



Carlos Caballero posa en La Rebaná con una selección de sus mejores platos.

## La Rebaná, fusión de sabores en una cocina tradicional y de autor

El restaurante de Molina Lario destaca por la imaginación en cada plato

Poner el máximo de pasión e ilusión en la cocina y combinar distintos ingredientes hasta encontrar en un mismo plato sabor, textura y color. Ésa es la receta que ha seguido Carlos Caballero para convertir su restaurante La Rebaná (Molina Lario, 4; junto a La Catedral) en un rincón del centro donde es posible disfrutar de excelentes platos de la cocina malagueña más tradicional con otros de lo más vanguardista.

«Hay que mezclar los ingredientes con sintonía y sobre todo, respetar el producto». Así resume Carlos Caballero su secreto para lograr que muchas combinaciones resulten todo un placer para el paladar. Ejemplo de esto encontramos en el salteado de setas, queso, albahaca y tomate o el salmón con queso gorgonzola o en la ensalada templada de langostinos, frutos secos y couli de mango.

Esta imaginación en la cocina le ha valido a este joven cocine-



Caballero con parte de su equipo a la entrada de La Rebaná.

ro malagueño para obtener distintos reconocimientos como el primer premio del Concurso de Jóvenes Cocineros Andaluces, el tercero en el Nacional de Cocina o la mención especial del Premio de Arquitectura Interior. Estos galardones vienen a apoyar una forma diferente de entender la cocina, respetando el sabor de

los ingredientes, con una novedosa puesta en escena. Algo que se aprecia en las 28 variedades de molletes y rebanás y en la innovadora carta de postres elaborados artesanalmente, entre los que destaca las fresas al aceto balsámico con mousse de yogurt. Platos que hacen las delicias del más distinguido gourmet.