



AYUNTAMIENTO

TURISMO

MÁLAGA • COSTA DEL SOL • ESPAÑA

Guía de RESTAURANTES en Mijas Pueblo

Guide of restaurants in Mijas Village





ÍNDICE

■ TAPAS Y RACIONES Tapas and typical food	4-7
■ BODEGAS, VINOTECA, GASTROBAR Wine cellars and gastrobars	8-9
■ COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, PESCADO Y CARNE National and international cuisine, fish and meat specialities	10-15
■ PASTA Y PIZZA Pasta & pizza	16-17
■ CAFETERÍAS Y HELADERÍAS Coffee and ice cream	18-21
■ PUBS AND SNACK BAR Pubs and snack bar	22-23
■ RECETAS TRADICIONALES MIJEÑAS Traditional recipes of local dishes	24-31



TAPAS Y RACIONES



Tapas **RACIONES** TAPAS & TYPICAL FOOD

BAR EL NIÑO

C/ Campos, 28
Tel. 952 48 51 93
Cerrado los lunes y martes |
Closed Mondays and Tuesdays

BAR PORRAS

Plaza de la Libertad, 5
Tel. 666 54 67 03
Abierto todos los días | Open every day
barporrasmijas@gmail.com

BAR M.M. GONZÁLEZ

Avda. Virgen de la Peña, s/n.
Tel. 744 617 180
martin.gomez.88@icloud.com
Cerrado los lunes | Closed Mondays

LA TABERNA

Avda. Virgen de la Peña, Edf. Mijas Paraíso
Tel. 952 59 11 46
Cerrado domingo | Closed Sundays

TAPAS BAR CARMEN

Avda. Virgen de la Peña, 5
Tel. 616 543 884
strena.n@hotmail.com
Cerrado los domingos y lunes | Closed
Sundays and Mondays

BAR LA MARTINA

C/ Málaga, 19
Tel. 952 485 630
barcafeterialamartina@gmail.com
Cerrado martes | Closed Tuesdays



TAPAS Y RACIONES

CHEMA'S TERRACE

Plaza de la Paz, 1
Tel. 722 170 517
chemavinoteca@gmail.com
Cierra los lunes | Closed Mondays

BLUE COFFEE BIKE

Plaza de la Constitución, 6
Tel. 952 590 031
Cerrado martes y miércoles | Closed
Tuesdays and Wednesdays

LA BODEGUITA EL TEJO

Avda. de Méjico.
Tel. 951 068 849
teresaramosgaliano1969@gmail.com
Abierto todos los días | Open every day

TOMILLO LIMÓN

Avda. Virgen de la Peña, 13
Tel. 951 43 72 98
tomillolimonmijas@gmail.com
Cerrado lunes | Closed Mondays

MUSKOKA BISTRO

Avda. del Compás, 18.
Tel. 952 59 01 23
Abre todos los días | Open every day

BAR RESTAURANTE EL COMPÁS

Paseo del Compás, s/n.
restaurantecompas@hotmail.com
Cierra domingos | Closed Sundays

CAFETERÍA VIRGEN DE LA PEÑA

Plaza de La Muralla, s/n.
Tel. 637 132 232
juan.maciasleiva@gmail.com
Cerrado martes | Closed Tuesdays

BODEGAS



Bodegas. Vinoteca GASTROBAR

WINE CELLARS AND
GASTROBARS

RESTAURANTE MEGUÍÑEZ

C/ San Sebastián, 4

Tel. 604 459 181

Abierto todos los días | Open every day
restaurantemeguinez@gmail.com

ALBOKA GASTRO

Avda. Virgen de la Peña, 6

Tel. 952 48 68 24

albokagastro@gmail.com

Cerrado miércoles y jueves |

Closed Wednesdays and Thursdays

RESTAURANTE PAMPA TABLAS Y TAPAS

Avda. Virgen de la Peña, 6
Tel. 952 59 00 46
pampatablasytapas@hotmail.com
Cerrado domingos y lunes | Closed Sundays and Mondays

LA BODEGA DEL PINTOR

C/ Málaga, 17
Tel. 615 672 447 / 952 47 61 05
Cerrado martes y miércoles (hasta las 18:00 h.)
Closed Tuesdays and Wednesdays (until 6 p.m.)

BARTOLO GASTROBAR

Plaza de la Paz, 3
Tel. 609 976 825
bartologastrobar@gmail.com
Cierra domingos | Closed Sundays

IROKO ART AND WINE BAR

C/ Málaga, 11
Tel. 625 856 031
info@irokomijas.com / Web: www.irokomijas.com
Cerrado lunes | Closed Mondays

JAZZY MIJAS BUBBLES & BITES

Avda. del Compás, 18
Tel. 952 59 07 46
jazzy.mijas@gmail.com
Abre todos los días | Open every day

COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, PESCADO Y CARNE ■



*Cocina nacional
e internacional*
**PESCADO
& CARNE**

NATIONAL AND INTERNACIONAL
CUISINE FISH AND MEAT

RESTAURANTE PATIO ANTIGUO

Calle Málaga, 5
Tel. 951 39 02 70
salvatoredistefano608@gmail.com
Cerrado los martes | Closed Tuesdays

RESTAURANTE LA PLAZA

Plaza Virgen de la Peña
Tel. 613 197 490
Abierto todos los días | Open every day

BAR RESTAURANTE EL ROMERO

Plaza de la Paz
Tel. 687 247 266
anouar125@hotmail.com
Cerrado miércoles | Closed Wednesdays

ASADOR COSTUMBRES CRIOLLAS

Pasaje Salvador Cantón Jiménez
Tel. 952 48 61 81
ccriollasmijas@gmail.com
Jueves cerrado | Closed Thursdays

BAR RESTAURANTE LA MURALLA VIRGEN DE LA PEÑA

Plaza de la Muralla
Tel. 637 132 232
Cerrado los lunes (tarde) y martes | Closed
Mondays (afternoon) and Tuesdays

BAR RESTAURANTE MIJAS

Plaza Virgen de la Peña, s/n.
Tel. 952 48 61 92
Cerrado sábados | Closed Saturdays

BAR RESTAURANTE EL CAPRICHIO

C/ Los Caños, 5
Tel. 635 407 919
restaurantelcapricho1@hotmail.com
Cerrado los domingos | Closed Sundays

RESTAURANTE EL MIRLO BLANCO

Plaza de la Constitución, s/n.
Tel. 952 48 57 00
mirloblanco@mirlo-blanco.es
Cerrado martes (a partir de septiembre)
Closed Tuesdays (from September)

RESTAURANTE FIESTA

Avda. de Méjico, local F6
Tel. 952 48 57 67
restaurantebarfiesta@gmail.com
Cerrado los miércoles | Closed Wednesdays

RESTAURANTE LA ALCAZABA

Plaza de la Constitución, s/n.
Tel. 952 59 02 53
alcazabademijas@gmail.com
Cerrado los lunes | Closed Mondays

RESTAURANTE LA PIEDRA

Plaza Virgen de la Peña, 12
Tel. 952 48 61 45
marieta72@hotmail.com
Cerrado los domingos | Closed Sundays

THREE FLAVORS RESTAURANT INDIAN, ITALIAN AND MEXICAN

Avda. de México, 21.

Tel. 851 801 549

Abierto todos los días | Open every day

RESTAURANTE LA TERRAZA

C/ Los Caños, 7

Tel. 680 533 407

Cerrado los jueves | Closed Thursdays



RESTAURANTE LOS ARCOS

Plaza Virgen de la Peña, 10
Tel. 951 068 690
jessicapenamoreno22@gmail.com
Cerrado los viernes | Closed Fridays

ROYAL PALACE INDIAN MEXICAN FOOD

Avda. de Méjico, 21
Tel. 613 659 104
Cerrado los miércoles (hasta las 17:00 h.) |
Closed Wednesdays (until 5 p.m.)

RESTAURANTE EL MIRADOR

Plaza de la Constitución, La Alcazaba, 312
Tel. 952 59 03 02
elmiradordemijas@gmail.com
Cerrado los martes | Closed Tuesdays



REST. PIZZERÍA LA BELLA COPIA

C/ Los Caños, 13

Tel. 952 48 50 97

bellacoppia92@gmail.com

Cerrado los jueves | Closed Thursdays

Especialidad en carnes a la brasa | Specializing in grilled meats

RESTAURANTE THE SNUG

Plaza Virgen de la Peña, 3

Tel. 952 48 57 32

anabelenbercianonera@gmail.com

Cerrado los sábados | Closed Saturdays



RESTAURANTE VIRGEN DE LA PEÑA

Plaza Virgen de la Peña, 4
Tel. 952 48 57 32
Cerrado los viernes | Closed Fridays

RESTAURANTE CONFUSIÓN

Plaza de la Constitución (Hogar del jubilado)
Tel. 633 875 728
Cerrado miércoles | Closed Wednesday

AROMA CAFÉ & SECRET GARDEN RESTAURANT

C/ San Sebastián, 8
Tel. 604 423 230
aromacafeandsecretgarden@telefonica.net
Abre todos los días | Open every day

RESTAURANTE KOCO BISTRÓ

Avda. Virgen de la Peña, 3
Tel. 952 48 61 52
kococafe@hotmail.com
Cerrado lunes | Closed Mondays

RESTAURANTE LA REJA

C/ Los Caños, 9
Tel. 952 59 11 24
restaurantelareja@hotmail.com
Martes cerrado | Closed Tuesdays

RESTAURANTE EL CAMINO

Avda. de Méjico, Doña Pía, 7
Tel. 656 57 41 33
Cierra los jueves | Closed Thursdays

RESTAURANTE CHINO HONG KONG

Avda. de Méjico, 21
Tel. 952 59 01 32
niomeiferi@gmail.com
Cerrado lunes y martes | Closed Mondays
and Tuesdays

RTE. HINDÚ EL BALCÓN DE MIJAS

Avda. Virgen de la Peña Edf. Romero 3
Tel. 952 590 385
balconindu@gmail.com
Abre todos los días | Open every day

PIZZERIAS



Pizza
PASTA

PIZZA AND PASTA

REST. PIZZERÍA LA PAERETA

Plaza de la Constitución, 4
Tel. 952 59 07 40
Cierra los sábados | Closed Saturdays

REST. PIZZERÍA PECCATI DI GOLA

Avda. Virgen de la Peña, 5
Tel. 951 46 75 41
peccatidigola.mijas@gmail.com
Web: peccati-di-gola.com
Cierra los martes | Closed Tuesdays

PIZZA UNO

C/ Málaga, 15 Solo para llevar
Tel. 952 486 881
yetimovil_88@outlook.es
Cerrado miércoles | Closed Wednesdays

RESTAURANTE PIZZERÍA OSCAR

Plaza de la Constitución, 4
Tel. 952 59 01 31
Cerrado los lunes | Closed Mondays

CAFETERÍAS Y HELADERÍAS



Cafeterías HELADERÍAS

COFFEE AND
ICE-CREAM

CAFETERÍA BELLAVISTA

Avda. Virgen de la Peña, 8
Tel. 625 438 752
sidias72@gmail.com
Cerrado sábado | Closed Saturdays

CAFETERÍA COFFEEART

Avda. Virgen de la Peña
Tel. 670 604 460
info@jaimemota.com
www.coffeeartmijas.com
Cerrado los jueves y viernes | Closed
Thursdays and Fridays

MANGO CAFÉ & TEA ROOM

Avda. del Compás. Edf. Platero
Tel. 951 535 482
mangomijas@gmail.com
Cerrado lunes | Closed Mondays

VIENTO SUR BRUNCH AND COFFEE

Plaza de la Constitución, 17
Tel. 952 48 56 72
Abierto todos los días | Open every day

HELADERÍA CASA ESTEBAN

Pasaje Esteban Moreno, 1
Tel. 952 48 52 16
heladeriacasaesteban@gmail.com
Abierto de febrero a octubre |
Open from February to October

MAYAN MONKEY MIJAS

Plaza Virgen de la Peña, 15 y plaza de la Constitución, 42

Fábrica de chocolate | Chocolate factory

Tel. 951 05 27 72 | 600 088 542 | 629 446 710

info@mayanmonkey.es | www.mayanmonkey.es

Abierto todos los días | Open every day

PANADERÍA CAFETERÍA MARÍA JESÚS

C/ Carril, 17

Tel. 952 48 54 59

Cerrado domingos | Closed Sundays



LA PANADERÍA DE MARÍA QUERO

C/ Málaga, 18
Tel. 952 48 51 71
panaderiamariaquero@gmail.com
Abierto todos los días | Open every day

HELADERÍA EL PRINCIPITO

C/Málaga, 6
Tel. +44 75 57 37 10 33
Cierra depende de la estación | Closed
depends on the season

CAFETERÍA LA BÓVEDA DEL FLAMENCO

Plaza de la Constitución, 1
Tel. 658 248 337
Cerrado martes noche y miércoles | Closed
Tuesdays evening and Wednesdays



PUB Y SNACK BAR



Pub
SNACK BAR
PUB AND SNACK BAR

OASIS PUB

Avda. Virgen de la Peña, 13
lesleys1954@gmail.com
Cerrado jueves | Closed Thursdays

TÚ SABRÁS

Avda. de Méjico, 35
Tel. 617 941 005
Cerrado lunes | Closed Mondays

RADIKAL

Avda. Virgen de la Peña, 9
Tel. 609 179 131
Cerrado lunes | Closed Mondays

BAR LA PESCA

Avda. Virgen de la Peña, Edf. Mijas Paraíso
Tel. 636 196 853
Cierra los lunes | Closed Mondays

THE LEMON TREE

Plaza Virgen de la Peña
Tel. 952 461 912
lemontreemijas@hotmail.com
Cerrado martes y miércoles / Closed
Tuesdays and Wednesdays



RECETAS TRADICIONALES MIJEÑAS



Recetas tradicionales **MIJEÑAS**

TRADITIONAL RECIPES
OF LOCAL DISHES



SOPA DE MAIMONES

Especie de gazpacho caliente elaborado con ajo y trozos de pan desmenuzado. Es un plato muy sencillo, ya que sólo se necesita pan, ajos y aceitunas.

INGREDIENTES: 2 o 3 dientes de ajo, pan, aceite de oliva, sal y agua.

ELABORACIÓN: Se remoja el pan y se escurre, se pone aceite en una sartén y se añaden los ajos troceados, el pan también en trozos y la sal. Cuando el pan está un poco frito y los ajos bien dorados, se le añade un poco de agua y se remueve hasta que hierva. Se come con aceitunas.

MAIMONES' SOUPS

A warm soup made with garlic and pieces of bread. It is a very simple dish, since you only need bread, garlic and olives.

INGREDIENTS: 2 or 3 cloves of garlic, bread, olive oil, salt and water.

PREPARATION: Soak and drain the bread. Fry in some oil the chopped garlic, chopped bread with some salt. When the bread is fried and the garlic is slightly golden, add a little water and stir until it boils. It is served with fresh green olives.



ENSALADA MIJEÑA

Ensalada de patatas, bacalao, naranjas, cebolletas y aceitunas.

ELABORACIÓN: Se deja el bacalao en remojo, después se asa, una vez desmenuzado y quitadas las espinas, se le añade aceite, patatas cocidas, naranjas fuertes y cebolletas muy picadas. Se adorna con aceitunas.

MIJEÑA SALAD

A peculiar and refreshing potato salad made with chopped cod, oranges, spring onions and green olives and a drizzle of olive oil.

PREPARATION: The cod is pre-soaked, and then roasted, before mixed with boiled potatoes, olive oil, strong oranges and finely chopped spring onions and garnished with green olives.



GAZPACHUELO

Consiste en una rica sopa de agua, pan y clara de huevo, a la que se le añade una salsa mayonesa previamente diluida en un poco del mismo caldo.

Unas hojas de hierbabuena darán un toque de sabor excelente a este plato.

GAZPACHUELO

A rich creamy soup made with bread, egg white, and mayonnaise sauce previously diluted in a little of the same broth.

A few mint leaves will add a touch of excellent flavour to this dish.



BUÑUELOS

Se hace la masa en un lebrillo (recipiente de barro de gran tamaño). Se le va dando forma circular a la masa, pero más pequeña que un churro y se pone sobre el fuego en aceite bien caliente.

BUÑUELOS

These delicious traditional fried donuts can be bought at street stands in Mijas village on Wednesdays and Sundays and everyday in the summer months in La Cala de Mijas.

The dough is made in a "Lebrillo" (large clay bowl) and is given a circular shape with your fingers (this is all an art) and then deep fried. It is served with sprinkled sugar.



SUGARED ALMONDS

One must try the typical sugared almonds that are fresh made every day and can be purchased on the traditional stands that are scattered around the village.

GARRAPIÑADAS

No deje de probar las famosas almendras garrapiñadas durante su visita a Mijas. Se elaboran diariamente y se pueden comprar en los puestos tradicionales situados alrededor del pueblo.

LECHE FRITA

En una sartén se pone: Leche, astillas de canela, una cáscara de limón y azúcar. Se le agrega harina para hacerla una masa. Se cortan en trocitos, se fríen y se sirven embozzadas con azúcar y canela molida.



FRIED MILK

This is a very popular sweet/desert in Mijas. It is made by boiling milk, cinnamon sticks, a lemon peel and sugar. Flour is added after to make a dough which is later cut into squares and fried. The Fried Milk is served with sugar and ground cinnamon on top.



TOMATO SOUP

A hot soup that is made with tomatoes, onion, garlic, pepper, olive oil and water.

PREPARATION: In a frying pan, mix the onion, the tomatoes, the garlic and the peppers with a little oil. Bring water to a boil and add the mixture, season with a little pepper and cumin, and add the sliced bread. Bring to the boil and simmer. Once the soup is made, leave to settle before serving with bread. Can be served with clams, mussels, or chopped Serrano cured ham or Malaga grapes.

SOPA DE TOMATE

Se trata de una sopa caliente que se elabora con tomates, cebolla, ajo, pimienta, aceite y agua.

ELABORACIÓN: En una sartén se mezclan, con un poco de aceite, la cebolla cortada muy fina, los tomates pelados y troceados, el ajo y el pimienta para hacer el “fritillo”. Se pone agua a hervir y se le añade el sofrito, un poco de pimienta y comino, y pan troceado (emblanqueado en agua con anterioridad). Se deja hervir y listo. Se sirve con pan, pero una vez reposada da sopa.

Este plato se puede acompañar con almejas, mejillones, trocitos de jamón o uvas moscatel.



HORNAZOS

Masa de pan con levadura y un huevo para cada uno.

ELABORACIÓN: Se introduce el huevo en un cuarto de masa, se adorna y se mete en el horno hasta que esté dorado al gusto de cada persona. Se come cada año por Pascua de Resurrección.

HORNAZOS

This is a typical product that is eaten at Easter Week.

PREPARATION: A baked yeast bread dough with an egg in the middle.



AJOBLANCO

Es una sopa fría o gazpacho de gran tradición popular, elaborada a base de almendras, pan y ajo, servido con uvas de Málaga.

INGREDIENTES: 300 gr. de almendras peladas, 400 gr. de miga de pan, 6 cucharadas de vinagre, 4 dientes de ajo, aceite de oliva y sal. aceitunas.

ELABORACIÓN: Se comienza triturando las almendras y el ajo en un mortero o picadora, hasta formar una crema. El pan se remoja en un poco de agua con sal y, cuando esté empapado, se mezcla con las almendras y el ajo. También se añaden cuatro cucharadas de aceite de oliva, el vinagre y un poco de sal. A continuación, y sin dejar de remover, se incorpora poco a poco agua- aproximadamente un litro y medio- hasta que el preparado alcance la consistencia deseada. El ajo blanco se reserva dentro de la nevera hasta el momento de servir. Se tomará acompañado de las uvas peladas sin semillas.

AJOBLANCO

Is a chilled creamy soup or Gazpacho of great popular tradition, made with almonds, bread and garlic, served with grapes from Malaga.

INGREDIENTS: 300 gr. of peeled almonds, 400 gr. of bread crumbs, 6 tablespoons of vinegar, 4 cloves of garlic, olive oil and salt.

PREPARATION: Crush the almonds and garlic in a mortar, until you obtain a creamy paste. Soak the bread in a little salted water, once soaked, mix with the almonds and garlic paste. Four tablespoons of olive oil, vinegar and a little salt are also to be added. Then add water little by little, stirring non stop - approximately one and a half litres - until the mixture reaches the desired creamy consistency. The Ajo Blanco is reserved in the refrigerator until serving time. It is served and eaten with peeled seedless grapes.





SALMOREJO

Es una variedad de gazpacho, plato genuinamente andaluz que se toma frío.

INGREDIENTES: 5 tomates maduros, 2 dientes de ajo, pan duro, aceite de oliva, vinagre, sal y un huevo duro.

ELABORACIÓN: Pelar los tomates, echarlos en un recipiente, junto con los dientes de ajo y el pan y majarlo todo. Una vez hecho toda una pasta ir echando sobre ella un chorrito de aceite. Es muy importante el ir haciéndolo lentamente pues el punto se alcanza cuando el salmorejo empieza a no aceptar la emulsión con más aceite, quedando lo ya majado fino, pero espeso. Alcanzado el punto, salar y echar vinagre al gusto. Rociar con el huevo duro, desmenuzadito para servirlo.

SALMOREJO

Is a thick type of Gazpacho, a traditional Andalusian dish that is eaten cold.

INGREDIENTS: 5 ripe tomatoes, 2 cloves of garlic, stale bread, olive oil, vinegar, salt and 1 hard-boiled egg.

PREPARATION:

Peel the tomatoes, and blend together with the garlic cloves and the bread. Once a paste is made, drizzle in the oil into the paste, bit by bit stirring constantly. It is very important to do it slowly until you get a thick emulsion. Add salt and vinegar to taste. Before serving, decorate with crumbled boiled egg.

Mijas

AYUNTAMIENTO

TURISMO

**OFICINA DE TURISMO TOURIST OFFICE
FREMDENVVERKEHRSAMT OFFICE DE TOURISME**

**Plaza Virgen de la Peña 2650 MIJAS (Málaga) España
E-mail: turismo@mijas.es Web: turismo.mijas.es | www.mijas.es
Tel.: (34) 952 58 90 34**

**Bulevar de La Cala de Mijas 29649 LA CALA DE MIJAS (Málaga) España
E-mail: turismolacala@mijas.es Web: turismo@mijas.es | www.mijas.es
Tel.: (34) 951 06 37 85**

