

## ОСОБЕННОСТИ КУХНИ И КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ КОСТА-ДЕЛЬ-СОЛЬ (ИСПАНИЯ, АНДАЛУСИЯ)

**Lombardo (Ефанова) Л.В.**

Михас, Малага,  
Коста-дель-Соль,  
Андалусия, Испания,  
аналитик в сфере гостеприимства  
truth-69@yandex.ru

В данном отчете рассматриваются предприятия сферы обслуживания (рестораны, кафе, бары), расположенные на побережье Коста-дель-Соль, Андалусия, Испания. Приводится обзор предприятий общественного питания, специализирующихся на средиземноморской, испанской, итальянской и русской кухнях, с высоким рейтингом. Фактическая информация по этому вопросу была получена в рамках аналитического обзора данных агрегатора планирования путешествий (отели, развлечения, рестораны) <https://www.tripadvisor.ru>, сайтов турагентств, Информационного портала и Центра услуг в Испании на испанском и английском языках. Автор обзора подчеркивает имеющиеся особенности предприятий питания, располагающиеся на побережье Коста-дель-Соль, Андалусия, Испания. Предполагает, что это связано с ориентацией на сегмент гостей, получающих услуги. Представленные в обзоре сведения позволят расширить информационную базу материалов для подготовки специалистов сферы услуг (общественное питание, туризм и гостеприимство). Кроме того, это даст возможность провести сравнение услуг питания, предоставляемых курортами России, для выработки политики повышения их качества. Также информация будет полезна специалистам туристического бизнеса при планировании туров на побережье Коста-дель-Соль, Андалусия, Испания.

### Ключевые слова:

сфера обслуживания, предприятия питания, рестораны, кафе, бары курорта Коста-дель-Соль, средиземноморская, испанская кухня, русская кухня в Андалусии, высокая кухня Испании, Мишленовские рестораны.

**Андалусия** (Andalucía) – самое южное автономное сообщество Испании на Пиренейском полуострове. В состав сообщества входят 8 провинций (Альмерия, Кадис, Кордова, Гранада, Уэльва, Хаэн, Малага, и Севилья). Кулинарная история юга Испании разнообразна и насчитывает более 800 лет. Каждая из провинций имеет свои уникальные рецепты и необычные кушанья. Есть и общие черты у национальных блюд всех областей – простота и минимум обработки, специй и соусов, чтобы сохранить красоту, натуральный вкус и полезность продуктов. Необходимо сказать о тех продуктах, без которых невозможно представить испанскую кухню. Объединяют региональные кухни и имеются в меню местных ресторанов: свежее мясо, рыба, морепродукты и овощи, местные сыры, хамон, прекрасное оливковое масло, а также богатая карта испанских вин.

### Зеленые оливки

Во-первых, все испанцы обожают оливковое масло/ *óleo aceite* (*aceite de oliva*). Первые культурные экземпляры оливкового дерева примерно за тысячу лет до н.э. были завезены финикийцами, хотя нынешние сорта выводили уже арабы.

Между главными поставщиками плодов оливы – Испанией и Грецией – существует своеобразное разделение труда: Испания поставляет на мировой рынок зеленые оливки, а Греция – черные маслины. Кроме того, почти половина оливкового масла на мировом рынке – испанское. Несколько цифр: ежегодно Испания производит 1,4 млн тонн оливкового масла (29 кг/год на человека), занимая 1 место в мире. Оливковое масло приносило испанцам огромный доход во все времена – не зря оливки здесь называют «чистым золотом».

Хотя большая часть оливок идет на производство оливкового масла, некоторые сорта культивируют исключительно как столовые, в частности, зеленые оливки «мансанилья» / *manzanilla* – крупные мясистые и сочные.

Испанцы предпочитают домашний закус с чесноком, тимьяном и фенхелем – обычно без косточек, слегка раздавленные и чуть горьковатые. Их подают к вину как закуску или добавляют в различные блюда как приправу.

### Стручковый перец

Второе место после оливок и оливкового масла прочно удерживает стручковый перец «пимьенто» / *pimiento*. Кстати, черный перец испанцы называют очень похожим словом *pimienta*. Бесконечной терминологической путанице в испанском языке посвящу один из следующих обзоров...

### Испанский рис

Испанский рис *arroz* в основном имеет средний размер зерен и в большинстве блюд должен быть рассыпчатым – «рисинка к рисинке», и его не полагаются дополнительно размешивать. Рис в Испании есть во всех ипостасях, например, *arroz negro* – «черный» рис, подкрашенный чернилами кальмара или каракатицы.

Главное испанское блюдо из риса паэлья (*paella*). Подают ее прямо в паэльере / *paellera* – традиционной чугунной круглой сковороде с низкими расширяющимися краями и двумя ручками. Обычно, порция рассчитана на двоих. Сами испанцы называют это знаменитое блюдо «паэйя» – поэтому, заказывая его в ресторане, лучше произнесите именно так, и вас сразу же поймут.

Очень вкусно испанцы готовят и *arroz con pollo* («аррос-кон-пойо») – рис с цыпленком, помидорами, зеленым перцем и шафраном... Кстати, в испанском языке огромное значение имеет четкое произношение гласных. Привычное нам «аканье» – коварная штука, способная напрочь исказить смысл сказанного. Самый красноречивый



Рисунок 1 – Зеленые и черные оливки



Рисунок 2 – Стручковый перец

пример: *pollo* («цыпленок», произносится «пОйО»). Если сказать «пойА», то будет совсем не цыпленок...

### Испания – родина помидоров

Для испанской кухни очень характерно обилие трав – в первую очередь петрушки / *perejil* и базилика / *albahaca*. В целом ассортимент овощей поражает самое смелое воображение. Но основной секрет успеха многих испанских блюд – в помидорах.

Именно Испания познакомила с этим замечательным овощем Европу и Азию. Первое европейское упоминание о помидорах встречается в опубликованной в начале 16 в. в Венеции книге, где говорится, что завезенные из Испании томаты в Италии едят, «обжаривая в оливковом масле с солью и перцем».

Первое письменное описание помидора относят к 1534 году – в одной из итальянских хроник этого времени говорится о маленьком, размером с вишню, плоде, который называется *romo d'oro* («золотое яблоко») – это слово и превратилось впоследствии в русское «помидор»...

Помидоры испанцы кладут и в свои многочисленные салаты / *ensaladas* – чаще всего вместе с латуком / *lechuga*, луком / *cebolla* и оливками. Вообще испанцы не особо колдуют над салатом. Видимо обилие овощей порождает столь непочтительное к ним отношение. Готовый салат, как правило, подают без заправки, и вы сами по собственному вкусу поливаете его *aceite* (оливковым маслом), *vinagre* (винным уксусом) или *vinagre de sidra de manzana* (яблочный уксус). Пришла на память одна из народных испанских пословиц: «Салат для кутилы должен быть с маслом, для скряги – с уксусом, для политика – с солью, а их смесь – для сумасшедшего».

### Хамон – религия Испании

Иностранцы могут восхищаться пряной паэльей и освежающим гаспачо, но сами испанцы всерьез относятся только к своему традиционному окороку – «хамону» / *jamón*. Большинство видов, поставляемых на рынок, делают в промышленных условиях, но все они, естественно, не идут ни в какое сравнение с домашним. В деревнях практически каждая семья по-своему колдует над этим продуктом, и даже если все приглашены к соседям на свадьбу или крестины, в доме всегда остается дежурный, кому поручают заботу о драгоценной ветчине.

На специальном столе свиной окорок обваливают в соли и оставляют в покое на несколько недель. Затем соль смывают (мясо не должно быть соленым), а окорок подвешивают к потолочной балке вялиться. В каждом крестьянском доме есть комната на чердаке



Рисунок 3 – Паэлья (блюдо из риса)



Рисунок 4 – Помидоры



Рисунок 5 – Хамон

с зарешеченным окошком без стекла, чтобы свежий холодный зимний воздух как следует обдувал ветчинку.

Процесс, естественно, неконтролируемый, и за успех остается только молиться Богу. Порой молитва помогает, порой нет – примерно каждый пятый окорок портится, что выясняется (увы!) лишь по окончании процесса вяления. Готовый окорок прокалывают для окончательного анализа длинным осколком коровьей кости, кость обнюхивают и по запаху определяют – удался окорок, или нет... Понятно, что хозяйка, умеющая приготовить хамон, никогда не останется в девках, это подметил еще Сервантес: «Дульсинея Тобосская, которой имя столь часто на страницах предлагаемой истории упоминается, была, говорят, великою мастерицею солить свинину и в рассуждении сего не имела себе равных во всей Ламанче»... Еще бы после этого «рыцарь печального образа» не выбрал Дульсинею дамой сердца! Хамон – это вам не какая-то там родинка на щечке...

К самому известному сорту испанского сыровяленого окорока «серрано»/ *jamón serrano* испанцы относятся, как мы к черной икре. Такое название связано с технологией приготовления. Окорок два-три дня выдерживают в соляном растворе, потом под прессом хорошенько отжимают и отправляют в сухое прохладное место, где он будет вызревать довольно долго – от



Рисунок 6 – Хамон Тревелес

года до трех, причем, чем дольше, тем лучше. Когда-то лучшим местом для этого были отроги гор – сьерра, отсюда и название «серрано».

Существует и сухой способ посола – мясо засаливают в течение двух недель, затем соль смывают и вялят окорок в подвешенном состоянии в течение 6–18 месяцев. Самые изысканные виды хамона выдерживают до мраморного черно-красного цвета, а вкус его – истинное наслаждение; одно плохо – слишком уж дорог, а теперь и вовсе запрещен для поставок в Россию. Ничего гастрономического – чистая политика...

Неподалеку от Севильи, в комарке (так называют административную единицу в Испании) Валье-де-лос-Педрочес в провинции Кордова делают удивительно вкусный хамон, получивший в 1998 г. высший статус качества и контролируемое географическое наименование. В его вкусе больше ощущается сладость, нежели соленость. Жаль, что производство весьма и весьма ограничено. В горной андалусской деревушке Тревелес, на высоте 2500 м, с 18 в. из мяса белых свиней делают свой фирменный вариант *jamón de Trevélez* – местный чистый горный воздух словно создан для его созревания. Синяя лента/*etiqueta azul* на окороке означает то, что он созрел 14–17 месяцев; красная/*etiqueta roja* – 18–20; черная/*etiqueta negra* – 20–24.

Окрестности Уэльвы, крупного рыболовецкого порта в Кадисском заливе, – самое известное в Андалусии ветчинное место. Именно здесь делают отменную ветчину *jabugo*, названную в честь деревушки Хабуго, что лежит в горах Сьерра-де-Аресена. Ветчина «хабуго» очень дорогая – ее тонко нарезают, подают с хлебом как изысканную закуску и никогда не используют в кулинарных целях. Маленькие андалусские черные свиньи особой породы Иберико/*Ibérico* кормятся желудями, а их мясо идет на производство знаменитого окорока, который часто называют *pata negra* – «черное копыто» (кстати, существует и менее знаменитый *pata blanca* – «белое копыто», окорок из белых свиней).

Андалусцы уверяют, что здешний микроклимат просто создан для дубов, и поэтому местные желуды – идеальный свиной корм. Вам придется поверить им на слово – хотите получить первосортный товар, просите *jamón de bellota*, то есть «желудевую» ветчину с контролируемым наименованием происхождения *D. O. Jamón de Huelva*. Надеемся, вам не надо теперь объяснять, почему в Андалусии любое застолье начинается с ветчины?

## Тапас

Одна из самых распространенных кулинарных традиций Испании – тапас/*tapas*. Именно так обобщенно называют самые разнообразные закуски, которые подают в тавернах к вину, пиву или коктейлям. Никаких четких временных интервалов для подобного перекуса нет – испанцы могут «тапать» круглый день и три четверти ночи, а особенно с 12:00 до 14:00 – перед ланчем. Ритуал тапас занимает особое место и в испанской гастрономии, и в традициях этой страны, поэтому на нем необходимо остановиться особо.

Когда-то закуска-тапас состояла из нескольких оливок или миндальных орешков, ломтиков сыра, колбасы и ветчины часто в качестве бесплатного приложения к стаканчику хереса. Сегодня в категорию тапас включают практически любые блюда, которые можно подать маленькими порциями, – и холодные, и горячие. Это могут быть улитки/*caracoles* в остром чесночном соусе, креветка/*camarón* на кусочке хлебца, жаренный во фритюре артишок/*alcachofa*, разнообразные бутерброды/*bocadillos*, омлет/*tortilla*, а осенью – жаренные с чесноком лесные грибы/*setas al ajillo*.



Рисунок 7 – Тапас

Популярны также фрикадельки/ *albóndigas*, свиное филе в томате/ *magra con tomate*, картофель в остром перечном соусе/ *patatas bravas*, зажаренные до хруста кальмары/ *calamares fritos*, анчоусы/ *boquerones*, сардины/ *sardinas* и прочая мелкая рыбешка во фритюре. В качестве тапас могут предложить и странное для нас, но вполне вкусное блюдо – свернувшуюся баранью кровь, жаренную с луком или чесноком. Обычно тарелочки с самыми разнообразными тапас выставлены на витринах у стойки бара или кафе – вам остается только пальцем показать, что именно вам приглянулось.

В Испании существуют различные легенды о происхождении тапас. Одна из них утверждает, что обычай накрывать/ *tapar* рюмку хереса кусочком ветчины, служившей закуской, родился в одном из баров Севильи, а затем быстро распространился и на остальную Испанию. Существует и другая версия: рюмки и стаканы с вином для защиты от назойливых мух накрывали маленькими тарелочками, в которые со временем стали класть острые закуски, вызывающие жажду, – так хитроумные трактирщики стимулировали повторный заказ вина. Есть еще одна, наиболее интересная и наиболее правдоподобная, на мой взгляд, версия. Когда-то очень давно испанским королевским почтальонам была пожалована привилегия не платить за вино на постоянных дворах, где они останавливались, а в 13 в. король Альфонс X Мудрый, приказал подавать почтальонам еще и бесплатную закуску. Ее выносили на деревянном блюде, которым накрывали кувшин с вином. Отсюда произошло и название закуски *tapa* – «крышка».

Поначалу тапас везде подавали бесплатно (и не только почтальонам), затем, по мере появления все более разнообразных закусок, – за них стали брать отдельную плату. Еще в 1960-е в Мадриде, Барселоне



Рисунок 8 – Тапас

и Памплоне, заказав 3 стаканчика красненького/ 3 *chatos de tinto*, можно было весьма плотно и совершенно бесплатно поесть. Однако возросший поток туристов и всеобщая коммерциализация жизни, привела к тому, что сегодня сей славный обычай можно наблюдать лишь в Гранаде и еще на 2–3 островках утопического испанского коммунизма... Такую замечательную, но исчезающую традицию породил Альфонс X Мудрый и, возможно, дело было совсем не в почталюнах – просвещенный монарх просто пытался заставить гуляк заедать вино хоть какой-нибудь закуской. И его затея не пропала даром.

Спустя столетия другой испанский правитель Филипп II пошел еще дальше и издал королевский указ, обязывающий владельцев таверн подавать к каждому стаканчику вина «крышечку» из колбасок. Суровый, но дальновидный король так решал национальную проблему борьбы с пьянством – не можешь запретить пить, то хотя бы заставь закусывать. И надо сказать, зерно мудрости дало свои благодатные всходы – вряд ли сегодня кому-то удастся увидеть пьяного испанца. Тапас подчас заменяет нормальный ужин, став частью испанского образа жизни. В результате сегодня невозможно представить себе Испанию без традиционного «пасео и тапео»/ *paseo y tapeo* – ночного шатания по барам и дегустации тапас.

Советую и вам обязательно прогуляться по испанским тавернам и барам, попить вина, отведать тапас, и в том месте, где закуска понравится больше всего, заказать *ración* – полный набор разнообразных тапас, салат и хлеб. Уверяю вас, что вы отменно и максимально разнообразно поедите, а если не поленитесь выучить пару испанских фраз, приобретете еще и кучу приятелей. Если вы не рассчитываете на свои силы, то лучше заказывать *media ración* – полпорции. На

худой конец, можете заказать просто *montadito* – маленький бутерброд с ветчиной, тунцом и т.п. В общем, чтобы вы ни выбрали – ¡*buena provecho!* (приятного аппетита).

Прогуляемся по побережью Коста-дель-Соль, и заглянем в рестораны, кафе и бары провинции Малага.

Коста-дель-Соль (исп. *Costa del Sol* – «Солнечный берег») – самый южный средиземноморский курорт Испании. Включает в себя города: Малага, Торремолинос, Бенальмадена, Фуэнхирола, Михас, Марбелья, Нерха, Эстепона, Манильва, Торрокс.

На побережье Коста-дель-Соль в провинции Малага насчитывается более **11 000 ресторанов** и заведений общественного питания<sup>1</sup>. Это один из самых гастрономически богатых регионов Испании, предлагающий как высокую кухню с мишленовскими звездами, так и традиционные рыбные рестораны (*chiringitos*), где рыбу готовят в старых рыбацких лодках, заполненных песком.

Рестораны Андалусского побережья Испании имеют свои характерные черты: небольшие размеры зала, при этом большую часть года столики располагаются на открытом воздухе, тем самым увеличивая количество посадочных мест. В заведениях часто предлагают не только ужин, но и живую музыку, что делает вечер более атмосферным. Режим работы учитывает культуру Испании, где обед начинается после 14.00 часов, а ужин после 20.30–21.00. И многие заведения закрыты между 16.00–20.00. Испанцы говорят громко, смеются и наслаждаются общением, поэтому в ресторанах и барах всегда оживленная атмосфера.

А вот обслуживание, напротив, может быть более неспешным, чем на севере. Это часть культуры «*despacio*» (медленно), где важно наслаждаться моментом, а не быстро поесть. Обычай общения камареро «*samarero*» (официантов) с посетителями в Испании основан на принципах вежливой фамильярности, эффективности и неспешности. В отличие от некоторых других стран, здесь сервис не направлен на то, чтобы «прогнать» клиента быстрее, а общение более прямое и непринужденное. Камареро обычно приветствуют клиентов тепло, но профессионально. Часто используется фраза «*Hola, ¿qué tal?*» (Привет, как дела?) или «*Buenas tardes/días*». Испанские официанты не склонны к чрезмерной угодливости. Они могут быть прямолинейными, что иногда принимается иностранцами за грубость, но на деле является частью культуры, где все равны. Официанты не будут постоянно подходить к столу, спрашивая, «все ли в порядке». Ожидается, что вы сами подадите знак, если вам что-то нужно (подняв руку, установив зрительный контакт). Лучший способ привлечь внимание – сказать «*disculpa*» (извините) или «*perdona*». Не принято кричать «Официант!» (*Camarero!*).

После еды испанцы любят долго сидеть за разговорами (неспешность – «*la sobremesa*»). Официант никогда не принесет счет, пока вы его не попросите (обычно фразой «*La cuenta, por favor*» или жестом), так как это считается невежливым.

В ресторанах часто царит шумная и веселая атмосфера, и официанты могут пошутить с клиентами. **Чаевые** не являются обязательными, так как камареро получают фиксированную зарплату. Однако оставить несколько монет (округлить счет) – хороший тон при приятном обслуживании.

В туристических местах официанты говорят на английском, но использование элементарных испанских фраз (*Hola, gracias, adiós*) очень ценится.

В таблице 1 представлен анализ ресторанов, кафе и баров побережья Коста-дель-Соль (Испания), проведенный на основе данных агрегатора [tripadvisor.ru](https://www.tripadvisor.ru).

1 Согласно данным <https://www.tripadvisor.ru>

Таблица 7 – Анализ ресторанов, кафе и баров побережья Коста-дель-Соль (Андалусия, Испания)

№ п/п	Название	Рейтинг	Расположение	Тип (ресторан, кафе, бар)	Тип кухни	Виды блюд	Наиболее популярные блюда	Цена	Алкоголь	Доступность для кресел-колясок	Оплата	Дополнительно
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>г. Малага</b>												
1.	<b>TORO Muelle Uno</b>	<b>4,5</b> (№ 67 из 2831 ресторанов Малаги)	Paseo De La Farola Local 65 CC Muelle Uno, 29001 Малага +34951 10 92 09	стейк-хаус	средиземноморская	обед, ужин, бранч	Presa ibérica Gambas al pil pil Tartar de atún rojo	22,00 € 15,00 € 26,00 €	вино, пиво	+	• электрон. платежи; • банковская карта	• подходит для гостей с собаками, • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
2	<b>EI Mesón De Cervantes</b>	<b>4,6</b> (№ 98 из 2831 ресторанов Малаги)	Calle Alamos, 11, 29012 Малага +34952 21 62 74	кафе-бар	средиземноморская, международная	обед, ужин	Bravas patatas Croquetas Pulpo a la brasa Entrecotte argentino a la parrilla Risotto	6,00 € 10,00 € 13,00 € 13,00 € 10,00 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• веганская кухня, варианты без глютена • Награда Travellers' Choice 2025
3	<b>Kraken</b>	<b>4,7</b> (№ 182 из 2831 ресторанов Малаги)	Plaza las Flores 2, 29005 Малага +34952 60 96 62	бар	средиземноморская, международная	обед, ужин	Fried tapas Mest tapas	6,7 € 9,00 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• веганская кухня, варианты без глютена • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Торремолинос</b>												
4	<b>Habla Pez</b>	<b>4,7</b> (№ 116 из 796 ресторанов Торремолинос)	Paseo Marítimo Playaamar A Pie de Playa, 29620 Торремолинос +34638 81 70 89	ресторан	средиземноморская	завтрак, обед, ужин	Paelia de Marisco Paelia Mixta Calamar Nacional Sardinias	54,00 € 32,00 € 9,00 € 4,00 €	вино, пиво	+	• электрон. платежи; • банковская карта	• веганская кухня • живая музыка • подходит для гостей с собаками, • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
5	<b>Doña Gabriella</b>	<b>4,8</b> (№ 15 из 796 ресторанов Торремолинос)	Calle de San Gines 10, 29620 Торремолинос +34603 03 79 44	пиццерия	итальянская, испанская	обед, ужин	Pasta Amatriciana Espaguetti Carbonara Pizza Diabola Ensalada Caprese	14,00 € 14,00 € 13,00 € 7,50 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками, • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
6	<b>Zabor Fetén</b>	<b>4,8</b> (№ 22 из 796 ресторанов Торремолинос)	Calle De La Cruz 10, 29620 Торремолинос +34665 92 54 13	бар	средиземноморская	обед, ужин, бранч	Plato de Pluma Iberica Tapas marineras Tapas vegetarianas	21,50 € 9,00 € 8,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	-	• банковская карта	• веганская кухня • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Бенальмадена</b>												
7	<b>Iconic Steak And Lobster House</b>	<b>4,6</b> (№ 105 из 855 ресторанов Бенальмадена)	Ayda Gatonal 7 Local 6, 29630, Бенальмадена +34604 26 27 69	стейк-хаус	средиземноморская	ужин	Japanese Wagyu Steak Certified A5 + Lobster and King Prawn Cocktail Pili Pili Gambas	120,00 € 14,95 € 9,99 €	вино, пиво	-	• электрон. платежи; • банковская карта	• подходит для гостей с собаками, • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
8	<b>Bistro Del Oso Grizzly</b>	<b>5,0</b> (№ 2 из 855 ресторанов Бенальмадена)	Antonio Machado 57, Las Gaviotas Local 22, 29630, Бенальмадена +34613 08 48 49	гастропаб	европейская	обед, ужин	Meat and Cheese Board Grizzly Fries Venison loin	15,45 € 7,00 € 20,95 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• подходит для гостей с собаками,

№ п/п	Название	Рейтинг	Расположение	Тип (ресторан, кафе, бар)	Тип кухни	Виды блюд	Наиболее популярные блюда	Цена	Алкоголь	Доступность для кресел-колясок	Оплата	Дополнительно
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9	<b>A Taste 2 Come</b>	<b>4,9</b> (№ 5 из 855 ресторанов Бельмадена)	Avenida de Antonio Machado 4 Los Ranchos Local 53, 29630, Бельмадена +34699 88 76 42	кафе	карибская	обед, ужин	Mini hamburguesas jerk Sliders de pollo jerk Hamburguesa jerk jamaicana Salmon jerk	7,00 € 6,50 € 12,50 € 16,50 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• подходит для гостей с собаками, • веганская кухня • безглютеновые блюда • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Фуэнхирола</b>												
10	<b>Angus Fuengirola</b>	<b>4,8</b> (№ 24 из 1181 ресторанов Фуэнхирола)	Calle Larga 8 La Plaza De Los Chinos, Pasaje De Correos 4, 29640 Фуэнхирола +34609 00 66 97	стейк-хаус	средиземноморская	обед, ужин	El steak tartar T-bone steak Pulpo a la parrilla Gourmet angus burger Provoleta al hierro	17,00 € 54,00 € 24,00 € 17,00 € 14,00 €	вино, пиво	+	• элек-тронные платежи; • Банковская карта	• подходит для гостей с собаками, • детские стульчики
11	<b>Ferrum Restaurante Fuengirola</b>	<b>4,9</b> (№ 18 из 1181 ресторанов Фуэнхирола)	Calle Moncayo 20, 29640 Фуэнхирола +34604 29 94 43	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Paelia mixta Paelia de mariscos Gambas al pil pil Carbonara Sopa de pescado	16,00 € 28,00 € 12,90 € 15,90 € 7,50 €	вино, пиво	+	• элек-тронные платежи; • Банковская карта	• Награда Travellers' Choice 2025
12	<b>Christy's Irish Gastropub &amp; Sports Lounge Fuengirola</b>	<b>4,7</b> (№ 1 из 109 баров Фуэнхирола)	Calle Ollería, 20, 29640 Фуэнхирола +34620 22 69 11	бар	ирландская	завтрак, обед, ужин	'Famous to our' Braised Beef & Guinness Pie Garlic Bread Loaded Fries	18,00 € 4,00 € 6,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Михас</b>												
13	<b>Figaro</b>	<b>4,9</b> (№ 4 из 124 ресторанов Ла-Кала-де-Михас)	Calle Ronda 34, 29649 Ла-Кала-де-Михас +34951 74 42 46	ресторан	средиземноморская	обед, ужин	Porcini Mushroom Risotto Figaros Prawm Tagliolini Noir Lobster Limoncello Ravioli Beef Tourmedos Rossini French Beef Chateaubriand	27,90 € 36,90 € 37,90 € 52,90 € 120,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	-	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда • Награда Travellers' Choice 2025
14	<b>Сугано</b>	<b>4,9</b> (№ 1 из 124 ресторанов Ла-Кала-де-Михас)	Calle Torrox 18, 29649 Ла-Кала-де-Михас +34951 74 96 82	Тапас бар	международная	обед, ужин	Tacos de ternera Tacos de pescado con citricos Gambas Pil Pil de Cirano Filete de Atun Rojo (Bluefin) Entrecot Angus Argentino Chateaubriand	22,00 € 22,00 € 13,00 € 34,00 € 42,00 € 120,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	+	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда
15	<b>Pauza</b>	<b>4,6</b>	Calle Cómpeta 2, 29649 Ла-Кала-де-Михас +34604 49 29 38	бар	средиземноморская	ужин	Torre angus Rolls de aguacate Mollejas Tabla paauza Gaucha steak	36,00 € 12,00 € 14,00 € 32,00 € 88,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	+	• банковская карта	• подходит для гостей с собаками, • детские стульчики
<b>г. Марбелья</b>												
16	<b>Angus Marbella</b>	<b>4,8</b> (№ 7 из 1505 ресторанов Марбелья)	Avenida Duque de Ahumada 9, 29602, Марбелья +34951 91 50 91	стейк-хаус	средиземноморская	обед, ужин	Capriccio angus Croquetas de secina x 6 T-bone steak Tomahawk steak 1300gr Surtido de empanadas	16,00 € 12,00 € 54,00 € 78,00 € 14,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	+	• элек-тронные платежи; • банковская карта	• детские стульчики • безглютеновые блюда • награда Traveller's Choice: лучшее из лучшего 2025

№ п/п	Название	Рейтинг	Рсположение	Тип (ресторан, кафе, бар)	Тип кухни	Виды блюд	Наиболее популярные блюда	Цена	Алкоголь	Доступность для кресел-колясок	Оплата	Дополнительно
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
17	<b>Cascada Cocina &amp; Bar</b>	4,8 (№ 6 из 1505 ресторанов Марбелья)	Urb. Montaña 39, 29602, Марбелья +34623 00 14 65	кафе	международная	обед, ужин	Aguja ibérica  Chuletón del día	24,00 €  85,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда • живая музыка • джас-бар • подходит для гостей с собаками, • детские стульчики • награда Traveller's Choice: лучшее из лучшего 2025
18	<b>Lagomi</b>	4,8 (№ 1 из 64 кофеен и чайных в Марбелья)	Club de Tennis Puente Romano Conjunto Jardín Andaluz, 4, 29602, Марбелья +34952 77 11 83	кафе	международная	завтрак, обед, ужин	Tortitas de calabaza Ensalada de mango y salmón Tortilla de patata Sandwich de atún	14,00 € 23,00 € 9,00 € 10,50 €	вино, пиво, коктейли	-	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками
<b>г. Нерха</b>												
19	<b>El Tosoego</b>	4,9 (№ 9 из 330 ресторанов Нерхи)	Calle Diputación Provincial 16, 29780 Нерха +34722 68 09 27	ресторан	средиземноморская	обед, ужин	Ensalada de salmon y aguacate Queso provolone al horno Pan de ajo con queso Gambas al Pili-Pili Huevos rotos con patatas y jamon	15,00 € 12,00 € 4,90 € 12,50 € 9,90 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• веганская кухня • детские стульчики • награда Travellers' Choice 2025
20	<b>La Bottega Nerja</b>	4,8 (№ 7 из 330 ресторанов Нерхи)	Avenida Castilla Perez, 21C, 29780 Нерха +34951 57 14 34	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Calamates nacional Tartare de gambas rojas Tagliolini nerri alla marinara Atun rojo salvaje Entrecote (300 gr)	15,90 € 18,90 € 17,90 € 27,90 € 33,90 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • детские стульчики • безглютеновые блюда • награда Travellers' Choice 2025
21	<b>Dash</b>	4,8 (№ 45 из 330 ресторанов Нерхи)	Avenida Mediterraneo, 29780 Нерха +34951 69 51 53	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Paelia de marisco Entrecot de ternera Salmon a la menta Croquetas de gambas al pil pil	18,00 € 21,00 € 16,00 € 2,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики
<b>г. Эстепона</b>												
22	<b>L'Attitude Banús</b>	4,9 (№ 1 из 523 ресторанов Эстепоны)	KM 168, Urb. Venamata-340 Senator Banús Hotel, 29680, Эстепона +34951 05 55 00	ресторан	средиземноморская	завтрак, обед, ужин	Banús gourmet burger	19,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	+	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • награда Travellers' Choice 2025
23	<b>The Voab Tree</b>	4,8 (№ 3 из 523 ресторанов Эстепоны)	Calle Caridad 93, 29680, Эстепона +34629 39 28 05	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Croquetas de la abuela con Jamón Langostinos al pilpil Jamón Iberico Tacos de Atún Rojo con Guacamole	12,00 € 16,50 € 19,50 € 19,50 €	вино, пиво	-	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • награда Travellers' Choice 2025

№ п/п	Название	Рейтинг	Расположение	Тип (ресторан, кафе, бар)	Тип кухни	Виды блюд	Наиболее популярные блюда	Цена	Алкоголь	Доступность для кресел-колясок	Оплата	Дополнительно
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
24	<b>The Garden by La Rosa</b>	4,7 (№ 13 из 523 ресторанов Эстелона)	Avenida Picos de Europa 11, 29688, Эстелона +34952 85 57 69	стейк-хаус	испанская, аргентинская	ужин	Mollejas De Ternera Solomillo Angus Argentino Chorizo Criollo Roasted octopus served with black risotto and paprika mayo Shrimp casseroles with pil-pil sauce Fried fish box from Málaga Rack of Lamb Black paella of cuttlefish with carabineros Alcachofas fritas con jamón y salsa de perill Solomillo de ternera Rabo de toro Solomillo Doña Jerónima	14,00 € 32,00 € 4,00 € 21,00 € 18,90 € 16,50 € 31,00 € 40,00 € 14,00 € 14,00 € 24,00 € 35,00 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	+	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • подарочные карты • Награда Travellers' Choice 2025
25	<b>Casa Doña Jeronima</b>	4,3 (№ 42 из 523 ресторанов Эстелона)	Gloria Fuertes 19, 29680, Эстелона +34951 31 81 27	кафе	средиземноморская	обед, ужин		14,00 € 14,00 € 24,00 € 35,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • подарочные карты • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Манилья</b>												
26	<b>Fogo</b>	4,6 (№ 5 из 37 ресторанов Манилья)	10 Plaza Del Delfin, 29692 Puerto de la Duquesa, Манилья +34618 98 80 09	кафе	средиземноморская, португальская	обед, ужин	Pizza gamba Mixed paella Salmon filet Bife a portuguesa	14,50 € 34,00 € 18,50 € 28,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
27	<b>SALT-Fish &amp; Meat</b>	4,8 (№ 7 из 37 ресторанов Манилья)	Calle Delfin, 6 Duquesa Business Centre, 29692, Манилья +34675 41 67 91	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Pil Pil Prawn / Gamba Pil Pil Fish Soup / Sopa Pescado Meat paella / paella carne	9,50 € 8,50 € 25,00 €	вино, пиво	+	• элек- тронные платежи; • банковская карта	• веганская кухня • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
28	<b>Parapiro's</b>	4,3 (№ 12 из 37 ресторанов Манилья)	Puerto de la Duquesa, 29692 Манилья +34952 89 17 04	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Antipasto parapiros Ensalada parapiros Tagliolini al tartufa Filetto Rosini Pesco del Giorno Pizz Burrata	13,00 € 13,00 € 20,00 € 29,00 € 20,00 € 17,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда • подходит для гостей с собаками • детские стульчики • Награда Travellers' Choice 2025
<b>г. Торрокс</b>												
29	<b>Meson la Terraza</b>	4,8 (№ 6 из 176 ресторанов Торрокса)	Calle Baja 80, 29770, Торрокс +34695 66 86 97	ресторан	средиземноморская	ужин	Croquetas artesanales Jamón serrano Langoustine Pil Pil 1 kg de Mejillones a la belga Solomillo de ternera 250gr Hamburguesa de ternera wagyu	15,50 € 20,00 € 18,00 € 17,50 € 23,95 € 17,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда • подходит для гостей с собаками • Награда Travellers' Choice 2025
30	<b>La Casa</b>	4,6 (№ 9 из 176 ресторанов Торрокса)	Calle Baja Plazuela De Barajas 3, 29770, Торрокс +34662 03 97 41	ресторан	средиземноморская	ужин	Prawn Pil Pil Fine Irish Fillet of Beef	14,95 € 27,95 €	вино, пиво, крепкий алкоголь	-	• банковская карта	• веганская кухня • безглютеновые блюда • детские стульчики
31	<b>Casa Palma</b>	4,5 (№ 25 из 176 ресторанов Торрокса)	Sarretera Almeria 92, 29793, Торрокс +34601 63 93 01	кафе	средиземноморская	обед, ужин	Ensalada de temporada Pulpo a la brasa Bacalao Calamar Cerdo Ibérico – Secreto Ibérico Cerdo Ibérico – Presa Ibérica	16,00 € 19,00 € 24,00 € 26,00 € 20,00 € 22,00 €	вино, пиво	+	• банковская карта	• веганская кухня

Испанские ресторанчики в Андалусии имеют уникальный колорит, отличающий их от заведений в других регионах Испании. Высокая плотность заведений наблюдается во всех курортных городах: Малага, Торремолинос, Бенальмадена, Фуэнхирола, Михас, Марбелья, Нерха, Эстепона, Манильва, Торрокс. Здесь вас ждет колоссальное разнообразие от уютных тапас-баров до ресторанов изысканной кухни, особенно в Малаге и Марбелье.

Рестораны Малаги славятся свежайшими морепродуктами, культурой тапас, пляжными чирингитос (*chiringitos*) и влиянием мавританской кухни. Ключевые особенности включают жареные на вертеле сардины (*espetos*), обилие рыбы, оливковое масло, местные вина и долгие обеды, начинающиеся с 13:00. Атмосфера варьируется от оживленных баров до изысканных заведений с видом на море. В центре можно найти как демократичные места (обед за 10–15 евро), так и рестораны высокого уровня. В горных районах популярны блюда из дичи.

Рестораны Торремолиноса удивляют сплетением глубоких рыболовецких традиций, аутентичной андалузской кухни и современной космополитичной атмосферы. Основные особенности: обилие свежих морепродуктов (особенно в районе Ла-Кариуэла), жареная рыба (*pescado frito*) в лодках-мангалах, доступные цены, изобилие тапас-баров и активная ночная жизнь.

Рестораны Бенальмадены отличаются сочетанием традиционной андалузской и средиземноморской кухонь с упором на свежие морепродукты. Основные особенности включают обилие пляжных баров (*chiringuitos*), тапас-баров, доступные цены по сравнению с крупными городами и активную ночную жизнь. Популярны еспетос (*espetos*), паэлья (*paella*), а в старом городе – уютные аутентичные места. Представлен широкий спектр – от спокойных семейных ресторанов до оживленных мест с ночными развлечениями.

Рестораны Фуэнхирола выделяет ориентация на семейный отдых. Поэтому они предлагают разнообразное меню для отдыха с детьми, построенное на уникальном сочетании традиционной андалузской кухни и обилии свежих морепродуктов.



Рисунок 9 – Ресторан г. Малага



Рисунок 10 – Ресторан г. Торремолинос



Рисунок 11 – Ресторан г. Бенальмадена

Длинная набережная города включает шумные бары, пляжные чирингитос (*chiringuitos*), заведения с широким выбором международных кухонь. Все это щедро приправлено испанским колоритом, проявляющемся в неторопливом стиле обслуживания и активной ночной жизни.

Рестораны в Михасе предлагают, как классические тапас, так и изысканные блюда с мавританскими оттенками. Живописные панорамные виды на побережье Коста-дель-Соль, уютная атмосфера «белой деревни» (*Mijas Pueblo*), расположение в исторических зданиях с цветочными украшениями – обеспечивают гостям гастрономический и эстетический восторг от качественной еды и незабываемого пейзажа.

Рестораны Марбельи обращают внимание эксклюзивной роскошью заведений класса лакшери (*luxury*), разнообразием кухонь мира и средиземноморскими традициями. Здесь высокая концентрация Мишленовских заведений, пляжных клубов, элитных ресторанов в Пуэрто-Банус и уютных мест в старом городе. Главные особенности: свежие морепродукты (*pil-pil*), поздние ужины (после 21:00) и живописные виды.

Рестораны в Нерхе наряду с приверженностью к традиционной андалузской кухне и использованием свежих морепродуктов (особенно эспетос (*espetos*) – сардин на гриле), характеризует отсутствие сетевого фастфуда и культура бесплатных тапас к напиткам. Заведения предлагают семейную атмосферу и потрясающие виды на море. С культовой видовой точки, получившей название Балкон Европы (*Balcón de Europa*), открывается панорамный вид на Средиземное море, опоясанный береговой линией. Это центральный узел для посещения туристов и местных жителей, вдоль которого расположились кафе, бары, рестораны и можно встретить уличных артистов.

Рестораны Эстепоны (часто это террасы на песке) приятно удивляют доступными ценами, свежайшими морепродуктами, большим количеством овощей местного производства и семейным подходом к обслуживанию.



Рисунок 12 – Ресторан г. Фуенхирола



Рисунок 13 – Ресторан г. Михас



Рисунок 14 – Ресторан г. Марбелья

Рестораны в Манильве предлагают в меню как недорогие закуски, так и блюда более изысканной кухни, ориентированной на качество используемых местных продуктов и вин. Заведения предлагают живописные виды на море или исторический центр, уютную атмосферу, дружелюбный сервис, наличие блюд на вынос и удобное расположение вблизи пляжей с «голубым флагом», что гарантирует чистоту воды, экологичность и безопасность.

Ресторан в Торроксе отлично подходит для дегустации аутентичных блюд в расслабленной атмосфере по доступным ценам (меню дня за 6–9€). Популярны уютные террасы и места с видом на закат.

Малагский кулинарный ассортимент – одна из жемчужин Коста-дель-Соль. От столицы до Марбельи каждый уголок представляет собой особое очарование с уникальными рецептами, которые используют качественные и местные ингредиенты.

Наиболее популярны блюда:

- «ensalada rusa» (местный вариант оливье);
- моллюски, креветки, кальмары, осьминоги, которые жарят в панировке на оливковом масле;
- «Gamba Pil al Pil»;
- сардины на вертеле (*espeto*);
- блюда из мяса (стейки, чоризо, «kachorro», «salmon filet», «chuletón», «hamburguesa»);
- разнообразие тапас;
- «Jamón Ibérico» местная иберийская свинина;
- «paella» (паэлья);
- «gazpacho» и «salmorejo» (супы гаспачо и сальморехо);
- «empanadas» (эмпанадас – пироги из пресного теста с различными начинками);
- «cocido» (косидо);
- «tortilla» (тортилья – картофельный омлет);
- «croquetas» (крокеты);
- «pizza» (пицца).

Рисунок 19 иллюстрирует динамику цены в ресторанах побережья Коста-дель-Соль на примере популярного блюда «Gamba Pil al Pil» (очищенные креветки, приготовленные в бурлящем оливковом масле с чесноком, острым перцем чили и иногда паприкой).



Рисунок 15 – Ресторан в г. Нерха



Рисунок 16 – Ресторан г. Эстепоны



Рисунок 17 – Ресторан в г. Манильва



Рисунок 18 – Ресторан в г. Торрокс

### Динамика цены на блюдо Gambas al Pil-Pil

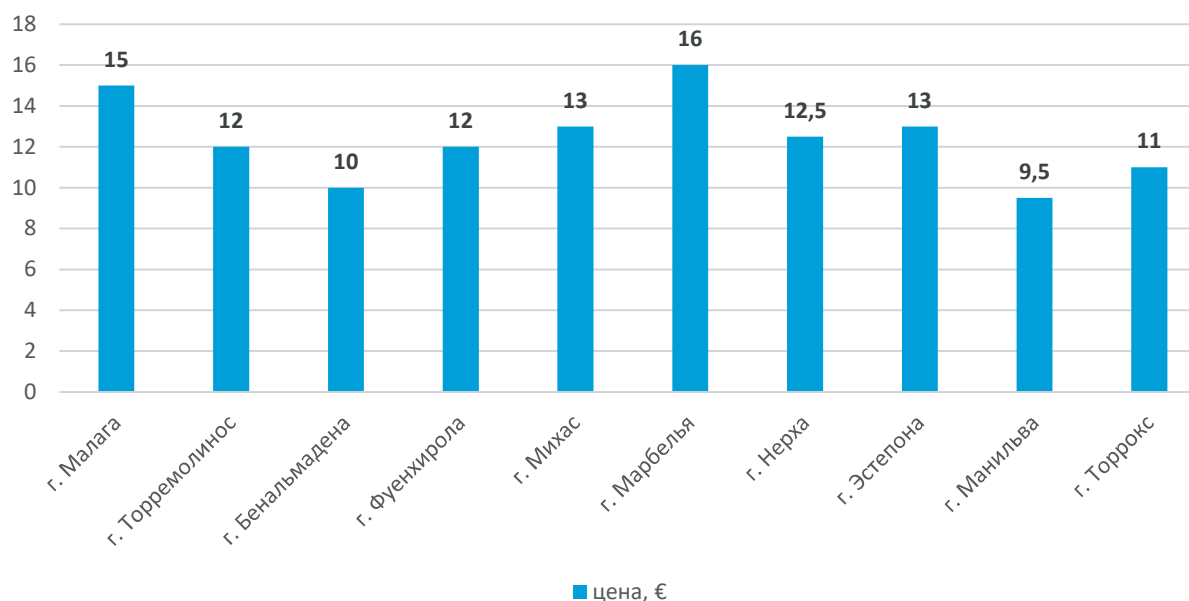


Рисунок 19 – Динамика цены

Самые высокие цены на блюдо «*Gamba Pil al Pil*» в ресторанах городов Малага и Марбелья, что совершенно ожидаемо, поскольку Малага – столица провинции, а Марбелья – находится в среднем и высоком ценовом диапазоне для испанских курортов. Самые бюджетные цены на популярное блюдо предлагают рестораны Манильвы, Бенальмадены, Торрокса.

На рисунке 20 Топ-рейтинговых рыбных ресторанов (по отзывам TripAdvisor).

Перечень рыбных ресторанов по городам:

#### • г. Малага

- 1) «**El Lagar de Verum**»: Часто занимает верхние строчки с рейтингом 4.9.
- 2) «**El Envero**» (4.6): Отличный выбор морепродуктов и средиземноморской кухни.
- 3) «**La Proa De Teatinos**» (4.6): Высоко оценен за европейскую кухню.
- 4) «**Chiringuito Picasso**» (4.6): Популярное место на пляже.
- 5) «**Marisqueria La Cantina**» (4.6): Высоко оцененный ресторан в порту.
- 6) «**Marisqueria Jacinto**» (4.5): Известен свежими морепродуктами.

#### • г. Торремолинос

- 1) «**Gastrobar Restaurant Florín**» (4.8): Высокая кухня и морепродукты.
- 2) «**Il Pescatore**» (4.7): Популярное место с итальянским уклоном.
- 3) «**La Mar Bonita**» (4.6): Отличные морепродукты и средиземноморская кухня.
- 4) «**Meson la Tralla**» (4.5): Отличное соотношение цены и качества.
- 5) «**Chiringuito El Sardiná**» (4.4): Свежая рыба на пляже.
- 6) «**Familia Amillo CB**» (4.4): Традиционные блюда.
- 7) «**Chiringuito La Moraga**» (4.3): Популярный пляжный ресторан.
- 8) «**Restaurante El Dorado**» (4.2): Рыба и морепродукты.
- 9) «**Meson Galego Antoxo**» (4.2): Галисийская кухня.
- 10) «**Chiringuito Mari y Sergio**» (4.2): Высокий рейтинг среди чирингито.

### Топ-рейтинговых рыбных ресторанов

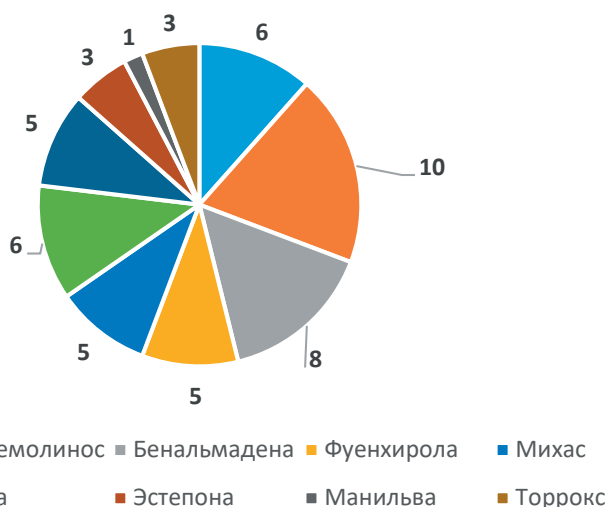


Рисунок 20 – Топ ресторанов

#### • г. Бенальмадена

- 1) «Ocean Fish & Chips» (4.9): Отличный рейтинг, британский стиль.
- 2) «Mamba Sushi» (4.9): Высокая оценка за морепродукты.
- 3) «La Alternativa» (4.7): Популярный выбор.
- 4) «Don Marisquito» (4.7): Отмечен за паэлью и морепродукты.
- 5) «Iconic Steak And Lobster House» (4.6): Известен своим качеством.
- 6) «Restaurante Santa Ana Denis» (4.5): Испанская кухня.
- 7) «La Sirena» (4.5): Большое количество положительных отзывов.
- 8) «El Ancla» (4.5): Традиционный выбор.

#### • г. Фуэнхирола

- 1) «Portside Fish and Chips» (4,9): Популярен для любителей рыбы с жареным картофелем.
- 2) «Restaurante La Langosta» (4,6): Известен своими омарами.
- 3) «Restaurante Los Marinos Jose» (4,5): Часто отмечается как один из лучших рыбных ресторанов.
- 4) «Restaurante Palangreros» (4,5): Высокий рейтинг за качество морепродуктов.
- 5) «Chiringuito Oasis» (4,5): Отличный пляжный ресторан (чирингито).

#### • г. Михас

- 1) «Cyrano» (Ла-Кала) (4,9): популярен в районе Ла-Кала-де-Михас.
- 2) «Figaro Restaurant» (Ла-Кала): Рейтинг 4,9.
- 3) «Maradentro Restaurante Del Mar» (4,7): специализируется на морепродуктах.
- 4) «The Family Restaurant & Bar»: Высокий рейтинг 4,7.
- 5) «Los Granainos» (4,5): Отмечен среди лучших заведений с морепродуктами.

#### • г. Марбелья

- 1) «Zumaque» (4.9): Специализируется на свежей рыбе.
- 2) «Restaurante La Bocana» (4.7): Отличное место с большим количеством отзывов.
- 3) «Restaurante Playa Europa» (4.7): Популярный выбор.
- 4) «The Harbour Bar & Restaurant» (4.6): Международная кухня и морепродукты.

- 5) «**La Ola & Chiringuito Tonys**» (4,5): Ресторан, расположенный на побережье.
- 6) «**Restaurante El Cortijo**» (4,5): Испанская кухня и морепродукты.

• **г. Нерха**

- 1) «**Rincon del Sabor**»: Рейтинг 4,6.
- 2) «**Bakers Restaurant & Bar**» (4,7): Рыба и морепродукты.
- 3) «**Marisqueria Puerta del Mar**» (4,3): Популярен среди местных.
- 4) «**La Puntilla**» (4,3): Высокие оценки за качество морепродуктов.
- 5) «**Bar Dolores El Chispa**» (4,1): Традиционный испанский стиль.

• **г. Эстепоны**

- 1) «**La Escollera**» (4,3): Популярное место у порта с большим количеством отзывов.
- 2) «**Ikan Farm To Table**» (4,9): Высокий рейтинг за свежесть и подход к приготовлению.
- 3) «**El Cazador**» (4,4): Известен качественной рыбой.

• **г. Манильва**

- 1) «**Chiringuito Manilva Beach**» (3,5): Известен свежей рыбой и блюдами на пляже.

• **Торрокс**

- 1) «**Duke's Bar**» (4,9): Популярен благодаря хорошим отзывам.
- 2) «**Meson la Terraza**» (4,8): Высокая оценка кухни.
- 3) «**La Farola**» (4,3): Известен качественными морепродуктами.

На побережье Коста-дель-Соль проживает значительное, но точно не пересчитанное, число русскоязычных жителей, причем одним из центров притяжения является Марбелья (1178 официальных резидентов из РФ).

На рисунке 21 представлено распределение ресторанов русской кухни в городах побережья Коста-дель-Соль.

Отдельно представлен перечень ресторанов побережья, специализирующихся на русской кухне. В этих заведениях персонал говорит, в том числе, на русском языке:

- 1) «**La Alacena de Francis**» (4,8). Calle Montalbán 1, 29002 Малага Испания. +34 615 06 25 34.
- 2) «**El Jefe Bar-Restaurante**» (3,8). Puerto deportivo Local 307, 29640 Фуэнхирола Испания, +34 673 36 68 77.
- 3) «**Vale Vale**» (5,0). Golden Mile, Bulevar del Principe Alfonso von Hohenlohe s/n Edificio Marbella Forum, 29600, Марбелья Испания, +34 663 34 44 44.
- 4) «**Полезная кухня**» (4,9). Casa Sevilla s/n Avenida Playas del Duque, 29660, Марбелья Испания, +34 600 67 33 57.
- 5) «**Бистро бар Cafe La Maleta**». Avenida Hermanos Alvarez Quintero, 149 00 Марбелья, 29600 Сан-Педро-де-Алькантара, Марбелья Испания, +34 952 03 99 71.
- 6) «**In Da Food Gastro Bar**» (4,8). Calle de Manuel González Portilla 171171, 29670 Сан-Педро-де-Алькантара, Марбелья Испания, +34 629 54 93 02.
- 7) «**ChéMoDan Restaurante Asador**» (4,8). Calle Salitre 908, 29793, Торрокс Испания, +34 951 55 14 70.
- 8) «**Belisimo Coffee & Bakery**» (5,0). Calle Olozaga 7 Local Belisimo, 29005 Малага Испания, +34 602 29 92 22.
- 9) «**Noachi Coffee**» (3,3). Avenida de la Palma de Mallorca 8, 29620 Торремолинос Испания, +34 673 67 55 75.
- 10) «**Pushkin Restaurant**». Calle de los Jazmines 465-B, 29660, Марбелья Испания, +34 634 99 25 52.

Аналитический обзор знакомит с традиционными продуктами, являющимися основой средиземноморской кухни: оливки и оливковое масло, стручковый перец, испанский рис, помидоры, хамон, тапас. Не смотря на общие принципы гастрономии Испании, каждый город Андалусии побережья Коста-дель-Соль привнес в нее свои неповторимые характерные черты. Анализ ресторанов городов Малага, Торремолинос, Бенальмадена, Фуенхирола, Михас, Марбелья, Нерха, Эстепона, Манильва, Торрокс на основе контента, предложенного агрегатором <https://www.tripadvisor.ru>, позволяет выявить популярные среди туристов и местных жителей заведения, проследить динамику цены, сформировать перечень наиболее востребованных блюд. Прибрежное расположение дает возможность составить топ рейтинговых рыбных ресторанов в каждом из городов побережья.



Рисунок 21 – Рестораны русской кухни

Андалусия одна из провинций, которая наиболее популярна у официальных резидентов РФ. Постоянное проживание русскоговорящих людей на территории Испании привнесло культуру русской кухни в гастрономию страны. Перечень популярных мест, где можно попробовать блюда русской кухни и где персонал говорит на русском языке, включен в аналитический обзор.

Эрнест Хэмингуэй в своей документальной книге «Смерть после полудня» напишет: «Первая трапеза на испанской земле – серьезное испытание: закуски, кушанье из яиц, два мясных блюда, овощи, салат, десерт и фрукты. Нужно много вина, чтобы все это одолеть». Соглашусь с великим американским писателем, как и сама Испания, ее еда обильна и разнообразна. В национальной гастрономической традиции огромные блюда, на которых горой возвышаются салаты, порожденные самой буйной фантазией, сочные поджаристые куски мяса, хрустящие рыбные корочки, диковинные моллюски, ароматные овощи, экзотические фрукты и великолепные вина.

Испания сохраняет одно из первых мест в списке лучших кулинарных стран Европы. Причем отличает ее не столько изысканность, сколько изящная простота.

**Список источников**

1. Агрегатор планирования путешествий (отели, развлечения, рестораны) // Режим доступа: <https://www.tripadvisor.ru/>
2. Национальные блюда Испании: гастрономический гид по испанским регионам. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://alegria-realestate.com/ru/articles/national-dishes-of-spain-a-guide-to-the-gastronomy-of-the-regions>
3. Кухня Андалусии. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://terralona.com/kuhnya-andalusii/>
4. Андалусия – самое южное автономное сообщество Испании. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://all-andorra.com/ru/andalusiya/>
5. Коста-дель-Соль. [Электронный ресурс] // Режим доступа <https://ru.wikipedia.org>
6. Трапеза на земле Испании – Андалусия. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://esmarhov-ss.livejournal.com/14075.html>