

LA NIÑA GUINDILLA

(MURCIA)

C/ Marqués de Ordoño, 9.
Teléfono: 615 918 370

PUNTUACIÓN (de 0 a 10)

Precio medio: Menú de
42 euros (sin bebida).

Cocina	Calidad/ precio	Servicio	Local	Bodega	Nota media
7	7	7	7	6	6,8

Libertad y fraternidad

La Niña Guindilla es un restaurante único que ocupa un espacio precioso y que ofrece una cocina viajera, creativa y auténtica

SERGIO
GALLEGO



▲ **Detalles.**
El espacio cuenta con una decoración cercana y familiar.
VICENTE VICÉNS / AGM

estupendo pan marroquí a la brasa con Acili Ezme, una salsa turca a base de tomate y un tanto picante que comienza a levantar mis papilas gustativas.

El siguiente bocado es otra mezcla de técnica, platos internacionales y producto de la región; mochi de sobrasada con

queso ahumado. Es cierto que la sobrasada hace bueno el lugar donde esté, pero en este caso tiene mucho sentido.

El siguiente pase es un bonito en semisalazón que se acerca al balik Ekmek turco con mahonesa de alcaparras y ensalada turca, pero sin el pan que porta el plato original. En cualquier caso, una forma distinta y muy sabrosa de comer bonito en plato.

También encuentro muy interesante el pollo semicurado en sal y azúcar y luego en sake con salsa cantonesa y crema de apio nabo. Plato frío de los que puedes comer varias raciones seguidas sin levantar la cabeza del plato.

Pescado del día

El pescado del día es merluza con mejillones y mandarinas y un caldo de setas, soja, kombu, mirin y lemon gras. Pero vaya por delante que esta salsa, como el resto, están tan bien equilibradas y son tan sabrosas, que casi podrían acompañar a cualquier plato de pescado e incluso de carne. El plato final salado es de carne. Un codillo cocinado a baja temperatura que viene acompañado por una pera como guarnición, tierno, jugoso a la vez que equilibrado en su conjunto por la frescura de los condimentos.

Quizás, el resbalón del menú sea el postre. Para mí, un crepe de pistacho se queda bastante alejado del resto de platos que han ido saliendo de cocina.

En definitiva, La Niña Guindilla es un espacio de libertad creativa, de cocina viajera, de fraternidad en la sala. Una casa antigua y restaurada es el escenario donde uno come francamente bien, sobre todo, porque es casi imposible que encuentres el mismo bocado en otro local de la Región. Personalidad, sentido común y el saber hacer de quien ha viajado por el mundo con los ojos abiertos. Larga vida.



Del pollo semicurado en sal, azúcar y sake con salsa cantonesa me comería 10 platos

que roza la perfección. Pedid mesa mirando al puerto. (Calle Muelle Alfonso XII, S/N. Cartagena. Teléfono: 868 45 13 02).

Oxox 131

Desde hace unos años existe un restaurante familiar en Ojós a modo de oasis entre limoneros, río y montañas donde uno puede olvidarse de la contraseña del móvil al tiempo que prueba divertidos y chispeantes platos. Ideal para ir con niños. (Carretera Nueva, 14. Ojós. Teléfono: 633 01 18 11).

De Cuadros

Solo el hecho de que este restaurante haya durado tanto tiempo en Alguazas es motivo de visita. Además, cocinan para el mundo, con calidad y una cercanía al cliente que se agradece. ¿Qué hace un restaurante así aquí? Ni idea. (Calle Escuelas, 63. Alguazas. Teléfono: 626 97 65 63).

Barra Pomelo

Comenzó su andadura este pasado año y en menos de un mes tenía las reservas saturadas para varias semanas. Una barra para doce comensales, cocina vista y la combinación de productos de calidad de quinta gama con la creatividad de un gran cocinero lo convierten en una visita fija para este 2026. (Calle Manfredi, 2. Murcia. Teléfono: 611 60 50 78).

La Niña Guindilla es un restaurante de barrio, pero con una cocina muy cuidada en un espacio tan bonito como familiar. Su propietario y cocinero desde 2023, Luis Aranda, es más partidario de ir poco a poco, sin hacer mucho ruido e ir viendo como las cuatro mesas que llenan el comedor se van ocupando de clientes y amigos, pero sin mucho ruido. De hecho, como gran avance técnico, a esta casa antigua de El Carmen reformada y habilitada como comedor ya se puede llamar por teléfono para hacer reservas –antes solo era por Facebook–. El local no dispone de café y, esto sí que es importante tenerlo en cuenta, no acepta pagos con tarjeta, por lo que hay que sacar el taco.

Pero esto son los detalles menos amables, ya que el resto de la experiencia en La Niña Guindilla es un gustazo. Desde que entras por la puerta de madera pareces estar visitando a tu abuela del pueblo, que te recibe en una mesa camilla con un braseiro de picón bajo las faldas. Cocina vista, muebles antiguos y una forma de entender la cocina donde el sabor, la delicadeza en las presentaciones y la mezcla de culturas van siempre de la mano a un precio más que razonable.

Siete platos

De momento solo hay disponible un menú que consta de siete platos y que empieza por un