

LA OPINIÓN

# Restaurante Vino Mío

## Un placer para los sentidos

Degustar, oler, tocar, ver y oír. El restaurante Vino Mío permite disfrutar de las sensaciones que aportan los cinco sentidos gracias a su oferta gastronómica que se ve complementada con un amplio número de actividades durante toda la semana.

Ubicado en pleno Centro Histórico, en la calle Álamos, el establecimiento ofrece cocina creativa de autor a precios razonables, destacando productos tan exóticos como la carne de cocodrilo. Próximamente se añadirán a la carta platos tan exquisitos como el pato ahumado, la ensalada Niçoise, la cazuela de rosada y nuevos condimentos, como la salsa chumichurri, entre otros.

**El establecimiento**  
ofrece cocina creativa de autor a precios razonables

El restaurante incluye una zona de barra donde se puede degustar las tapas más originales, un reservado para fumadores y una zona de comedor desde la que se puede contemplar la elaboración de los platos, ya que cuenta con cocina abierta.

**Menús.** Junto a las sugerencias de la carta, Vino Mío posee diferentes ofertas de mediodía para las jornadas laborales, como el menú del día a 9,50



Helene Mostertman es la propietaria y creadora del concepto Vino Mío.

euros, con dos opciones de segundo, y los cinco tipos de wok a elegir por 8,50 euros cada uno. Además, los miércoles por la noche se celebran cenas maridaje a elegir entre dos menús que contienen platos variados y

un tipo de vino con cada uno de ellos. Asimismo, el restaurante ofrece comida para llevar, regalando una botella de Rioja a partir de los 15 euros de consumo.

Pero el placer no es sólo gastro-

nómico en Vino Mío, ya que los espectáculos en vivo cobran especial protagonismo. Al flamenco de los lunes, la música melódica de los martes y las noches temáticas de los jueves, se une ahora un espectáculo flamenco los domingos de 18.00 a 19.30 horas, que incluye bebida y tapa por tan sólo 7,50.

**Novedades.** De cara a la Navidad, el restaurante ya prepara tres menús a elegir, que tendrán un descuento del 10% de domingo a miércoles. Además, los grupos de empresa, familia o amigos también podrán optar por un menú a medida y el acompañamiento de música navideña en vivo, de la que también se podrá disfrutar las noches de los martes durante todo el mes de diciembre.

Otra de las novedades que se pondrán en marcha próximamente es la organización de catas de vinos en colaboración con el Museo del Vino de Málaga. Una experiencia enológica que tendrá lugar en ambas instalaciones. Para más información, consulte la página web del restaurante: [www.restaurantevinomio.com](http://www.restaurantevinomio.com)