El restaurante tradicional de Málaga, El Trillo

Actualidad Empresarial | 30/04/2022 | 00:00

La gastronomía tradicional malagueña destaca por ser una cocina marinera que utiliza productos frescos y sus platos son elaborados recetas influenciadas por los pueblos del Mediterráneo.

El Trillo es un restaurante tradicional de Málaga que se caracteriza por tener una oferta gastronómica versátil que está orientada en el rescate de los platos típicos. Además, es muy conocido en la región por la exquisita preparación de su producto estrella: el bacalao.

Su ubicación privilegiada en el centro histórico lo convierte en uno de los más reconocidos de Málaga. En este 2022, cumple 25 años llevando al paladar de los habitantes y visitantes de la ciudad una gran experiencia culinaria.

Rescatando la cocina tradicional

Desde sus orígenes, los propietarios han incluido en este lugar la cocina tradicional. Sin embargo, por aquel entonces se notaba una preponderancia clara por la cocina neoclásica con ciertos detalles norteños, pero en la actualidad, han apostado por unos platillos más tradicionales arraigados a fuertes raíces andaluzas.

Este restaurante también es conocido por su variada selección de ibéricos, jamones y quesos y, entre sus preparaciones más tradiciones, figuran el rabo de toro, el pescaito frito, el gazpachuelo malagueño y las habas con ibérico.

Por otro lado, la selección de carnes forma parte del fuerte de este lugar, especialmente el solomillo de cerdo al Trillo con salsa trufada, la carrillera ibérica al vino tinto, el entrecot de Angus y la paletilla de cordero.

Con toda su variedad gastronómica, hay un producto estrella por el que se destacan en su preparación y es el argumento de muchos para su visita, el bacalao.

Una gran variedad de platos hechos a base de bacalao

Durante 25 años, en El Trillo, se ha podido degustar el bacalao en más de 100 formas y, hoy en día, aparecen en el menú 7 preparaciones diferentes que se han convertido en las favoritas para los amantes del pescado.

En ese afán por el rescate de las tradiciones, este lugar ha ido ampliando su oferta gastronómica, cuyo protagonista es el bacalao. De hecho, hace unos 10 años tuvieron la iniciativa de crear las Jornadas del Bacalao de Málaga, un evento que dura dos semanas y tiempo durante el que se puede disfrutar de este manjar del mar de muchas de estas maneras.

Por otro lado, el personal que trabaja en este lugar se caracteriza por su esmerada atención y su vocación de servicio, por eso muchos de los comensales manifiestan sentirse complacidos tanto por su propuesta gastronómica como por la calidad de su atención. Podría afirmarse que El Trillo ha devuelto a Málaga la tradición, convirtiéndose en un punto de encuentro obligado tanto para propios como para turistas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/173255-el-restaurante-tradicional-de-malaga-el-trillo.htm