

# Los Mellizos celebra a lo grande los «15 Días de Oro del Pescaíto Frito»

▶ Por primera vez, las jornadas se desarrollarán desde hoy y hasta el 27 de octubre en todos los establecimientos del grupo ▶ Los clientes podrán degustar más de 20 variedades de pescado al precio de 6 euros la ración

C.B. MÁLAGA

■ Las bondades del clima malagueño permiten disfrutar de los placeres más veraniegos incluso con el cambio de estación. Una de las principales delicias gastronómicas de la provincia es el pescaíto frito, que ahora se puede degustar a un precio muy especial en todos los establecimientos de la cadena Los Mellizos. Así, desde hoy y hasta el 27 de octubre se celebran los 15 Días de Oro del pescaíto frito. En estas jornadas habrá más de 20 variedades de pescado a 6 euros por ración. Uno de los principales atractivos de esta cita gastronómica es que los amantes del pescaíto podrán encontrar pescados que no suelen estar habitualmente en carta porque no son de los más demandados. Así, habrá raciones de acedías, pulpo frito, pintarrojas, rayas, etc.

Este evento viene acompañado por la marca de vinos Marqués de Villalúa, cuya botella tendrá un precio de 7,50 euros, complementando la ya magnífica oferta de Los Mellizos. También Coca Cola y Cruzcampo han querido participar en esta edición del mejor pescaíto de la bahía.

Una de las principales novedades de este año es que estas jornadas se extienden a todos los establecimientos de la cadena: Casa Juan, El Mero, Saint Tropez, Los Mellizos Málaga y Los Mellizos Pescadería. «Queremos que la clientela de cada uno de nuestros establecimientos pueda disfrutar de unas jornadas que ya han alcanzado cierta notoriedad. Son muchos los que por estas fechas hablan de los 15 Días de Oro del pescaíto frito», apunta uno de los propietarios de la empresa.

## Raciones

Los organizadores esperan reparar durante las dos semanas que duran las jornadas unas 8.000 raciones de pescaíto, ya que calculan que se pueden llegar a freír unos 1.500 kilos de pescado.

Los 15 Días de Oro del pescaíto frito ponen así el broche de oro al verano de Los Mellizos. «Lo que pretendemos es romper con la estacionalidad y en tiempos de crisis ofrecer al mercado lo que está pidiendo, es decir, la misma relación calidad precio del resto del año pero con un amplio descuento», apuntan los organizadores.

Este evento culinario se une a los clásicos de los distintos establecimientos de Los Mellizos. Así, en Casa Juan también se organizan las jornadas de los arroces, mientras que en El Mero se celebran las del marisco, que también llegan a La Pescadería donde, en el mes de noviembre, tienen lugar las del pescado al espeto.



Terraza de Casa Juan Los Mellizos en La Carihueta. LA OPINIÓN

## ESTABLECIMIENTOS

### TORREMOLINOS

#### Casa Juan Los Mellizos

1 Situado en La Carihueta, Casa Juan Los Mellizos es un lugar perfecto para todo tipo de comidas de empresa, familiares, de amigos y toda clase de reuniones y celebraciones. C/ San Ginés, 20. La Carihueta - Torremolinos. Tlf: 952 373 512

### BENALMÁDENA

#### El Mero Los Mellizos

2 Ubicado en el Puerto Deportivo de Benalmádena, este restaurante ofrece las más exquisitas especialidades de la cocina española. Dársena de Levante, s/n. Puerto Marina - Benalmádena Costa. Tlf: 952 440 752

### BENALMÁDENA

#### Saint Tropez Los Mellizos

3 Situado en el paseo marítimo de Benalmádena, en el restaurante Saint Tropez se ofrecen platos tan populares como el espeto de sardinas, el pescaíto frito o sus famosas parrilladas.

Playa de Santa Ana, s/n Benalmádena Costa Tlf: 95 244 22 18

### MÁLAGA

#### Los Mellizos Málaga

4 En el corazón de la capital malagueña, Los Mellizos Málaga pone a disposición de sus clientes una amplia variedad de arroces, paellas, mariscos y su pescaíto frito. Los Mellizos Málaga dispone de una zona de tapeo. Calle Sancha de Lara 7. Málaga Tlf: 952 220 315

### BENALMÁDENA

#### Los Mellizos Pescadería

5 Se trata de una lonja de pescado que al mediodía se transforma en una marisquería donde se exponen todas las variedades de pescado de la Costa. El principal atractivo es el de comer en una lonja de pescado mayorista, con un ambiente informal y alegre, donde la frescura del producto es total. C/ Pacharán, parcelas 49 - 52 Arroyo de la Miel. Benalmádena Tlf: 952 445 806 / 952 440 888



Fritura Los Mellizos. LA OPINIÓN