

«Aquí se puede comer a cualquier hora del día»

GLORIA BORREGO MÁLAGA

Tras recorrer el continente, la holandesa Héléne Mostertman estableció en Málaga su residencia. Con la idea de potenciar sus conocimientos en el sector hostelero, se asoció con su compatriota Marco Heerschop y juntos abrieron Vino Mío, un restaurante con sabor a universal.

¿Cuántas nacionalidades se concentran en sus platos?

Son numerosas. Hay platos orien-

tales, europeos y asiáticos. Se trata de poner en práctica la variedad de sabores degustados en nuestros viajes, siempre partiendo de una base académica pues, tanto mi socio como yo, hemos recibido infinidad de cursos de cocina.

¿Cuál es el concepto de Vino Mío?

Brindamos la oportunidad de probar sabores internacionales, diferentes y muy originales. Todo ello en un ambiente acogedor donde el trato con el cliente y la presencia de los platos se encuen-

tran en idéntico nivel de importancia que los propios sabores.

¿La decoración también importa?

Claro, es otro de los elementos que inspiran bienestar. A menudo cambiamos los colores de las paredes y las lámparas para renovar el entorno. A su vez, siempre hay una exposición itinerante de pintura, fotografía o escultura.

¿Qué platos recomendaría?

Recomendaría la carne de cordero, que es muy sabrosa y nutritiva. Pero hay platos para todos los gustos, desde vegetarianos hasta menú del día, muy económico.

¿Horario holandés o español?

Horario flexible. Aquí se puede comer a cualquier hora del día, desde la una de la tarde hasta la una de la madrugada, todos los días de la semana.

¿Qué objetivos se marcan?

A nivel culinario queremos seguir innovando, introduciendo nuevos platos cada mes en el restaurante. Igualmente, respecto al local, tenemos previsto abrir una terraza de cara al verano.

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



OBJETIVOS. Mostertman pretende abrir una terraza. / G. B.