

Una cocina sin sorpresas

Fogones por donde no pasa el tiempo

www.elchinitas.com

COMER
CRÍTICA
GASTRONÓMICA

ENRIQUE
BELLVER



EL CHINITAS

Málaga

► Dirección. C/ Moreno Monroy, 4-6. Telf.: 952 220 031.

► Cierre. No cierra.

► Precio aprox.: 37 euros.

► Calificación: 6/10.

José y Ángel Sánchez, padre e hijo, llevan las riendas de este establecimiento, uno de los más clásicos de la ciudad. Algunos lectores me han achacado en más de una ocasión que no incluía en mis comentarios y críticas los restaurantes de cocina más tradicional. Vivimos tiempos donde las modas y gustos cambian a velocidad de vértigo y en gastronomía mucho más. Lo que hasta hace unos días era un local de moda o una forma de cocinar vanguardista, de pronto deja de tener interés. El Chinitas es un caso opuesto a esos ritmos marcados por las ten-

dencias; aquí es como si el tiempo no pasara por su puerta, ni tampoco por su carta. Los sabores de siempre, las formas de cocinar de nuestras abuelas y madres, son los que siguen imperando y marcando la carta. Estoy convencido, incluso me atrevería a firmarlo, que si se introdujeran algunos cambios en el restaurante, especialmente en el servicio y dirección de sala, esta casa sería un referente de la cocina popular malagueña. Los fogones requieren pocos cambios, a lo sumo adaptar algunos platos a gustos más actuales y pulir la presentación de ciertos platos, ya que su fondo y contenido se ajusta a la filosofía que desde siempre han pretendido sus propietarios.

Su fachada típica malagueña, con esa colección de mosaicos en la que se reflejan personajes típicos de la ciudad; su decoración interior de estilo andaluz, con artonado de madera y zócalos de mosaico, no deben inducir exclusivamente al turista. Precisamente esa es la sensación que se intuye si nos fijamos en el servicio. Después, y cuando ya probamos la cocina, la realidad manda. Platos muy nuestros, como la Sopa Viña AB, las albóndigas de choco, la fritura o la presa ibérica a la plancha, nos descubren un lugar donde la cocina sabe a esa cocina que tantos recuerdos sápidos nos trae a la memoria.

El Chinitas es un restaurante para los incondicionales de la cocina tradicional.



José y Ángel Sánchez, padre e hijo, están al frente de El Chinitas. :: sur

ASÍ FUE EL ALMUERZO

Como no podía ser de otra manera, todos los platos llevaban el mismo sello de la casa, tradición sobre

tradición. Muy correcto el jamón ibérico de Cortes de la Frontera que tienen en esta casa y, sorpresa, un plato que se salía de la tónica, los calamaritos con habas estaban exultantes por su delicado sabor, algo que no pudimos decir de la jibia con gar-

banzos, pues estaba falta de jugosidad. La fritura malagueña es uno de los platos estrella junto con el rabo de toro. Merece la pena probar ambos, ya que su punto de textura es perfecto. Como postre, el bienmesabe antequerano es la mejor opción.