

TORREMOLINOS

INFORMATIONS GASTRONOMIQUES

La cuisine andalouse se distingue par sa grande variété de légumes, de poisson, de porc ibérique, d'agneau et de poulet. Le veau est plus occasionnel . L'huile d'olive est un ingrédient incontournable de la diète méditerranéenne.

Voici quelques suggestions de restaurants :

- La Braseria (restaurant du Bajondillo) : Viande, salade , poisson €€€€
- Coen vie (derrière le Bajondillo) Viande, salade, poisson , PAELLA (Faites la demande la veille) €€€
- Pizza Mare : Pâtes, pizza, paella, salade. (promenade maritime) €€€
- La Favorita : Pâtes, pizza, salade, (Avenida del Lido au rond-point des statues) €€
- 4 Cuartos : Rue Casablanca : TAPAS €€
- 20 DE CAÑAS : A la sortie de l'ascenseur TAPAS €€
- EL VELERO : En face du Bajondillo: Viande €€€
- Vintage 8 (Derrière le Bajondillo) Menu spécial pour les clients Tours Chanteclerc : Menu de dégustation par personne + 1 bonne bouteille de vin (pour 2 personnes) : 25€ par personne. Demandez la carte du resto pour profiter de cet avantage.
- Casa Florido: Promenade Maritime dans la CARIHUELA: Poisson et fruits de mer , paella. €€€
- Bistro Europa : Rue du Bajondillo : Menu du jour et déjeuner anglais €

RECOMMANDATIONS DE VINS ROUGES ET BLANCS :

- ROUGES : COTO DE IMAZ, ALBALI, CORPORTILLO, ABADIA MANTRUS. Aussi, les vins de la région RIBERA DEL DUERO sont doux et délicieux !
- BLANCS : Tous les VERDEJO (sorte de raisins) et Rueda qui est la Dominacion de origen. ABADIA MANTRUS / PROTOS/ MARQUES DE RISCAL (Verdejo)