

# Restaurante Vino Mío in Málaga

**R**estaurante VINO Mío opende zijn deuren in april 2003 tijdens de Semana Santa met zeven medewerkers. Inmiddels zijn er tweeëntwintig 'man' werkzaam in dit restaurant. Over potentie hebben de eigenaren Marco Heerschop en Hélène Mosterdman dus niet te klagen. Marco zwaait de scepter over de keuken en doet de inkoop, Hélène is verantwoordelijk voor de bediening en de boekhouding en deze combinatie marcheert perfect. Binnenkort wordt de zaak uitgebreid met een romantisch terras.

Na jarenlang de wereld culinair verkend te hebben, kwam Marco op het idee een restaurant te beginnen in Málaga. Van meet af aan dacht hij er over om Hélène, een vriendin uit vroegere tijden met een horeca-opleiding, hierbij te betrekken en zo gebeurde.

Ik kan u vertellen dat dit niet mijn eerste bezoek is aan dit uitstekende restaurant en was dus al op de hoogte van het bijzondere culinaire en artistieke niveau van Marco, die zijn keuken omschrijft als 'internationaal, creatief'. VINO Mío onderscheidt zich door de met liefde bereide, vernieuwende gerechten. Over de opmaak van de borden wil ik u vertellen dat zij van zulk een schoonheid is, dat ik liever spreek over artistieke vormgeving. Marco vertrouwde mij toe dat het in tijden van grote drukte wel eens iets simpeler gesteld kan zijn met de opmaak van het bord. De kunstliefhebbers komen ook aan hun trekken middels een maandelijks wisselende expositie. Het mag duidelijk zijn dat een bezoek aan dit restaurant, met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding, meer dan de moeite waard is.

## Geproefd:

**Gofre de Amberes.** Een verrassende hartige Antwerpse wafel gevuld met gerookte zalm, zongedroogde tomaatjes, koptertjes en olijven, geserveerd met een mosterd-saus.

**Ensalada Quesería.** Dit betreft een fantastische, rijk gevulde salade met diverse slasoorten, verscheidene soorten kaas, dadels, walnoten en een zoetzure walnootdressing.

Voor de kleine eter is dit een complete maaltijd.

**Rosada San Marino.** Een heerlijk stevige visfilet met een witte wijn- saffraansaus geflankeerd door een tomaten-oregano risotto. De saus was verrukkelijk, alleen was de risotto tegenover deze mooie saus wat overheersend van smaak.

**Cocodrilo.** Een op de plaat gebakken moot krokodil met een heerlijke chutney. De moeite van het proberen waard. Het vlees, met behoorlijk veel vet, doet mij denken aan kip maar dan rijker van smaak. Dit gerecht staat niet op de kaart maar op de specialiteitenwand.

*Over de opmaak van de borden wil ik u vertellen dat zij van zulk een schoonheid is dat ik liever spreek over artistieke vormgeving*

**Tiramisú VINO Mío.** Een eerlijke traditionele tiramisú op een wederom prachtig gedecoreerd bord.

**Granizado** van diverse verse vruchten en wodka. Dit is de lekkerste granizado die ik ooit geproefd heb. Ook vermeld op de wand.

Als begeleidend wijnen kreeg ik een lekkere fris-droge rosé uit de Navarra. Een bijzondere rode wijn uit Somontana, met heel veel goeds in huis, begeleidde het hoofdgerecht.

Restaurante VINO Mío  
C/Alamos 11 Málaga  
Tel. 952 609 093  
www.restaurantevinomio.com  
Open van: 13.00 tot 01.00 u

