

HÈLENE MOSTERTMAN
GERENTE Y DUEÑA DEL RESTAURANTE VINO MÍO

«Hay clientes que les hacen fotos a los platos de lo bonitos que quedan»

ROCÍO GONZÁLEZ MÁLAGA

Vino Mío es un restaurante de comida internacional, ¿qué quiere decir esto?

Tenemos todo tipo de platos de distintos países, desde orientales hasta cosas españolas y vegetarianas. Hay una gran variedad para todos los gustos. Estuve buscando ideas para crear el restaurante y la cocina internacional me gustó.

¿Por qué el nombre de Vino Mío?

Hice un curso de vinos en Holanda y vine a España con la idea de montar un restaurante con muchos

vinos. Me di cuenta de que realmente los españoles con un Rioja o un Ribera del Duero tienen suficiente y que el buen comer es lo que les gusta. Viajando por Madrid vimos un bar que se llamaba Binomio y de ahí surgió el nombre, Vino Mío, es un nombre corto y la clientela puede recordarlo con facilidad. **¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?**

Recomendaría el wok Bangkok. Son taquitos de pollo con una salsa agri-dulce y muchas verduras. Cocinamos con muchas verduras frescas. Nuestra carne está muy buena y es

un plato muy asequible para el bolsillo del ciudadano. Hay gente que viene de fuera para comerlo.

¿Y cuál es el secreto de los platos de este restaurante?

Tenemos platos muy diferentes y esto hace que el secreto sea la variedad. Son platos muy bien presentados, hasta tal punto de que tenemos clientes que incluso les hacen fotos de lo bonitos que quedan.

¿Quién forma parte de su clientela habitual?

Suele ser gente de 25 años en adelante y tienen un nivel económico medio. El precio de nuestros platos es muy razonable para la comida que ofrecemos. Todo está muy bien hecho y aportamos una buena decoración para que sea agradable al cliente.

¿Le gustaría formar parte de las guías gastronómicas?

Prefiero no salir en estas guías porque vendría aquí gente para buscar fallos. Lo más importante para mí es que la clientela que venga se encuentre a gusto. El personal que tenemos es muy amable con todos los que vienen a comer.



GASTRONOMÍA. Mostertman, en Vino Mío. / R.G.R.

■ **MÁS INFORMACIÓN** | Vino Mío
C/ Álamos 11 ☎ 952 60 90 93
www.restaurantevinomio.com