



Colmao Wine & Experiences

En El Colmao te ofrecemos una selecta carta de productos y conservas gourmet. Trabajamos con primas marcas y proveedores que crecen en su trabajo y en la calidad de su materia prima. Quesos, ibéricos, cusevas de pescados y mariscos para el perfecto maridaje de nuestros vinos.

Calle Real, 32 • Frigiliana
Tel. 646 35 82 72
www.elcolmaowineandexperiences.com



Marisquería El Kilómetro

Sin perder las recetas originales de nuestros antepasados, Marisquería El Kilómetro ofrece los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía. Prueba nuestros espetos de jureles, sardinas, calamares... ¡te van a encantar!

Calle Velero 3, Edificio San Sebastián
Mezquillita-Málaga • Tel. 952 493 234
Facebook: @marisqueriaelkilometro
Twitter: @kilometro



Restaurante Bar...Tolo

Bar...Tolo que, tras casi 20 años desde su fundación, se ha convertido en un restaurante de estilo rústico, con una exquisita cocina casera, un ambiente familiar y un servicio de tapas que atrae también al público joven. Buen hacer y trato cercano.

Calle Maestro Antonio Márquez,
Local 7, Mayate
Tel. 952 55 66 12



La Despensa de Baco

Asesoramos y compartimos todo lo relacionado sobre el mundo del vino, la gastronomía, la agroalimentación, el enoturismo y de todo lo que tenga Sabor a Málaga.

Tel. 617 430 187
www.despensadelbaco.es
Facebook: despensadebaco
Twitter: @despensadebaco



Málaga se come

Un mundo apasionante está aún sin descubrir en el interior de la provincia: la gastronomía. Si te gusta explorar sabores y conocer otros lugares, Málaga se come te lleva. Más de una veintena de actividades.

www.malagasecom.es
Tel. 952 527 948
Facebook: MálagaSeCome
Twitter: @malagasecom



Jamonería Rincón Ibérico

Disfruta de nuestra selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas, especias listas en delicatessen. Maestros curadores de jamón. Consultenos para sus eventos.

Calle Fenicias Edif. Euro2000, Local
bajo s/n, Torre del Mar - Málaga
(Frente al Hotel Mainak)
952 545 810 • www.rinconiberico.es



La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

Carratera Málaga-Minera Km. 263
Bunigarafa • Tel. 952 51 35 86
info@casamatilde@comail.com



La Sastrería Asador

En el corazón de Vélez-Málaga, este restaurante-asador ofrece a sus clientes platos diferentes, originales y elaborados con productos de primera calidad 100% naturales. No dejes de probar sus platos de cuchara.

Plaza de la Constitución • (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64
www.lasastrieriasasador.es
info@lasastrieriasasador.es



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante que ofrece a sus clientes una gran variedad y selección de platos elaborados con productos de primera calidad. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental, podemos encontrar desde una deliciosa ensalada de la casa, como otros platos que hacen las delicias de los comensales: revuelto de espárragos trigueros, boquerones fritos, brochetas de carne, entrecot o un chuletón de ternera gallega rubia. Amplia carta de vinos. Navega con el velero en un mar de sabores...

Paseo Marítimo El Morche • Torrox
Tel. 952 53 08 60 • Facebook: Velero del Sur



Marisquería-Freiduría Canary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Canary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de pescado frito, su marisco, sus arroces caldosos, paellas y su fideuá. También sus brochetas de pescado a la plancha y sus tapas. Excedente servicio.

Paseo Marítimo de Mezquillita
Tel. de Reservas en 952 55 03 99
Facebook: Marisqueria-Freiduria Canary



El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescado fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torrena con pasado pesquero y marino, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. Todos los jueves, fideuá de marisco.

Paseo Marítimo de Poniente, 13 • Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com • info@marisqueriaelradar.com



Restaurante Bagazo

Bagazo es un lugar ideal para pasar tardes de verano, o noches eternas, mientras probamos su elaborada carta de platos y cócteles. Decoración con personalidad mezclando lo vintage y lo actual, tanto en la sala como en la terraza reconvertida que tienes que descubrir. Hablar de su carta es hablar de variedad de sabores. Comenzar compartiendo una ensaladilla rusa con huevo rallado y airbag de pan y continuar con uno de sus "mús", el steak tartar de solomillo ahumado al Jack Daniels te van a dejar con ganas de más, porque esto es sólo para empezar.

Paseo Marítimo de Antonio Machado, 60 • Málaga
Tel. 952 32 70 23 • reservas@bagazomálaga.com
www.bagazomálaga.com • Facebook: Bagazo Restaurante
Instagram: @bagazorestaurante



Bagazo

COCINA INTERNACIONAL CON COCTELERÍA DE AUTOR

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: JOSE SALTO



Bagazo no es un restaurante al uso. Es mucho más. Un concepto que va más allá. En Bagazo suceden cosas. Es un lugar social donde la gente se relaciona, disfruta... y come muy bien. Aquí la comida es muy rica, pero no es lo más importante. Lo que de verdad importa es que cada cliente se lleve una experiencia completa, de calidad. En Bagazo "el cliente es el jefe". Él manda. Es el centro de todo.

Con esta filosofía Bagazo abrió sus puertas el pasado mes de octubre en el barrio de Huelín a las órdenes de Aitor Samperio, Guillermo Santacruz y Diego Brenes, tres empresarios hosteleros que querían implantar un nuevo concepto en la capital de la Costa del Sol. Y así lo están llevando a cabo apoyados en la larga trayectoria de Samperio en el sector de la hostelería. Primero, en Grupo Larrumba como director de operaciones, y más tarde en Grupo Tatel como director general.

Todo ese bagaje lo ha servido para definir muy bien lo que es realmente Bagazo: un lugar social donde se puede comer de todo gracias a su deliciosa carta internacional. Platos que recogen todos los gustos de los clientes, ha incluido que siempre encontremos algo que nos gusta en su amplia propuesta.

En su afán de dar siempre lo mejor posible han implementado una filosofía de trabajo donde la investigación, los platos más actualizados y las materias primas más novedosas forman parte de su día a día en la cocina. De esta forma generan tendencias culinarias en el restaurante para mantener viva una carta que cambian tres o cuatro veces al año. Por esos platos recogen sabores de todo el mundo... desde Asia hasta Sudamérica... Desde España hasta Francia, Italia o EEUU. Es prácticamente imposible que no encuentres en la carta algún plato de tu agrado.

A todo esta interesante experiencia se suma un local amplio con una decoración cuidada al máximo y un servicio muy profesional centrado en minimizar cada detalle. Todo ello pensado para redondear la experiencia Bagazo, donde el cliente encuentra, además, una calidad y un precio en sí mismo.

En su carta ofrecen una treintena de platos para compartir, donde puedes elegir desde un salmón por hasta un poké de salmón, una batmita con fruta de la pasión, unas berenjenas fritas con esencia de Bagazo y hummus o un guacamole con tostones de plátano. También tienen espacio para las buenas carnes y los pes-

cados. Aquí podemos elegir platos como unas costillas 70° o la facturas de boquerones y patatas deluxo, una carrillera de cerdo guisada al PX con mortero de patata especiada y garrafiñados, un plato marplatense con filetes de salmónes o un ventresca a la brasa con mojo de pimiento verde asado al jasper y si lo tuyo es el 'veggie' tienes algunas opciones como wrap vegi con hours (carne vegetal elaborada a base de soja).

Para el momento dulce tienen postres tan originales como el twist de vino con crumble de galleta o su tarta d'ardo, entre otros.

La misma filosofía que tienen en la propuesta gastronómica la siguen en su apuesta por la coctelería. Investigan tendencias actuales para crear sus propios cócteles y estar siempre a la última. De hecho, tienen su propio vermouth, receta Bagazo con "toques secretos". Entre sus cócteles de autor están el "Mojhorráneo", el "Mallorca Fizz" o el "Bourbon Pilón". Además, tienen una carta de vinos con medio centenar de referencias nacionales e internacionales.

Todo este universo gastronómico puedes disfrutarlo mientras escuchas buena música. Es un local donde se puede hacer cualquier tipo de evento, por eso, los fines de semana cuentan con DJ... para que la experiencia sea completa y no tengas que coger el coche después de cenar.

Y si te quedas con ganas de más, puedes probar también su otro restaurante, El Cabán, en pleno paseo marítimo de Pedregalijo, donde el "pescaito" frito y la comida mediterránea son los reyes de la mesa.

Tecny Hostel
Equipamientos Suministros Hosteleros

Visita nuestro showroom con las últimas novedades de tu mesa

AVDA. DE LAS AMÉRICA, 14 - ALHAURÍN DE LA TORRE, MÁLAGA - TEL. 952 41 15 68
WWW.TECNYHOSTEL.COM - COMERCIAL@TECNYHOSTEL.COM - FACEBOOK: TECNYHOSTEL - TWITTER: @TECNYHOSTEL