

EXCELENTE

COLECCIÓN

JAÉN

ESTÁ A LA ALTURA

Rincones gastronómicos
en tierra de olivos

BODEGAS ANDALUZAS

Pago de Almaraes,
grandes vinos con
corazón granadino

CÓMETELO CON PAPAS

Recetas y
cualidades del
tubérculo rey

LO JAPO ESTÁ DE MODA

La nueva cocina nipona
seduce a los andaluces



ROCÍO TAPAS Y SUSHI

Francisco de Cossío, nº 10. Málaga. Teléfono: 620 97 77 33.



Al principio era un secreto, pero no se pudo guardar mucho tiempo: en un restaurante de aspecto muy tradicional trabaja Masao Kikuchi, uno de los mejores *sushiman* del mundo. Kikuchi tuvo su propio local en Hawai, cocinó para el emperador de Japón, enseñó al mismísimo Ricardo Sanz, de Kabuki Wellington y recaló en el Rocío porque le apasiona la costa malagueña. Una pequeña, agradable e informal taberna donde a las tapas de otro estupendo cocinero, Juan Bautista, se unieron los sushis y nigiris del maestro nipón. Hoy disfruta de una clientela que llega desde muchos rincones de la provincia, e incluso de fuera de ella, que ya tiene mérito. No se vayan sin probar la *sopa de miso*, la *hamburguesa de pato con cebolla al oporto* y *mostaza de hierbas*, la *ventresca de atún*, el *misoyaki de pez mantequilla* o el *pulpo sakurani*. O déjense aconsejar, porque acertarán igualmente. Cierra el domingo. Precio medio por persona: **20 euros**.



HISTORIA DE LOS PALILLOS. Los expertos indican que los primeros palillos fueron utilizados para cocinar. Muchos alimentos eran envueltos en hojas y los palillos se utilizaban como pinzas para transportarlos a la fogata y sacarlos sin acercarse demasiado las manos. Después, cuando se elaboraban en ollas, también servían para sacar los alimentos de las perolas. Debido al tipo de cocina que se hacía -y todavía se hace-, en trozos muy pequeños, no había ninguna necesidad de disponer de cuchillos, una vez que podían consumirse fácilmente con palillos sin tener que trocearlos. Además, esta elaboración permitía que los alimentos se cocinaran más rápido y se gastase menos tiempo y leña.

Bulevar Príncipe Alfonso Hohenlohe, km. 178,5. Marbella (Málaga).
Teléfono: 95 285 74 03.

SUSHI DES ARTISTES



Notable este restaurante japonés de Marbella con ambiente neoyorquino y que cuenta también con un establecimiento en Londres. Lo mejor de esta casa, con mucha diferencia, son los nigiris creativos, entre ellos el de *huevas de salmón envueltas en tortilla tamago*, el de *lubina con trufa*, el de *dorada marcada en plancha con ajo marinado*, el de *anguila*, el de *atún con gelatina de yuzu*, el de *toro* -en el que se emplea un arroz con vinagre de color rojo-, el de *lubina con tartar de erizo* o el de *salmón con ponzu*. También hay que probar por na-

rices las *edamame hervidas con dashi y miso rojo* y una buena ensalada como la de *tempura de calamares con lechugas y salsa de manzana y lima*. Muy buen nivel también el de los rolls, desde el habitual California hasta el costa del roll, con calamar, tomate, aguacate y menta. La materia prima es excelente, la bodega divertida y el servicio muy pendiente, a pesar de los gritos de los camareros en cada comanda. Precios por persona entre los **40** y los **70 euros**. Abierto de martes a domingo, de 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 24.00 horas.