vinetur

Mejores bares de copas en Marbella

Un recorrido por los mejores sitios para comer y tomar unas copas en Marbella

viernes 8 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El verano en la Costa del Sol nos invita no solo a disfrutar de sus envidiables playas sino también de sus propuestas de bares y restaurantes.

Si algo tiene esta encantadora ciudad, además de sus costas con aires mediterráneos, es una propuesta de lujo que incluye los más trendy bares y restaurantes para comer y cenar en Marbella.

Porque qué mejor que pasar todo el día zambullido en el mar o echado en una tumbona leyendo un libro que jamás pudimos ni hojear durante el año y en el momento de la comida tener la posibilidad de disfrutar una gastronomía de primer nivel dentro de espacios a puro diseño, con una buena copa de vino.

Ni hablar de que cada noche, se convierta en una hoja en blanco para recorrer los rincones más recónditos del mundo a través de los sabores que se pueden encontrar dentro de cada menú de los selectos restaurantes de la ciudad.

Por todo ello, te proponemos un recorrido por los mejores sitios para comer y tomar unas copas en Marbella:

Coa Restaurant, cocina mediterránea muy chic



Para los amantes de los fuegos, lo trendy y la alta cocina, la propuesta comandada por el consagrado chef de Valladolid David Aguado, sin lugar a duda es uno de los imprescindibles de la Costa del Sol. Su menú invita a viajar por los sabores del Mediterráneo en donde se podrá comenzar por unas almejas de Carril salteadas, unas croquetas de chuleta a la brasa o un carpaccio de picaña con 60 días de maduración. Desde la huerta podemos ordenar alcachofas cocidas a baja temperatura acompañadas con lascas de queso payoyo y láminas de cecina o un aguacate a la brasa. Dentro de la oferta de pescados imperdible es el pulpo a la brasa o el bacalao al vapor y dentro de las carnes hay que probar el carré de cordero o los canelones de rabo con foie, setas y espuma de queso ahumado.

Para los que prefieran conocer la propuesta de Coa a través de su menú de tapeo podrán saborear 6 bocados salados, más un postre y un aperitivo.

Mamzel, el point más exclusivo



Los que quieran sentir la sensación cosmopolita de estar en ciudades como NY o París sin moverse de la milla de oro marbellí, tienen que visitar algunos de los cuatro espacios exclusivos del lugar. Park Mamzel es el spot más espacioso donde se ubica el escenario principal, además de contar con la cabina del DJ. El sky bar tiene en el centro un mixology bar para disfrutar de la coctelería de vanguardia y un escenario donde todas las noches de verano hay shows en vivo.

The cozy zone es el espacio para las almas amantes del vino, ya que allí se encuentra la bodega de vinos. Quienes prefieran disfrutar el encanto del *top flor* podrán deleitarse con las vistas a la cocina desde donde el chef Fabián Cangas comanda cada uno de los platos de esta cocina que mixtura distintos sabores de disímiles lugares del mundo. Dentro de las entradas calientes un imperdible es el bao de cangrejo en tempura o las nems vietnamitas (unos rollitos rellenos de pollo y gambas). Para los que quieran bocados frescos podrán saborear un ceviche peruano de lubina o un tartar de atún o salmón. El toque exótico del menú lo podrán degustar si ordenan el curry tailandés o salmón miso con una vinagreta japonesa con tomate y granada.

Dentro de la carta de cócteles hay una gran diversidad de opciones muy creativos y diseñados por Colo Linari. Y las opciones de vinos van de Champagnes o cavas, pasando por rosados, blancos y tintos de España, Francia, Nueva Zelanda, Alemania, Estados Unidos o Italia.

Monkey Club, mucho más que a la moda



Ubicado dentro del hotel 5 estrellas Puente Romano, Monkey Club ofreceuna carta diseñada por el chef Hicham Houmidide en la que se puede comenzar un viaje gastronómico degustando una focaccia con stracciatella de búfala, caponata de berenjena, piñones y hierbas aromáticas; vieiras de la Normandía, tartar de buey o pitza libanesa. Dentro de los principales vale la alegría el solomillo de ternera gallega, el filete de corvina al curry rojo o el lomo de atún asado.

Baboon, con sabores muy saludables



Para quienes llevan un estilo de vida basado en la salud, la libertad y la creatividad, en Baboon encontrarán un perfecto equilibrio de sabores conscientes. Por eso la propuesta de zumos frescos tiene alternativas detox con una amalgama de frutas como el blue detox preparado con manzana, apio, limón, ginger y espirulina. La carta de smoothies ofrece mezclas originales como el avo smoothie con aguacate, plátano, espinaca, matcha y lima. Otra opción es pedir un shot concentrado con mucha energía aportada

por, por ejemplo, piña, jengibre, cúrcuma, aloe vera, vinagre de sidra y pimienta de cayena o por qué no ordenar una kombucha, una bebida fermentada probiótica. Dentro de los desayunos que pueden disfrutarse hasta pasado el mediodía destacan los bowls energéticos, los salteados con huevos orgánicos o las tostas acompañadas por sabores como salmón, aguacate o hummus. Para disfrutar durante el almuerzo se puede ordenar falafel casero, el ramén o un poke bowl, entre tantas opciones.

Bernie´s bar, con espíritu bohemio



Junto a la piscina y dentro del Boho Club, un resort boutique, Bernie´s bar ofrece una propuesta super ligera para disfrutar durante el día creada por el chef Diego del Río. La carta ideal para disfrutar durante el verano comienza con una selección de snacks como aguacate a la parrilla, tiradito de atún rojo o paté de setas. Como principales sobresale el falso risotto de verduras de temporada, hierbas y coco, el veggie hot dog en pan brioche de aceite de oliva con salchicha vegana y wakame, portobello, rúcula, sésamo y cebolla crujiente. Y para el momento del postre, antes de la siesta en una tumbona, hay que dejarse tentar por el plátano caramelizado, con galleta de especias y espuma de tope.

Spiler Beach Club, con cocina fresca y costera



Dentro del icónico hotel Kempinski Bahía Estepona, el Spiler Beach Club -que se encuentra abierto todos los días para el almuerzo o cena- propone vivir una experiencia ligera, fresca y elegante a los pies del Mediterráneo. El menú ofrece platos que van desde preparaciones argentinas a la parrilla o pesca del día hasta las mejores hamburguesas de la Costa del Sol. Durante el día los platos son relajados y frescos, como para disfrutar después de las zambullidas en la piscina y podrán encontrar desde tacos o ensaladas, pasando por pastas hasta el rincón andaluz con una selección de patatas bravas, jamón ibérico con pan y tomate o calamares fritos.

Muy veraniega es la jarra de sangría con lichi, piña, frutas frescas y champaña, además de la oferta de cócteles frutales, frozen o con alma de burbujas.