

## La Gastronomie à Malaga

La cuisine de Malaga suit les principes de la **diète méditerranéenne**, mettant en valeur l'**huile d'olive**. Elle offre une grande diversité de produits : légumes variés, poissons frais, porc ibérique, agneau et poulet (le veau étant consommé plus occasionnellement).

### Sélection de Restaurants

Restaurant	Spécialité / Type de cuisine	Budget
Blossom	Cuisine Fusion	€€
Le Cosmo	Cuisine Andalouse	€€
La Taberna de Mike Palmer	Cuisine Traditionnelle	€€
Beluga	Cuisine Méditerranéenne	€€€
Ta-Kumi	Cuisine Japonaise	€€€

*Et bien d'autres établissements à découvrir au fil de vos promenades...*

---

### Recommandations de Vins

Pour accompagner vos repas, voici les sélections recommandées :

- **Vins Rouges (Tintos) :**
  - Marques : **Coto de Imaz, Albalí, Corportillo, Abadía Mantrus.**
  - Région conseillée : Les vins de la **Ribera del Duero**, réputés pour être particulièrement doux et savoureux.
- **Vins Blancs (Blancos) :**
  - Cépage : Le **Verdejo** (variété de raisin aromatique).
  - Appellation : **Rueda** (Dominación de Origen).
  - Marques suggérées : **Abadía Mantrus, Protos, Marques de Riscal (verdejo)**