



TERRAZZA DUAL

Cuando en restauración se habla de cocina italiana, cabe un amplio abanico de posibilidades desde una cocina “turística” de escasa calidad, de poco coste y cobrada cara, hasta una cocina variada, de calidad y cuidada al detalle. A este último grupo pertenece el restaurante Terrazza Dual.

Este ristorante italiano defiende día a día la dignidad de la cocina italiana bien hecha. El entorno es perfecto, rodeado de jardines, de fácil acceso y aparcamiento, Terrazza Dual propone al cliente el placer culinario en tres ambientes, un amplio comedor interior y dos confortables terrazas cerradas que se disfrutan tanto en verano como en invierno.

Sentémonos en una de las cuidadas mesas de la nueva terraza, si además es un día soleado el ambiente es ideal para disfrutar de una carta que sorprende por el gran número de platos que presenta. Varios tipos de ensaladas para todos los gustos donde destacaría por su frescura la caprese con auténtica mozzarella de búfala, tomate y albahaca. Las entradas (antipasti) están divididas en dos secciones, llamemos la tradicional donde destaca el jamón de Parma con mozzarella, un finísimo Carpaccio de ternera y el provolone a la parrilla con panceta, el segundo grupo de entradas tiene un sentido marcadamente marítimo, el Carpaccio templado de lubina con paté de aceituna negra, salmonete marinado con aguacate y un más que recomendable Tartar de atún rojo de Barbate, y en temporada unas exquisitas setas.

Con los platos principales de la carta comienza una espectacular muestra de la auténtica cocina italia-

na elaborada con mimo y productos de la zona, que garantizan frescura y calidad, donde es difícil elegir por su exquisitez, doce tipos de pizzas, pasta fresca elaborada en el mismo restaurante en diferentes modalidades y magníficos risottos donde destaca el risotto con cigalas y champán y el de setas y gambas, pescados fresquísimos al horno, a la sal, en papillote o fileteado (lubina, rodaballo, dorada, lenguado, atún rojo) o platos más livianos como gambas tigre o almejas del cantábrico preparados al modo Terrazza Dual.

La carne es otra gran elección en Terrazza Dual, cordero, pollo, ternera blanca, solomillo y chuletón de excelente calidad preparados solo a la parrilla o con diferentes salsas, hacen las delicias del comensal, destacaría el solomillo de buey strogonof que en este restaurante es especialmente fiel a la receta original.

Los postres siguen la línea de variedad y calidad en su elaboración, el helado y las tartas están hechos en la casa. Sorprendente es el clásico tiramisú por su esponjosidad y sabor.

La lista de vinos es correcta, con variedades de vinos españoles de reconocidas bodegas, franceses y naturalmente caldos italianos blancos y tintos de múltiples regiones.

Terrazza Dual es sin duda uno de los mejores restaurantes italianos de la zona, recomendable por su variedad, calidad en la elaboración y selección de materias primas, demostrando que la carta que cambia según los productos de temporada es un acierto, además su precio medio (35 €) es equilibrado a su calidad y servicio.

TERRAZZA DUAL

Urbanización Marbellamar, junto antiguo Aresbank. MARBELLA

T. 952 92 52 50 · www.terrazzadual.com