SOLO
lunes 13 de mayo
a partir de las 19:00 h

Con tu caña o refresco, prueba

GRATIS*

la ensaladilla rusa de los premiados.

*Limitado a las 300 primeras degustaciones.

Organiza:
MEDIA&CHEF

Patrocina:
VICTORIA MÁLAGA 1928

Colaboran:
tescoma · Grupo Gallego · lacartamalacitana · SEAT Automóviles Rueda · El Corte Inglés

Javier Hernández
CANDADO GOLF
RESTAURANTE & CATERING

Javier Hernández

Javier Hernández es un chef pionero de la cocina creativa en Málaga, cuyo aprendizaje técnico reintegra hoy con creces a la culinaria popular que más le demanda su público. El del Candado Golf es un estiloso restaurante, gastronómico a la par que de precio contenido, con ventanales a la «esmeralda regada» de los campos de golf. Su ensaladilla rusa con bonito se cuenta entre las mejores de la ciudad.
Cocinero especializado en paellas, arte culinario en el que es un consumado maestro, Hernández es el más purista de entre todos nuestros arroceros. Conviene estar atentos a sus interesantes jornadas gastronómicas.

Golf del Candado, 2, 29018 Málaga, Tel. 952 299 341

jalar HOME RESTAURANT

José Luis Ruiz

Es uno de los restaurantes más exitosos de Rincón de la Victoria. Dirige José Luis Ruiz, viajero enamorado de la gastronomía que estudió en la Escuela de Hostelería de la Jacaranda, completando su formación en Barcelona con la llorada Mey Hoffman: un referente de la alta cocina europea.
Antes de inaugurar Jalar trabajó en Tragabuches (Ronda), Uvedoble Taberna (Málaga, Ganador del IV Campeonato de Ensaladilla Rusa) y el Hotel Cortijo La Reina (Parque Natural de los Montes de Málaga). Hoy triunfa con las hamburguesas (Jalar Beach Burger Bar) sin olvidar los platos de carta: su público no le deja retirarlos.

P.º Marítimo Virgen del Carmen, 206, 29730
Rincón de la Victoria, Tel. 952 123 102

eboka
casa de vinos y comidas

Antonio Fernández y Pachu Barrera

Antonio Fernández es un gran anfitrión que mete a Málaga hasta en la sopa. Su filosofía es la cocina de herencia, de madres y abuelas. Un concepto dinástico que extiende también al vino. Imprescindibles en su carta son el tartar de salchichón malagueño elaborado por su creador, Pachu Barrera, cualquier plato con rubio dorado de la Dehesa de los Monteros, cuando le corresponde un cupo de esta codiciada carne o los postres de cine, y nunca mejor dicho, de la virtuosa María Moya (Candy)
En definitiva, una cocina heredada de toma pan -del obrador San Juanito de Alcaucín- y moja.

Pedro de Toledo, 4, 29015 Málaga,Tel 952 124 671

GOURMET EXPERIENCE
El Corte Inglés
MÁLAGA

Av. de Andalucía, 4-6, 29007 - Málaga,
Tel. 952 076 533 - Ext. 2490

5º CAMPEONATO DE MÁLAGA

Ensaladilla Rusa

TROFEO VICTORIA MÁLAGA 1928

Restaurantes de prestigio en Málaga compiten por la mejor tapa de ensaladilla rusa

GOURMET EXPERIENCE
El Corte Inglés
MÁLAGA

Santiago
Domínguez Miguel

Un superclase Santiago Domínguez Miguel, pura jet-set de la gastronomía. Pionero restaurador costasoleño, gran leyenda internacional de la alta cocina española, llegó a Marbella en 1950 desde Madrid y Londres: Perico Chicote y el Hotel Savoy, donde el carismático Santiago marchó junto a reyes sin perder su espacio y su luz, como recomendaba hacer un poeta victoriano.
Por su triunfal carrera, tan prestigioso hostelero, natural de Vadocondes (Burgos), ha recibido mil reconocimientos extraordinarios. Recientemente, el Socio de Honor de La Carta Malacitana. Ahora, la Organización del V Campeonato de Málaga de Ensaladilla Rusa premia su trayectoria en el fomento del tapeo, porque Santiago de Marbella es un precursor del aperitivo en nuestra provincia: el primero en servir cerveza de barril.

Av. Duque de Ahumada, 5, 29602 Marbella. Tel. 952 77 00 78

Gonzalo
Guerrero Garrido

Gonzalo Guerrero Garrido estudió en La Fonda y La Cónsula; y ha cocinado luego en Inglaterra, Valencia y México. Su atractiva culinaria parte de la tradición que fusiona con un toque creativo estilo "con la cocina sí se juega", por ejemplo, a la croqueta rusa, con la tríada de queso crema con chile. Entre sus platos más exitosos están la ensaladilla rusa, la tortilla trufada, el taco de vaca rubia gallega con boniato picante y el tataki de atún salvaje del Estrecho. Ambientazo, producto, coctelería happy hour, cine mudo, exposiciones de arte, dj de funky y un reservado para celebraciones.

Toquero, 1, 29013 Málaga, Tel. 951 634 673

Marcos Granados

Marcos Granados, vigente Premio Paul Schiff de la Academia Gastronómica de Málaga, dirige las cocinas 'non stop' del céntrico Hotel Molina Lario, un 4 Estrellas Superior que celebrará en 2020 su 15º aniversario. A lo largo de este tiempo, la gran apuesta gastronómica realizada por la casa, con el fichaje de un chef de la capacidad ejecutiva y de ejecución de Granados, está logrando que la ciudadanía cambie su idea acerca de comer de hotel sin estar alojado. Del desayuno a la cena, del aperitivo a la merienda; a los menús degustación, ejecutivo, diario, a la carta, tapeo y sugerencias.

Bolsa, 14, 29015, Málaga (Hotel Molina Lario).
Tel. 952 062 002.

J. L. Tomillero y
Javier Ruiz Laguna

Nombre tradicional de evidente resonancia flamenca para una taberna gastronómica, moderna y de deliciosos guiños culinarios gaditanos, como la carne mechada de Chiclana o la ventresca de Barbate, contrapunto perfecto de una refrescante ensaladilla rusa de comedidos toques cítricos; ibéricos de Jabugo y notable laterío gourmet que abren paso a platos de mayor enjundia como los arroces secos y caldosos, especialidad de la casa; la lassagna de cordero lechal o la presa con setas estofada en vermut. El gerente, José Andrés Tomillero, dirige otros excelentes locales de restauración, como la Cafetería del Vasari Vacation Resort (Marbella) y el Natura Banús (Puerto Banús).

Gourmet Experience de El Corte Inglés de Málaga,
Av. de Andalucía, 4-6, 29007 - Málaga, Tel. 605 834 559

Ramón y Jorge
Berzosa

En Cerrado de Calderón se ubica Verum, el Asador de Málaga, que ha festejado el segundo aniversario de los muchos más que cumplirá, pues ha caído en gracia a los malagueños por el buen trato que dispensan y la buena relación calidad-precio de la materia prima que sirven, que es de lujo. Co-dirigen el enólogo Ramón Berzosa y su hijo cocinero Jorge, quien ha heredado el arte y el señorío paternos. Don Ramón es Mesonero Mayor de Castilla; y como enólogo y fundador de Bodegas Ribera Alta es el creador del vino Vega Izan: Medalla de Oro 2018 en el Concurso de Vinespaña. Ahí es nada.

Flamencos 3, 29018 Málaga, Tel. 952 021 371

Javier Carmona
y Carlos Tirado

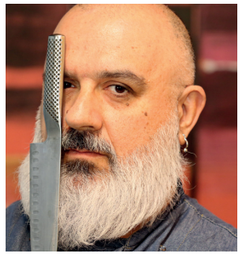
Ubicado en el corazón de nuestra Comunidad Autónoma, este restaurante, con zona de bar que es punto de encuentro del pueblo andaluz, se ha ganado justa fama como una de las grandes mesas tradicional/actualizadas de Andalucía; y también bodega, pues el conocimiento y trato dados al vino aquí es superior. A su manera, que es el "Yerbagüena way of life", Javier Carmona y Carlos Tirado representan este proyecto eno-gastronómico, extraordinariamente comprometido con nuestras raíces. Yerbagüena es Socio Protector de La Carta Malacitana, la prestigiosa institución cultural sin ánimo de lucro para la defensa y difusión del patrimonio agroalimentario malagueño.

Ctra. de la Estación, s/n, 29320 Campillos, Tel. 952 722 320

Armando Herranz y
Miguel González Fernández

Asador de horno castellano y rigurosa cocina de mercado. En su despensa predomina el mejor producto malagueño, del que Armando Herranz es buen conocedor así como de su culinaria estacional clásica. Serio aspirante a destino cuchara, el cuchareo de Lereo respeta texturas y sabores, aunando refinamiento y contundencia a partes iguales. Por su compromiso con la materia prima, productores de elite, como José Simón Gámez (La Dehesa de Los Monteros), le agradecen su complicidad sirviéndole primorosos jamones, embutidos y cortes de esa carne premium que es tendencia: el deseado rubio dorado rondeño. Su ensaladilla rusa ha heredado la mejor escuela.

Compositor Lehmberg Ruiz, 28, Local 6, 29007 Málaga,
Tel. 952 916 607



Pablo Caballero Larios

En Málaga se come cada vez mejor. Bien a la altura estratosférica de los restaurantes constelados que al ras de la democrática pie de calle. La apertura de locales de cocina evolutiva, como el del viajado chef Pablo Caballero Larios, nos aporta prestancia de gran capital gastronómica. En su recoleto restaurante encontraremos una cocina mediterránea de raíz netamente catalana, sabrosa y actualizada, sosegada y sin estridencias creativas. Un lugar coqueto, de clientela fija y carta estacional, con un interesante menú degustación que incluye revivals de los timbres de gloria de la casa y la opción de maridar con vinos nobles. Es Premio Gurmé 2018 al Mejor Restaurante de Cocina Creativa.

Barroso, 7, 29001 Málaga, tel. 951 956 192128