vinetur

La trufa blanca de Alba encuentra su mesa de otoño en Areia

El restaurante marbellí celebra su temporada con platos a la carta y un menú especial durante cuatro noches de octubre, junto a su propuesta habitual de otoño

miércoles 7 de octubre de 2026

ESCRITO POR RIESCO



Hay ingredientes cuya llegada justifica una visita al restaurante. La trufa blanca de Alba es uno de ellos: silvestre, escasa y de temporada breve, destaca por un aroma intenso y delicado que aporta una personalidad inconfundible a cada elaboración. En Areia, el proyecto de Carlos García Mayoralas y Mara Mayo en Marbella, su regreso se traduce en varias maneras de disfrutarla.

La primera es una carta específica que estará disponible hasta el final de la temporada y que irá evolucionando con el producto. Entre sus propuestas aparecen la Fontina con huevo y trufa blanca, la pasta fresca y un risotto cocinado poco a poco con caldo infusionado con trufa. También hay espacio para explorar su vertiente dulce, con un Mont Blanc de castañas y trufa blanca.

Además, las noches del 16, 17, 23 y 24 de octubre, el restaurante ofrecerá un menú degustación dedicado a este ingrediente. Una opción adicional para quienes quieran descubrirlo a través de un recorrido completo: durante esas mismas cenas seguirán disponibles tanto la carta de trufa blanca como la carta habitual de otoño, de modo que cada comensal podrá elegir cómo disfrutar de su visita.

La estación también se reconoce en platos como los boletus con blanqueta de castañas e higos Cuello de Dama o el pichón Mont Royal con setas de temporada, moras y jugo al romero. Elaboraciones que reflejan la cocina de Areia, de raíz clásica e influencia francesa, donde los fondos, las salsas y la técnica acompañan al producto.

El vino ocupa también un lugar destacado en Areia. Su bodega reúne más de 400 referencias, con una sólida presencia de regiones clásicas europeas y especial atención al champagne. La selección convive con la evolución de la carta y permite explorar distintas afinidades con la cocina, desde la delicadeza de una elaboración con trufa blanca hasta la profundidad de los fondos y las salsas del recetario otoñal.

Detrás está la trayectoria de Carlos García Mayoralas en sala y sumillería, que se traduce en un asesoramiento cercano y adaptado a cada mesa. La elección del vino parte de lo que el comensal desea beber y de los platos que ha elegido, con espacio tanto para descubrir una etiqueta como para volver a una región conocida. Una forma de entender la bodega que prolonga la libertad de elección que define la propuesta del restaurante.

Información y reservas: areia-marbella.com · +34 635 942 856