

En esta casa se practica una de las cocinas más interesantes de cuantas se elaboran en la capital

## Apuesta por la novedad

TEXTO: ENRIQUE BELLVER / FOTO: FERNANDO GONZÁLEZ / MÁLAGA

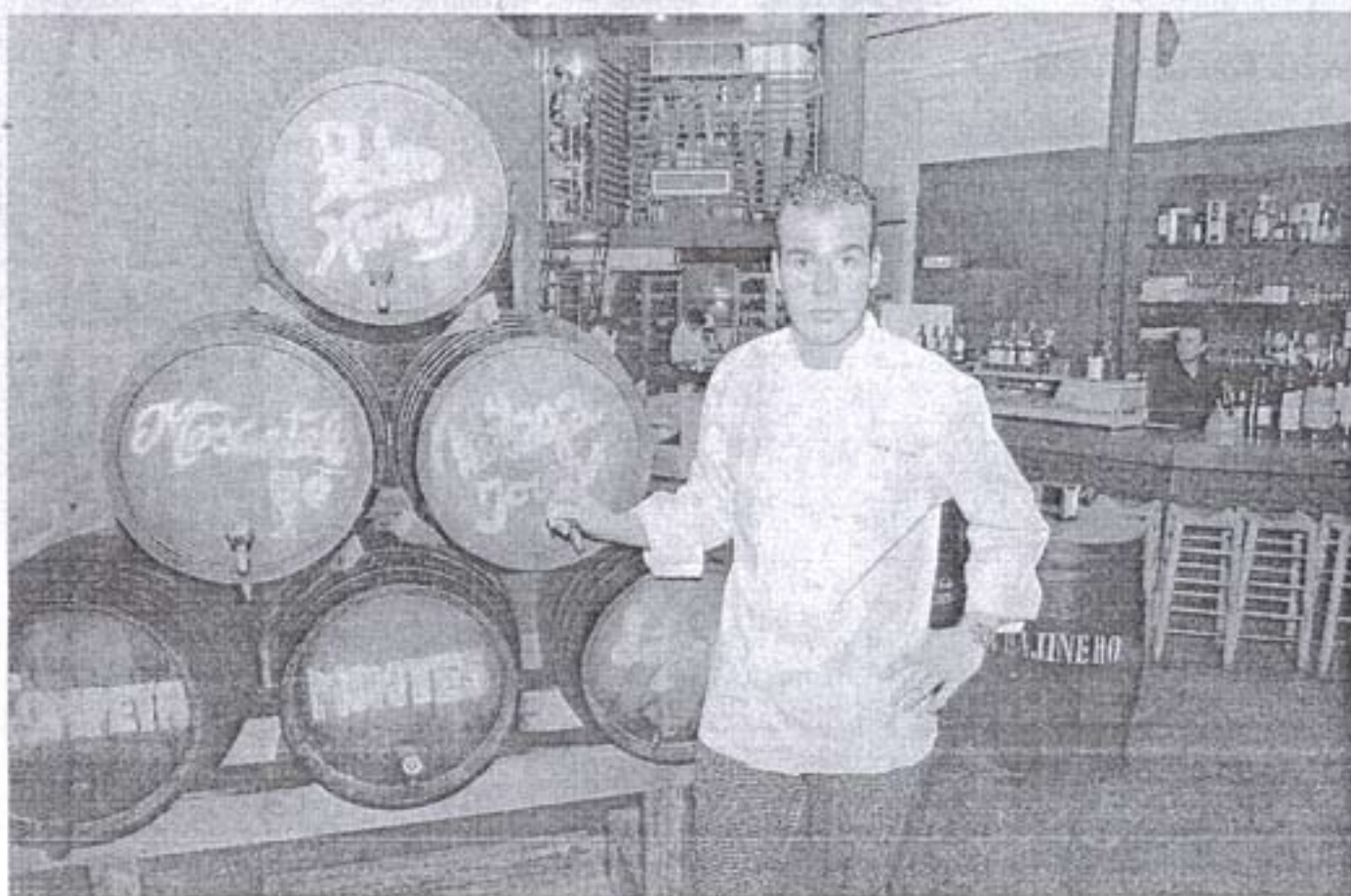
**C**ARLOS Caballero es un joven cocinero malagueño que con apenas 20 años ya fue proclamado ganador en el certamen gastronómico El Cervatillo, donde se premiaba al mejor cocinero joven de Andalucía. En Córdoba, ante un jurado compuesto por críticos nacionales, demostró de lo que era capaz de hacer y la base que ya había adquirido. En La Rebaná ha demostrado que en unos metros de cocina es capaz de mantener una carta compuesta por una serie de platos muy tradicionales y otros de absoluta novedad y vanguardia.

La Rebaná no es un mesón donde sólo se puede ir a tapear; muy al contrario de lo que pueda parecer a primera vista, esta casa encierra una de las cocinas más atractivas y actuales de la ciudad y una pequeña selección de vinos muy interesantes.

### Pulcritud con la comida

Carlos sigue desbordante de imaginación y en la carta de novedades de 2003 encontramos preparaciones que nos sorprenden más por su pulcritud a la hora de trabajar los alimentos que por su sabor, de ahí que la ensalada templada de langostinos, frutos secos y couli de mango se merezca un diez por su textura y un notable por su sabor.

En mi última visita pude probar un mayestático salteado de setas, queso, albahaca y tomate. Es quizá uno de los mejores platos de setas que he probado últimamente. Pero si esta combinación me pareció genial, el salmón con gorgonzola y beicon al ali-oli de miel de caña me defraudó por completo. Carlos no deja de sor-



**ATREVIMIENTO.** Carlos Caballero demuestra su imaginación con su cocina.

prenderme cada vez que me siento en su mesa, incluso lo hace con sus afamadas rebanadas y molletes por sus atrevidas combinaciones, que vienen a romper con la habitual monotonía de los molletes y rebanadas. En su car-

ta figuran hasta 28 preparaciones distintas. Los postres son correctos, aunque quizá lo más atrevido es que Carlos se atreve a preparar rebanadas dulces de chocolate blanco con mermelada de limón y otras de corte similar:

- ▶ **Dirección:** Molina Lario, 4.
- ▶ **Teléfono:** 952 60 85 34.
- ▶ **Precio:** 20 euros.
- ▶ **Tarjetas:** Todas.
- ▶ **Cierra:** Ningún día.
- ▶ **Calificación:** 7.