

GASTRONOMIE BENALMADENA

Gastronomie Andalouse et Adresses Gourmandes Locales

La Cuisine Andalouse : Saveurs Méditerranéennes

Fondée sur la diète méditerranéenne, la cuisine andalouse utilise l'huile d'olive comme ingrédient central. Elle se caractérise par une richesse en légumes, poissons, et différentes viandes comme le porc ibérique, l'agneau et le poulet (la présence du veau étant plus occasionnelle).

Suggestions de Restaurants

Restaurant	Spécialités	Localisation/Note	Prix (€)
Casa Florido	Poisson, fruits de mer, paella, etc.	Promenade maritime dans la Carihuela (ancien village de pêcheurs)	Information non fournie
Los Mellizos	Poisson frais, paella	Carihuela (via la promenade maritime)	€€€
La Despena Familiar	Jambon Ibérique et produits locaux	À côté du Mercadona, avenue Las Palmeras	€€
Restaurant Pinochio	Pizzas, pâtes, viandes	Puerto Marina (Port de Benalmádena)	Information non fournie
Nahar Mahal	Cuisine Indienne	En face de l'hôtel Triton	€€
La Viña de Ale	Fusion	À la frontière entre Torremolinos et Benalmádena, zone Carihuela	€€€

Recommandations de Vins

- Rouges : Les incontournables sont COTO DE IMAZ, ALBALI, CORPORTILLO, et ABADIA MANTRUS. Les vins de la région RIBERA DEL DUERO sont également suggérés pour leur profil doux et délicieux.
- Blancs : Privilégiez les vins issus du cépage VERDEJO, qui correspondent à la Dominación de Origen Rueda. Les marques recommandées incluent ABADIA MANTRUS, PROTOS, et MARQUES DE RISCAL.