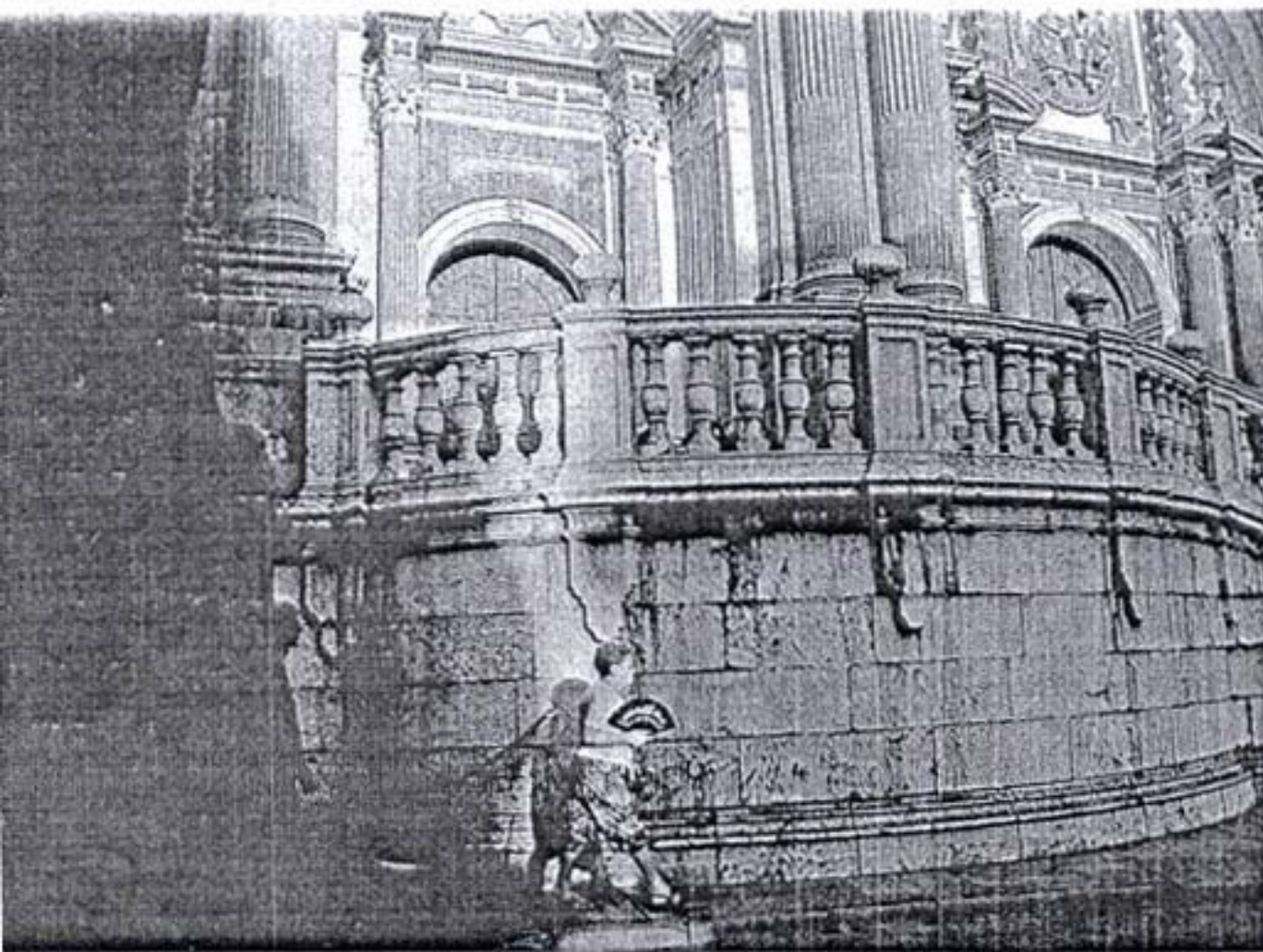


escapadas 24 horas

MÁLAGA



los mejores fogones

Para los más exquisitos, no hay duda: su mesa está en el **Café de París** (Vélez Málaga, 8. ☎ 952 225 043), en cuyos fogones, José Carlos García, admirador de la novedosa escuela de Ferrà Adrià, ha sucedido a su padre, y ya tiene una estrella Michelin desde el pasado año. En la Malagueta, como el anterior, **Adolfo** (Paseo Marítimo Pablo Ruiz Picasso, 12. ☎ 952 601 914) sigue siendo el cenáculo —y almorzáculo— donde se cuece buena parte de la política local. El centro de la ciudad lo copa Mariano con su oferta plural. Por un lado en un local como **La Posada de Antonio** (Granada, 33. ☎ 952 217 069), una franquicia que pronto será familiar en las grandes superficies de España, y en cuya sociedad se incluye el nombre de Antonio Banderas. Y por otro lado, el buque insignia de **Mariano**: el local que lleva su nombre en la Plaza del Carbón (☎ 952 121 858), tan castiza como él. Una opción más de servilleta y mantel nos espera en una esquina de Larios: **El Trillo** (Don Juan Díaz, 4. ☎ 952 603 20). La juventud que improvisa sobre la marcha y se inclina por un plato contundente se divide entre **Clandestino** (Niño de Guevara, 3) y **Lemon**, en la Plaza de la Merced. La opción de la tapa se puede ejercer desde cualquiera de las mesas al aire libre de la Plaza del Obispo (**Cheers, Tapas...**) a **La Ceba y Gorki**, siempre concurridos, en la calle Strachan. Aunque si se puede elegir, *the winner is...* **La rebaná**, en Molina Lario, 4.