

RINCÓN DEL GOURMET GOURMET CORNER

LA FONDA DE MARBELLA

Encanto andaluz y cocina creativa.

por Evelyne Ramelet Byron

Llegar a la Fonda es aprovechar un precioso paseo por el Casco Antiguo de Marbella. Antes de entrar en un magnífico patio, dentro del cual los dueños del restaurante han sabido acomodar, desde hace ya cinco años, un comedor al aire libre en verano y un confortable y calentito comedor de invierno. El lugar tiene un "algo" muy romántico, por su decoración y encanto andaluz. Es tiempo de relajarse con el cóctel de la casa: una copa de cava con un poco de Brandy y azúcar, dejando escapar sus finas burbujas que provocan rápidamente el efectivo requerido...

Hay que escoger ahora entre los "tratares" de atún o de carne, entre las ostras, las gambas a la plancha o varias ensaladas tan diferentes como ricas en ingredientes, antes de decidir del plato principal. Considerando que los dueños de la Fonda son escandinavos, hay que ir directamente al salmón Gravlax servido con pan tostado y salsa de mostaza. Esta puede ser la opción sin sorpresa y exquisita.

Habrà que probar el delicioso puré de patatas de la casa, sutilmente aliñado con Wasabi como acompañamiento del magret de pato con salsita de rábano fuerte. Las patatas azules en salsa blanca, servidas con el salmón a la plancha, sorprenden al comensal por ser, quizás, productos poco usuales en nuestra cocina.

El joven Chef, John, es danés, por lo que esto influye notablemente en las mezclas culturales que descubrimos y en los sabores de los platos, las salsas y pescados. Sin embargo, numerosos clásicos permiten a cada uno comer a su gusto, si no se atreve a probar una cocina más creativa. Acabar la cena con la selección de "chocolate de la Fonda", con una tarta de limón verde o algún que otro postre de la carta, permitirá terminar la velada de manera muy agradable. Recomendable para cenas con encanto y un precioso paseo por el Casco Antiguo.

Precio medio y bodega que incluye destacados vinos de Ronda.

MARBELLA. C/ De Los Caballeros 6.
(Casco antiguo) TEL. 952 90 32 88

To reach La Fonda, you will have first enjoyed a lovely walk around the Old Town of Marbella. As you enter, you come to the beautiful patio, where the owners of the restaurant, some five years ago, established an open air dining room for the summer, and a warm, comfortable dining room for winter. The place has a very romantic "something", created by the decoration and the Andalusian charm. Its time to relax with the house cocktail: a glass of cava with a drop of Brandy and sugar, which release the tiny bubbles that quickly produce the required effect....

You now have to choose between the "tratares" of tuna or meat, the oysters, grilled prawns or various salads, rich in different ingredients, before deciding upon the main course. Bearing in mind that the owners of La Fonda are Scandinavian, you should make a bee-line for the Gravlax salmon served with toast and mustard sauce. This is a delicious option without surprises.

You must try the delicious home-made potato purée, subtly seasoned with Wasabi, that accompanies the magret of duck with spicy horseradish sauce. The blue potatoes in white sauce, served with grilled salmon, come as a surprise to the diner as they are not a habitual ingredient of our cuisine.

The young Chef, John, is from Denmark, and his influence is very noticeable in the cultural mixtures that can be found in the flavours of his dishes, sauces and fish. However, the many classical dishes also allow the diner to make a good choice, even if he does not venture to try the more creative cuisine. For a pleasant end to your meal, choose "chocolate La Fonda", or the green lemon tart, or any of the other desserts on the menu. Recommended for a dinner with charm and a lovely walk through the Old Town.

Medium priced, and a wine-cellar that includes an excellent selection from Ronda.

