



15



FAVORIETE  
**RESTAURANTS**  
VAN MALAGA



VOLGENS **ANNE PENNEKAMP**  
auteur van de *Reisgids voor de stad Málaga*



2017 EDITIE





## INLEIDING

Malaga... stad aan de Middellandse zee.

'Pescados y mariscos', vis en zeevruchten.

Het is natuurlijk niet verwonderlijk dat je je in bijna ieder restaurant tegoed kan doen aan talloze visgerechten maar ook liefhebbers van een goed stuk vlees kunnen prima terecht in deze heerlijke stad.

De meest bekende visjes in Malaga zijn waarschijnlijk wel de sardientjes en je vindt ze terug op de menukaarten van de restaurants in de stad maar ze worden vooral veel verkocht bij de 'chiringuitos' op het strand. Vakkundig geroosterd op bamboe spiesen vinden ze gretig aftrek bij zowel de bewoners als bezoekers van de stad en als je er dan toch



bent... probeer dan ook vooral de 'pescaíto frito' (kleine, gefrituurde visjes) eens uit .

## 1500 RESTAURANTS EN BARS

Malaga heeft ongeveer 1500 restaurants en tapas bars. Of je nu graag vis eet of liever vlees. Of je nu van de klassieke keuken houdt of liever geniet van de typisch Spaanse gezelligheid en reuring die in veel Spaanse restaurants en tapas-barretjes te vinden is... Voor iedere smaak en voor ieder budget zal je er beslist iets kunnen vinden.

## SPAANS EN INTERNATIONAAL

We hebben de stad al zo vaak bezocht en toch staan we iedere keer weer voor nieuwe verrassingen. De internationale keuken doet zijn intrede en zelfs sushi restaurants blijken opeens zeer gewaardeerd te worden door de toch vaak wel behoudende Spanjaard.

Veruit de meeste restaurants zijn typisch Spaans en je breekt er je nek bijna over de tapas bars maar vanzelfsprekend is er ook een grote keuze uit Italiaanse, Chinese, Japanse en andere internationale keukens dus er is echt voor iedereen wat wils.

## LAAT EN OP STRAAT

De Spanjaarden gaan 's avonds pas laat uit eten maar in een stad als Malaga kan je vanzelfsprekend op bijna ieder uur van de dag aanschuiven om iets te eten of te drinken.

Met meer dan 300 zonnige dagen en bijna het gehele jaar door zeer aangename temperaturen, speelt het leven zich in Malaga voornamelijk buiten af. Menig restaurant is dan ook in het bezit van een terras. Tot laat in de avond wordt er gegeten dus haast je niet. Er is tijd genoeg.

## TAPAS

Doe eens gezellig mee met de Spanjaarden en struin van het ene naar het andere tapas barretje. Overal neem je één of twee tapas, je bestelt er een lekker glaasje bij en vervolgens ga je door naar de volgende tapas bar. Een hele leuke manier om de stad Malaga en haar inwoners een beetje te leren kennen.

Bij het schrijven van dit restaurant-gidsje heb ik mijn persoonlijke favorieten vermeld. Vanzelfsprekend heb ik ze bij lange na niet allemaal kunnen bezoeken. Een mens zou er jaren voor nodig hebben. Het wellicht meest bekende restaurant van de stad, **El Pimpi**, komt niet in de lijst voor. De reden: het eten is van matige kwaliteit. Maar loop er vooral even doorheen en drink er eventueel een Malaga wijntje aan de bar. De inrichting en de sfeer zijn uniek.

Ikzelf ben een horeca-vrouw in hart en nieren maar heb me in mijn keuze ook regelmatig laten leiden door adviezen van locals en vrienden die reeds lang in Malaga wonen. Ze hebben me niet teleurgesteld en ik hoop dan ook dat jullie er veel plezier aan zullen beleven.

Alle vermelde restaurants staan tevens vermeld in de [Reisgids voor de stad Malaga](#) die je [hier bestellen kan](#).







# DE 15 FAVORIETE RESTAURANTS VAN MALAGA

VOLGENS ANNE PENNEKAMP





Calle Alcazabilla 12

Zondag t/m woensdag:

12.00 tot 00.00 uur

Donderdag t/m

zaterdag: 12.00 tot

02.00 uur.

## BATIK

In de straat waar je ook het Romeins theater van Malaga vindt, is in 2015 restaurant Batik geopend. Ik zal hem in de volgende uitgave van reisgids Malaga opnemen want, tjonge... Batik is een bezoekje waard.

De keuken is top en vooral hun desserts worden geroemd. De kaart kan het best omschreven worden als creatieve fusion. Gerechten van verschillende continenten worden moeiteloos gecombineerd met de Spaanse keuken.

Neem ook vooral even de tijd om een drankje te gaan drinken op het dakterras met uitzicht op de Moorse vesting. Het restaurant ligt op de vierde verdieping en op de vijfde verdieping vind je het elegante dakterras.

Restaurant Batik heeft vriendelijk en kundig personeel en is goed voor een avond uitgebreid tafelen. De inrichting is trendy maar toch warm.

Je betaalt er misschien een paar dubbeltjes meer dan in menig ander restaurant maar dat mag dan ook wel. Je krijgt waar voor je geld.

TIP: Maak bijtijds een reservering want het is er bijna altijd druk.





Calle Beatas 43

Maandag t/m  
zaterdag geopend van  
13.00 tot 16.00 uur en  
van 20.00 uur tot  
middernacht.  
Op zondag van 13.00  
tot 16.00 uur.

## LOS PATIOS DE BEATAS

Dit exclusieve restaurant is het paradijs voor wijnliefhebbers en dat zie je onmiddellijk bij binnenkomst. Deze indrukwekkende 'Vinoteca' heeft meer dan 500 wijnen uit verschillende landen op voorraad.

Bij ieder gerecht staat, indien gewenst, een sommelier paraat om je te helpen met een passend glas wijn. |

De gerechten zijn verfijnd, elegant en traditioneel en je bent hier echt om een avond uitgebreid te dineren.

Het restaurant met haar mooie glas in lood plafond, heeft slechts acht tafels. Bij het bargedeelte ben je welkom om luxe tapas met een glas wijn te proberen en ook kunnen hier, in de hoofdruimte, wijnen en exclusieve olijfolie gekocht worden.

Natuurlijk hangt er een prijskaartje aan maar voor de kwaliteit en ervaring die hier geboden wordt, is deze alleszins redelijk te noemen.

TIP: Bestel de Steak Tartar clásico con aceite de trufa. Heerlijk!





Plaza Uncibay 9

Maandag t/m zondag  
van 11.00 tot 01.00  
uur.

## CERVECERIA LOS GATOS

Een sfeervolle tapas-/ bierbar in het hart van de stad. Het is er meestal behoorlijk druk en er wordt ruim geschonken.

Een gezellige Spaanse uitstraling, gecombineerd met een uitstekende sfeer maken dat 'Los Gatos' een geliefd plekje is waar je zowel voor alleen een drankje als voor een volledige maaltijd terecht kan. Los Gatos is ook zeer in trek bij de locals dus dan weet je dat je goed zit.

Het personeel is vriendelijk, kundig en razendsnel. Ook voor dit restaurant geldt: Geen culinaire hoogstandjes maar eerlijke tapas en leuke gerechten. De sfeer is er iedere keer weer bijzonder goed en vooral tijdens lunchtijd is het er heel erg druk. Een hele leuke manier om een beetje van de Spaanse sfeer te proeven.

Eigenlijk is het helemaal geen restaurant. Los Gatos is van oorsprong een bierbar waar tevens kleine gerechten geserveerd worden. Desserts en koffie zul je niet vinden op de kaart maar niet getreurd... Een heerlijk glas dessertwijn en een bordje Spaanse kaas maken je bezoek hier helemaal compleet.

TIP: Bestel hier vooral de rabo de toro (ossenstaart). Yummie!





Calle de la Merced 1

Dinsdag t/m  
donderdag geopend  
van 11.00 tot  
middernacht, op  
vrijdag en zaterdag tot  
02.00 uur en op  
zondag tot 20.00 uur

## MERCADO DE LA MERCED

Vlakbij het bekende plein Plaza de la Merced, vind je een hele bijzondere markt. 's Morgensvroeg is het een markt waar de dagelijkse inkopen zoals vis, vlees, fruit en groenten gedaan kunnen worden maar vanaf elf uur gaan hier tevens dertig leuke kraampjes open waar je heerlijke hapjes en drankjes halen kan. Ieder kraampje heeft zo zijn eigen specialiteit. Je vind er typisch Spaanse hammen, sappige olijven, gegrild vlees en vis, de beroemde Spaanse croquetas en een sushi bar.

Bij de diverse kraampjes haal je wat je maar lekker vind en vervolgens neem je plaats aan één van de vele tafeltjes.

Ga het maar eens bekijken. Het is niet echt een plek om uitgebreid te dineren maar geweldig leuk om tussendoor een paar tapas te gaan eten en mensen te kijken. Niet overslaan hoor!





Calle Madre de Dios  
22

**Openingstijden:**  
Dinsdag t/m zondag  
van 12.00 tot 01.00 uur.  
's Weekends tot 2 uur  
geopend.  
Maandags gesloten.

## NUEVO & SUR

Het restaurantje is klein, oergezellig en is gunstig gelegen in het centrum van de stad. Nuevo & Sur is nét een beetje anders dan anders. Er hangt een lekker 'loungy' sfeertje, je kunt er zowel binnen als buiten eten en de specialiteit van deze vrolijk gedecoreerde eetgelegenheid is 'street food'.

Ze serveren er tapas en kleine gerechten uit verschillende landen zoals street taco's, Thaise noedels, Indische kip-spiesjes, Engelse fish and chips, sappige hamburgers maar ook broodjes, een steak frites en salades staan op de kaart.

Nuevo & Sur is nog maar net geopend maar zowel de inwoners van Málaga als de bezoekers aan deze stad weten het al te vinden en dat wil wat zeggen.

Een groot voordeel is dat de keuken niet sluit na de lunch en de prijsjes zijn leuk.





Calle Andrés Perez 4

**Openingstijden:**

**Maandag t/m  
donderdag: 13:00  
tot 16:00, 20:00 tot  
23:00 uur.**

**Vrijdag en zaterdag:  
idem maar tot  
middernacht.**

**Zondag gesloten.**

## EL CALAFATE

Malaga telt de nodige vegetarische restaurants en van de meesten horen we niets dan goeds. Vegetarisch restaurant El Calafate, met haar hemelsblauwe voorgevel is mijn favoriet.

Je hoeft echt geen vegetariër te zijn om hier heerlijk te kunnen eten en bovendien is het ook helemaal niet duur. De porties zijn ruim, de wijn smaakt prima en het personeel is bijzonder aardig. Ook veganisten kunnen hier uitstekend terecht.

De koks houden het eenvoudig en pretentieloos en wat mij betreft is dat prima. En niet alleen ik denk er zo over als je ziet hoe gezellig druk het meestal is in dit eenvoudig ingerichte restaurantje.

TIP: Maak eens gebruik van het steeds wisselende 3 gangen menu van ca.10 euro.





Plaza Jeronimo Cuervo  
2

**Openingstijden:**  
Woensdag t/m zondag  
vanaf 13.30 uur.

## VINO MIO

Naast het stedelijk theater 'Cervantes', in het historisch centrum, ligt het moderne restaurant van H el ene, een Nederlandse ondernemster die zo'n tien jaar geleden in Málaga haar droomrestaurant opende. Op het grote terras proef je de gezellige sfeer van het typisch Spaanse pleintje en ook binnen kan je heerlijk zitten.

De internationale kaart bestaat uit pasta's, salades, tapas, verschillende exotische- en vegetarische gerechten en mocht je zin hebben in krokodil? Dat staat ook op de kaart. Laat je maar gewoon verrassen. Ook de wijnkaart zit goed in elkaar en is zeer vriendelijk geprijsd. Het restaurant met haar vriendelijke personeel blijft non stop geopend tot laat in de avond dus je kunt op ieder gewenst moment naar binnen stappen. Wel is het verstandig vooraf te reserveren. Afgezien van de creatieve keuken is VINO MIO ook bekend om zijn flamenco shows. De artiesten treden hier iedere avond op van 20.00 uur tot 21:30 uur.'

TIP: Voor jou liever geen flamencoshow? Reserveer een tafeltje op het terras en laat het Spaanse leven maar aan je voorbij trekken..





Pasaje Nuestra Señora  
de los Dolores de San  
Juan 5

**Openingstijden:**  
Ma - Vr. van 9.30 tot  
13.30 en van 17.00 tot  
20.30 uur.  
Zat: 10.00- 14.00 uur.

## LA RECOVA

Is het een winkeltje? Is het een restaurant?

Nog niet zo lang geleden wandelde ik in het centrum van Malaga door de wijk 'Entorno Thyssen' en liep daar zomaar tegen dit pareltje aan. Van de buitenkant gezien lijkt het op een brocante winkeltje waar van alles te koop is (en dat is ook zo) maar toen ik er naar binnen ging, liep ik regelrecht tegen een bar met zes houten tafeltjes aan. Een vrolijke ober liep driftig af en aan met koffie en ontbijtspulletjes en ik begreep er helemaal niets van. Een winkel en een restaurant in één? Hoe zat dat nou?

Bij navraag bleek dat La Recova inderdaad een oergezellig winkeltje is maar hier, in deze zelfde ruimte, wordt tevens het beste ontbijt van Malaga geserveerd. De inwoners van Malaga zijn het er allemaal over eens. Ontbijten doe je hier in La Recova. Bovendien kan je hier ook terecht voor een uitgebreide lunch of vroeg diner. De kaart is klein maar het is toch beslist de moeite waard.

Van Tripadvisor krijgt La Recova vijf sterren dus dat zegt toch wel iets, nietwaar? Een fantastische sfeer, een leuk concept en kleine prijsjes.





Calle Carcer 8

Openingstijden:  
13.00 tot 16.30 uur en  
19.30 tot 0.30 uur.  
Maandag gesloten.

## EL TAPEO DE CERVANTES

Spaans - Spaanser - Spaanst...

Klein, gemoedelijk, druk en midden in het centrum gelegen. Binnen hangen vele krijtborden, volgekalkt met de meest uiteenlopende gerechten, complete dag-menu's en bijzondere maar vooral smakelijke tapas. Fijne sfeer, leuke bediening en de kwaliteit is uitstekend. Het restaurantje is enorm geliefd bij de toerist, maar ook bij de Malagueños zelf, het is er eigenlijk altijd druk en de tafeltjes staan dicht op elkaar maar dat moet je gewoon voor lief nemen. Bijzonder aardig personeel rent af en aan en legt met veel plezier aan je uit wat er op tafel komt. Op het 'terras' dat pal aan de straat ligt is ruimte voor twee tafeltjes! Mocht je een tikje luxer willen eten, kijk dan eens naar het kleine, sfeervolle restaurant naast Tapeo de Cervantes. Deze wijnbistro van dezelfde eigenaar heet Vinería Cervantes.

Er is tevens een zusterrestaurant geopend om de hoek waar je iets ruimer zit: El Meson de Cervantes (Calle Alamos 11). Beide restaurants hebben dezelfde gerechten op de menukaart. Vergeet niet te reserveren.





Playa del Dedo,  
Allende 99 (El Palo)

**Openingstijden: van  
12.00 tot 16.30 uur en  
20.00 tot 00.00 uur.**

## EL TINTERO

Dit lawaaijige en eenvoudige openluchtrestaurant is een verhaal apart. De stadsbus brengt je binnen een kwartier naar de oude visserswijk El Palo. 'El Tintero' is een visrestaurant aan het strand waar de bediening rondloopt met goed gevulde borden. Lopend langs de tafels roepen ze je toe wat er op deze borden ligt. Bevalt het je, dan steek je je vinger op en het bord is voor jou. Paella's, vlees- en kipgerechten worden er overigens ook geserveerd.

Horden Spaanse families mengen zich met de vele toeristen. Zoiets zie je niet iedere dag.

De vis is vers, de wijn is prima en het is er vaak een drukte van belang.

Het is vooral erg leuk om hier met meerderen te gaan eten. Je deelt eenvoudig wat er voor je neus komt te staan. De borden blijven op tafel staan en aan het einde van de rit wordt dit bij elkaar opgeteld. Prijzen variëren van € 7,50 tot € 10,- per bord.

TIP: Tja... je zit nu aan het strand van Malaga en wat bestel je dan? Sardientjes natuurlijk.





Plaza de la Merced 2

Openingstijden:  
dagelijks vanaf 16.00  
uur.

Gesloten op dinsdag.

## CORTIJO DE PEPE

Dit zeer Spaanse, eenvoudige en kleine tapasrestaurant serveert behalve tapas ook diverse kleine broodjes, vis- en vleesgerechten. Gebruikte servetjes liggen volgens goed Spaans gebruik op de grond verspreid. Een teken dat het eten hier goed moet zijn. Aan de bar is er maar weinig plaats maar dat maakt het nu juist zo onweerstaanbaar. Lekker zitten op een barkruk en gewoon aanwijzen welke gerechtjes je proberen wilt. Op de eerste verdieping en buiten op het terrasje kun je tafeltjes vinden.

Het restaurant is zeer geliefd bij de inwoners van Malaga en men loopt hier de hele dag in en uit. Na het werk komt men hier nog vaak even samen voor een praatje, een drankje en een snelle tapa en het is heel gezellig om er dan tussen te zitten. Hier geen vrolijk keutelende obers, was mijn ervaring, maar stoere Spaanse kelners die hun werk correct, vriendelijk en snel uitvoeren.

Ook voor complete maaltijden kan gezorgd worden. Hun specialiteiten zijn vleesspiezen, verse inktvis, hamburgertjes en gamba's pil pil. Tapas eten doe je er uitsluitend aan de bar en voor de grotere gerechten pak je een tafeltje.





## Calle Alemania

### Openingstijden:

Di t/m Za: 13.00 -  
16.00 en 20.30 - 00.00

Zondag: 12.00-16.00

Op Maandag gesloten

# ÓLEO

Restaurant Óleo ligt dichtbij het bekende CAC museum voor moderne kunsten, aan de rand van het historisch centrum en het is nét weer even iets anders. De chefs, die overigens bijzonder goed met visgerechten overweg kunnen, combineren de Mediterrane en Japanse keukens moeiteloos. Leuk om te weten dat er aparte koks zijn voor deze, zo verschillende keukens. De keukenbrigade gaat zeer creatief om met het verzinnen en presenteren van de diverse gerechten en het ziet er altijd weer even verzorgd uit. De wijnen zijn uitstekend.

Hier gaat men dan ook voornamelijk graag naartoe voor een avondje uitgebreid sushi en sashimi eten in combinatie met een typisch Spaans gerecht. Het restaurant is mooi en rustig ingericht en heeft een licht terras. Het personeel is attent en weet de gast heel goed te adviseren. Ga het zelf maar eens uitproberen. Het is niet goedkoop maar echt verrassend!

TIP: Vraag de bediening wat hun eigen favorieten zijn en dan weet je dat je het allerbeste op je bordje gaat krijgen.





Calle Granada 46

Openingstijden:  
Dagelijks van 12.30 -  
00.00 uur.

## CASA LOLA

Een van mijn favoriete tapas bars in hartje Malaga. Op aanraden van een hoteleigenaar gingen we eens zien of het hier nu echt zo geweldig was. Het antwoord is Ja! Absoluut.

Casa Lola ligt aan de drukke Calle Granada en voorbijgangers kunnen zonder enige moeite recht op je bord kijken maar dat deert niet want jij kunt op het terras, gezeten op een hoge barkruk ondertussen ook gezellig mensen kijken.

Zowel binnen als buiten zit je prima, de tafels zijn gevuld met zowel Spanjaarden als toeristen en het is er altijd druk.

De obers weten wat ze doen en zijn bijzonder vriendelijk. Pak de kaart er dus maar bij en wijs gewoon een paar tapas gerechten aan. Altijd raak!

Je kunt desgewenst gewoon verder voor een tweede of derde ronde. Alle tapas worden op een no nonsense manier geserveerd maar het ziet er allemaal even verzorgd uit.

Zelf vind ik dat ze hier de beste patatas bravas van de stad serveren en ook de vlees-spiesjes en gamba's zijn hemels.





Calle Postigo De Los  
Abades 4

Openingstijden:  
Dinsdag - Zaterdag:  
13:00-17:00 en  
20:30-00:00  
Zondag: 13.00 - 17.00  
Maandag gesloten

## EL REFECTORIUM CATHEDRAL

Dit luxe, moderne restaurant is flink aan de prijs maar iedere cent meer dan waard. Het is zeer geliefd bij de inwoners van Malaga zelf en hun gamba's en perfecte biefstukken behoren tot de beste van de stad. Het bedienend personeel is uitstekend opgeleid en bijzonder vriendelijk en attent. De tafels zijn tot in de puntjes verzorgd gedekt met wit linnen, mooie glazen en prachtig bestek.

Hier ga je echt voor het betere dineren naar toe. Maar denk vooral niet dat je er zomaar naar binnen kunt wandelen. Reserveren is bijna altijd noodzakelijk.

Het restaurant streeft ernaar zoveel mogelijk lokale producten voor hun gerechten te gebruiken en daar slagen ze goed in.

Ondanks het feit dat het restaurant een moderne look and feel heeft, zijn de gerechten traditioneel maar worden wel altijd met een bijzondere twist gepresenteerd.

TIP: Reserveer bijtijds en neem ruim de tijd om te dineren tussen de luid kwebbelende Spanjaarden. Want chic of niet... Praten kunnen ze.





Paseo de la Farola -  
Muelle Uno

**Openingstijden:**  
Iedere dag van 12.00  
tot 00.00 uur.

## TORO

Dit trendy maar gezellige restaurant in het moderne havenkwartier Muelle Uno (Pier 1) is vooral bekend vanwege zijn uitstekende rundvlees (Angus) en perfect bereide tonijn. Ook is het leuk om hier de voorgerechten 'para compartir' te kiezen. Verschillende voorgerechten die je gezellig samen delen kunt. Toro heeft tevens een goed terras en je kijkt uit op de haven van de stad.

De bediening is vriendelijk, er wordt in de regel goed Engels gesproken en de tafels zijn mooi en met aandacht gedekt.

De prijzen zijn redelijk te noemen maar de kwaliteit is TOP.

Het steeds wisselende en verrassende drie gangen menu is een aanrader. Een goed glas wijn van hun uitgebreide kaart maakt je maaltijd compleet.

Het havengedeelte Muelle Uno heeft talloze leuke restaurants met voldoende keuze voor iedere portemonnee maar volgens mij is Toro veruit het beste restaurant hier.

TIP: Je bent er nu toch. Bestel vooraf eens een gin tonic. Hier bij restaurant Toro weten ze als geen ander hoe je die maakt.





## TAPAS & ANDERE EET-WEETJES VAN MÁLAGA

De Spaanse tapas-kaarten zijn vaak nogal uitgebreid en niet altijd even eenvoudig te begrijpen. Hier vind je een paar handige vertalingen, populaire gerechten in Malaga en de meest bestelde tapas.





## CARNE (VLEES)

**Carne de vaca:** Rundvlees

**Ternera:** Kalfsvlees

**Cordero:** Lamsvlees

**Cerdo:** Varkensvlees

**Pollo:** Kip

**Cabra:** Geit

## PESCADO (VIS)

**Rosada:** verzamelnaam voor witvis

**Salmon:** Zalm

**Dorade:** Zeebaars

**Sardinas:** Sardines

**Pulpo:** Inktvis/Octopus

**Calamares:** Pijlstaartinktvis

**Atún:** Tonijn

**Merluza:** Heek

**Mejillones:** Mosselen

**Almejas:** Venusschelpen

**Boquerones:** Ansjovis

**Mariscos:** Schaal- en schelpdieren

**Gulas:** Glasaaltjes

---

## TYPISCH VOOR MALAGA

- **Pescaito frito/Fritura Malagueña:** Verschillende soorten kleine gefrituurde visjes.
- **Espetos de sardinas:** Aan een spies gegrilde sardientjes
- **Porra Antequerana:** Dikke, koude tomaten-komkommersoep met ei en serranoham
- **Ensalada Malagueña:** Salade van kabeljauw, aardappel, ei, olijven, ui en sinaasappel
- **Ajoblanco:** Koude amandel-knoflooksoep met druiven



# DE MEEST BEKENDE TAPAS

- **Queso de Manchego:** Pittige,harde schapenkaas.
- **Jamon Serrano:** Flinterdun gesneden gedroogde, rauwe ham.
- **Jamon Iberico:** Een dure gedroogde rauwe ham van het beroemde Iberico varken.
- **Croquetas:** Kroketjes gevuld met ham, kaas of champignons.
- **Gambas pil pil:** Gepelde garnalen, gebakken in knoflookolie.
- **Gambas al horno:** Ongepelde garnalen, gebakken in de oven of pan.
- **Boquerones en vinagre:** Ansjovis in olijfolie met peterselie.
- **Albondigas:** Gehaktballetjes in een tomatensaus.
- **Patatas bravas:** Gebakken aardappelen. Vaak geserveerd met een heet, rood sausje.
- **Pimientos del Padron:** Kleine groene pepertjes, gebakken in olijfolie.
- **Revuelto:** Roerei met een grote variatie aan verschillende vullingen.
- **Pulpo a la Gallega:** Gekookte stukjes inktvis met olijfolie en paprikapoeder.
- **Calamares a la Romana:** gefrituurde inktvisringen in een deegjasje.
- **Setas al ajillo:** Gebakken champignons in knoflookolie.
- **Empanadillas:** Deegpasteitjes, gevuld met spinazie, vis, vlees of paddestoelen.
- **Tortilla:** De beroemde omelet van ei, aardappel en olijfolie. Hier zijn heel veel varianten op.
- **Ensalada Rusa:** Een koude salade van blokjes aardappel, tonijn, groenten en mayonaise.
- **Pinchos (brochetas) de pollo:** Kipspiesjes.
- **Bruschetta con tomate:** geroosterd broodje met tomatenblokjes, olijfolie en knoflook.
- **Chorizo:** de beroemde Spaanse paprikaworst.
- **Montaditos:** Kleine, belegde broodjes.
- **Mijas:** Gebakken broodkruim met olie, peper, spek, ham of chorizo.
- **Berenjenas con miel de caña:** Tempura van plakjes aubergine met rietsuiker-stroop.



# ONTDEK MÁLAGA



Enthousiast over deze heerlijke, verrassende stad aan de Middellandse Zee? Wij ook!

Om city-trippers, Andalusië-gangers en Costa-del-Sollers de mogelijkheid te bieden om het échte Málaga te ontdekken hebben wij de **Reisgids voor de stad Málaga** samengesteld.

Een lekker leesbaar, handzaam, up-to-date boekje met 140 pagina's vol toeristische informatie, insider tips, musea, restaurants en hotels.

Kortom, alles wat je nodig hebt om het maximale uit je verblijf in Málaga te halen.

[Bestel hem direct bij Bol.com](https://www.bol.com) of koop hem bij [één van de verkooppunten](#) in de stad.



# NAWOORD

Ik hoop dat je na het lezen van dit boekje een enorme trek hebt gekregen en niet kunt wachten om een van de genoemde restaurants te proberen.

Was het naar verwachting? Heb je opmerkingen over het restaurant? Heb je zelf een super leuk restaurant of tapasbarretje ontdekt dat een plekje in deze gids verdient? Laat het me weten!

Ik hoor het graag, zodat ik jouw ervaring mee kan nemen in de volgende uitgave. Je kunt me op de hoogte houden van je culinaire belevenissen in Málaga op de Facebook pagina van Reisgids voor de stad Málaga:

[facebook.com/reisgidsmalaga](https://www.facebook.com/reisgidsmalaga)

Meer praktische informatie over Málaga vindt je op de website van onze Reisgids voor de stad Malaga: [www.reisgidsmalaga.nl](http://www.reisgidsmalaga.nl)

En wil je vanuit Málaga een mooi stuk van Andalusië ontdekken, ga dan mee op één van onze luxe kleinschalige tours.

Kijk op: [www.sunshinetours-andalucia.eu](http://www.sunshinetours-andalucia.eu) voor alle mogelijkheden.

Proost en eet smakelijk!

*Anne Pennekamp*



*Dit is een uitgave van Reisgids voor de stad Málaga | © 2017 Liberty Lab, Málaga, Spain  
Alles van deze uitgave mag zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever worden openbaar gemaakt of veelevoudigd, waaronder begrepen het reproduceren door middel van druk, offset, fotokopie of microfilm of in enige digitale, elektronische, optische of andere vorm of het reproduceren ten behoeve van een onderneming, organisatie of instelling of voor eigen oefening, studie of gebruik.*