



Kreative Küche, Saté und Flamenco

Vino Mío - das Restaurant mit dem gewissen Etwas.
Text: Gabriela Reinhold. Fotos: Vino Mío

Málaga, calle Alamos 11. Mitten in Málagas historischer Altstadt befindet sich das Restaurant „Vino Mío“. Es ist eines dieser Restaurants mit dem unbeschreiblichen gewissen Etwas, in das man nach dem ersten Mal gerne immer wieder zurückkehrt. Von der Holländerin Hélène Mostertman 2003 nach ausgiebigen Reisen in alle Herren Länder gegründet, bietet es eine abwechslungsreiche Karte, die deutlich von der Reise lust der Besitzerin auch in exotische Länder beeinflusst ist: so findet man zum Beispiel die





asiatischen Wok-Gerichte oder das balinesische Saté, aber auch das algerische Nationalgericht „Tajine“, den amerikanischen Brownie oder Gerichte mit einem „malagueñischen“ Touch.

Vino Mío, aufgeteilt in einen Tapas-Bereich mit dazugehöriger Bar und einen Restaurantbereich mit sehr angenehmer offener Atmosphäre, bietet dem Gast einen Einblick in den Küchenbereich, da dieser direkt ins Restaurant integriert ist. So sieht man die Chefs, die sich in ihrer schwarzen Kochkleidung samt der typischen hohen Mütze, Piraten ähnelnd, gekonnt „ins Zeug“ legen und mit Pfanne und offenem Feuer effektiv hantieren.

Das Restaurant, das sich der kreativen Küche verschrieben hat, ist von 13.30 bis 1.00 Uhr geöffnet. Die durchgehenden Öffnungszeiten sind ein besonderes Plus für die nordeuropäischen Gäste, die sich vielleicht mit den späten spanischen Essenszeiten etwas schwer tun. Die abwechslungsreiche Karte zu vernünftigen Preisen bietet jedem Geschmack etwas und beinhaltet Exotisches, Vegetarisches, Mediterranes, Ausgefallenes

aber auch einfache Gerichte. Es gibt sowohl Tapas als auch die klassische Menu- und Speisekarte.

Wer bekommt nicht Appetit beim Anblick der Tapa „Tartaleta Mediterránea“, dem Mittelmeertörtchen gezaubert aus gegrilltem Gemüse auf Marmelade aus roten Zwiebeln und Portwein oder dem „Tom Pouch 2008“, einem exquisiten Starter kreiert aus Ziegenkäseschaum mit geräuchertem Lachs in knusprigem Blätterteig und Sesamkruste.

Weiter geht unsere gastronomische Entdeckungsreise durch Vino Mío. Welcher Salatfan widersteht dem Karibischen Salat aus hausgeräuchertem Huhn, roter Zwiebel, süßem Mais, Papaya und Orangendressing oder der „Boda Arabe“ (Arabische Hochzeit), einem orientalischen lauwarmen Salat aus Couscous und frischem Gemüse, Rosinen mit Artischocken und Zucchini, garniert mit einem gegrillten Tintenfischspießchen und mit leckerer Hoummus-Sosse angemacht. Als Hauptgerichte lassen sich unter anderem der Atlantische Thunfisch mit Tomaten- und Limettensosse empfehlen wie auch das Algerische Nationalgericht „Tajine“ aus Lammfleisch, Gemüse und Couscous mit Tomaten-Koriandersosse. Abschliessend gibt es verlockende Desserts wie den Eisbecher Brownie, das Sorbetduo oder der „Crème Brulée“ aus Apfel und Himbeere.

An Werktagen gibt es ein günstiges Mittagsmenü für 8,50 € oder sechs verschiedene Wokgerichte zu 8 €. Die Speisekarte wird regelmässig erneuert, um auch den Stammgästen Abwechslung zu bieten. Ausserdem

werden für Weinliebhaber an jedem ersten Sonntag des Monats Weinproben angeboten.

Ein weiterer Aspekt des gelungenen Konzepts von Vino Mío sind die kulturellen Veranstaltungen, die sowohl Kunstausstellungen wie auch Live Musik beinhalten. Montags um 21.30 Uhr, beispielsweise, gibt es Flamenco-Tanz, und Dienstags und Mittwochs Jazz Direkt. Im August wird der Maler José Luis Fraile aus Valladolid seine Aktmalereien ausstellen. Noch ein Extra, interessant für alle gestressten Eltern, die einmal in Ruhe speisen möchten, ist die professionelle Kinderbetreuung im Restaurant von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr, die jeden Samstag bis Ende August angeboten wird.

Für alle unsere Leser: Bitte beachten Sie diesen CSN.plus Gutschein! Einfach ausschneiden!

Mit diesem Coupon erhalten Sie pro Tisch zu Ihrem Essen eine Flasche Rioja Wein gratis.



Kontakt:
Restaurante Vino Mío
Calle Álamos, 11
Málaga
Täglich geöffnet von 13.30 bis 1.00 Uhr
Tel.: 952 609 093
www.restaurantevinomio.com