

Gastronomie

DIE BESTEN RESTAURANTS UND BARS DER KÜSTE

Málaga

Restaurants

Clandestino

C/ Niño de Guevara 3. Tel.: 952 219 390. 13.00-1.00 Uhr. Täglich geöffnet.

Internationale und Autorenküche. Raffinierte, exquisite Küche mit besonders leckeren Vorspeisen. Die Salate sind unwiderstehlich, vor allem 'La number one'. Hausgemachte Desserts. Von Montag bis Freitag gibt es ein Menü für acht Euro.

Mittlerer Preis: 15 bis 20 Euro. Mittags werden Reservierungen erbeten.

La Malagueta

C/ Maestranza 20. Tel.: 952 608 218. 12.00-17.00 Uhr und 20.00-1.00 h. Montags Ruhetag.

Zu den Spezialitäten zählen die Fleisch- und Fisch-Gerichte. Das Restaurant verfügt über Räume für Privatveranstaltungen und organisiert Geschäftsessen. Umfangreicher Weinkeller.

La Posada de Antonio

C/ Granada 33. Tel.: 952 217 069. Montag bis Donnerstag und Sonntag 13.00-00.00 Uhr, Freitag/Samstag 13.00-1.00 Uhr.

Fleischspezialitäten vom Grill wie Lammkeule, Parillada La Posada oder Kalbskotelett. Die gebratenen Auberginen sind köstlich, ebenso die scharfen 'Patatas Bravas' und der kreolische Chorizo. Hausgemachte Desserts und Puddings. Ideal für Tapa-Freunde. Mittlerer Preis: 20 Euro.

Cañadú

Plaza de la Merced 21. Tel.: 952 229 056 / 952 602 719. 13.30-16.00 und 20.00-23.00 Uhr. Freitags, Samstags und vor Feiertagen bis 00.00 Uhr. Spezialitäten: Cous-Cous mit Nüssen und Rosinen, gefüllte Auberginen und marokkanische Tacos mit Cous-Cous.

Die Salate sind sehr empfehlenswert, ebenso die Desserts wie das Tiramisu oder die Puddingtorte. Donnerstag, Freitag und Sonntag Live-Musik. Mittagsmenü an Wochentagen: 7,65 Euro. Mittlerer Preis: 10 €.

Pita Bar

C/ Echegaray 8. Tel.: 952 608 675. 13.00-16.30 und 20-24 Uhr. Sonntags Ruhetag.

Café-Bar mitten in der Altstadt, nahe bei der Kathedrale. Zum Energieauffanken und für alle, die arabische Küche lieben. Türkische, libanesische, syrische und griechische Spezialitäten. Mittlerer Preis: 5 Euro. Keine Kreditkarten und keine Reservierungen möglich. Besondere Gerichte auf Vorbestellung.

LECKER WERBEN

Möchten Sie Ihre Bar oder Ihr Restaurant ausführlich in unserer Rubrik 'Wir empfehlen' vorstellen? Dann rufen Sie uns an unter der Telefon 952 020403, Mobil 616 579 274 oder senden Sie uns eine mail an: anzeigen@surdeutsch.com. Wir informieren Sie gerne über unsere Spezialtarife für Anzeigen und PR-Reportagen.

Rezepttipp



BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO. Auch optisch ein Genuss. / Vino Mío

»»» Ein Rezepttipp des Restaurants Vino Mío

Weißer Schokoladentraum

Vino Mío

C/ Álamos 11 Málaga.

Telefon: 952 609 093. Öffnungszeiten: Täglich ab 13.30 Uhr. Web: www.restaurantevinomio.com

Durchschnittspreis: 20 Euro.

DAS Restaurant Vino Mío in Málaga hat sich durch seine exotisch angehauchte Küche, die kulinarische Einflüsse der ganzen Welt vereint, einen Namen gemacht. Hier kann man von asiatischen Woks über algerische Tagine bis hin zu Krokodilmedaillons einen breiten Fächer an Geschmacksvariationen finden. Eine besondere Erwähnung sind die phantasievoll gestalteten Desserts des Vino Mío wert, unter denen man Köstlichkeiten wie Mango- oder Passionsfruchtsorbets, Crème brûlée mit Himbeeren oder Brownies mit Vanilleeis und Bailey-Sauce finden kann. Die Besitzerin des Vino Mío Hélène Duran hat uns das Rezept einer dieser Naschwerke, dem Brownie aus weißer Schokolade mit Pedro Ximenez-Sauce, verraten. Für die Zubereitung dieses köstlichen Desserts

benötigt man 125 Gramm weißen Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm weiße Schokolade, und 125 Gramm Mehl. Butter, Zucker und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Vom Feuer nehmen und die Eier nach und nach unterrühren. Wenn alles gut vermischt ist, das Mehl unterheben und rund zwei Minuten weiterrühren. Masse in eine gefettete Form geben und bei 160 Grad circa 30 Minuten goldbraun backen. Den Garpunkt kann man durch das Einstechen mit Gabel oder Zahnstocher überprüfen. Bleibt kein Teig an der Gabel kleben, ist der Brownie gar. Für die Pedro Ximenez-Sauce bringt man ein Glas Pedro-Ximenez-Wein mit Rosinen und einem Esslöffel Zucker zum Kochen. In zwei Suppenlöffeln Wasser löst man einen halben Teelöffel Maizena (Bindemittel) auf, gibt es in die kochende Wein-Zuckermischung und lässt die Sauce etwas eindicken. Den Brownie nach Belieben mit geschmolzener weißer und dunkler Schokolade, Schlagsahne, Eis oder exotischen Früchten dekorieren und mit der Wein-Sauce servieren.

Nouvelle

C/ Tejón y Rodríguez 1. Tel. 952 227 993. 13 bis 0.30 Uhr (Montag bis Freitag) und 13 bis 1 Uhr an Samstagen. Sonntags Ruhetag.

Für alle im Leben und beim Essen Junggebliebenen, die gern neue Geschmäcker probieren möchten. Montags bis Freitags Menü für 9 Euro. Mittlerer Preis: 15 Euro.

Vino Mio

C/ Álamos 11. Tel.: 952 609 093. 13.00-1.00 Uhr. Täglich ab 13.30 Uhr geöffnet. Web: www.restaurantevinomio.com

Vino Mío wird von einer reiselustigen Gastronomin betrieben, die sich in der ganzen Welt inspiriert und Gerichte wie Wok Bangkok, Sate Bali oder Oportente und Gerichte für Vegetarier bieten. Unter der Woche werden mittags Woks zum Preis von 7 Euro angeboten.

Ferner veranstaltet das Vino Mío jeden Monat wechselnde Ausstellungen lokaler Künstler. Mittlerer Preis: 15 bis 20 Euro.

Mesón Maragato

Babel 3. Tel.: 952 312 604. Montags bis Donnerstags 8.30-17.30, Freitag und Samstags 8.30-17.30 und 20.30-00.30 Uhr.

Spezialitäten aus Kastilien-Leon, Räucherfleischgerichte, Maragato-Küche und Kalbsbries. Mittlerer Preis: 30 Euro.

Bars

Indiana

C/ Nosquera, 12. Von Donnerstag bis Samstag geöffnet.

In dem kleinen, gemütlichen Lokal treten anerkannte Gruppen der letzten 40 Jahre auf. Sammler haben

ihre Freude an der erlesenen Dekoration mit CDs, Bildern, Schallplatten mythischer Gruppen wie von den Beatles, Rolling Stones und Elvis oder auch den Schlagstöcken von Suede.

Marbella

Restaurants

Mesana

Bulevard Alfonso Hohenlohe (Hotel Guadalpin, Westeingang. Tel.: 952 899 400. 20.00-23.00 Uhr. Sonntags Ruhetag.

Dieses luxuriöseste Restaurant Marbellas wird von dem renommierten katalonischen Chef Ramón Freixas geführt, der hier seine hohe alter-

Fein und edel

Frutos

Torremolinos.

Ctra. de Cádiz, Km. 228,5. Tel.: 952 381 450. Preis: Etwa 40 €.

La Sal

Estepona.

Edificio Montemayor. La Cancelada. Tel.: 952 888 369. Preis: Etwa 22 €.

El Tostón

Fuengirola.

San Pancraco. Tel.: 952 475 632. Preis: Etwa 25 €.

El Rincón

Asturiano

Arroyo de la Miel.

Plaza de la Iglesia 3-4. Tel.: 952 567 628. Preis: Etwa 20 €.

Pedro Romero

Ronda.

Virgen de la Paz 18. Tel.: 952 871 110. Preis: Etwa 30 €.

Jacks American

(Amerikanisch)

Puerto Banús.

Puerto Banús. Tel.: 952 813 625 004. Preis: Etwa 25 €

El Paso

Fuengirola.

C./Francisco Cano, 39. Tel.: 952 475 094. Preis: Etwa 12 €

Casa Luque

Nerja.

Plaza Cavana, 2. Tel.: 952 521 004. Preis: Etwa 25 €

Casa Navarra

Mijas.

C./Mijas, km 4. Tel.: 952 580 439. Preis: Etwa 35 €

native Kochkunst unter Beweis stellt. Mittlerer Preis: 100 Euro.

Santiago

Paseo Marítimo 5. Tel.: 952 770 078. 13.00-17.00 und 19.00-00.30 Uhr. www.restaurantesantiago.com

Santiago Domínguez ist eine Enzyklopädie der Kochkunst. Besonders köstlich sind Fisch und Meeresfrüchte wie auch die Braten. Der Weinkeller ist international berühmt. Santiago besitzt mehr als 100.000 Flaschen mit 541 Weinsorten, einschließlich eines Romanée-Conti. Degustationsmenü: 48 Euro.

Garum

Paseo Marítimo, Avenida de la Fontanilla. Täglich von 11 bis 24 Uhr geöffnet.

Reservierung unter 952 858 858. Dieser innovative Gastronomietempel bietet skandinavische Küche mit internationalen Einflüssen. Fleisch- und Fischgerichte, Salate, hausgemachte Brottaschen und Backwaren.

Bars

La Noche

Camino de la Cruz. (Vorbei an der Moschee des Königs Fahd). Tel.: 952 866 996. Von 23.00 bis frühmorgens. Kein Ruhetag.

Eine der elegantesten und komfortabelsten Nachbars der Küste. Die Gartenanlagen gehören zum auch zum renommierten Restaurant La Meridiana nebenan und schaffen ein einzigartiges Ambiente. Eintritt frei.