



BIBO BEACH HOUSE/ TARIFA (CÁDIZ)

La casita de verano de Dani García en la playa de Valdevaqueiros. Fritura, crudos, pizzas, brioches y, claro, atún (en la imagen en tartar). Cuenta con escuela de surf.

MUY BEEFI: Hamburguesa de retinto a la parrilla. Carretera CN-340, Km. 76,6. Tel. 956 926 422



CATARIA/ SANCTI PETRI (CÁDIZ)
Las brasas de vascas a gaditanas

Aitor Arregui y Pablo Vicari (del mítico Elkano de Guetaria) asesoran esta suerte de parrilla vasca con productos andaluces del mar (gamba de Huelva, langostino de Sanlúcar...). El joven chef Carlos Fernández no deja de sorprender con sus conocimientos locales.

MUY BEEFI: Solomillo de viejo con jugo del asado.

Hotel Iberostar Andalucía Playa. Urbanización Novo Sancti Petri. Tel. 956 497 060.

BREATHE/ MARBELLA (MÁLAGA)

Un restaurante que es mucho más que eso. Terraza en la azotea, jardín en la parte de atrás, música en vivo, coctelería de lujo, cafetería-bakery... platos internacionales en un local diseñado con la ecología en mente. Siempre animado.

MUY BEEFI: Wellington de carne gallega.

Lirios s/n. Tel. 952 036 494.



LIENZO/ VALENCIA

Sin duda es uno de los proyectos gastronómicos más interesantes de la Comunidad Valenciana hoy día. La apuesta más personal del matrimonio formado por María José Martínez (chef) y Juan José Soria (sala), dos jóvenes hosteleros de origen murciano que les corre el Levante por las venas. Se nota en la coca-socarrat de La Safor con parpatana de atún, en el sándwich de pimentón y anguila cocinada en all-i-pebre o en la crema de aguacate y helado de avellana (en la foto).



MUY BEEFI: Conejo negro al ajo cabañil.

Plaza de Tetuán, 18. Tel. 963 521 081.

