



))) Un restaurante de Málaga

## Una carta tradicional de sabor y estilo muy malagueños

[www.elchinitas.com](http://www.elchinitas.com)

### El Chinitas

Moreno Monroy, 4.

Teléfono: 952 210 097. Tarjetas: Todas. Cierre: Ningún día.

Precio medio: 30 €.

**E**L Chinitas es el nombre de un popular restaurante del centro de nuestra capital que tiene connotaciones flamencas, taurinas y poéticas a través del poeta granadino Federico García Lorca. Hoy es uno de los restaurantes del centro que más afluencia de turistas recibe cada vez que uno de esos grandes barcos llega a nuestro puerto. Su propietario, Ángel Sánchez, lleva personalmente la dirección de la casa y su mayor preocupación es ofertar a su clientela una cocina basada en los sabores más tradicionales de la cocina popular malagueña, tanto la del mar como esa tan rica y variada que nos llega desde el interior de nuestra provincia.

Su nombre, El Chinitas, es una recuperación calificativa del famoso café teatro que existió en la ciudad a principios del siglo XIX y que era frecuentado por artistas, flamencos, toreros y escritores. El interior del restaurante, sobre todo, la planta baja, está decorado con un rico artesanado de madera, mosaicos en sus zócalos y paredes repletas de cuadros alusivos a personajes de la

vida social de aquellos años, incluido algún afamado humorista malagueño que cuya visita a esta casa es frecuente.

No hay que dejarse llevar por la primera impresión, pues entonces pensaremos que es un restaurante más pensado exclusivamente en el turista que gusta de los decorados de cartón piedra. No sería justo, pues su carta encierra una cocina tradicional malagueña que perdura por encima de las modas y las tendencias actuales.

En esta casa tienen el mejor jamón ibérico que puede tomarse en el centro. Lo cierto es que Ángel y su padre se encargan de ir personalmente a Cortes de la Frontera para elegirlo de un secadero familiar que allí existe. Además, la caña de lomo es de calidad similar; de ahí que lo más acertado sea pedir un plato mixto como aperitivo. Tampoco podemos descartar la típica ensalada malagueña y, para compartir, una fritura variada. El pescado chico suelen freírlo muy bien, es decir, crujiente por fuera y muy jugoso y con fuerte sabor a mar por dentro. Después, un pescado al horno o un solomillo de ibérico o entrecote de vacuno.

La bodega es más correcta por lo ajustado de sus precios que por su variedad.

| ENRIQUE BELLVER