

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, Albali, Corportillo, Abadia 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 : **Abadia Mantrus, Protos, Marques de Riscal (verdejo)**