga



**TRAYAMAR**  
c a l e t a

... un auténtico festival gastronómico para todos.

AVDA. DEL PUERTO 187 . CALETA DE VELEZ 29751 . RESERVAS 952 55 12 67  
W W W . G R U P O T R A Y A M A R . C O M



Salón del restaurante Alborada. / EL MUNDO

**EL RESTAURANTE**

**Restaurante Alborada**

Calle Pepa Guerrero. Urb. Pueblosol, L. 52. Arroyo de la Miel (Benalmádena), Málaga. Teléfono: 95 256 65 70. Precio: 30 euros. www.restaurantealborada.com

NATALIA CANO

En Arroyo de la Miel abre sus puertas el restaurante Alborada, un de la ciudad costera, por la luz de la Costa del Sol. Estos días el restaurante Alborada prepara unas jornadas muy especiales. Con el fin de rendir un homenaje a los productos de la tierra, el restaurante Alborada ofrece las IV Jornadas Gastronómicas de las Legumbres que se celebran desde el día 16 hasta el 26 de febrero. En estas jornadas el comensal podrá degustar cerca de una treintena de exquisitos y elaborados platos donde las hortalizas y legumbres serán las reinas indiscutibles de la carta. Sus cocineros destacan la calidad y la frescura de los productos. A lo largo del año Alborada nos deleitan con diferentes jornadas gastronómicas, pero la carta diaria siempre está presente. En el comedor es posible degustar una cocina tradicional malagueña conjugada con los

mejores alientos del Mediterráneo. Aunque en su carta encontramos raíces tradicionales también sirven con platos creativos y profusamente elaborados. Algunas de sus suculencias son las alcachofas rellenas de ibérico, las tagarinas esparagadas con huevo de corral, los buñuelos de acelgas gratinadas, las milhojas de bacalao y sus exquisitas carnes a la paleta. Además, ofrece una extensa carta de postres elaborados artesanalmente. Entre ellos destaca el helado de higo y la crema andaluza, una compota de manzana con pasas maceradas al Pedro Ximénez y azúcar moreno quemada. En la bodega guardan más de 120 referencias españolas pero hay que hacer mención a los vinos andaluces que en ella se encuentran. De todo lo que nos ofrece el restaurante Alborada podemos disfrutarlo en sus dos comedores con una capacidad para unos setenta comensales cada uno. El primero está decorado con un estilo sencillo, donde se ha creado un ambiente acogedor y tranquilo. El segundo está decorado con un estilo más actual y con toques más modernos.

**La receta**

**Milhojas de bacalao al pil-pil y centolla estofada con vinagreta**

N. C.

**Ingredientes:** Dos lomos de bacalao desalados de aproximadamente 350 gramos cada uno, 250 gramos de centolla limpia, 150 gramos de puerro, 150 gramos de zanahorias, 4 cucharadas soperas de tomate frito (casero), aceite de oliva, ajo, cayena, sal y pimienta blanca.  
**Elaboración:** Confitar el bacalao al pil-pil de forma tradicional, sacar los lomos, separar las láminas de estos y reservar. Picar en brunoix las zanahorias y los puerros, fundear luego con mantequilla. Agregarle las migas de centolla flameado con coñac, y después de quemar agregarle un poco de gelatina de

bacalao, agregar el tomate frito, el vino y reducir hasta que quede estofado.

**Vinagreta de huevos:** en un cuenco pondremos aceite del pil-pil, unas gotas de limón, unas gotas de vinagre de Jerez, una pizca de sal, las huevas de centolla y huevas de erizo. Poner a fuego lento, retirándolo antes de emulsionar.

**Presentación:** Con una anilla de doce centímetros presentar en el plato simultáneamente las láminas de bacalao, y la centolla estofada tantas veces como queramos, la última capa será de bacalao, a continuación cubrir con pil-pil y decorar con la vinagreta.