

TRAS MÁS DE TRES AÑOS DE ANDADURA, EL RESTAURANTE VINO MÍO ES UN REFERENTE EN LA CAPITAL



LOCALIZACIÓN. EL RESTAURANTE SE UBICA EN LA CALLE ÁLAMOS, EN PLENO CENTRO HISTÓRICO DE MÁLAGA.



ZONAS DIFERENCIADAS. VINO MÍO CUENTA CON UNA ZONA DE TAPAS Y OTRA PARA CENAR Y ALMORZAR.

Un viaje a las gastronomías del mundo bajo el gusto más exquisito

El éxito de Vino Mío encuentra su sentido en el cuidado de cada detalle y en la calidad de su cocina

VERÓNICA AMARO ■ MÁLAGA

El restaurante Vino Mío es el fiel reflejo de cada viaje realizado por Hélène Mostertman y Marco Heerschop a distintos países del mundo. Tanto en su carta como en cada rincón del propio establecimiento se deja ver cada experiencia vivida por estos dos jóvenes emprendedores, que vieron en Málaga el sitio ideal para abrir su primer restaurante.

Tras varios años de conocimiento y estudio de distintas culturas y gastronomías, esta pareja de amigos holandeses decidió cumplir su sueño en la capital de la Costa del Sol, "donde, hace más tres años, no había una oferta amplia de restaurantes especializados en cocina creativa o internacional", indicó Mostertman en una entrevista concedida a este diario.

Desde entonces, su negocio no ha hecho más que crecer, avalado por una cocina de calidad, basada en la originalidad y una elegante decoración. Así, el cuidado de cada detalle y el continuo trabajo de ambos socios por



JÓVENES EMPRENDEDORES. HÉLÈNE MOSTERTMAN, COPROPIETARIA DE VINO MÍO, EN EL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO.

renovar y actualizar constantemente tanto la carta como el interior del restaurante, han sido los elementos fundamentales que han situado a Vino Mío como uno de los establecimientos más populares y visitados del Centro Histórico de la capital. Sus especialidades internacionales,

cocinadas a ojos de los comensales, atraen cada día a malagueños y turistas "de todas las edades", que "disfrutan mucho del ambiente acogedor del restaurante", indicó Mostertman, quien recordó que cuenta, además, con una zona de tapas y una terraza exterior para los meses

de verano en la provincia. La competencia creciente en cuanto a establecimientos de cocina creativa e internacional en la ciudad de Málaga no preocupa en absoluto a los propietarios de Vino Mío, quienes confían en que la calidad y el buen trato son las mejores armas para

mantenerse en el mercado. El establecimiento se ubica en la calle Álamos y abre sus puertas todos los días ininterrumpidamente, desde las 13:00 a las 1:00 horas. De cara a la próxima Feria de Agosto, el horario de apertura será desde las 13:00 a las 21:00 horas.

EXPOSICIONES



EL ARTE Y LA CULTURA encuentran también su espacio en el restaurante Vino Mío, donde cada semana se expone una muestra distinta de pintura o escultura. Según explicó Hélène Mostertman, "realizamos una rigurosa selección de las peticiones de artistas, nacionales e internacionales, que nos van llegando"; de hecho, el establecimiento tiene ya planificadas las exposiciones para todo 2006 e incluso parte de 2007. "Es una forma de aportar un atractivo añadido al restaurante y, además, ayudar a los artistas a mostrar sus obras", apuntó la propietaria de Vino Mío.

LA CARTA



● LAS TAPAS

Desde la entrada hasta la mitad del restaurante se encuentra la zona de tapas. En ella se pueden degustar especialidades como el Paté de la Casa, Mercado Árabe, Bistro Holandés, Nachos Caramba, Gofre de Amberes, Triángulos Chinos, Caballa Vino Mío, Mikonos, Quesería o el Tai Beef.

● LOS VINOS

La carta de vinos es el reflejo del gusto exquisito de Hélène Mostertman, cuyos estudios de somelier y su conocimiento de diversas culturas y países le han ayudado a elaborar una carta que, a pesar de no ser muy amplia, cuenta con la mejor selección de caldos y la justa relación calidad-precio.

● ESPECIALIDADES

La carta del restaurante Vino Mío varía cada tres meses, aunque mantiene especialidades que cuentan con el beneplácito de sus clientes. El cocodrilo a la plancha -importado desde África del Sur-, es uno de los reclamos más importantes, junto a sus ensaladas, de temática internacional, su Wok Bangkok o sus platos vegetales.

● LA NUEVA TERRAZA

Desde el pasado miércoles 12 de julio, Vino Mío incorpora en sus instalaciones una pequeña terraza exterior que, durante los meses estivales, será el lugar perfecto para disfrutar de agradables almuerzos y cenas. El espacio se integra a la perfección en el ambiente acogedor del restaurante.