

MÁLAGA ES A LOS ESPETOS COMO Puebla al mole: la cosmopolita ciudad andaluza rinde pleitesía a esta técnica de ensartar el pescado. En el cruce cultural que ha ido moldeando su gastronomía, hay hueco para nuevas tendencias que contribuyen a conformar la Málaga gourmet del siglo XXI.

El poeta Vicente Aleixandre, premio Nobel de Literatura en 1977, bautizó Málaga como “Ciudad del paraíso”, y los lugareños la llaman cariñosamente “La Bella”. “¡Málaga es Málaga!”, exclaman con orgullo, pues su belleza y emplazamiento ya cautivaron a los fenicios, que fundaron Malaka en el siglo IX a. C.

La ciudad, donde conviven locales y foráneos, irradia un estilo de vida vibrante que invita al disfrute de la gastronomía, el vino y el arte del *dolce far niente*. Es ideal para una escapada culinaria, con guiños a su paisaje y cultura. Son imprescindibles los paseos por La Alcazaba, el Castillo, el Teatro Romano y la Aduana renacentista. Cerca de la Alameda, el Paseo del Parque es un oasis subtropical único en Europa.

Las playas urbanas de La Malagueta y Pedregalejo, el Museo Picasso y su casa natal, el Centre Pompidou, el Museo Carmen Thyssen y el Centro de Arte Contemporáneo, completan la experiencia. En el ámbito escénico, destaca el Teatro del Soho, propiedad del famoso actor malagueño Antonio Banderas, quien también tiene intereses en la restauración a través de su grupo gastronómico Tercer Acto, y como socio del histórico El Pimpi, en su sucursal de Marbella. El original malagueño se fundó en 1971 y gracias al escritor Antonio Gala y a las lecturas poéticas de Gloria Fuertes, pronto se convirtió en el lugar de tapas más emblemático de la urbe.



El paseo Muelle 1 y el Palmeral de las Sorpresas conforman una zona comercial y de ocio. © Área de Turismo Ayuntamiento de Málaga.



Paco 'el yerno' recibe a diario en su marisquería del mercado a clientes con ganas de pasarlo bien.

COCINA CONTEMPORÁNEA CON RAÍCES EN EL PASADO

El bar marisquería El Yerno, en el mercado de Atarazanas, es el lugar más divertido que se puede visitar en Málaga. Regentado por Paco (el yerno del nombre), ofrece un ambiente festivo donde locales y foráneos disfrutan de mariscos y pescados como boquerones, gambas, calamares, salmonetes, atún rojo y concha fina. Destacan su impecable orden, la simpatía y *outfit* del personal que lucen como en los bares de antaño, y una excepcional oferta de vinos por copa, incluyendo champagnes y jereces.

Para una experiencia más tradicional, El Pimpi sigue siendo un referente. Ubicado en un caserón del siglo XVIII, es un laberinto de salas decoradas con motivos flamencos y taurinos que se corresponden con las antiguas estancias de una casa solariega. Su emblemático salón de los barriles exhibe firmas de celebridades, y su terraza es un oasis en pleno barrio de la Judería. Su carta incluye jamón ibérico, ajoblanco, flamenquines, guisos andaluces y pescados locales, una pequeña muestra de su cocina sureña.

ESPETOS PARA ELEGIR Y COCINA CONFORTABLE CON PRODUCTO LOCAL

En la playa de Pedregalejo, el chiringuito Las Palmeras está especializado en cocina marenga –en Málaga, cocina tradicional–. Una de sus especialidades más celebradas son los espetos de sardina –el clásico– de pata, de pulpo extra grande, de calamar, de dorada salvaje, de lubina salvaje, de pargo de Conil, de urta de Conil, de rodaballo silvestre y de salmonete extra grande de Estepona.

En la Plaza de las Flores, el alicantino Diego René ofrece en Beluga su “cocina meridiana”: clara, fresca y reconocible. Afincado en la ciudad desde 2019, se luce con arroces de Tabarca perfeccionados en su recorrido por grandes cocinas. Su arroz de pato es un imprescindible, junto al caldero tabarquino y la porrilla de mar.

Fuera del centro, sin salir del término municipal, Candado Golf es la apuesta personal del chef Javier Hernández, centrada en la cocina tradicional malagueña con toques actualizados. Formado en La Cónsula, brilla en la elaboración de arroces, pescados, carnes y vegetales de temporada. En 2019 ganó el premio a la Mejor Ensaladilla de España.

LOS IBÉRICOS PREFERIDOS DE MÁLAGA

Una gran mayoría de restaurantes malagueños de medio y alto nivel ofrecen en sus cartas el jamón ibérico con doble montanera de castaña de Dehesa Monteros. Fruto del empeño de Chelo Gámez, catedrática de Macroeconomía retirada de la Universidad de Málaga, Dehesa Monteros es la empresa de ibéricos artesanales de referencia de la serranía de Ronda que Gámez lidera con la ayuda de sus hijos Chelo y José Simón. La singularidad de sus productos radica en el hábitat y alimentación de los cerdos que viven en entornos escarpados y se alimentan de bellota y castaña, y en la pureza de la raza.

Chelo Gámez ha sido impulsora de la recuperación de una subraza, la de los cerdos rubio dorado, con los que ha alcanzado la excelencia. Tan especiales son sus ibéricos, con el jamón y el lomo a la cabeza, que visitar Málaga puede convertirse en la excusa perfecta para probar los productos de rubio dorado con los que la familia Simón Gámez son profetas en su tierra.



Beluga y la cocina meridiana del chef Diego René.
Foto: @camuriz.



Candado Golf, un remanso de paz en plena naturaleza y a pocos minutos del centro.
©WEAREGOMA



Vistas 360º desde el hotel H10 Croma Málaga en el centro histórico de la ciudad.

DÓNDE ALOJARSE EN LA CIUDAD

Málaga no es una localidad de grandes cadenas hoteleras, aunque ofrece alojamientos confortables y bien ubicados. Un hotel céntrico e insonorizado es la mejor opción, ya que la ciudad es muy agradable de recorrer a pie y desde el núcleo urbano todo resulta cercano.

El H10 Croma Málaga, abierto en 2022, se sitúa en pleno casco histórico, a menos de cien metros del mercado central. Diseñado por Rafael Moneo destaca, además de por su diseño, por un personal bien formado y de trato muy agradable.

Su *rooftop* cuenta con restaurante, bar, piscina y vistas 360º sin obstáculos visuales, y en sus servicios e instalaciones resaltan un gimnasio bien equipado, un desayuno variado y un bar de tapas a pie de calle. Las mejores habitaciones ofrecen bellas panorámicas de la catedral.

En el barrio de la Judería, frente a El Pimpi, el Palacio de Solecio ocupa un elegante edificio del siglo XVIII construido como residencia del empresario genovés Félix Solecio. Su restaurante Balausta, dirigido por el chef Sergio Solano, reinterpreta la cocina andaluza en un bello patio porticado. El hotel mantiene su esencia clásica con detalles de hierro forjado y murales barrocos, además de ofrecer experiencias culturales y de aventura a sus huéspedes.

En primavera de 2025 abrirá Cristine Bedfor Málaga, en un edificio burgués de 1871 diseñado por el arquitecto Gerónimo Cuervo, también autor del Teatro Cervantes, donde se celebra el Festival de Cine de Málaga. Con interiorismo de Marta de la Rica, esta prestigiosa marca de hoteles *boutique* garantiza una estancia cálida y acogedora con la que consiguen que el huésped se sienta como en casa.



Dehesa Monteros es el jamón de Málaga: por su calidad extrema en crianza y elaboración.



Bella residencia dieciochesca, Palacio de Solecio es hoy en día un suntuoso hotel boutique.



Kaleja de Dani Carnero: intérprete de un gran legado.



Alta cocina para todos los públicos en Mi Niña Lola de Pablo Rutllant, BNC España 2025.



El argentino Emi Schobert relata en Blossom su cocina viajada.



Benito Gómez demuestra en Tragatá Málaga su gran manejo de los sabores. ©WEAREGOMA.

ALTA COCINA EN MÁLAGA

Entendiendo la alta cocina como la caracterizada por la creatividad del chef y una especial atención a los ingredientes, en Málaga encontramos claros exponentes. Dani Carnero se dio a conocer en 2010, al abrir La Cosmopolita, donde desarrolló una propuesta de guisos de bar. Con una fama bien asentada, en 2019 dio el salto a una propuesta de alta cocina llamada Kaleja, con la mirada puesta en el paisaje y el recetario malagueño que mereció una estrella Michelin en 2022. La combinación del producto local con el recetario tradicional visto a su manera, le convirtieron en un chef representativo de la nueva cocina malagueña y andaluza.

Con Tragatá Málaga abierto, en verano de 2024, Benito Gómez dio el salto a Málaga desde la localidad de Ronda donde su restaurante Bardal ostenta dos estrellas Michelin y su primer Tragatá marcha viento en popa. Ideado como espacio de tapas, la propuesta gastronómica en Málaga es un claro reflejo del perfeccionismo del chef que con sus bocados da la vuelta a clásicos de la cocina española. También tiene imprescindibles como las croquetas de jamón (con producto Dehesa Monteros), el gran atractivo de su carta también se sustenta en platillos originales, donde el equilibrio de sabores es sobresaliente.

En Palodú, los cocineros Cristina Cánovas y Diego Aguilar bautizan su propuesta como “cocina dual”, consiguiendo una culinaria en pareja donde el equilibrio es sinónimo de igualdad. El sabor y el respeto al producto por encima de todo son sus señas de identidad, y el resultado es una cocina creativa con ingredientes de cercanía.

En La Taberna de Mike Palmer, el cocinero Miguel Palma se inclina por platos fruto de su intuición. Es de esos cocineros guiados por un sexto sentido que crean platillos de alta cocina reivindicando el uso de ingredientes austeros. Con su taberna en medio del bosque, donde recrea un espacio inclassificable y acogedor, Miguel Palma huye de modas y muestra una total capacidad de transformar productos sobrios en platos de alta gastronomía.

El chef argentino Emi Schobert, llegado a Málaga en 2019, obtuvo en noviembre pasado su primera estrella Michelin para su restaurante Blossom. Tras un incendio en enero, continúa su propuesta de cocina fusión, técnica depurada y producto local en un espacio habilitado en la azotea del hotel Molina Lario, poniendo el foco en la estacionalidad y dando el toque singular de una culinaria viajada.

Finalizamos con Pablo Rutllant, uno de los nuevos Best New Chefs españoles, que en su restaurante Mi Niña Lola, ofrece alta cocina joven en un formato abierto a todos los públicos, con platos que recorren naciones unidas por el espíritu gastronómico. Pablo arriesga y triunfa con un menú de mezclas inauditas que permite elegir entre varias opciones. Desde luego, el joven Rutllant no sólo apunta maneras, también demuestra solvencia en la cocina.