

# Paladares

GUÍA DE LOS MEJORES RESTAURANTES, CHIRINGUITOS Y BARES DE LA COSTA DEL SOL

## málaga

### restaurantes

#### Café de París

C/ Vélez-Málaga, 8. Telf.: 952 225 043.  
13.30-15.30 h. y 21.00-00.00 h.  
Telf.: 952 225 043. www.rcafedeparis.com  
Domingo y lunes, cerrado.

Selecto restaurante con sugerentes variantes del ajo blanco, como el realizado con sushi de boquerones al natural y huevas de trucha. Carta diaria, sujeta a productos de temporada. Cocina malagueña sofisticada. Servicio de aparcamiento con previa reserva. Menú de degustación (10 platos) 58,50 €. Menú de mercado (4 platos) 35 €. Precio medio: 30-35 €.

#### La Taberna del Herrero

C/ Compositor Lehmborg Ruiz, 26. Telf.: 952 390 615. 13.00-01.00 h. Domingo cerrado. Lechazo asado, carnes rojas y una extensa carta de vinos son los principales atractivos que La Taberna del Herrero ofrece a sus comensales junto con un servicio profesional y de calidad. 30-36 €.

#### Palo Cortado

Avenida de Pries, 4. Telf.: 952 608 861.  
14.00-16.00 h. y 21.00-00.00 h.  
Domingo cerrado.

Cocina de mercado, en la que resulta irresistible el carpacido de papada ibérica con centollo y trucha. 30-35 €.

#### Nouvelle

C/ Tejón y Rodríguez, 1. Telf.: 952 227 993.  
13.00-16.00 h. y 21.00-00.00 h. Viernes y sábados, 21.30-00.30 h. Domingo cerrado. Este céntrico restaurante se distingue por sus platos de nueva cocina mediterránea. Destacan sus postres por su refinada sencillez. Menús diarios. Menú degustación (entrantes, ensalada, pescado, carne y dos postres): 30 €.

#### La Ménsula

C/ Maestranza, 18. Telf.: 952 225 030 y C/ Trinidad Grana, 28. Telf.: 952 221 314. 13.00-17.00 h. y 20.00-00.00 h. Domingo cerrado.

Cocina de mercado. Pescado fresco y carnes. Especialidad en bacalao al pil-pil, carne de buey, cordero de Burgos y marisco. Ofrece la posibilidad de degustar jamón Joselito, uno de los más apreciados del mercado. Postres caseros. Amplia carta de vinos. 30 €.

#### Malena

C/ Huéscar, 10. Telf.: 952 395 443.  
12.00-17.00 h. Cerrado por las noches y todos los domingos.

Atractivo restaurante, donde las sabrosas y jugosas carnes argentinas cobran especial protagonismo. Los pinchos y los asados en general son sus especialidades. 30 €.

#### Marisquería Santa Paula

Avda. de los Guindos, local 28.  
Telf.: 952 239 445 / 952 236 557  
13.00-18.00 h. y 20.00-00.30 h.  
No cierra ningún día.

Aunque su plato fuerte es el pescado y el marisco, este local cuenta con un asador para aquellos que no pueden pasar sin la carne. 30 €.

#### El Refectorium

C/ Cervantes, 8. Telf.: 952 218 990.  
13.00-16.30 h. y 20.30-00.00 h.  
Cierra domingos y lunes por la tarde.  
Este establecimiento lleva más de 30

## un restaurante



Un restaurante de Benalmádena

## El sabor tradicional de la cocina malagueña y sevillana

### Alborada

C/ Pepe Guerra, Urb. Pueblosol, L.52. Arroyo de la Miel.  
Teléfono: 952 566 570. Tarjetas: Todas. Cierre: Lunes.  
Precio medio: 30 €.

JUAN y Elisa son un matrimonio nacido y criado en un pueblecito de la campiña sevillana, La Lantejuela. Un buen día decidieron que había llegado el momento de realizar su sueño, abrir un restaurante y eligieron este lugar de nuestra costa. Muy pronto asimilaron los secretos de la cocina malagueña marinera y lo unieron a sus conocimientos sobre la cocina tradicional sevillana, cocina que aprendieron en un bar que regentaba la madre de Juan.

Alborada cumple todas las expectativas y en este pequeño restaurante de 12 mesas es posible degustar una buena cocina familiar de tierra adentro y a la vez deleitarse con los sabores del pescado y marisco de nuestras costas sin renunciar a elaborar algún platillo más creativo, como los bocaditos esteponeros formados por una sardina, sin espinas, enrollada, frita en aceite de albahaca y acompañada de una confitura de tomate, o las ostras fritas sobre nido de cebolla caramelizada. Lo de freír

las ostras no es ninguna novedad, los calle-

gos ya las consumían rebozadas y fritas en el siglo XIX o en escabeche. La verdad es que prefiero las ostras frescas, alguna vez con un poco de pimienta en polvo y punto. Una docenita con limón tras una noche de juerga ponen el cuerpo a cien, como si de un remedio medicinal se tratara.

La mano de Elisa la descubrimos en el punto de fritura que le da al pescado pequeño y la textura de plancha que logra con los pescados más grandes. En la cocina y en las mesas, los diferentes aceites de oliva abren las puertas a un amplio abanico de armonías y maridajes. En Alborada entienden de aceites y saben en cada momento elegir el más idóneo para un plato, de ahí que la fritura les salga casi siempre de sobresaliente. Con el marisco, sobre todo, las gambas, lo mejor es tomarlas a la plancha y muy poco hechas. Las carnes guisadas también forman parte de la carta de esta casa familiar y acogedora.

La carta de vinos es más bien corta, pero es posible encontrar algunos tintos muy correctos y algunos blancos que se salen de las referencias más comerciales.

ENRIQUE BELLVER

años ofreciendo la mejor cocina a sus comensales. En ella destacan los productos ibéricos, pescados y mariscos del día y carnes de Burgos. Todo ello acompañado de una amplia selección de vinos y postres caseros. Precio medio: 27-30 €.

#### El Chinitas

C/ Moreno Monroy, 4 y 6. Telf.: 952 210 972 / 952 220 031. 13.00-16.00 h. y 20.00-00.00 h. No cierra ningún día.

Restaurante con solera en pleno corazón del centro histórico de Málaga. Especialidad en pescados a la sal. El arroz con bogavante y la sopa de Viña AB para no perderse los. Música de piano y, además, se puede contratar un cuadro flamenco. 28-30 €.

#### Bodegón de Gurpegui

Paseo Cerrado de Calderón, 14. Telf.: 952

202 254. 12.00-16.00 h. y 20.00-00.00 h. Domingo cerrado.

Cocina navarra casera. Muy recomendable es el combinado de chipirones en su tinta con pimientos del piquillo rellenos y bacalao. Tampoco hay que perderse el cordero al chillindrón. Las estrellas de los postres son la cuajada, las natillas y la leche frita. Especialidad en vino navarro. 25-30 €.

**PEPE MARTIN**  
RESTAURANTE  
COCINA MALAGUEÑA, CARNES Y PESCADOS  
SALONES PARA COMIDAS DE EMPRESA  
C/ Luis Barahona de Soto, 6  
Málaga 29004 - Telf.: 952 237 948

#### Sal Gorda

Avda. Cánovas del Castillo, 12 (La Malagueña). Telf.: 952 600 031. 13.00-16.30 h. y 20.30-00.30 h. Lunes cerrado.

Amplio surtido de pescados y mariscos de la bahía de Málaga, siendo el arroz caldoso con bogavante su especialidad. 24-30 €.

#### 7 de Julio

Cánovas del Castillo, 12. Telf.: 952 227 362.  
13.00-17.30 h. y 20.30-00.30 h.  
Martes cerrado.

Especialidad en comida vasca, destacando uno de sus platos fuertes, como es la merluza langostada. 22-24 €.

#### Casa Pedro

C/ Quitapenas, 121. Telf.: 952 290 013.  
13.00-18.15 h. y 20.30-23.45 h.  
Lunes cerrado.

Próximo al mar, este restaurante ofrece lo mejor de aquel con platos típicos de Málaga, sobre todo el pescado frito. No se pierda el sabroso rape a la serraña y la merluza con gambas y almejas. 25 €.

#### Mesón-Vinoteca Rincón de El Trillo

C/ Esparteros, 8. Telf.: 952 223 135.  
12.30-16.00 h. y 20.00-00.00 h.

Domingo cerrado.

Especialidad en pescados frescos, ante todo el bacalao, uno de sus platos fuertes. Su oferta de vinos es muy variada y de calidad. 24 €.

#### El Fogón Argentino

C/ Reding, 10. Telf.: 952 602 024 / 645 809 661. 13.00-16.00 h. y 20.30-00.00 h.

Domingo cerrado.

Especialidad en carnes argentinas cocinadas a la brasa y a la parrilla. Expertos en la cocina autóctona, a la que saben sacarle todo el partido que exige un buen restaurante. Ambiente familiar condimentado los viernes y sábados con música en vivo. 24 €.

#### Clandestino

C/ Niño de Guevara, 3. Telf.: 952 219 390.  
13.00 h-1.00 h. No cierra ningún día.

Cocina internacional y de autor. Refinados y exquisitos platos, entre los que destacan sus entrantes. Las ensaladas, irresistibles, sobre todo 'La number one'. Postres caseros. De lunes a viernes tienen menú a 8 €. Precio medio: 15-20 €. Solo reservas a mediodía.



#### Picassitío

C/ Echegaray, 3. Telf.: 668 224 400.  
12.00-17.00 h. y 20.30-00.00 h.  
Domingo cerrado.

Cocina internacional, en especial comida japonesa y griega. Muy recomendable el sushi. Decoración minimalista y ambiente relajado. 15 €. Dispone de menú durante los días laborables. No acepta tarjetas.

### chiringuitos

#### El Lirio

Paseo El Pedregal, 11 (Pedregalejo).  
Telf.: 952 290 022. 12.00-17.00 h. y 21.00-01.00 h. No cierra ningún día.

Sugere restaurante frente al mar, en el que se puede degustar pescado de la bahía, espetos de sardinas y mariscos, todo ello regado con refrescante sangría o un buen vino. 21 €. Se puede reservar.

### bares de copas

#### ZZ Pub

C/ Tejón y Rodríguez, 6. Telf.: 952 441 595.  
22.30-03.00 h.

Lugar de copas, apartado del núcleo de la movida, pero cita ineludible en ella. Selección de buena música, para bailar o simplemente escuchar mientras se toma una copa. Música en vivo: lunes y jueves con las actuaciones de Switch y el Trío del saco, respectivamente. Los miércoles también hay actuaciones. Entrada libre. 5 €.

#### Meeting Point Café

C/ Horacio Lengo s/n. (Cruz de Humilladero) / Avda. de El Torcal. Telf.: 659 071 949.  
16.00-03.00 h.

Importante selección de cafés del mundo para degustar a media tarde, aunque también dispone de una amplia surtido de cócteles. Precio medio de los combinados: 4 €.

#### Geography

Av. Nuestra Señora de las Guías. Telf.: 639 386 223. 17.00-02.00 h.

Local con terraza. Celebra fiestas los fines de semana y ofrece una gran variedad de batidos, helados y cerveza.