vinetur

Areia: cuando el lujo es hacer bien lo esencial

Una propuesta gastronómica que recupera el valor del recetario clásico desde una mirada contemporánea, situando el producto, la temporalidad y la precisión en el centro

viernes 24 de abril de 2026

ESCRITO POR RIESCO



En una escena gastronómica cada vez más acelerada, donde la novedad compite a diario con la memoria y muchas experiencias parecen diseñadas para consumirse más en pantalla que en la mesa, Areia plantea una posición poco frecuente: volver a lo

esencial. No como gesto nostálgico, sino como una forma contemporánea de entender el restaurante.

Ubicado en Marbella, el proyecto impulsado por Carlos García Mayoralas y Mara Mayo parte de una idea clara: construir un lugar donde cada decisión tenga sentido. Donde cocina, sala y bodega no funcionen como departamentos independientes, sino como un mismo lenguaje orientado al cuidado del comensal.

Una cocina clásica que habla en presente

La propuesta gastronómica de Areia se apoya en un recetario de raíz clásica y marcada influencia afrancesada. Pero aquí lo clásico no se entiende como una pieza de museo, sino como una base viva capaz de seguir emocionando cuando se trabaja con rigor, sensibilidad y actualidad.

No hay voluntad de ruptura ni necesidad de artificio. La técnica aparece como herramienta de precisión: para afinar fondos, ajustar puntos de cocción, construir salsas con profundidad o intervenir lo justo sobre el producto. El resultado es una cocina reconocible, elegante y actual, donde el sabor ocupa el centro del discurso.



La temporalidad marca el ritmo de la carta

El mercado decide más que las tendencias, y la temporada pesa más que cualquier relato externo. Por eso conviven productos efímeros como los guisantes del Maresme, el espárrago blanco o los perretxicos con elaboraciones ya representativas de la casa, como la lubina salvaje con salsa de champagne, el pichón Mont Royal, el jarrete, el solomillo Rossini o el soufflé "à la minute".

Además del servicio a la carta, el restaurante ofrece un menú degustación concebido como recorrido completo por su universo culinario.



La sala como verdadera firma de la casa

Si hay algo que distingue a Areia dentro de la oferta marbellí es la centralidad de la sala. En muchos restaurantes contemporáneos el servicio acompaña; aquí construye.

Parte de las elaboraciones se terminan en mesa, recuperando una tradición de art de la table donde el gesto, el tempo y la interacción forman parte de la experiencia. No se trata de teatralidad vacía, sino de devolver valor al oficio y al contacto directo con el

cliente.

El equipo trabaja desde la observación constante: ajustar el ritmo, medir la cercanía, leer el contexto de cada mesa. La hospitalidad se entiende como capacidad de adaptación. No todos los clientes esperan lo mismo, y Areia parte de esa premisa para ofrecer un servicio flexible, atento y profundamente personalizado.



La trayectoria que sostiene el proyecto

La visión de sala que define Areia nace del recorrido profesional de Carlos García Mayoralas, cuya carrera ha pasado por algunas de las casas más exigentes del sector. Desde experiencias en restaurantes históricos como Jockey o Viridiana hasta etapas en proyectos de alta gastronomía y hotelería internacional, su trayectoria incluye responsabilidades en el universo de Dani García Restaurante, BiBo Marbella, BiBo Madrid, Lobito de Mar y posteriormente en Saddle.

Ese aprendizaje cristaliza hoy en un restaurante propio donde la excelencia no se plantea como exhibición, sino como coherencia diaria.

Una bodega con criterio, no con ruido

La propuesta líquida forma parte esencial del discurso de la casa. Con más de 400 referencias, la bodega está construida sobre una base clara de vinos del viejo mundo, con especial atención al champagne como símbolo de celebración y placer compartido.

Más que acumular etiquetas, la selección busca sentido: vinos capaces de dialogar con la cocina, acompañar distintos momentos de la comida y responder al gusto real de cada cliente. Entre referencias singulares conviven nombres históricos y productores que forman parte del imaginario personal del proyecto, como Egon Müller Scharzhofberger Auslese o Clos de la Roche de Dujac.

Marbella necesita lugares así

Reconocido con un Sol Repsol y recomendado por la Guía Michelin, Areia se ha consolidado como una de las propuestas más sólidas de la gastronomía marbellí. Pero su valor real no reside únicamente en los reconocimientos, sino en algo menos visible y más difícil de lograr: la consistencia.

En tiempos de fórmulas rápidas, Areia recuerda que un restaurante puede seguir siendo lo que siempre debió ser: un lugar donde sentirse bien atendido, comer con profundidad y encontrar una experiencia pensada para uno mismo. Donde el verdadero lujo no está en exagerar, sino en hacer bien lo esencial.

