

# RINCÓN DEL GOURMET GOURMET CORNER

RESTAURANTE

## LA HACIENDA

Una isla de paz en un mar en constante movimiento...

por Evelyne Ramelet Byron

*Entrar en Hacienda las Chapas, urbanización marbellí emblemática de los años 70, significa disfrutar de unos momentos de paz en medio de una vegetación mediterránea lujuriente casi intacta. Siendo el restaurante, sin duda, su perla.*

*Fundado por Paul Schiff, cocinero de fama internacional, hace ya tres décadas. Está situado en el ambiente andaluz de una mansión clásica.*

*La familia Schiff ha sabido guardar su peculiaridad con una carta y un menú con acento del sur, mejorados con toques de creatividad sin pasarse de la ralla.*

*Stephane Martin, actual chef de cocina recién llegado del prestigioso Bristol de París sabe cocinar los productos de su tierra natal adaptándolos a los modos de cocción modernos e innovadores. Benito Schiff, hijo del fundador de la hacienda y Cathy Schiff pastelera de renombre en la Costa del Sol, acompañan a Stephane en los fogones. Un equipo joven que sabe dar todo lo mejor de su talento a este clásico lugar.*

*Una vez sentado en la acogedora sala o terraza, queda por hacer lo más difícil, escoger para pedir...*

*¡Hay que probar la catalana de foie! Sutil suave mezcla para un primer plato original, mitad flan mitad dulce, es una verdadera delicia, pero no más que los atrevidos chipirones rellenos de manitas de cerdo o que la ensalada templada de codornices.*

*Seguir con el rodaballo en crépina con estofado de guisantes y salsa de ave al cilantro o probar el crujiente de salmonete con compota de tomate y rúcula le dará ganas de seguir probando otras delicias como la paletilla de cordero asada con su finito gratén de patatas y el increíble "cromesqui" (¡vaya sorpresa con esté!)*

*No hay palabras que definan los postres hechos de mano de Cathy Schiff. Hay que probarlos para terminar con el máximo placer una comida exquisita en total adecuación con la carta de vinos compuesta de los mejores "caldos" de la tierra española.*

*Entering the Hacienda Las Chapas, a development built in the 70's and very emblematic of Marbella, means enjoying a few moments of peace in the middle of luxurious, almost untouched Mediterranean vegetation, the restaurant being, without doubt, the pearl of the oyster.*

*Founded by Paul Schiff, a world famous chef for the last three decades, the restaurant is set in the Andalusian environment of a classic mansion.*

*The Schiff family has managed to conserve all of its charm with a menu typical of the south, improved with a touch of creativity that doesn't detract from its authenticity.*

*Stephane Martin, the current chef who recently arrived from the prestigious Bristol of Paris, has the know-how on cooking the products of his home land and adapting them in a modern and innovative way. Benito Schiff, son of the Hacienda's founder and Cathy Schiff, cake-maker renowned on the Costa del Sol, accompany Stephane in the kitchen. This young team contributes the very best of their talent in this classic setting.*

*Once seated inside the welcoming restaurant or on the terrace, the most difficult part is still to come; choosing what to order...*

*Not to be missed is the "foie catalan"; a soft, subtle mix which constitutes an original starter; half flan, half sweet, this is a true delicacy, but no more so than the daring baby squid filled with pigs trotters or the warm quail salad.*

*Follow with the turbot in "crépina" with stewed peas and chicken gravy with coriander, or try the battered red mullet with compote of tomato and rocket leaves and you won't be able to resist trying more delicacies, like the grilled shoulder of lamb with its fine potato gratin and the incredible "cromesqui",....expect to be pleasantly surprised!*

*Words cannot describe Cathy's home-made deserts. These are a must if you want to finish this exquisite culinary delight with maximum pleasure. Indeed the menu is matched only by the wine list, made up of the very best wines of excellence that Spain has to offer.*

MARBELLA. Hacienda Las Chapas, km 193 (salida Las Chapas) Tel. 952 831 267 / 952 831 116