

<b>HAYACA</b> MÁLAGA	Dirección Pl. Luque Manzano, s/n. Teléfono 951 560 714. Web amarehotels.com Horario: Sólo cenas.	 Cocina latina con toques muy personales
<h2>Una cocina 'canalla'</h2> <p>Mauricio Giovanini, un mago en los fogones, muestra el lado más divertido e informal de un Michelin</p>		 <p><b>LA CRÍTICA ENRIQUE BELLVER</b></p> <p><b>PRECIOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hayaca ibérica: 14 €</li> <li>Tiradito quisquilla: 23 €</li> <li>Costilla de vaca: 26 €</li> </ul> <p><b>VALORACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina: 8</li> <li>Sala: 7</li> <li>Carta Vinos: 6,5</li> <li>Calificación: 7,5/10</li> </ul>



:: SUR

### Tiradito de quisquilla y tamarindo

Una mezcla muy sugestiva por su finura entre la quisquilla cruda y la salsa de tamarindo que acaba dando un toque agri-dulce al marisco. Un gran plato por su acertada fusión de la salsa con el sabor marino de la quisquilla.



### Costilla de vaca con papines

Una fusión entre Perú por sus papines y Argentina con su carne. Muy correcto el punto de asado y el sabor de la chuleta, sabor que se complementa con la salsa huancaína peruana a base de ajíes picantes y queso.



**H**ayaca es un tamal típico de Venezuela y Colombia hecho a base de harina de maíz sazonada con caldo de gallina o pollo y relleno de carne de cerdo guisada con especias. Este sencillo, a la vez que sabroso y colorista platillo, inspira el nombre que Mauricio Giovanini le ha puesto a su nuevo espacio gastronómico recién abierto casi al lado mismo de donde está su restaurante gastronómico Messina (una estrella Michelin). En el mismo Hotel Amare Marbella, junta todos los atardeceres este bistró latino. Giovanini es un mago de los fogones, fue el tercer argentino que logró una Michelin para su negocio, restaurante

que bautizó con el nombre de la ciudad siciliana de donde eran sus abuelos y ahora, en una línea mucho más divertida y 'canalla', ha querido que este nuevo local tuviera el nombre de uno de sus platos predilectos.

Me gusta esa diferencia que hace entre los dos restaurantes, lo que acaba facilitándome la tarea de calificar; por un lado la 'formalidad' culinaria, libre, muy creativa y magníficamente estructurada en su ejecución que nos llevamos encontrando en Messina cada vez que nos sentamos en alguna de sus mesas; y por otra parte, Hayaca. Aquí, mi amigo Giovanini se desviste de todo formulismo y muestra su lado más divertido, provocador y con un punto de esa 'cocina canalla' que todo chef vanguardista lleva dentro. Si queremos divertirnos a la vez que cenamos con fundamento, Hayaca es el sitio indicado, pero ojo, este restaurante cerrará sus puertas el 16 de septiembre. Cocina de fusión, pero no al modo que ahora se entiende la fusión, me refiero a que lo que nos presenta es una selec-

ción de platos tradicionales de distintos países latinoamericanos que en muchos casos se llegan a fusionar, que no entremezclar en un mismo plato. Un ejemplo de esa fusión podría ser la yuca frita acompañada de unos chiles encurtidos, o unos patacones con una mayonesa de gambas... En fin, creatividad latina divertida y sabrosa.

El lugar donde se ubica Hayaca es amplio, con grandes espacios abiertos que dan sobre el paseo marítimo en altura y que en las noches de brisa hacen que el frescor que llega del mar penetre en todos los rincones del comedor, incluso invita a que algunos clientes se echen por los hombros los grandes pañue-

los que descansan sobre el respaldo de los sillones de cada mesa.

Lo importante entre lo importante es, sin duda, la variada cocina latina que Mauricio y un equipo de jóvenes profesionales ejecutan cada noche. No hay que perderse del apartado de picoteo los patacones y las empanadas de ternera al estilo como las hacen en Córdoba, ciudad argentina de donde es oriundo Giovanini. Tampoco la ensalada de chipotle a base de un picadillo de tomate y cebolla ni, por supuestísimo, la hayaca ibérica, plato que da nombre al restaurante. Desde Argentina o Chile, sin abandonar la mesa, podemos saltar a Perú y disfrutar de un ceviche de corvina o de una vieira con crema humita y salsa picante de tomate. Pero para los que se deleitan con el pulpo, entonces este cefalópodo con papas y maní es de degustación obligatoria. ¡Ah!, otro divertimento genial, cada uno de los platos pueden maridarse con distintos cócteles latinos. Hayaca, un restaurante 'pop up' para no perderse.