

malagueña con alimentos ecológicos locales

Rutas gastronómicas de cocina tradicional

Rutas gastronómicas

Málaga: Sabor Ecológico

Restaurante & Taberna Gourmet La Casa Roja

C/ Pindaro, 19. 29010 Málaga (Zona Hospital Clínico). 951 930 026.
Cocina de autor, basada en los sabores originales del Mediterráneo. Cocina en Origen.
www.restaurantelacasaroja.com

Restaurante Malpica

C/ Huerto de la madera, 1. 29002 Málaga. 952 352 779.
Cocina mediterránea de fusión. Se trata de un restaurante-enoteca y escuela de cocina enclavado en el singular marco de los callejones de Perchel.

Restaurante Gourmet D Gustar

Plaza de las Flores, 2. 29005 Málaga. 952 219 447.
Cocina tradicional y creativa.
www.grupodgustar.es

Terraza Bar Galerna

Paseo Marítimo de Pedregalejo. 29017 Málaga.
Ensaladas, tostas, zumos y batidos naturales.

Restaurante Cañadú

Plaza de la Merced, 21. 29012 Málaga. 952 229 056 - 952 602 719.
Cocina vegetariana mediterránea.

Restaurante Kábilas

C/ Sierra Bermeja s/n. 29490 Benarrabá (Serranía de Ronda, Málaga). 952 15 02 88.
Gastronomía tradicional, local y rural, con toques de fusión árabe. Enclavado en los altos del pueblo con unas majestuosas vistas del valle.
www.hbenarraba.es

Mesón La Molienda

C/ Moraleda 59. 29491 Benalauría (Serranía de Ronda, Málaga). 952 152 548.
Cocina tradicional de la serranía de Ronda. Situado en una antigua almazara del siglo XVIII, cuenta con una terraza con unas magníficas panorámicas. www.molienda.com/meson

Restaurantes Terrasana

Laguna Village, Nueva Andalucía, Marbella centro, Marina Banús, Milla de Oro, La Cañafa, Elviria y Fuengirola. 902 32 54 52.
Cocina Sana y Creativa. www.terrasana.net

Hotel Restaurante La Viñuela

Ctra. Vélez-Alhama, s/n. 29712 La Viñuela. 952 51 91 93 / 952 51 92 82.
Cocina tradicional con presentaciones innovadoras de la cocina axárquica, malagueña y andaluza.
www.hotelvinuela.com

Saborea Guadalhorce

Jornadas Gastronómicas con productos locales y de producción ecológica (Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Cártama, Coin, Pízarra y Valle de Abdalajís). Promueve GDR Valle del Guadalhorce. Más información: 952 48 38 68.
Ver restaurantes participantes en:
www.valledelguadalhorce.com/jornadsgastronomicas

Rutas gastronómicas de cocina tradicional malagueña con alimentos ecológicos locales 2009

La rica Gastronomía malagueña recoge una enorme diversidad de influencias, culturas y tradiciones y expresa un modo de vida y una filosofía. Los alimentos ecológicos conservan todo el repertorio de sabores que otras formas de producción agroalimentaria no han sabido mantener, esos sabores que guardamos en nuestra memoria, y pertenecen a nuestro patrimonio afectivo.

Les proponemos un recorrido por una Ruta malagueña de Gastronomía ecológica, visitando algunos de los establecimientos de restauración pioneros, que apuestan por alimentos ecológicos producidos y/o transformados en la provincia de Málaga.

Una oportunidad para descubrir la inmensa diversidad de alimentos ecológicos que se producen y transforman en la provincia de Málaga, sin utilizar productos químicos, respetando al medio ambiente. Dependiendo de la propuesta de cada establecimiento, podremos degustar desde un vino, un aperitivo, una cata, una degustación, hasta un menú completo o un maravilloso plato tradicional malagueño o su más moderna e innovadora versión o reinvención

Los alimentos ecológicos nos invitan a otra forma de cocinar, con cariño, dedicación, tiempo, y a otra forma de paladear, iguales ante una mesa, con buena compañía y la mejor conversación.

Una apuesta por lo nuestro: La ética y la estética del buen gusto.

organiza



colaboran

