

Paladares

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

málaga

restaurantes

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 atún rojo marinado con ensalada de hierbas y porra de ajo blanco. Selecta carta de vinos con todas las denominaciones de origen. Precio medio: 35-40 €.

Doña Pepa

C/ Vélez-Málaga, 6 Telf.: 952 603 489. 13.00-16.00 h. y 20.30-23.30 h. Domingos cerrado.

Acogedor restaurante especializado en cocina malagueña y mediterránea. Deliciosos guisos y arroces, sin olvidar el sabroso rabo de toro. Salones privados con capacidad para 400 personas. Precio medio: 27 €.

Adolfo

Paseo Marítimo Pablo Ruiz Picasso, 12. Telf.: 952 601 914. 13.30-17.00 h. y 20.30-00.00 h. Domingo cerrado.

Establecimiento especializado en cocina de autor. Especialidad en brocheta de rape y langostino sobre fideua en tinta de calamar. Precio medio: 50 €.

El Chinitas

C/ Moreno Monroy, 4. Telf.: 952 210 972 / 952 226 440. 13.00-16.00 h. y 20.00-00.00 h. No cierra ningún día.

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

Mesón Astorga

C/ Gerona, 11. Telf.: 952 346 832. 13.00-16.00 h. y 20.00-00.00 h. Domingos cerrado.

Para quien gusta de la buena mesa, en este restaurante podrá degustar platos tan suculentos como las patitas asadas de cabrito lechal y pescados de la bahía, cocinados a la sal y a la espalda. Postres caseros y espléndida carta de vinos, con casi todas las denominaciones de origen del país. Precio medio: 25-35 €.



El Botijo

Avda. Los Guindos, 33. 13.00-17.00 h. y 21.00-00.00 h. Telf.: 952 236 126. Domingos por la noche, cerrado.

Especialidad en bacalao a la riojana, carne a la parrilla y cordero lechal de Burgos. Precio medio: 30 €.

Vino Mio

C/ Álamos, 11. Telf.: 952 609 093. 13.00-1.00 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

un restaurante



Un restaurante de Málaga

Carne a la piedra en mitad del reino del pescaíto frito

Fossil Restaurante

Paseo Marítimo El Pedregal, 1, (Junto a Nereo) Telf.: 952 297106. Tarjetas: Todas. Cierre: Ningún día. Precio medio: 25-30 €.

SORPRESAS te da la vida. Lo que uno nunca se puede esperar es encontrarse un restaurante como Fossil en Pedregalejo, al lado mismo de los Lirio, Morata, Cabra y compañía, pero allí está desde hace tres meses. En medio del reinado del espeto de la sardina y de los pescaitos fritos, la carne a la piedra de Fossil no sólo te sorprende, sino que te llama la atención porque la piedra es de verdad, no esos simulacros a los que estamos acostumbrados. La piedra llega a 400 grados grados centígrados a cada uno de los comensales que lo pide (nada de colectivo, afortunadamente) y allí se elabora una carne de primera entre la que destaca el entrecote, de primera categoría y una relación 'calidad-precio' excepcional, o una excelente pechuga de pollo de corral, ahora que tan de moda están los 'pollos-paloma' esos tan pequeños.

Es Fossil Restaurante una sorpresa en mitad de la playa, en un lugar magnífico y tranquilo, con una carta amplia y suge-

rente. Excelentes sus magníficas ensaladas, donde la denominadas 'Fossil' y 'Primavera' se llevan la palma. Tras las entradas, que varían, con un gulasch húngaro de categoría, es el turno de las carnes a la piedra. Ir a Fossil y no tomar una de sus carnes a la piedra es un sinsentido. A la hora de las guarniciones, aunque todas tienen su 'punto', destaca entre todas la patata asada con salsa a la crema. Finalmente, los postres, todos caseros, donde el 'brownie' de chocolate con helado de vainilla y nata y el sorbete de mandarina son de lo mejorcito, sin olvidarnos de los crepes, otra especialidad de un restaurante que merece toda la suerte del mundo, aunque su ubicación, en medio del reino del 'pescaíto frito' sorprende como hemos dicho antes.

Fossil es uno de esos restaurantes donde no te 'clavan', lo cual hoy en día es muy de agradecer. Sus abundantes platos y sus precios son realmente sorprendentes, al igual que su servicio, esmerado y amable. Todo un hallazgo en este mundo gastronómico malagueño, donde no es fácil sorprenderse. Fossil Restaurante es un lugar para recomendar sin temor a equívocos.

| SUR

Wok Bangkok o el Sate Bali. Precio medio: 20-25 €.

Mesón El Cobertizo

Pío Baroja, 25. Echeverría de El Palo. Telf.: 952 295 939. 13.00-16.00 h. y 20.30-00.00 h. Cierra miércoles no festivos. Septiembre, cerrado por vacaciones.

Las especialidades de la casa son las alcachofas naturales salteadas con almejas y el cordero mozárabe. Precio medio: 25-30 €.

Mesón Maragato

Babel, 3. Telf.: 952 312 604. De lunes a jueves, 8.30-17.30 h. Jueves, viernes y sábado, 8.30-17.30 h. y 20.30-00.30 h. Domingos cerrado.

Casa especializada en cocina castellana-leonesa, además de la cecina, botillo, cocido maragato y mollejas de cordero. Precio medio: 30 €.

La Ménsula

Maestranza, 18. Telf.: 952 225 030. 13.00-00.30 h. Domingos cerrado.

Cocina de mercado con un gran surtido de vinos y postres caseros, en un ambiente selecto. Precio medio: 25-30 €.

Mesón Gurpegui

Paseo de Cerrado de Calderón, 14. Telf.: 952 202 254. 12.00-16.00 y 20.00-00.00 h. Domingos cerrado.

Pequeño restaurante familiar con comida típicamente casera de Navarra. Especialidad en setas silvestres tanto en sartén, a la plancha, revuelto y con caracoles, entre otras, además de su plato estrella: un combinado de bacalao, salmón, chipirones y pimientos rellenos. Precio medio: 25 €.

La Rebaná

C/ Molina Larios, 4. Telf.: 952 608 534. 12.00-16.30 h. y 19.00-00.00 h. (lunes a jueves); 12.00-16.30h y 19.00-1.00 h. (viernes); 12.00-00.00 (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 €.

El Rescoldo

C/ Bolsa, 14. Telf.: 952 226 919. 12.00-00.30 h.

Moderno restaurante de cocina creativa y de mercado, donde se pueden saborear exquisitas carnes braseadas, pescados a la sal, ibéricos de calidad y un buen número de platos elaborados de la nueva cocina nacional. Precio medio: 30 €.

los mejores calidad-precio

Envero Málaga.

C/ Luis Barahona de Soto, 6-8. Telf.: 952 237 948. Precio medio: 40 €.

Casa Navarra Mijas.

Ctra. de Mijas, km. 4. Telf.: 952 580 439. Precio medio: 35 €.

Frutos Torremolinos.

Ctra. de Cádiz, km. 228,5. Telf.: 952 381 450. Precio medio: 40 €.

La Sal Estepona.

Edificio Montemayor. Bda. Cancelada. Telf.: 952 888 369. Precio medio: 22 €.

El Tostón Fuengirola.

San Pancraccio, s/n. Telf.: 952 475 632. Precio medio: 25 €.

El Escudero Ronda.

Paseo Infantas, s/n. Telf.: 952 871 367. Precio medio: 25 €.

El Rincón Asturiano

Arroyo de la Miel. Plaza de la Iglesia, 3-4. Telf.: 952 567 628. Precio medio: 20 €.

Pedro Romero Ronda.

Virgen de la Paz, 18. Telf.: 952 871 110. Precio medio: 30 €.

Casa Luque Nerja.

Plaza Cavana, 2. Telf.: 952 521 004. Precio medio: 25 €.

Víctor Marbella.

Centro comercial Guadalmina. Telf.: 952 882 280. Precio medio: 40 €.

Rancho Asador Argentino

Maestranza, 12. Malagueta. Telf.: 952 215 315. 12.00-17.00 h. y 20.00-00.30 h. No cierra.

Establecimiento especializado en carnes argentinas, churrascos, parrillada, cordero y pollo, además cuenta con platos vegetarianos y menú infantil. Precio medio: 20-21 €.

Mesón Taberna El Trillo

C/ Don Juan Díaz, 4. (Esquina Larios). Telf.: 952 603 920. 12.00-00.30 h.

Popular restaurante situado en el centro histórico de la ciudad en el que se pueden degustar exquisitas recetas de bacalao, productos ibéricos, carnes de ternera y buey, y otras muchas especialidades de la casa. Buena relación calidad-precio. Precio medio: 20-25 €.



Rincón del Trillo

C/ Panaderos, 8. Telf.: 952 223 135. 12.00-17.00 y 20.00-00.30 h.

Acogedor restaurante especializado en platos y productos de la tierra, además de pescados y carnes de calidad. Es desde hace mucho tiempo el lugar de encuentro en el corazón del centro histórico de Málaga. Precio medio: 24 €.

El Envero

C/ Luis Barahona de Soto, 6-8. Telf.: 952 237 948. Domingos cerrado.

Cocina tradicional. Destacan el jamón ibérico, carne a la brasa, pescados y mariscos. Buenos vinos.