

“MALANDROS”, A PONTE MILVIO L’APERITIVO HA IL SAPORE SPAGNOLO

1 Luglio 2019

di Redazione



ROMA – A Roma, la Spagna non è mai stata così vicina. Il ristorante capitolino di ispirazione spagnola inaugura la nuova stagione estiva con una ricca proposta di aperitivi all’aperto e una colorata selezione di tapas.

Nato dall’idea di quattro fratelli e giovani imprenditori romani, nel dicembre 2018 Malandros ha preso il posto di una parte dell’ex ristorante Voy, per portare in città la cultura del tapeo. Bodega de tapas – si legge in una nota – è il claim che contraddistingue l’offerta enogastronomica del nuovo format: dalla cucina a vista escono piatti tipici della migliore tradizione iberica, proposti in maniera informale, sempre all’insegna della convivialità e della

condivisione.

Malandros, si inserisce al centro di una Food Gallery contemporanea e unica nella Capitale, che comprende anche Meaters-Brace Bar, il ristorante specializzato nelle cotture alla brace, e Mahalo – South Pacific Fine Food, il format di successo dedicato alla cultura gastronomica Hawaiana.

Tutte e tre le realtà, ideate e gestite dai fratelli Martella, dispongono di uno spazio esterno in cui trascorre al meglio le calde serate estive romane già a partire dall'aperitivo.

Malandros si sviluppa in un ambiente dal design divertente e dai colori brillanti, in cui è possibile godersi con calma al tavolo una paella con gli amici, oppure stuzzicare tapas, sangria e aperitivi sugli sgabelli.

Sulle pareti spiccano murales variopinti, che riproducono opere geniali come la Salamandra di Gaudì e la Guernica di Picasso.

Il locale accoglie una trentina di persone nello spazio interno e per i mesi estivi punta anche sul fresco ed ombreggiato dehor esterno. Uno spazio ideale per chiaccherare e rilassarsi in compagnia.

Dal pranzo al dopocena, il menu di Malandros propone una selezione di deliziosi assaggi di mare e di terra, specialità calde e fredde: tortilla e jamon iberico, patatas bravas, pulpo a la gallega, ma anche empanadas e croquetas.

Consigliata per un minimo di due persone è la Paella, declinata in tre tradizionali varianti: alla Valenciana, con pollo e coniglio, De Marisco, a base di pesce, oppure mista. Tutto realizzato con ingredienti di prima qualità, lavorati con semplicità e rispetto dei sapori autentici della tavola mediterranea.

La formula base dell'aperitivo per 10 euro propone 3 pinchos, ovvero tre stuzzichini tipici spagnoli, accompagnati da una dissetante Sangria (servita nella jarra o in copa), un calice di vino o una fresca cerveza. Con 2 euro in più, l'offerta del beverage è arricchita da una drink list estiva, con sei tipi di cocktail di chiara ispirazione spagnola dove non mancano le basi di Tequila e Mezcal.