El restaurante La Deriva abrió hace tres semanas en la Alameda de Colón. :: MARI CARMEN SÁNCHEZ

La saturación del Centro impulsa a los negocios de restauración hasta el Soho

Varios restaurantes abrirán sus puertas en las próximas semanas ampliando la oferta comercial en el Ensanche de Heredia

JUAN SOTO
jjsoto@diariosur.es

MÁLAGA. El Soho quiere beneficiarse de la excesiva oferta de bares y restaurantes que pueblan el Centro Histórico. La saturación de negocios en las principales vías de la capital ha llevado a numerosos empresarios a fijarse en el Ensanche de Heredia para iniciar sus proyectos. En las últimas semanas, un restaurante ha abierto sus puertas en esta zona; mientras que otros tres lo harán de forma inminente.

Las personas que se han decidido por este barrio entienden que cuenta con todas las comodidades del Centro, aunque sin sus excesos. Es más, consideran que el Soho está logrando diferenciarse con negocios exclusivos, lo que les puede ayudar con ese empuje que necesitan. Manuel Garrido, uno de los empresarios que se ha decantado por esta zona de la capital, es claro: «Se trata de una zona de expansión muy importante, porque se encuentra en la unión del Centro y el Puerto».

Este empresario, que abrirá la semana que viene un bar de copas, considera que el Centro Histórico «está sufriendo una sobre oferta» y que hay que aprovechar el tirón de los visitantes para desviarlos hacia otras calles. «El Soho va a dotar a Málaga de una zona para otro tipo de público porque se están creando sitios en donde se está haciendo otro tipo de hostelería», advierte.

El primero en lanzarse a la aventura ha sido el restaurante La Deriva, ubicado en la Alameda de Colón. Su propietario, Antonio García, entiende que el Centro está masificado y que muchas personas buscan algo diferente. Además, al estar en una zona rodeados por oficinas, creen que los clientes están garantizados. «Esta es una zona pujante, que tiene futuro y en donde no sólo hay turistas». Abierto hace tres semanas, ofrecen una cocina tradicional con toques modernos y abren desde la hora del desayuno. «En el Centro hay muchas franquicias y nosotros queremos ofrecer una comida de más calidad», apunta.

El siguiente en abrir será el bar Gin Corner, cuya apertura está prevista para el próximo 11 de septiembre en la calle Pinzón. Su propietario, Manuel Garrido, explica que ya abrieron durante la feria para testarlo todo y que quieren dar servicio a un tipo de clientes que no se encuentran a gusto en los bares convencionales. «Ofreceremos algo distinto a lo que hay en el Centro; aquí vendrán las personas que quieran tomar una copa bien preparada y que no deseen escuchar la música a todo volumen». Estima que su clientela se situará por encima de los 30 años y abrirán a la hora de la sobremesa. «Queremos llegar a acuerdos con los restaurantes para que los clientes puedan venir aquí después de comer para tomar las copas».

Los propietarios de los negocios quieren diferenciarse con productos exclusivos

También pretende abrir la semana que viene el restaurante La Taberna Ibérica, en la calle Tomás Heredia. Su propietario, José Ocaña, es un jiennense que acaba de desembarcar en Málaga y quiere probar suerte en el mundo de la restauración tras abandonar el sector industrial. «Vi el local y me encapriché. Creo que puede funcionar porque es un lugar con mucho paso y que se está regenerando a pasos agigantados».

Tras dos años de búsqueda

En la misma calle desembarcará el último de los negocios de restauración proyectados en la zona: La Barra del Soho, que pretende abrir sus puertas a mediados de mes. Su responsable, Manuel Cívico, entiende que el Centro Histórico «está masificado» y dice que en ningún momento sondeó otra zona para su restaurante porque confía en el Barrio de las Artes: «Llevaba un par de años buscando, pero me gustó este local desde primera hora».

Sin embargo, estos no son los únicos. En los últimos meses han abierto en este entorno otros restaurantes como El Rincón del Cervecero, Más Madera o Casa de la Maestra con el mismo espíritu e interés que los anteriores. Para ellos, el atractivo de un barrio cultural supone un tirón más que suficiente para lograr un público fiel que huya de la masificación de las calles más céntricas y en donde las terrazas se pisan unas a otras.

LOS ÚLTIMOS EN LLEGAR

Gin Corner. :: M. C. S.

Gin Corner
Localización: Pinzón, 10.
Apertura: El 11 de septiembre. Estuvo abierto durante la feria para probar su funcionamiento.
Horario: Abrirá de 14.00 a 01.00 horas todos los días de la semana.

Taberna Ibérica. :: M. C. S.

Taberna Ibérica
Localización: Tomás Heredia, 3.
Apertura: Su propietario pretende abrir la próxima semana, aunque aún no tiene fecha exacta.
Comidas: Ofrecerá productos ibéricos y vinos, fundamentalmente.

La barra del Soho. :: M. C. S.

La Barra del Soho
Localización: Tomás Heredia, 4.
Apertura: A mediados de mes, cuando tenga todos los permisos.
Servicio: Se especializará en tapas y vinos, aunque también tendrá desayunos.

La Deriva. :: M. C. S.

La Deriva
Localización: Alameda de Colón, 7.
Apertura: Abrió hace tres semanas, días antes de la feria.
Productos: Ofrece una cocina moderna, aunque también abre por la mañana para dar desayunos.

pressreader Printed and distributed by PressReader PressReader.com + +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW