

## ▶ EVENTOS

# Hotel Molina Lario

## Propuestas gastronómicas y culturales

■ ■ ■ Catas, jornadas de arroces, noches de música y poesía bajo las estrellas serán algunas de las actividades que se desarrollarán durante este año



Diseño. Restaurante Café de Bolsa, del Hotel Molina Lario.

## LA OPINIÓN

El hotel Molina Lario consolida su trayectoria cultural y gastronómica en la capital malagueña con nuevas actividades que se desarrollarán durante todo el año. Así, el establecimiento, perteneciente al grupo hotelero Gallery Hoteles, ofrece en 2009 desde selectas jornadas con productos y bodegas de la zona hasta citas con la música y la poesía.

Un año más, el restaurante del hotel, Café de Bolsa, será el centro de actividad, con eventos relacionados con los platos de la provincia, la época del año y con la propia vida de la ciudad. Las jornadas gastronómicas cobran especial protagonismo, como las dedicadas al cocido o a los arroces. Los clientes podrán disfrutar de un ambiente confortable y de un excelente menú cerrado y perfectamente maridado, diseñado por el chef Óscar Riviera. Además, el restaurante adaptará el menú en los momentos más significativos para la ciudad, como la Semana Santa o la Feria de Agosto.

Del mismo modo, en el restaurante se celebran a lo largo del año diferentes catas de vinos, gracias a la estrecha relación del maitre, Ramón Díaz, con los principales proveedores, como Cavas Durán, Málaga Virgen o Bodegas Lara. Asimismo, se han organizado catas de jamones con diferentes marcas de Huelva, de aceite de Bracamonte,



Presentación. Helena de Felipe, Óscar Riviera y Lourdes Grau. [C. CRIADO]

vinos de Jerez y chocolates de Cacao Sampaka.

Por otra parte, Molina Lario desarrolla diferentes actividades culturales, como lectura de poesía a la luz de las estrellas, noches musicales o la singular caseta que ocupará el patio interior durante la Feria.

Inaugurado en 2006, el Hotel Molina

Lario está situado frente a la Catedral, en pleno centro cultural y comercial de la ciudad. Dispone de 103 habitaciones, 6 salones para eventos, piscina exterior, terraza con vistas panorámicas de la capital, y un acogedor patio interior. El restaurante del hotel, 'Café de la Bolsa', ofrece una carta que destaca por sus especialidades mediterráneas. ■

## PROGRAMA

### ◆ Febrero

-Jornadas gastronómicas. Cocidos.  
-Día 14: Escapada romántica y cena especial de San Valentín en Café de Bolsa.  
-Día 20: Cata de vinos y menú especial degustación. Málaga Virgen.

### ◆ Marzo

-Día 27: Cata con Bodegas Lara.  
-Jornadas gastronómicas. Arroces.

### ◆ Abril

-Semana Santa. Carta especial y menús del 5 al 12 de abril.  
-Jornadas gastronómicas. Arroces.  
-Día 24: Cata. El jamón y sus denominaciones de origen.

### ◆ Mayo

-Día 15: El vino de Jerez y Grand Marnier.  
-Día 29: Viernes de música en el patio del hotel.  
-Jornadas gastronómicas. Arroces.

### ◆ Junio

-Viernes de música en el patio del hotel.  
-Jornadas gastronómicas. Temporada del Mediterráneo.  
-Días 1, 8, 15 y 22: Versos y estrellas.

### ◆ Julio

-Viernes de música en el patio del hotel.

### ◆ Agosto

-Día 14: Noche de los fuegos. Menú especial y cóctel en la terraza del hotel para disfrutar de los fuegos y de las vistas panorámicas.  
-Días de Feria: Caseta Molina Lario.  
-Menús especiales de la Feria con los platos más típicos del verano. La terraza y las piscinas se convertirán en bar de copas.

### ◆ Septiembre

-Día 18: La vendimia nocturna. Explicación por parte de los expertos de las Bodegas Málaga Virgen. El menú se servirá con vinos dulces.

### ◆ Octubre

-Días 16: Jornadas gastronómicas. Temporada de setas y caza. Menú diseñado por Jaime Tejedor, chef del Gallery Hotel barcelonés.

### ◆ Noviembre

-Día 13: Cata de chocolates de la mano de Cacao Sampaka.  
-Jornadas gastronómicas. Temporada de setas y caza.

### ◆ Diciembre

-Día 24: Menú Nochebuena.  
-Día 31: Menú especial Fin de Año y brunch el día 1.  
-Del 26 al 2 de enero: Sesión de cuenta cuentos y meriendas.