

Paladares

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

málaga

restaurantes

La Casa del Ángel

C/ Madre de Dios, 29. Telf.: 952 608 750. 13.30-16.00 h. y 20.00-23.30 h. Lunes cerrado.

Casa del siglo XIX restaurada y convertida en un restaurante-museo único en pleno centro histórico de la ciudad, con más de 150 esculturas y pinturas de artistas como Picasso y Dalí. Con estas obras, los comensales podrán deleitarse mientras degustan platos de su cocina andaluza y arábigo-andaluza, como la pastela y y el magret de pato salteado con chutney de lichis. Precio medio: 32-45 €.

Marisquería 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. Precio medio: 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.

Este restaurante se especializa en comida marroquí, destacando uno de sus platos fuertes, como es la merluza langostada, entre otros típicos de la zona. Precio medio: 22-24 €.



Antonio Martín

Plaza de la Malagueña, s/n. Telf.: 952 227 382 / 952 227 398. 13.00-16.00 h. y 20.00-00.00 h. No cierra ningún día.

Junto al mar, este restaurante ofrece lo mejor de la cocina andaluza y malagueña, destacando el típico pescaito frito. Precio medio: 35-40 €.

Marisquería Santa Paula

Avda. de los Guindos, local 28. Telf.: 952 239 445 / 952 236 557. De 12.00 a 00.00 h. No cierran ningún día.

Aunque la especialidad es en pescados y mariscos, este local cuenta con un asador para aquellos que no pueden pasar sin carne. Precio medio: 30-35 €.

Casa Pedro

C/ Quitapeñas, 121. Telf.: 952 290 013. 13.00-16.15 h. y 20.30-23.45 h. Lunes cerrado.

Este restaurante ofrece lo mejor de los platos típicos de Málaga, sobre todo el pescaito frito. No se pierda el sabroso rape a la serrana y la merluza con gambas y almejas. Precio medio: 25 €.

La Rebaná

C/ Molina Larios, 4. Telf.: 952 608 534. De 12.00-16.30 h. y de 19.00-00.00 h. (lunes a jueves); de 12.00-16.30h y de 19.00-1.00 h. (viernes), 12.00-1.00 (sábados y domingos). No cierra.

Esta casa mezcla la cocina tradicional y moderna, junto con un gran surtido de vinos de la tierra, postres elaborados. Precio medio: 20-25 €.

La Posada de Antonio

C/ Granada, 33. 952 217 069. 13.00-00.00h.

un restaurante



Un restaurante de Arroyo de la Miel

Cocina tradicional con el pescado como protagonista

Alborada

C/ Pepe Guerra. Urb. Pueblosol, L 52. 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 en esta población.

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 lo son los bocaditos esteponeros formados por una sardina, sin espinas, enrollada, frita en aceite de albahaca y acompañada de una confitura de tomate y las ostras fritas sobre nido de cebolla caramelizada. Lo de freír las

ostras no es ninguna novedad, ya que los gallegos ya las consumían rebozadas y fritas en el siglo XIX o en escabeche. Prefiero las ostras frescas, virginales, alguna vez con un poco de pimienta en polvo y punto. Una docena con limón tras una noche de juer-ga 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 y cocina 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

(lunes-jueves) / 13.00-1.00 h. (viernes y sábados) / 13.00-00.00 (domingos).

Especialidad en todo tipo de carnes a la brasa, como la paletilla de cordero, la parrillada La Posada o el chuletón de Ávila. Deliciosas las berenjenas fritas, las patatas brava (muy populares) y los chorizos criollos. Postres caseros, entre ellos, los pudding y las cuajadas. Ideal para tapear. Precio medio: 15-20 €.

Cañadú

Pza. de la Merced, 21. Telf.: 952 229 056 / 952 602 719. 13.30-16.00 h. y 20.00-23.00 h. Viernes, sábados y vísperas de festivo hasta las 00.00 h. Lunes y martes por la noche, cerrado.

Suculentas especialidades en cous cous con frutos secos, berenjenas rellenas, taco marroquí con cous cous. Destacan sus ensaladas y postres, como el tiramisú y la tarta de tocino de cielo con

yogur. Miércoles y jueves, música en vivo. Menú diario, sólo al mediodía, laborables: 7,25 €. Precio medio: 10-12 €.

Marisquería El Navío

C/ Ingeniero Torre Acosta, 21. Telf.: 952 277 797. De 11.30-17.30 h. y de 20.30-00.00 h. Lunes cerrado.

Especialidad en coquinas, gambas rebozadas, boquerones a la espalda, pescado, mariscos y carnes a la brava dentro de una amplia carta. Además cuenta con gran surtido en tapas variadas. Precio medio: 30 €.

Vino Mio

Calle Álamos, 11. Telf.: 952 609 093. De 13.00 a 1.00 h. No cierra.

El restaurante Vino Mio es el proyecto común de dos inquietos amantes de los viajes y la gastronomía, Helene y Marco. Sus dos pasiones han dado como

resultado este singular local situado en pleno centro histórico de la ciudad. Con una carta variada e impregnada del aire viajero de sus propietarios en Vino Mio se puede disfrutar de platos como el Wok Bangkok o el Sate Bali. Precio medio: 20-25 €.

Clandestino

C/ Niño de Guevara, 3. Telf.: 952 219 390. 13.00 h-1.00 h. No cierran 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 €. Sólo reservas a mediodía.

Mesón El Cobertizo

Pío Baroja, 25. Echeverría Palo. Telf.: 952 295 939. De 13.00-16.00 y de 20.30-00.00

los mejores

Tragabuches

Ronda. C/ José Aparicio, 1. Telf.: 952 190 291.

Mesana

Marbella. Bulevar Alfonso Hohenlohe, s/n. Hotel Guadalpin. Telf.: 952 899 400.

Café de París

Málaga. C/ Vélez-Málaga, 8. Telf.: 952 225 043.

Adolfo

Málaga. Paseo Marítimo P. Ruiz Picaso, 12. Telf.: 952 601 914.

La Taberna del

Alabardero Benahavís. Urb. Fuente del Espanto. Ctra. Marbella-Ronda. Telf.: 952 812 794.

Frutos

Torremolinos. Ctra. de Cádiz, km. 228,5. Telf.: 952 381 450.

Santiago

Marbella. Paseo marítimo, s/n. Telf.: 952 770 078.

La Meridiana

Marbella. Camino de la Cruz, s/n. Telf.: 952 776 190.

El Lago

Marbella. Urb. Elviria Hills. Telf.: 952 832 371.

Casa Navarra

Mijas. Ctra. de Mijas, km. 4. Telf.: 952 580 439.

Ruperto de Nola

Marbella. Antonio Belón, 3. Telf.: 952 765 550.

Palo Cortado

Málaga. Avda. de Pries, 4. Telf.: 952 608 861.

El Portalón

Marbella. Ctra. de Cádiz, km. 178. Telf.: 952 827 880.

Med

Torremolinos. C/ Las Mercedes, 12. Telf.: 952 058 830.

Mar de Alborán

Benalmádena Costa. Avda. Alay, 5. Telf.: 952 446 427.

Taro

Marbella. Ctra. de Cádiz. Hotel Guadalpin. Telf.: 952 899 400.

h. Cierra miércoles no festivos.

Las especialidades son las alcachofas naturales salteadas con almejas y el cordero mozárabe. Variedad de platos para el deleite de los comensales y buena carta de vinos. Precio medio: 25 €.

Geli d'Mora

CENTROS DE ESTÉTICA

SOLUCIÓN AL ACNÉ

Con más de 30 años de experiencia GELI D'MORA pone en tus manos un tratamiento estético, sin productos abrasivos, para solucionar tu problema de ACNÉ.



No dejes que la huella del ACNÉ te marque para siempre

información y estudio de la piel gratuito

C/ Don Cristóbal, 3 Entrepantalla MÁLAGA

Tfno.: 952 39 81 92

Avda. Jesús Santos Rein Edif. Terminal 1

Planta 1 Puerta 8 FUENGIROLA

Tfno.: 952 46 11 12