

Roca Tranquila

SUMA DE TALENTOΣ EN FUENGIROLA

'DOS MENTES PIENSAN MÁS QUE UNA'. ESTE PROVERBIO, TAN POPULARIZADO EN EL MUNDO ENTERO Y TAN CIERTO A LA VEZ, DA MUESTRAS DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA QUE PUEDE ALCANZAR UN JOVEN RESTAURANTE MALAGUEÑO EN LA LOCALIDAD DE FUENGIROLA, ROCA TRANQUILA. EN MUCHOS CASOS, UN JEFE DE COCINA EXPERIMENTADO PUEDE LLEVAR A UN RESTAURANTE A LA CUMBRE CULINARIA, PERO SI LA BASE SE MULTIPLICA POR DOS EL RESULTADO PUEDE SER IMPACTANTE.

POR JAVIER VETAS

Se necesita mucha valentía para poner en funcionamiento un restaurante en plena crisis, y más aún equipar una cocina con dos cabezas pensantes.

Mientras unos establecimientos se rinden ante la decadencia económica, otros como Roca Tranquila se han lanzado al mercado en julio para afrontar un verano oscuro y dar luz a todo un sector con innovaciones revolucionarias en el sector gastronómico.

LA ALTITUD HACE LA GRANDEZA

Siguiendo la pirámide de las aves, las calles de la urbanización fuengiroleña Torreblanca comienzan en la Orquídea y el Anhell para dar vida a las Oropéndolas y las Alondras hasta llegar a la travesía de La Tórtola, en cuyo número 9 se sitúa el restaurante Roca Tranquila, con vistas a toda la bahía de Fuengirola.

Presentado con un aparcamiento amplio, se muestra esta mansión-cortijo construida a principios de la década de 1950, residencia privada del Barón Killisch von Horn.



>> SALÓN PRINCIPAL

VALENTÍA EN CADA RINCÓN

Al ocupar su espacio interior, un primer impacto lo da la cocina, justo a la entrada, al descubierto de todos, lo cual obliga a los cocineros reprimir el ajetreo de su trabajo y mantener constantemente

el tipo. Al mando de ella se encuentran Kasper Nielsen, formado en Dinamarca y apasionado de la cocina española, que quiso buscar la luz de Andalucía y reunir su sabiduría con la de otro gran jefe de cocina, Roque Blanco, malagueño criado



>> FOIE CON SIROPE BALSÁMICO



>> BREVAS CON PASAS DE MÁLAGA Y PAN DE ESPECIAS