

# La originalidad hecha restaurante

Vino Mío abrió sus puertas hace un año y medio en un local restaurado de la calle Álamos. Éxito es la palabra que mejor define su trayectoria, marcada por la variedad de platos y la calidad.

PAULA RODILES ■ MÁLAGA

**T**odo originalidad. Así es el Restaurante Vino Mío, situado en pleno centro de Málaga capital, en la calle Álamos, y en el que el comensal hace un viaje imaginario por diferentes rincones del mundo.

Y ello es debido a su carta, forjada a base de escapadas y experiencias de sus dos socios fundadores, Marco Heerschop y Héléne Mostertman, quienes, tras empaparse de la cultura de distintos países, decidieron implantarse en Málaga e iniciar juntos esta aventura empresarial.

Pero la carta no es lo único que hace original a Vino Mío. También lo consigue su decoración, toda ideada por los propios fundadores. A quien haya tenido la oportunidad de estar en Holanda, país del que son naturales estos dos jóvenes empresarios de 33 y 32 años de edad, les puede perfectamente recordar a uno de los muchos locales que abundan en sus cosmopolitas calles.

La sala destinada a la cocina está abierta al público por un enorme ventanal, de tal manera que todo lo que allí se cuece está a la vista de todos. La madera y el gusto por el arte son las dos notas más características de este joven restaurante, de apenas año y medio de trabajo, del que se puede decir con justicia que tiene mucho encanto.

Marco relata cómo surgió la iniciativa de Vino Mío: "Siempre que comía fuera de casa encontraba los mismos restaurantes con los mismos menús". Y añade: "He trabajado hasta en el Caribe y pensé que lo mejor era aunar un poco de todo en un mismo restaurante".

Así en la carta de Vino Mío se puede encontrar desde un carpaccio con el toque personal de la casa hasta un soufflé de queso,



Marco y Héléne son los socios fundadores del Restaurante Vino Mío.

## Los datos

### ► DISTRIBUCIÓN

#### 21 mesas en total

Vino Mío tiene 6 mesas que se destinan a servir tapas, 15 mesas para el restaurante y un reservado que sin duda llama la atención por su decoración. El restaurante se prepara para servir cenas y almuerzos de Navidad.

### ► PROYECTOS

#### Arte joven a exposición

El restaurante alberga también exposiciones de artistas locales pocos conocidos que se ofrecen voluntariamente para exponer y que encuentran en Vino Mío una forma de promocionarse y de vender sus primeras obras.

pinchitos tailandeses de gambas o exquisitas ensaladas que salen de lo normal. También tiene una fuerte especialización en carnes, ya que estos jóvenes emprendedores no han querido olvidar que se encuentran en una tierra en la que gusta este alimento. De este modo, en Vino Mío se pueden

tomar costillas marinadas con especias orientales, confit de pato, carne argentina y brochetas de pollo, entre otras muchas especialidades. Llama la atención el Wok Bangkok, taquitos de pollo salteados con verduras frescas, salsa agrídulce tailandesa y arroz, y el Curry tailandés

de pescado, con verduras, jengibre, cilantro, coco y ajo, acompañado de tallarines de arroz y perfumado con sésamo oriental.

Ambos empresarios eligieron la restauración porque llevan años trabajando en este sector. Son cocineros, aunque Héléne reconoce que quien de verdad tiene experiencia es su compañero. "Ha hecho muchos cursos y además es muy creativo, lo que es muy importante", manifiesta.

La carta se cambia cada tres meses aproximadamente. Y el sello lo ponen postres artesanos como el *Brownie Vino Mío*, el *Mango brullee del Sur* o el *Tiramisú del autor*. Y la comida se riega con una carta de vinos con 15 referencias. Héléne es *sumillero* y esto otorga garantía a sus recomendaciones para el correcto maridaje con los platos. ■

## Estudian enseñar el arte de la cocina a escolares

MÁLAGA ■ Estos jóvenes empresarios holandeses residentes en Málaga tienen muchas ideas que poner en marcha en el Restaurante Vino Mío. Así, además del aspecto puramente culinario y el cultural que conllevan las exposiciones que incluyen sus paredes, tienen intención de organizar excursiones de colegios para que los niños conozcan de cerca el arte de la cocina. "Queremos enseñar nuestra profesión", explica Marco Heerschop. "Así a lo mejor se interesan un día por ser cocineros, aunque hoy sea un espectáculo para ellos", relata. Para llevar a cabo la idea, sostiene, "nos falta un poco de tiempo libre". ■ PR.

### ● La ficha

- Nombre: Vino Mío
- Fundador: Marco Heerschop Héléne Mostertman
- Empleados: Catorce



La cocina de Vino Mío está abierta al público por un ventanal.