

En El Vinagrillo siempre hay gente. Este bar de Cartagena lleva varios años siendo uno de los centros neurálgicos del aperitivo, la tapa, el vino o el vermú de la ciudad portuaria. El local tiene una carta amplia donde las tostadas, gildas, longaniza seca, sardinas saladas y los matrimonios conviven con alcachofas rellenas, quesos, guisos de manitas de cerdo, carrilleras o muslos de codorniz y varias latas de conservas marinas. O sea, que en El Vinagrillo uno puede tomarse una deliciosa tosta de Garum –elaborada a base de distintas huevas en salazón– con un vino blanco y terminar comiendo en una de sus mesas altas.

El local luce una buena vitrina de embutidos y quesos de distintas procedencias. También ofrece la posibilidad de que los clientes prueben platos típicos de otras partes de España, como unos chorizos a la sidra o unas lascas de cecina. En cuanto a los guisos y preparaciones de mayor elaboración en la cocina, El Vinagrillo echa mano de proveedores externos que elaboran a la perfección un buen ramillete de platos. El pollo 'tikka masala', por ejemplo, es una buena muestra de ello, así como la fabada asturiana, los callos con garbanzos o el rabo de toro estofado. Calentar y listo.

De la experiencia completa en este conocido establecimiento de Cartagena solo mejoraría los pimientos rellenos de erizos. No solo llegan a la mesa totalmente rotos, sino que el sabor a erizo ni está ni se le espera. En este caso, el producto preparado no termina de cumplir su objetivo.

Selección de patés

Es preferible quedarse en la selección de patés, donde el faisán con trufa, jabalí con setas, ciervo al Pedro Ximénez o de boletus se suman a los pasteles de nécoras, erizos de mar o de sella. Toda una selección de quinta gama de productos servidos de manera informal, ágil y atenta. Un bar de parada obligatoria con una buena selección de productos de abrir



DE TAPEO

EL VINAGRILLO CARTAGENA

Dirección: C/ Canales, 16.
Teléfono: 609 976 458 / **Horario:** Cierra los lunes.
Precio medio: Unos 30 euros por persona.



Bar de batalla

El Vinagrillo es un centro neurálgico del aperitivo en Cartagena, donde las tapas y los platos preparados se funden con el buen ambiente y un servicio ágil e informal

SERGIO GALLEGO

Una vitrina de lo más atractivo.

Las opciones son interminables. Sobre estas líneas, la imprescindible tosta de Garum. **ANTONIO GIL / AGM**

y servir, embutidos y platos preparados que cubren las necesidades de todos sus clientes.

En la sección de postres tenemos opciones diferentes según el día. Desde tartas (Lotus, selva negra...) al coulant, pasando por queso de cabra con naranja y canela coffee. Pero yo prefiero dejar pasar el mundo dulce, darme un paseo por esta preciosa ciudad y buscar en Café Lab un asiático bien hecho.

EN BREVE

EL SEGUNDO MEJOR CORTADOR DE JAMÓN DEL PAÍS, DE LA REGIÓN

El cortador de jamón de Alcantarilla Abraham Cambres ha obtenido el segundo premio en la decimotercera edición del Concurso de Cortadores de España, organizado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCI) y celebrado en la localidad salmantina de Guijuelo. El onubense Javier Sabiote se llevó el Premio al Plato Creativo, mientras que el primer premio del certamen fue para Desiderio Sebastián Barquero, de Almendral (Badajoz). Cambres se proclamó el año pasado campeón del concurso nacional de corte de jamón celebrado en Ronda. También fue elegido, en 2017, el mejor cortador de jamón de capa blanca de España tras ganar la gran final del Concurso Nacional Interporc Spain.



LOS QUESOS DE CABRA DE PEDRO ZAMORA, PREMIADOS EN LYON

La quesería Tesoro Blanco de Capileira, en Granada, que regenta el empresario murciano Pedro Zamora Baños, ha conseguido importantes premios en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon, celebrado recientemente. Sus productos, elaborados con leche de cabra recién ordeñada de la raza murciano-granadina, obtuvieron hasta un total de tres medallas en este certamen internacional. Concretamente, fueron galardonados con la medalla de oro el yogur natural alpujarreño de la firma y el queso laja Alpujarreña, mientras que el yogur miel alpujarreño ganó la medalla de plata.

Oferplan
LA VERDAD

OMAKASE
12.16.2023

CELEBRA SAN VALENTÍN EN OMAKASE BY PABLO GONZÁLEZ Y DISFRUTA DE UN PLAN PERFECTO EN LA MEJOR COMPAÑÍA

49€

ANTES ~~60€~~

DTO. **18%**

PARA 10, 11
ó 14 FEB

OMAKASE BY PABLO GONZÁLEZ - C.C. MYRTEA