

Restaurante El Lago. Gastronomía de Génesis.



Buscar el origen mismo de las cosas; descubrir su identidad, su alma y poder transmitirlas en cada uno de sus platos, son la base de la cocina que nos proponen Paco García y Diego del Río en El Lago; restaurante sito en una exclusiva zona residencial de Marbella, donde cualquiera con ganas de disfrutar de nuestra gastronomía es bien recibido.

En un momento en el que las artes culinarias españolas pudieran haberse convertido en el mejor escaparate para exhibirnos ante el resto del mundo, y con una legión de grandes cocineros avocados al más difícil todavía, a descubrir, innovar y marcar tendencia dentro del panorama gastronómico, Paco y Diego, tras años de trabajo, estudios, viajes, dedicación y esfuerzo, se plantan.

Miran a su alrededor, respiran hondo el aire puro de su Andalucía y toman una decisión valiente, rotunda: Volver a casa.

Volver a casa y aplicar todo lo aprendido, a lo que su tierra y mar les ofrecen; que no es poco.

Deciden convertirse en abanderados de pequeños productores, ganaderos y agricultores, involucrándoles a ellos también, para mejorar y avanzar conjuntamente en la creación de una cocina, reflejo del amor a su tierra para la que reivindican, a través de sus elaboraciones, el lugar de honor que le corresponde.

Una selección de sabores perfectos, sabiamente conjugados con los que el comensal puede descubrir el corazón de una de las cocinas más honradas que puedan hacerse a día de hoy.

Su trabajo tuvo, hace ya varios años, el reconocimiento por parte de la Guía Michelín, que no dudó en asignarle una de sus codiciadas estrellas.

El lago celebra estos días su 15 cumpleaños como restaurante.

Un lugar en el que las veladas se pueden convertir en inolvidables y donde además, durante el día ofrecen, como casa club que son del [Greenlife Golf](#), la posibilidad de disfrutar de almuerzos informales, los más de trescientos diecisiete días de sol con los que los costasoleños contamos al año y que convierten al litoral mediterráneo andaluz, junto a sus valles y montes en destino favorito de millones de personas.



Foto cedida por El
Lago

Les presento a Paco García y Diego del Río, Director y chef respectivamente de El Lago, un restaurante que encierra en sus platos la esencia de una gastronomía de génesis, parida por dos cocineros enamorados de su Málaga natal, que reinventan la cocina tradicional andaluza y nos ofrecen en cada uno de sus platos un trocito de la médula de su tierra. Y lo hacen sin artificios, porque la técnica y el trabajo unidos a la honestidad, convierten sus creaciones en una celebración de la vida misma.

Menú de Otoño

Restaurante El Lago

Marbella

El Lago Restaurante comienza su servicio a la hora de la cena, pero hace unos días hizo una excepción y nos ofreció a un grupo de bloggers, un almuerzo en el que nos presentaba sus propuestas para la nueva carta de otoño.

Son las dos de la tarde y cae un sol de macetilla como dicen en mi pueblo, nada que un espumoso bien frío y unos aperitivos no puedan remediar.

Paco nos recibe y atiende personalmente, encargándose de hacernos sentir como en casa desde nuestra llegada.



Ya desde el principio los productos andaluces se convierten en protagonistas y nos dan una pista de lo que iremos descubriendo durante la comida.





Crujientes de Camarones, Pipas y Torreznos

Sencillos arreglos florales en el centro de la amplia mesa, aguardan un desfile de platos que sin duda van a ser los actores principales.



Comenzamos degustando Los Aceites de Oliva Virgen Extra [Finca la Torre](#) variedad Hojiblanca 100% ecológico y [Laguna Fuente Piedra](#) en su variedad

Vidueña madura, ambos de origen malagueño.

Elegidos por nuestros anfitriones, para bañar unos deliciosos molletes de la panadería [El Colmenero](#) de Alaurín y servir como punto de partida de la historia que Paco García quería contarnos.

De sus comienzos en el mundo de la hostelería, de cuándo empezó a amar realmente la cocina y de cómo decide, junto Diego del Río, apostar por el producto local de calidad como eje de su creación culinaria.



De rojo «Valentino» y rodeado por Dulce cremoso de Menbrillo, Praliné de frutos secos y Pesto de Rúcula, colocado majestuosamente sobre una nube de Queso de Cabra de Coín elaborado especialmente para este plato, un Tomate del terreno del valle del río Guadalhorce.

Un tomate que trajo a mi memoria sabores y aromas de la infancia. Instantes de

felicidad se agolpaban en mi mente con cada bocado.

Habrá quien piense que es un plato sencillo, que es sólo un tomate; pero les garantizo que equilibrar a la perfección, color, textura, sabor y llegar a emocionar con ello sin contar con música de cámara de fondo, es muy, muy difícil.



*Tomate del Terreno con Queso de Cabra de Coín
Menbrillo, Pesto de Rúcula y Praline de Frutos Secos*

Las Bodegas de [Grupo Jorge Ordoñez](#) se encargaron de maridar el menú con sus vinos, haciéndonos disfrutar aún más si cabe de la comida.

Comenzamos con La Caña, un Albariño 2013, D.O. Rías Baixas, fresco, suave y sabroso con matices cítricos y minerales.



Continuamos con un pescado típico del litoral andaluz, la Urta, un pez de roca que nos ofrecen macerado en cítricos malagueños, que le aportaban unos matices muy sutiles y que, combinado además con las verduras crudas, logran una combinación de texturas increíbles.

Un plato delicado y a la vez lleno de sabor.



urtica Macerada

con Jugo de Cítricos, verduras crudas y cilantro

Cual padre orgulloso, tras explicarnos que acaban de introducir este plato en la carta y darnos una detallada explicación de la elaboración y origen de cada uno de sus ingredientes, Paco no enseña una foto de las gallinas responsables de poner estos espectaculares huevos que nos sirven fritos sobre Bacalao.

En ese momento me doy cuenta del grado de implicación de estos profesionales con su entorno y de su influencia en el desarrollo sostenible de su comarca. Dios mio!!!, necesito un mollete más para no dejar ni una gota de esa yema.



Huevo Frito con Bacalao
y Jugo de Pimientos Rojos asados



Cambiamos de copa para disfrutar ahora de un Botani Moscatel Seco D.O. Sierras de Málaga.

Un delicioso vino blanco del que me declaré fan incondicional hace tiempo.



Continuamos con otro pescado, en esta ocasión un Salmonete capturado en las costas marbellíes, acompañado de Almejas de carril y su jugo emulsionado; todo en su punto exacto de elaboración. Una Explosión de los sabores del Mediterráneo que me ha visto crecer.



Salmonete con Almeja de Carril al ajillo, Jugo Emulsionado y Calabacín

La carne aparece en escena y lo hace vestida de fiesta, pues no hay celebración tradicional andaluza que se precie en la que no esté presente el Chivo Malagueño, similar al Choto granadino, del que nos ofrecen una generosa porción de paletilla sobre Tabulé vegetal y acompañada de unas salsas de naranjas del valle del Guadalhorce y yogur de soja.

Tierna, jugosa, en su punto justo de cocción, combinada con las salsas ligeramente ácidas de la naranja y el yogur, conseguía un equilibrio que entusiasmó a todos los comensales.



Paletilla de Chivo Lechal Malagueño
Tabulé vegetal y Yogur de Soja y Naranja

Y para maridar este plato, Breca, Garnacha 100% D.O Calatayud; un vino impresionante cuya relación calidad/precio son excelentes.



Y qué mejor que una selección de quesos para terminar el vino?

Probamos un Queso de cabra curado de leche cruda de Cabra de raza Malagueña y un trocito de Cuajada láctica curada de leche cruda de Cabra, ambas de la quesería La Hortelana de Coín.

Otro curado más, elaborado con mezcla de leche pasterizada de oveja raza Merina Grazalemeña y Cabra Payoya de Villaluenga del Rosario, en la provincia de Cádiz.

Y Otro curado también, de leche pasterizada de Oveja de la raza Merina Grazalemeña de El Bosque(Cádiz).

Había también un Queso de Cabra Ecológico cremoso, de corteza enmohecida, elaborado con cuajo animal y vegetal de leche pasterizada de Cabra Payoya de Bolonia, Cádiz.

Un Queso blando de Cabra de la raza Retinta de la Quesería Mare Nostrum, de la

localidad sevillana de Castilblanco de los Arroyos.

Y mi favorito, porque los azules me entusiasman, un Queso azul semicurado, con moho cultivado de leche pasteurizada de Cabra de la quesería Andazul de San José del Valle, Cádiz.

Carne de Membrillo, tiras de manzana y frutos secos garrapiñados acompañaban esta espléndida variedad.





Victoria el Número 2 de los vinos dulces de las bodegas malagueñas de Jorge Ordoñez, daría paso al postre. Un auténtico lujo.



Una copa de deliciosa Mandarina del Valle del Guadalhorce ligeramente confitada, con espuma de su almíbar.

De nuevo el aroma y sabor nos hacen retroceder en el tiempo.



Mandarina Valle del Guadalhorce



Hasta aquí la comida, a la que ponen el broche de oro, un excelente café y un paisaje de extraordinaria belleza.





Nosotros terminamos y el grupo de cocina, liderado por el chef Diego del río, recoge y se prepara para comer antes de comenzar con el servicio de la noche. Y mientras apuramos el café, Diego se acerca a saludarnos y nos dedica su breve tiempo de descaso.

Atiende nuestras preguntas con una paciencia y cariño fuera de lo común y no duda en posar junto a todos nosotros, consciente de la ilusión que nos hace a los apasionados de la cocina poder estar tan cerca de un grande.



Foto de familia con el equipo de cocineros encabezado por Diego del Río, L@s Bloggers y el Director Paco García.

Menú de Otoño

Restaurante El Lago



www.Restauranteellago.com



Una jornada inolvidable en un lugar al que sin duda volveré para reencontrarme de nuevo con los sabores de mi infancia, reinventados y elaborados con el corazón.