

JVSD

PROPUESTAS
PARA EL
FIN DE SEMANA

AGENDA GASTRONÓMICA • Hasta el 28 de julio: I Festival Gastronómico Internacional en el parque de ocio Plaza Mayor. En estas jornadas se podrán degustar platos típicos de diferentes países, como Alemania, Israel, Portugal, Cuba, Estados Unidos, Brasil e Italia, entre otros.

MESA Y MANTEL ALBORADA. ARROYO DE LA MIEL

Cocina tradicional malagueña y sevillana
donde el protagonista es el pescado

Cita con el aceite

TEXTOS: ENRIQUE BELLVER / FOTO: JUAN LUIS HUESCA/ MÁLAGA

JUAN y Elisa son un matrimonio y ambos nacieron y se criaron en un pueblecito de la campiña sevillana, Lantejuela. Un buen día decidieron que había llegado el momento de ver cumplida su ilusión, abrir un restaurante y ubicarlo en la Costa del Sol. Muy pronto asimilaron los secretos de la cocina malagueña del litoral y los fusionaron con una cocina familiar aprendida en los fogones del bar que la madre de él regentaba en esta localidad sevillana.

Alborada cumple todas las expectativas y en este pequeño restaurante es posible degustar una buena cocina tradicional de tierra adentro y a la vez saborear todos los sabores del pescado y marisco de nuestras costas sin renunciar a elaborar algunas sugerencias de corte más académica como son los bocaditos esteponeros (6.00) formados por una sardina, sin espinas, enrollada, frita en aceite de albahaca y acompañada de una confitura de tomate o unas ostras fritas sobre nido de cebolla caramelizada (3.70).

El secreto de las ostras

Lo de freír las ostras no es una novedad; los gallegos, en una época de gran abundancia, las consumían rebozadas y fritas o en escabeche. Hoy, la mayoría de las ostras se consumen al natural, vivas, con o sin una gota de limón, y claro está que una docena de ellas, al día siguiente de una juerga cabezona, ponen el cuerpo a andar, como si de un remedio medicinal se tratara.

- ▶ **Dirección:** Pepe Guerra. Urb. Pobelosol, local 52.
- ▶ **Teléfono:** 952 566 570.
- ▶ **Precio:** 30 euros.
- ▶ **Tarjetas:** Todas.
- ▶ **Cierre:** Lunes.
- ▶ **Calificación:** 6.

Pero donde podemos descubrir la buena mano de Elisa es en el punto de fritura que otorga a el pescado chico y en la plancha. De igual modo que se selecciona un vino según el plato, así hay que hacer con el aceite, de ahí que una buena elección de este oro líquido ensalce hasta límites insospechados o acompañe hasta los abismos gastronómicos a una fritura malagueña.

En Alborada saben utilizar el aceite y presentan una fritura crujiente y jugosa a la vez. Las gambas (14.40), frescas y gruesas, reciben en la plancha un trato delicadísimo para que lleguen jugosas y repletas de sabor. Las carnes a la parrilla o guisadas a la manera tradicional configuran una parte importante de la carta de esta acogedora casa.



ANFITRIONES. Juan y Elisa, en el restaurante.

Alborada combina el sabor de la cocina del litoral y de la de tierra adentro

Las carnes a la parrilla o guisadas también forman parte de la carta

EL RINCÓN DEL SIBARITA RONNIE'S

PUERTO BANÚS

De la desesperación a la tranquilidad

E. BELLVER

Nunca había tenido la intención de sentarme a cenar en Ronnie's y lo cierto es que lamento no haberlo hecho antes. Todo ocurrió cuando decidí probar un nuevo establecimiento de cocina italiana abierto en lo que en su día fue la Arrocería Mediterráneo. Nada más sentarme el camarero se limitó a retirar con la mano los restos depositados sobre el mantel por los anteriores comensales, sin llegar a cambiarlo a pesar de las manchas. Luego una serie de despropósitos hicieron que me levanta-

- ▶ **Dirección:** Centro Comercial Cris-tamar.
- ▶ **Teléfono:** 952 906 731.
- ▶ **Precio:** 35 euros.
- ▶ **Tarjetas:** Todas.
- ▶ **Cierre:** No cierra.
- ▶ **Calificación:** 6,5.

tara de la mesa sin probar bocado y me dirigí al restaurante de al lado, Ronnie's.

Desde el primer momento todo fueron gratas buenas. Merece la pena repetir y volver a probar la ensalada Vinicius a base de gambas templadas o las entrañas, típico corte argentino de ternera. En unos instantes pasé de la desesperación gastronómica a la relajante tranquilidad de esta casa.

LA TAPA LA DORADA

MÁLAGA

Sabores auténticos

E. B.

Rafael y Antonio llevan cerca de cinco años en este local de Ciudad Jardín ofreciendo un género marinero muy honesto, de fácil preparación y muy correcto en su punto de fuego. El local no es muy amplio y dispone de dos espacios donde ubicar sus mesas y una barra muy bien surtida donde se tapea a placer. No obstante, lo mejor es sentarse en alguna de sus mesas y dejarnos llevar por nuestro gusto y bolsillo, pues aquí hay género

- ▶ **Dirección:** Lorenza Correa, 16.
- ▶ **Teléfono:** 952 257 954.
- ▶ **Precio:** 15 euros.
- ▶ **Tarjetas:** Todas.
- ▶ **Cierre:** Lunes.
- ▶ **Calificación:** 7.

marinero de todo tipo. Las esculpiñas y conchas finas están de diez, lo mismo que las gambas a la plancha.

Aquí tratan excepcionalmente el pescadito, sobre todo los boquerones y salmonetes. Si nuestra cartera es generosa lo mejor es atacar directamente una fuente de cigalas a la plancha. Tienen una buena selección de vinos blancos para acompañar el tapeo.

EL VINO HOMENAJE

Un tinto de alta gama

E. B.

La reserva del 98 de la bodega navarra Marcos Real ha recibido un Bacchus de Plata en la quinta edición de este prestigioso concurso organizado por la Unión Española de Catadores, en el que se llegaron a catar 1.236 muestras procedentes de 400 bodegas de 16 países elaboradores.

Desde su salida al mercado este tinto navarro logró sorprendernos y recibió toda suerte de comentarios elogiosos no sólo por su calidad, sino también por su asequible precio. Se trata de un tinto complejo, resultado del ensamblaje de vinos elaborados con uvas tempranillo, garnacha, cabernet-sauvignon y merlot, en el que se aprecian los aromas primarios de estas variedades y la aportación que la madera hace en el vino.

Tiene un elegante color cereza con algunos ribetes teja, propios del paso de los años del vino en la barrica y su posterior reposo en botella. Estamos ante un vino con estructura y cuerpo, muy limpio y con gran persistencia en boca. Si lo guardamos bien puede durarnos aún bastante tiempo, entre 3 y 7 años, antes de que empiece su declive. Los vinos navarros en su día fueron unos grandes desconocidos en Andalucía, pero cada vez más aumenta su consumo debido a su calidad y a que mantienen unos precios muy sensatos.

Es un tinto para acompañar platos de carnes rojas a la brasa, guisos de caza mayor y quesos no muy curados.

- ▶ **Nombre completo:** Homenaje Reserva.
- ▶ **Cosecha:** 1998.
- ▶ **Bodega:** Marcos Real.
- ▶ **Precio:** 10 euros.
- ▶ **Calificación:** 7.



Cafés
Y después SANTA CRISTINA



El mejor final