

JVSD

PROPUESTAS
PARA EL
FIN DE SEMANA

MESA Y MANTEL EL TOSTÓN

JOSÉ Antonio, propietario de esta casa, lo tuvo claro desde un principio y el éxito se basó en tener una oferta amplia de pequeños platos y unos vinos interesantes a precios sensatos. Una buena y atractiva selección de tostons, baguettes y canapés, así como una chacina ibérica y unos patés bien elegidos. Después llegaron otros platos, dada la afluencia de clientela que no sólo quería ir a El Tostón a tapear sino también a almorzar y cenar.

Pero quizá lo más conocido de esta casa situada en Fuengirola sean sus vinos, especialmente sus tintos. Aquí podemos encontrar, bien por copas o botellas completas, una de las mejores selecciones de tintos de toda la zona; vinos que encierran un amplio abanico de zonas vitivinícolas donde se conjuga la tradición con los llamados vinos de autor.

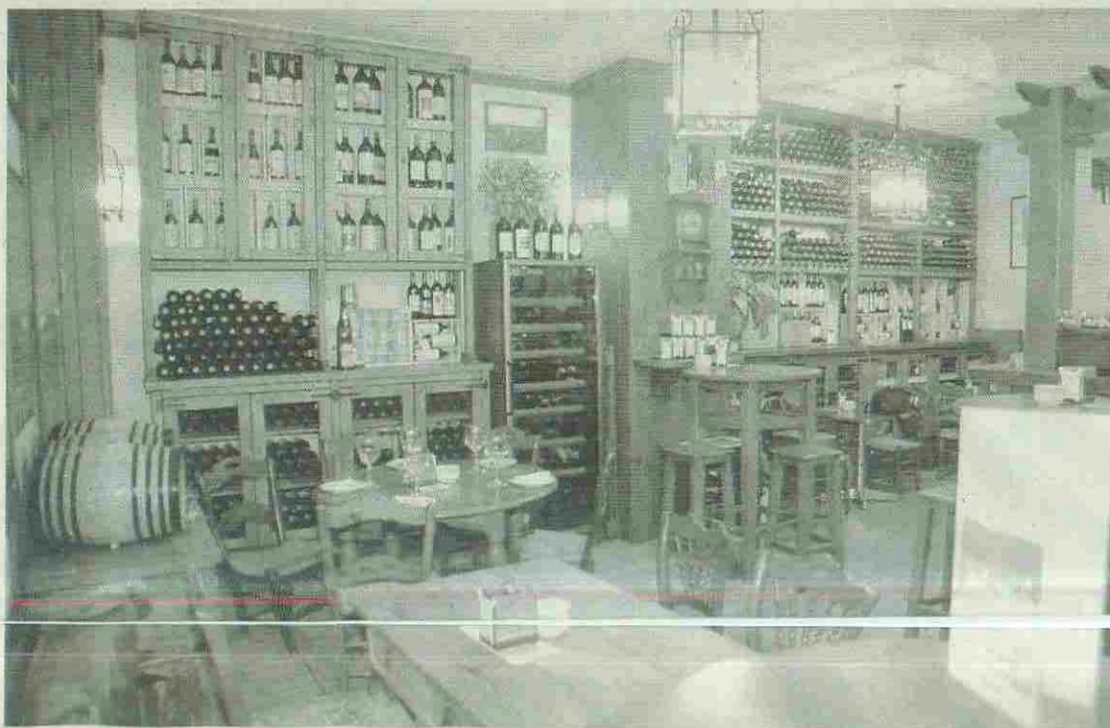
Para abrir boca antes de pasar al comedor lo mejor es compartir un buen surtido de ibéricos o de croquetas, así como un tostón malagueño a base de pimientos asados y boquerones en vinagre o un tostón de queso y anchoas bastante logrado, algo que no puedo decir del tostón de la casa con tomate y gulas. Las gulas están muy bien para tomar en ensalada o en cazuelita con guindilla y ajos, pero el tomate y la gula no están hechos el uno para la otra.

El comedor de este rústico restaurante resulta un poco incómodo cuando está a rebosar, situación que se produce con mucha frecuencia dada la calidad de los productos y las bonanzas de sus precios. La carta de platos navega un poco entre los gustos tradicionales nuestros y las preferen-

Este establecimiento fuengiroleño permite disfrutar de una **cocina sencilla acompañada de buenos vinos**

Sabores auténticos

TEXTO: ENRIQUE BELLVER / FOTO: SUR. ARCHIVO / FUENGIROLA



CALIDAD. La variedad de platos y una amplia selección de vinos es lo más destacado de esta casa.

cias de una clientela anglosajona.

Puestos a elegir, el bacalao en salsa verde y el pulpo a la gallega están muy bien resueltos, lo mismo que el revuelto de mollejas de cordero lechal con setas. Entre las carnes, destaca la presa y el secreto ibérico, aunque los amantes del

pato van a encontrar un buen magret al Pedro Ximénez con pasas. Como postre, el queso fresco con membrillo y miel de caña es el más malagueño y tradicional. Un postre que resulta aconsejable tomar con una buena copa de vino de Málaga.

► **Dirección:** Alfonso XIII. Edif. Terminal. Fuengirola.
► **Teléfono:** 952 475 632.
► **Cierre:** Domingos.
► **Tarjetas:** Todas.
► **Precio medio:** 30 euros.
► **Calificación:** 6,5.

EL RINCÓN DEL SIBARITA ALBORADA

BENALMÁDENA

Jornadas de las Legumbres

E. B. MÁLAGA

Elisa Cadenas y Juan Díaz se encuentran esta semana metidos de lleno en sus terceras jornadas sobre Las Legumbres. Los aficionados a la cocina de cuchara, esa cocina que desde siempre hemos degustado en nuestras casas, cobra carta de naturaleza de las manos de este cocinera sevillana afincada en Arroyo de la Miel. Hasta mañana domingo se podrán degustar, bien en pequeñas raciones los siete platos de las jornadas, o en raciones individuales. Quienes opten por la

degustación se encontrarán con judiones de La Granja con perdiz, berza malagueña con garbanzos de Antequera, potaje castellano con tagarninas, potaje de judías con ibérico e hinojo, alubias pintas de Ávila con pulpo y almejas, potaje de bacalao y lentejas con verduras.

Pero no sólo de legumbres vive el hombre y Juan Díaz vuelve a demostrarnos que es un entusiasta del bacalao, hay una buena selección de platos donde elegir.

► **Dirección:** Pepa Guerra. Urb. Pueblo-sol. Arroyo de la Miel.
► **Teléfono:** 952 566 570.
► **Precio:** 20 euros.
► **Calificación:** 6,5.

AULA DE VINOS MUNDOVINO

ARROYO DE LA MIEL

Abre la primera Sala de Catas

E. B. MÁLAGA

La próxima semana abre sus puertas la primera Sala de Catas de la Costa del Sol, un espacio en el que se impartirán cursos de iniciación a la cata de los vinos para los aficionados desde el nivel más básico. Es la primera vez que se inaugura una sala de estas características en esta localidad, aunque ciudades como Madrid, Barcelona,

► **Lugar:** Arroyo de la Miel, junto al Centro de Salud.
► **Teléfono:** 952 315 057.
► **Horario:** 16 a 20 horas.

Zaragoza o Pamplona ya las tienes desde hace años.

Esta sala tendrá una capacidad para 25 personas y comienza sus actividades el martes 8 con un curso de tres días de duración y que impartirá Juan Miguel Rubio, vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía.

En días sucesivos se impartirán varios cursos monográficos.

EL VINO

ZEMIS

Un tinto mitológico

E. B. MÁLAGA

Los Zemis eran divinidades mediadoras entre Dios y los hombres. En la obra literaria 'La Atlántida' se decía que ellos hacían murmullos entre las hojas de los árboles, hacían rodar y empujaban las olas de los ríos, la tempestad era movida por su aliento y los relámpagos eran lanzados por sus manos. Esta mitología ha dado lugar a que un vino lleve el nombre de estos semidioses. Jean León ha necesitado casi 40 años para lanzar este vino, según dicen sus elaboradores, pues el viñedo debía tener bastante años, ser viejo, y luego que se diera en un mismo año una cosecha excepcional de tres variedades tan dispares como la Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot. El sueño del fundador



de la bodega fue llegar a elaborar un vino que estuviera más allá de las concepciones tradicionales y los estereotipos.

Este tinto procede de la vendimia del 2000 y los racimos han sido escrupulosamente seleccionados para obtener el resultado deseado. Este vino es una apuesta por volver a la tradición que existía en el Penedés antes de la llegada de la filoxera, tiempos en que los tintos prevalecían sobre los blancos.

Quizá no haya salido al mercado en el momento más adecuado, pues vivimos tiempos en que los vinos muy caros apenas encuentran eco en el consumidor. Tiene un color rojo cereza casi perfecto y en nariz destaca por su conjunto aromático a frutas rojas y especias. En boca es potente y perfecto para tomar con una buena carne a la brasa.

► **Nombre:** Zemis.
► **Bodega:** Jean León.
► **Teléfono:** 938 177 463.
► **Precio:** 90 euros.
► **Calificación:** 7.

Si no pensara en los demás, no sería IO.


Intermon Oxfam
Soy IO

Llámanos al 902 330 331
www.IntermonOxfam.org