

PUBLICIDAD

Comienza este año
enamorándote
del vino de Jerez

¡Visítanos!
www.cayetanodelpino.com



Malcriado, un restaurante para perderte y disfrutar en Tarifa



El restaurante Malcriado, en la calle Melo de Tarifa, tiene como propietarios al matrimonio formado por Isabel



Párraga y Víctor Luque

10-11-24



Salva Moreno.- Callejear por **Tarifa** siempre es algo recomendable.

La disposición de sus calles, pergeñadas para minimizar el cuasi perpetuo viento, venga de donde venga, permite descubrir en cada visita nuevos rincones. Por la céntrica Batalla del Salado, nos desviamos por uno de esos callejones. A la izquierda, a la derecha, sigue recto, por ahí... ¿Alguien sabe dónde estamos? Cuando parece que habrá que tirar del Google Maps para salir de allí, en la **calle Melo** suena música y se ve algo de luz. Unas mesas anuncian la presencia de un restaurante. **Isabel Párraga y Víctor Luque**, eterna sonrisa en rostro, nos dan la bienvenida a **Malcriado**.



Malcriado está en la calle Melo de Tarifa. **Foto:** Salva Moreno

Isabel y Víctor son matrimonio y, durante ocho veranos, fueron los responsables de **Picnic**, en la calle Guzmán el Bueno. Esa etapa terminó en febrero de este año, cuando decidieron alejarse del bullicio y optaron por un espacio más tranquilo, íntimo y personal, que diera respuesta a la demanda  lo que ha sido su público en los últimos años. «**El cambio ha sido un acierto**, tanto para nosotros, como para nuestro público que pedía a gritos

un espacio diferente», afirma Isabel. El **26 de marzo**, Malcriado abrió sus puertas por primera vez.



Interior del restaurante. **Foto:** Cedida

El interior de **Malcriado** es un espacio nuevo, decorado por **Marisa Gutiérrez**, prestigiosa profesional, amiga personal de la pareja. Un sofá circular domina el centro de la sala, con mesas más pequeñas a ambos lados y la barra al frente, dominando todo el interior.

«**Malcriado**», dice Víctor, «está hecho de amor. La gente dirá que es lo que se suele decir, pero es totalmente cierto. Por un lado, Marisa con la decoración. Por otro, **Fabián Villar**, sumiller y propietario de **BACK (Marbella *)**, que es mi cuñado y nos ha ayudado en la carta de vinos. Víctor Rubiales, con la de comida. Y, por supuesto, la Pepi, mi madre, que con 82 años me bordó a mano en una semana 96 servilletas. Me va a odiar toda la vida», comenta riendo.

Porque Malcriado «es el restaurante al que nos gusta ir frecuentemente: íntimo; con vajilla y cristalería cuidada, con producto y sencillez en la cocina, y una carta de vinos muy especial y con música que marque la diferencia».

Además del detalle de las servilletas, **la cristalería es de Riedel.**



Anchoa con mantequilla. Foto: Salva Moreno

Queda claro que en el restaurante de la calle Melo hubo, y hay, mucho amor a la hora de comenzar el proyecto. Pero a los comensales también **hay que enamorarles**, y nada mejor que hacerlo a través del estómago.

Comer en Malcriado

¿Cómo es la cocina de Malcriado? De manera resumida, «mediterránea, sencilla, y conectada con la zona en sus productos más destacados: atún, retinta y payoyo. La **riqueza gastronómica de Andalucía** queda reflejada en la bodega y en el carro de quesos por los que cada semana desfilan referencias de la región». Y siendo Víctor cordobés (aunque lleve más de 20 años en Tarifa se le nota ese deje *curdubé*), el aceite es de Aguilar de la Frontera, con la imagen de la mujer morena que tanto pintó su paisano, Julio Romero de Torres.

Añade Víctor que «nos gusta mucho **jugar con los cítricos y con frutos secos**. Sin fritos ni salsas pesadas, ya que no usamos nata. Lo menos pesado posible para que cuanto termines de cenar te sientas aliviado. Esto no es un gastronómico, por supuesto. Pero hacemos las cosas con mucho amor para ofrecer lo que no puedas encontrar en otros restaurantes.

El tataki de atún. **Foto:** Salva Moreno

Nuestras bravas, por ejemplo, con patatas holandesas y que a la gente les encanta desde la época de Picnic».

En esta su primera temporada, toda la carta ha tenido buena acogida por los comensales. Víctor asegura que no hay ningún plato o vino que le haga dudar. El **atún de JC McKintosh**, la carne de retinta de Cárnicas Alcázar y el queso de la sierra de Cádiz, son los productos más característicos. Y entre los platos más exitosos, la **anchoa con mantequilla**, o un **ajoblanco** «con mango helado y anchoa ahumada de Santoña, en el que la mezcla de lo ahumado con la almendra Marcona queda fantástica. Como la ensalada de vieiras, con vinagreta de naranja y piñones».

El **pulpo** es otro de los platos que más llaman la atención. Para empezar, se sirve ya cortado en pequeñas porciones: «le hacemos una semi tempura, y ponemos mayboesa japonesa. Lleva una vinagreta de kimchi con manzana ácida, pimienta roja dulce y cebolla morada. Terminamos con un micro cilantro. La combinación es muy buena, y además va presentado de una manera distinta a como suele hacerse».



El pulpo, uno de los platos preferidos en Malcriado. **Foto:** Salva Moreno

Isabel y Víctor tienen también muy buenas palabras para su proveedor de atún, **JC Mackintosh**. «Para nosotros, es el mejor del mercado por todo el proceso que tiene, desde la pesca hasta que nos lo entregan. El **tataki**, lo preparamos de una manera también menos habitual, porque le ponemos una base de pasta de almendras y wakame, con un gástrico de soja a base de un caramelo de vinagre de 20 años».

El tataki lo sirven igualmente de presa ibérica. Como carnes, también nombra Víctor el **steak tartar o el solomillo de ternera**: «Lo hacemos a nuestra manera. Primero, nuestro particular puré robuchon, en un cuenco de espinacas, con una vinagreta aparte y una bearnesa».

Isabel y Víctor,
en el
restaurante.

Foto: Cedida

La carta, (a la que pueden acceder [haciendo clic en este enlace](#)), tiene una veintena de platos, aproximadamente, a los que acompaña una bodega totalmente andaluza. Con Fabián como ayuda para preparar esa parte líquida de

Malcriado, es obvio que barra para casa con vinos de Ronda, de donde es el **Back**. Pero también hay de Sevilla, como el **Pinchaperas o el Soplagaítas**



de Colonias de Galeón; de Huelva, valga el espumoso **Lumé** de Contreras Ruiz como ejemplo, y de Cádiz, con vinos de **Tesalia** (Arx), o el Taberner de Huerta de Albalá.

Cócteles

Isabel nos dice que la experiencia de cenar en **Malcriado** debe «comenzar, acompañar o terminar con una selección de cócteles para vivir la experiencia completa. Un lugar para malcriar y consentir a través del vino, la música, un plato rico o un combinado clásico de toda la vida».

Si quieren comprobarlo por ustedes mismos, deben darse prisa, ya que **Malcriado** concluirá su primera temporada cuando concluya el año. Abre de jueves a domingo, sólo en servicio de cena, aunque está abierto desde las 17:30 horas.

Para reservar, [haga clic aquí](#). Esta es la [ubicación de Malcriado](#).

¡Comparte este post en redes sociales!



+34 661 546
756



 redaccion@elgustoessuyo.es

[f](#) [📷](#) [in](#)

Diseño @quintiestudio 2024

