



NOTA DE PRENSA

El Restaurante El Trillo de Málaga dará comienzo el próximo 9 de marzo a su undécima edición de las jornadas gastronómicas del bacalao, donde los comensales podrán degustar casi 30 formas distintas de saborear este popular pescado. Estas jornadas forman parte ya de la agenda cultural y gastronómica de la capital malagueña. “En Restaurante El Trillo, mantenemos la tradición en la mesa”, asegura Miguel Santiago, chef malagueño encargado de diseñar la carta.

Tanto José Porras, propietario del restaurante, como Miguel Santiago destacan la gran variedad de elaboraciones que se podrán degustar en estas jornadas, donde se combinan platos de la cocina tradicional con otros de vanguardia. Además, los comensales podrán saborear el bacalao en diferentes formatos, tanto en raciones como en tapas.

La iniciativa surgió a raíz de la gran acogida del bacalao al ajillo cocinado a baja temperatura que ya se ofrecía en el restaurante. “Estas Jornadas obedecen, simplemente, a una demanda de nuestros clientes por la enorme aceptación de nuestras propuestas de bacalao”, explica José Porras.

“Como cada año, incluimos algunas novedades muy especiales y este año no iba a ser menos”, afirma Miguel Santiago. La calidad de las materias primas y la aplicación de técnicas de vanguardia en la elaboración de los platos hacen que esta iniciativa sea un éxito en cada edición, despertando el entusiasmo de los clientes habituales del restaurante y de aquellos que se acercan a degustar la carta especial prevista para estos días.

