

OCIO

por Javier Cabrera

Especialidades extranjeras

Inmigrantes con una gastronomía propia



SABOR COSMOPOLITA. El chef holandés Marco Heerschop preparando una de las especialidades de Vino Mío. IRENE CASTRILLO

El tradicional pincho de tortilla o la tapa de ensaladilla son el complemento perfecto para sate bali, wok Bangkok, choripán o unas empanadas criollas, platos elaborados por cocineros de todo el mundo en Málaga

diterráneo, en el que se combinan las tapas españolas con las especialidades argentinas. Su propietaria, Susana Tonello, que llegó hace dos años a España, ofrece en su particular menú empanadas criollas, matahambre o choripán, alimentos elaborados con productos importados.

Algunos restaurantes conservan cierto aroma viajero, cosmopolita y atractivo para un cliente que busca un plato diferente o con una presentación original. Estas características las reúne *Vino Mío*, un establecimiento situado en calle Álamos que tiene marcado el sello de su chef Marco Heerschop, un holandés que compartió muchos años vivienda con jóvenes de distintas nacionalidades.

Así empezó su pasión por la cocina internacional y por preparar platos de Tailandia, India, Italia, México, Holanda, Grecia o Francia, países de los que aprendió los mejores trucos culinarios. Así se pueden tomar platos tan exóticos como canastillas de papadum, sate bali o wok Bangkok, con ingredientes muy particulares.

Distintas especialidades se pueden comer en *Para ti*, un restaurante próximo al Parque Me-

En los últimos años también han proliferado muchos restaurantes turcos, que ofrecen platos como cheftalia, dolmades o el conocido shawarma con ingredientes picantes, "para que estén más buenos", comenta un camarero de *Pittas Bar*, un establecimiento que ha recuperado las terrazas en calle Echegaray. Con todas estas ofertas Málaga cuenta con un crisol de sabores del mundo.