La Fabrican friteeratuissa ostereissa voi maistaa Välimeren.

Malagan tapas-ravintolat

25.7.2026 6.30

Malaga tarjoaa upeat puitteet kulinaristiselle retkelle historiallisen kaupungin kapeilla kujilla. Sijaintinsa vuoksi kaupungissa voi nauttia helposti sekä merellisistä herkuista että perinteisestä andalusialaisesta ruuasta. Kokeilemisen arvoisia ovat erityisesti Andalusiassa syntyneet, mutta sittemmin kaikkialle Espanjaan levinneet pienet tapas-annokset.

TEKSTI ja KUVAT: MATIAS IKKALA

Kokeilimme viiden arvostetun ravintolan tapas-tarjonnan:

1. La Brochetería

Calle Madre de Dios 22, 29012 Malaga

Tilava ja valoisa ravintola Vanhankaupungin pohjoispuolella. Siellä tarjoillaan nuorekkaita ja luovia tapas-annoksia. La Brochetería houkuttelee piipahtamaan lasilliselle värikkäällä sisustuksellaan, mutta pidempään ravintolan epämukavan matalilla tuoleilla ei pysty istumaan.

Tapakset erottuvat edukseen tavanomaisesta valikoimasta kuten friteeratuista kroketeista ja kinkusta. Vanhoja klassikoita kaipaava saattaa silti pettyä ravintolan rohkeisiin annoksiin. Maku ja asettelu ovat kohdallaan, mutta annoksista puuttuu hiven hienostuneisuutta. Puute on kuitenkin helppo antaa anteeksi, sillä hinnat ovat edulliset ja jokaisen juoman kylkeen saa valita ilmaisen tapaksen. Erinomaisen hinta-laatusuhteensa vuoksi La Brocheteríaa ei kannata jättää väliin.

2. El Trillo

Calle de Don Juan Diaz 4, 29015 Malaga

El Trillo on suosittu ravintola keskustan ytimessä vilkkaan ostoskadun varrella. Tapakset ovat erittäin näyttäviä, mutta toisinaan annosten huoliteltu ulkonäkö ei kanna lupaustaan. Tilatuista kolmesta annoksesta kaksi olivat maultaan epätasapainoisia tai raaka-aineet olivat ylikypsennettyjä. Ravintolassa on silti paljon potentiaalia ja hyvän sijaintinsa vuoksi El Trillossa on helppo poiketa lepuuttamaan jalkojaan.

3. La Fabrica de los Sentidos
Plaza de la Merced 16, Malaga
La Fabrica on hieman hintava, mutta laadukas ravintola, joka sijaitsee aurinkoisen aukion laidalla. Tapas-lista on suppea ja painottuu merellisiin herkkuihin. Annokset ovat hienostuneita, kevyitä ja tasapainoisia. Sitruunavaahdon kera tarjottavat friteeratut osterit ovat erityisen suositeltavia. Kevyt sitruksinen vaahto ja rapea suolainen osteri sopivat loistavasti yhteen. Herkän ja raikkaan makukokonaisuuden kruunaa erinomainen talonviini. Ainoastaan ravintolan hintataso ja kankea palvelu ansaitsevat moitteita.

4. Manzanilla
Calle Fresca 12, 29015 Malaga
Manzanilla on syrjäiselle kujalle kauas kauppakatujen vilinästä kätketty helmi, jonka annokset ovat Michelin-kokki **Dani Garcían** käsialaa. Garcían luomuksista voi nauttia myös Marbellan kahden tähden Calima-ravintolassa.
Ravintolan maukkaat annokset luovat täydellisen vastakohdan kylmän teräksiselle sisustukselle. Tapakset eivät lumoa kekseliäisyydellään, mutta toisaalta ne lunastavat täysin lupauksensa ja tarjoavat ruokailijalle vilkaisun rehtiin espanjalaiseen lohturuokaan.
Suurin osa vähistä asiakaspaikoista on sijoitettu pitkälle lähes koko ravintolan läpi ulottuvalle tiskille. Ratkaisu saattaa toimia paikallisten kesken, mutta matkailija saa tuntea muiden asiakkaiden katseet niskassaan
.
5. La Barra
Bolsa 8, 29015, Malaga
La Barra tarjoilee yksinkertaisia perinteisiä tapas-annoksia modernilla otteella. Listalta löytyy useita suomalaisille tuttuja klassikoita, kuten Iberian kinkkua sekä perunatortillaa. Annokset on valmistettu laadukkaista raaka-aineista, mutta jäävät yleisvaikutelmaltaan tylsiksi. Erikoismaininnan ansaitsee minihampurilainen, jonka täydellisesti kypsennetty pihvi sopii isompaankin nälkään.
Lounasaikaan ravintolan kävijäkunnassa voi nähdä kaupungin asukkaiden kirjon. Tähän aikaan tarjoilijat ovat kuitenkin kiireisiä, joten laskua kannattaa varautua odottamaan.

FAKTAT MALAGA
Andalusian itsehallintoalueen toiseksi suurin kaupunki ja Aurinkorannikon suurin kaupunki. Foinikialaiset perustivat kaupungin 700-luvulla ennen ajanlaskun alkua. Se on ollut muun muassa roomalaisten ja arabien hallinnassa. Monimuotoinen kulttuurinen vaikutus näkyy yhä kaupunkikuvassa.
Asukasluku: 568 000
Matkailijoita vuosittain: n. 9 milj.
Aikaero Suomeen: -1 tunti
Valuutta: euro
Lentoaika: n. 4h 40 min.
Miten pääsee: Norwegian ja Finnair lentävät Helsingistä Malagaan
Kenelle: Lämpöä kaipaaville ja hintatietoisille suomalaisille

PLUSSAT
o Ystävällinen ja kielitaitoinen palvelu
o Hyvät yhteydet Costa del Soliin ja Andalusian muihin kaupunkeihin
o Monipuolinen kulttuuritarjonta ja kansainvälinen ilmapiiri

MIINUKSET
o Sekava Malagan sisäinen liikenne
o Ravintoloiden aukioloajat eivät pidä aina paikkaansa.

La Fabrican pekoniin kääritysä kampasimpukassa kohtaavat välimerellinen raikkaus ja andalusialainen yksinkertaisuus.

Muslimivallan aikana rakennettu Alcazaban linnoitus vartioi Malagan kaupunkia ja satamaa.

La Barran tapas-valikoima koostuu yksinkertaisista klassikoista. Mehevä minihampurilainen edustaa uusia tuulahduksia.

El Trillo sijaitsee ahtaalla sivukujalla suositun ostoskadun varressa.

La Brocheterían nuorekas ja urbaani imago näkyy myös ravintolan sisustuksessa.

Kylmänä tarjoiltua tomaattisosekeittoa, lihavarras ja friteerattu juustovarras.

Tapas-ravintolat on merkattu Malagan karttaan numeroilla 1-5.