

Dossier

restaurante



cocina
en origen



tapas
y pinchos



®

samuel perea
cocina en origen

Cuando conocí a Samuel Perea acababa de llegar de Las Barrancas del Cobre de pasar una temporada con los indios tarahumaras. Más tarde con los menonitas de las plantaciones de manzanos más grandes del mundo en el Estado de Chihuahua, en México. Siempre que lo veía venía o iba a New York, Puerto Rico, Panamá o Budapest... Parecía amigo mío de toda la vida: me trataba con una cercanía contagiosa, tenía el atractivo de los niños pequeños: su sonrisa limpia; al hablar, movía las manos como alas de gaviota; su voz acompañaba a su mirada franca, las dos le salían del corazón.

Hombre de movimientos rápidos y lentos, como ráfagas de viento y calma. A veces imposible de seguir, Samuel es como los cometas, si no lo ves en su momento, puede que no vuelvas a verlo jamás. Ahora, hace más de veinte años que recorrió las costas de la península de California siguiendo a las ballenas grises; trabajó en El Cairo con su amigo Mahmoud Ramadán; en Argelia, vivió situaciones insólitas... Vinculado especialmente con Oriente Medio, cada año organiza un acto en la ciudad de Belén motivado por su espíritu conciliador en el conflicto palestino-israelí; lo que le ha llevado a participar en numerosos reportajes para la televisión en los desiertos de Judea y Negev.

En su etapa empresarial, fundó **Jordan Shmulyck** tratamientos del Mar Muerto para el cuidado de la piel, siendo una firma actualmente de reconocido prestigio en el mundo de la belleza.

Su pasión por la cultura gastronómica, le hizo adquirir conocimientos de cocina en los múltiples países que visitaba, sintiéndose atraído especialmente por la cultura mediterránea y en especial la malagueña, la propia. Y hoy celebra el aniversario del que fue su sueño tantos años, compartir con clientes y amigos sus creaciones gastronómicas en su restaurante, en el barrio de Teatinos muy cerca del hospital Clínico de Málaga.

Allí os esperará con la mejor de sus sonrisas.

Juan Miguel Marcos

samuel perea
LA BASE DE MI TRABAJO



La base de mi trabajo es el deseo.
El deseo es lo que me hace más feliz, porque me siento recompensado doblemente; disfruto cuando siento el impulso y cuando lo hago realidad. Sobre eso, he construido una sencilla línea de trabajo, con elementos propios y coincidentes, de la tierra y el mar, buscando un eje imaginario que atraviesa el Mediterráneo de parte a parte, desde Beirut a Yafo, o Alejandría o Benghazi, Oran, Tetuán, Málaga, Alicante o Rosas, Marsella, Nápoles, Palermo o la isla de Chipre.
Todo bañado con un insuperable aceite de oliva virgen, mojando con buen pan y bebiendo un excelente vino.

Cojo la sartén por el mango y los rábanos por la hoja, veo saltar a los peces de alegría en mi cocina y a los lechones dormidos y al pájaro perdiz en escabeche. Disfruto de los aromas de las especias y de las hierbas y oigo la música del gorgoteo de los arroces. Como veréis no me privo de nada.

Agradecido por todo lo aprendido, pero aún sigo fascinándome con los asombros del mundo.

De modo que la cocina para mi es un paseo tranquilo, un deseo que comparto con mis amigos, son sensaciones, sentimientos y emociones.

restaurante



RESTAURANTE

samuel perea cocina en origen



El restaurante Samuel Perea, está situado en el barrio de Teatinos, muy cerca del Hospital Clínico y dentro del área de influencia del Campus Universitario de Teatinos. Su ubicación lo convierte en un lugar estratégico, para el personal que trabaja en el Campus, lejos de las aglomeraciones del centro de Málaga y sin problemas de aparcamiento.

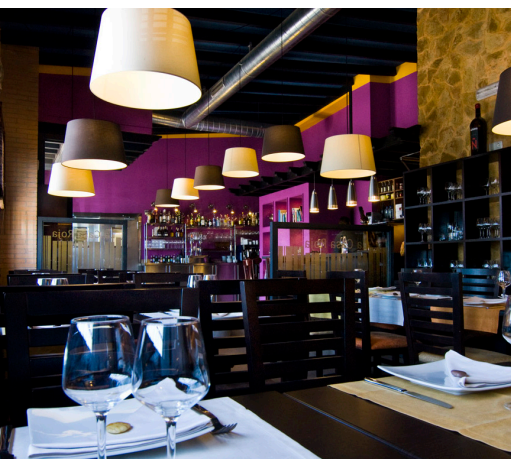
El local es muy cómodo y de ambiente agradable. Contamos con un comedor separado del resto, con la posibilidad de uso para reuniones o celebraciones privadas. Este año hemos incorporado en la temporada de febrero a octubre una terraza con cinco mesas.

AL LLEGAR

En realidad, uno no parte hacia ningún sitio; realmente, los lugares salen a tu encuentro para ayudarte. No buscas, encuentras; tú no te mueves de ti mismo, lo demás está en movimiento. Todo se acerca y se aleja o desaparece.

Te recibiré, Málaga, como buen anfitrión, no te quedarás indiferente. Tu amplio mar, tu perfume y tu clima no pasarán inadvertidos para mí. Tienes mucho ganado, porque me gustas.

Conmigo no te aburrirás; aprenderé de ti y tú de mí y, cuando menos te lo esperes, los dos habremos cambiado y perteneceremos como uno solo a todo, y ya no vendrás ni te irás, siempre iremos juntos.



951 930 026
C/ Píndaro esquina Paménides
29010 Málaga

info@samuelperea.com

samuelperea.com

samuel perea
COCINA EN ORIGEN



Que decir de nuestra primera experiencia con el alimento: ¡maravilloso! Qué registros mas placenteros empezamos a sentir desde recién nacidos: el aroma de nuestra madre, la manera de alimentarnos (succionando)... Todas nuestras papilas gustativas se impregnan de sensaciones deliciosas: textura líquida, el sabor salado (sodio), el dulce (lactosa) y la untuosidad de la grasa en el paladar, toda una explosión de emociones/experiencias.

Todo lo que nuestra madre comía nos lo pasaba a través de la leche (nos iniciábamos en la cultura gastronómica). Cada variación o novedad en la dieta de nuestra madre proporcionaba un sabor ligeramente distinto a la leche. A mayor cantidad de estimulación gustativa, mayor aceptación en las nuevas comidas que en el futuro nos haría nuestra madre.

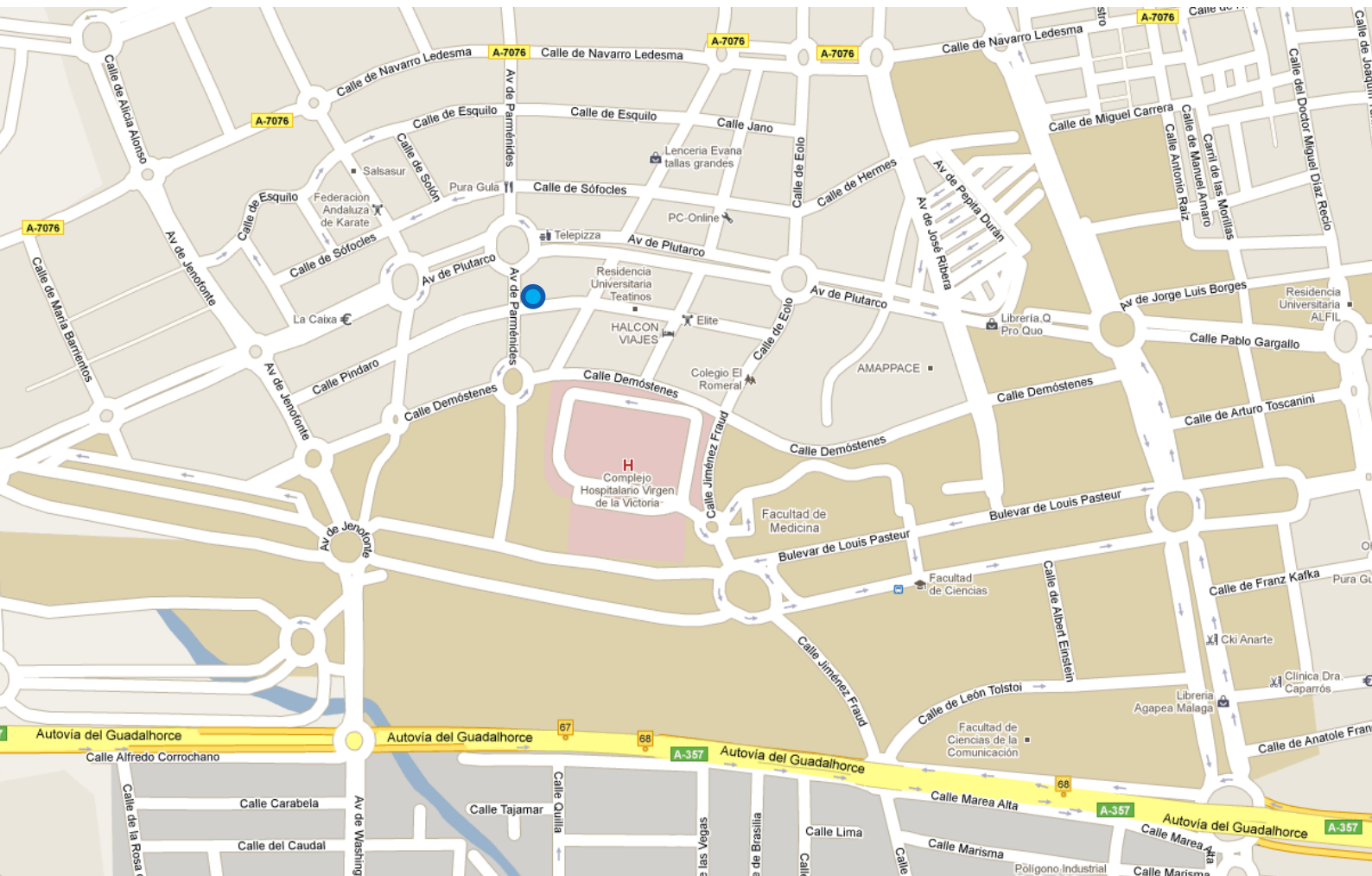
Mi madre en particular era una mujer interesada por todo tipo de sabores y muy buena cocinera y sólo ella podía tener en su memoria cientos de registros gustativos. A mí y a mis hermanos nos transmitió, de forma muy fácil y prácticamente sin esfuerzo alguno, el gusto por el buen comer.

Pero he aquí que los dioses cuando quieren castigarnos, atienden nuestras plegarias: gracias mama por enseñarnos a comer bien, pero ¿que haremos cuando tú no puedas cocinar para nosotros? No nos queda más remedio que aprender a cocinar como tú o quedar en manos de la suerte que nos toque a cada uno.

restaurante



samuel perea®



951 930 026
C/ Pindaro esquina Paménides
29010 Málaga

info@samuelperea.com

samuelperea.com



samuel perea®



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

VENTAJAS DEL CONVENIO con Restaurante Samuel Perea Cocina en Origen

Ubicación.

El restaurante Samuel Perea, está situado en el barrio de Teatinos, muy cerca del Hospital Clínico y dentro del área de influencia del Campus Universitario de Teatinos. Su ubicación lo convierte en un lugar estratégico, para el personal que trabaja en el Campus, lejos de las aglomeraciones del centro de Málaga y sin problemas de aparcamiento.

Instalaciones.

El local es muy cómodo y de ambiente agradable, con aire acondicionado y música. Contamos con un comedor separado del resto, con la posibilidad de uso para reuniones o celebraciones privadas. Este año hemos incorporado en la temporada de febrero a octubre una terraza con cinco mesas.

Menú Universidad.

Para todo el personal que se acredite como miembro de la Universidad de Málaga, he creado un menú especial que cambiará todas las semanas y se compondrá de un primer plato de cuchara y un segundo de carne o pescado, para terminar con un postre de temporada. El menú incluye pan, una copa de vino o cerveza o refresco. El precio del menú será de 15 euros impuestos incluidos.

Comer a la carta.

Para aquellos que deseen comer a la carta tendrán un descuento sobre el precio marcado de un 10 %.

Comidas de celebraciones o tesis.

Menús concertados para tesis de 36 euros [todo incluido].
Carta 10 % sobre precio marcado.

Comidas de Departamentos a invitados.

Menús concertados 36 euros [todo incluido].
Carta 10 % sobre precio marcado.

***Los descuentos en menús y a la carta se aplicaran al portador del carnet acreditativo de la Universidad y a sus invitados.**

restaurante



Lo mejor está por llegar...

Lo inesperado me excita y a la vez me produce una paz infinita.

Ya tenemos casi todos los registros: podemos elegir; hemos visto y oído, tocado, olido y degustado.

Aún así, nos queda lo mejor por vivir...

No hablo de tiempo, ni de lugares, hablo de sentimientos, sensaciones y emociones, hablo del gusto por vivir la vida tal como viene.

En Málaga, suele haber una brisa templada.

A mí me gusta, me acaricia la cara;

tengo un buen día por delante y nuevos proyectos.

No miremos el día de mañana como una amenaza sino, como una gran oportunidad.

Le doy mi bienvenida a esta su casa

Samuel Perea

Cocina en Origen

Copyright 2011 © Samuel Perea