

DOSSIER INFORMATIVO DE NEGOCIO

EL PROYECTO

Palodú nace en 2014 en el barrio de Teatinos como un gastrobar con una oferta de tapas y raciones con un innegable aporte gastronómico, fruto de la formación y experiencia de sus propietarios. Son sus necesidades de crecimiento y creatividad, las que motivaron un cambio de formato del restaurante, que renació en el año 2019 a través de una apuesta que combinaba una interpretación del recetario tradicional con la cocina de proximidad y aprovechamiento.

A finales de 2023, Palodú se traslada al centro histórico de Málaga, una zona más acorde con su propuesta gastronómica. Coincidiendo con su traslado, **Cristina Cánovas y Diego Aguilar** han mejorado y construido dos nuevas propuestas de menú que ya ofrecen en su nuevo espacio. Una cocina exigente, que demuestra un excelente dominio de la técnica y que simplifica en el plato la complejidad de sus creaciones.

En Palodú no solo ha evolucionado la propuesta gastronómica, sino que también se suma un diseño interior que el estudio local **Lago Interioriza** ha proyectado y ejecutado, y en el que se aprecia la dualidad de espacios, de texturas y de colores como hilo conductor. La barra es otro de los elementos fundamentales en el local, permitiendo al comensal implicarse en la experiencia e interactuar con una cocina presumiblemente a la vista.

Además de la cocina, ejemplo de calidad y elegancia, en este nuevo espacio la sala ha adquirido un protagonismo especial, transmitiendo fielmente la narrativa del plato al comensal. La figura de **Ana Cánovas** como responsable de sala, encargada de dirigir y coordinar la experiencia, consolida la experiencia en Palodú como uno de los referentes de la ciudad, que el pasado año 2024 ganó su primer Sol Repsol.

CRISTINA CÁNOVAS Y DIEGO AGUILAR

Palodú trata del proyecto personal de los chefs Cristina Cánovas y Diego Aguilar, en el que han puesto en marcha el concepto de «cocina dúal». Un restaurante en el que ambos chefs han podido desarrollar el bagaje que atesoran tras su época de aprendizaje en restaurantes como El Lago, Tickets o Tragabuches.

Su cocina se piensa, se ejecuta y se materializa en pie de igualdad, sin jerarquías, es una melodía interpretada a cuatro manos perfectamente sincronizadas. La búsqueda del sabor es esencial en sus platos que diariamente son bien ejecutados, procurando máximo respeto a los productos y materias primas sin excesos ni artificios innecesarios.

De la cocina no sale un plato sin que ambos hayan dado el visto bueno. Una altísima exigencia, sensibilidad y equilibrio que les lleva a ofrecer siempre lo mejor de sí.

Palodú

EL MENÚ

La propuesta se configura a través de dos menús degustación, uno largo y otro corto, “Palodú” y “Alcazul”, con un precio de 130€ y 110€ respectivamente.

El menú “Palodú”, su buque insignia, lo conforman tres aperitivos, diez pases principales y tres postres. El objetivo de Cristina y Diego es dar un paso más allá con una cocina sensorial e intelectual en su búsqueda de alcanzar los mayores distintivos gastronómicos posibles, por lo que invitarán al comensal a dejarse sorprender y conocer los platos que componen el menú, una vez se encuentren en el propio restaurante, aunque hay alguna pista: en ciertos pases se mantiene la esencia del anterior Palodú, con pases como el cordero o el salmonete.

La propuesta se completa con una apuesta de calidad por la bodega con una carta no muy extensa pero muy bien planteada.

FOTOGRAFÍA Y VIDEO



Puede encontrar el archivo fotográfico actualizado en este [enlace](#).

DATOS TÉCNICOS Y DE CONTACTO

Dirección: C./ Sebastián Souvirón, 7-9, Málaga

Teléfono: 951 77 71 01

Prensa: 691 300 299

Número de comensales: 24 comensales. (20 sala + 4 barra).

Distinciones: Sol Repsol 2025 | Recomendado Guía MICHELIN 2025

Horario: martes a sábado en servicio de almuerzo y cena / domingo y lunes cerrado.

Página web y reservas: www.palodurestaurante.es

CLIPPING PRENSA

02/08/2025. **Risbel Magazine.** [No es un tres estrellas, pero el restaurante Palodú de Málaga lo borda en cada pase](#)

01/08/2025. **Diario Sur.** [Otros dos restaurantes de Málaga se incorporan a la Guía Michelin](#)

25/07/2025. **GastroSpain.** [Restaurante de la semana en GastroSpain. 2025/30: Palodú](#)

07/05/2025. **Foodies Travel.** [Restaurants in Malaga: de beste hotspots, tapas & tips](#)

22/04/2025. **ABC. Gurmé.** [Palodú: carta, precios, reservas y ubicación](#)

21/04/2025. **ABC de Sevilla. Gurmé.** [¿Sabes cuántos restaurantes andaluces hay recomendados en la Guía Michelin?](#)

02/04/2025. **Revista Lugar de Encuentro.** [La Diputación de Málaga presenta el libro 'Queso de Cabra de Málaga', un homenaje a la tradición quesera de la provincia](#)

17/03/2025. **The Gourmet Journal.** [Los restaurantes de Málaga con Soles de la Guía Repsol 2025](#)

06/03/2025. **ABC. Gurmé.** [Sabor a Málaga reconoce el talento joven con unos premios para estudiantes de hostelería](#)

06/03/2025. **Diario Sur.** [100 Malagueñas influyentes: Cristina Cánovas](#)

05/03/2025. **Málaga Hoy.** [Un tercio de los mejores restaurantes de Andalucía son de Málaga: el Top 100 de la 'Guía Macarfi'](#)

21/02/2025. **Diario Sur.** [Entrevista con Marcos Granda, empresario con siete estrellas Michelin](#)

18/02/2025. **El Español.** [La prestigiosa Guía Macarfi elige sus restaurantes top de Andalucía](#)

17/02/2025. **7 Caníbales.** [Macarfi entrega sus premios a los mejores restaurantes](#)

02/01/2025. **Al Sol de la Costa.** [Ta-Kumi y Marbella Club premiados por la Academia Gastronómica de Málaga](#)

30/12/2024. **Málaga Hoy. La Farola.** [Estos son los dos mejores Roscones de Reyes de Málaga según la 'Guía Repsol'](#)

28/12/2024. **Diario Sur. Málaga en la mesa.** [La Academia Gastronómica de Málaga reconoce a ocho restaurantes y profesionales del sector](#)

12/11/2024. **Diario Sur. Málaga en la mesa.** [Palodú, reconocido como una de las mejores aperturas del año en España](#)

10/11/2024. **Hora Jaén.** [Andalusian Cooking Tour, la exaltación de los sabores andaluces deslumbran con el chef Javier Jurado y sus invitados](#)

07/11/2024. **Viajes. National Geographic.** [Los mejores restaurantes donde comer en Málaga](#)

22/09/2024. **Málaga Hoy. La Farola.** [Los cuatro restaurantes 'jóvenes' de Málaga que enamoran a la Guía Repsol](#)

15/09/2024. **Traveler.** [Dónde comer en Málaga: Palodú. ¿el siguiente estrella Michelin?](#)

Palodú

12/09/2024. **Academia Gastronómica de Málaga.** [Palodú, candidato a mejor apertura del año según TheFork](#)

12/09/2024. **Guía Repsol.** [Málaga se rinde a su nueva generación de jóvenes chefs](#)

11/09/2024. **Diario Sur.** **Málaga en la Mesa.** [Un restaurante de Málaga, candidato a mejor apertura del año para TheFork](#)

07/09/2024. **ELLE Decor.** [Los hoteles, restaurantes, tiendas y museos que hay que conocer en Málaga en 2024](#)

02/08/2024. **El Español.** [Dónde comer en Málaga, según Ana Cánovas, sumiller de Palodú](#)

22/07/2024. **El País. Gastro.** [Dónde comer en Málaga, según Dani Carnero \(Kaleja\)](#)

05/07/2024. **El Español.** [Dónde comer en Málaga, según Mercedes Piña, gerente de Tragatá](#)

17/06/2024. **Málaga Hoy.** [Más allá de las estrellas: chefs que lideran la consolidación de la cocina de calidad en Málaga](#)

14/06/2024. **Vida Económica.** [La 5ª Gala de la Hostelería celebra la profesionalidad y aportación al empleo del sector en Málaga](#)

14/06/2024. **Diario Sur.** [Málaga en la mesa. La gran noche de la hostelería de Málaga](#)

08/06/2024. **Diario Sur.** **Málaga en la mesa.** [Ellos dan la cara en el restaurante](#)

07/06/2024. **La Vanguardia.** [La Gala de la Hostelería premiará a los mejores expedientes de sala y cocina de los centros de formación](#)

17/05/2024. **La Opinión de Málaga.** [Málaga por Montagud: el talento de la alta gastronomía](#)

14/05/2024. **AZ Costa del Sol.** [Málaga fue la ciudad elegida por Montagud para difundir el talento de la alta gastronomía](#)

03/05/2024. **The Gourmet Journal.** [Montagud Experience llega a Málaga](#)

11/04/2024. **La Opinión de Málaga.** [Ellos también ganaron el Premio El Delantal](#)

09/04/2024. **ABC. Gurmé.** [Landaluz presenta la nueva edición de su libro 'Andalucía Cocina'](#)

08/03/2024. **Diario Sur.** [Cien malagueñas influyentes: Cristina Cánovas](#)

05/03/2024. **La Opinión de Málaga.** [Palodú y Areia, los dos nuevos Soles Repsol de Málaga](#)

04/03/2024. **Diario de Sevilla.** [Estos son los restaurantes de Andalucía reconocidos con soles de la Guía Repsol](#)

04/03/2024. **Academia Gastronómica de Málaga.** [Dos nuevos Soles Repsol para Málaga](#)

04/03/2024. **Diario Sur.** **Málaga en la mesa.** [Málaga suma dos nuevos Soles en la Guía Repsol](#)

04/03/2024. **Málaga Hoy.** **La Farola.** [Málaga gana dos nuevos Soles Repsol con los restaurantes Areia y Palodú.](#)

Palodú

04/03/2024. **El Español.** [Málaga suma nuevos Soles de la Guía Repsol: Palodú y Areia](#)

28/02/2024. **ABC. Gurmé.** [Palodú, la estrella emergente de Málaga](#)

19/02/2024. **El País. Gastro.** [Acelgas, razones por las que las reivindican los jóvenes cocineros y recetas sencillas para hacerlas en casa](#)

25/01/2024. **Conde Nast Traveler.** [24 restaurantes para comerse Málaga en 2024](#)

12/01/2024. **Edible Reading.** [City guide: Málaga \(2024\)](#)

04/01/2024. **Elle Gourmet.** [Los 15 mejores restaurantes en Málaga para comer bien.](#)

04/01/2024. **Gastroasuntos.** [Palodú: elegancia, sofisticación, humildad y criterio.](#)

20/12/2023. **ABC. Gurmé.** [Días de celebrar en torno a la mesa: Menú de Navidad especial para degustar en casa.](#)

11/2023. **Academia Gastronómica de Málaga.** [Palodú reabre sus puertas al lado del Mercado de Atarazanas.](#)

17/11/2023. **La Opinión de Málaga.** [Palodú ya está en el Centro de Málaga](#)

12/11/2023. **Diario Sur. Málaga en la mesa.** [El restaurante Palodú abre nueva etapa en el Centro de Málaga.](#)

19/05/2023. **La Opinión de Málaga.** [Cocineros malagueños de hoy](#)

09/11/2023. **7 Caníbales.** [La joven resiliencia de Palodú](#)

08/11/2023. **El Español.** [El restaurante Palodú reabre sus puertas en el Centro de Málaga con menús degustación de 90 y 75 euros.](#)

09/10/2023. **Gastroactitud.** [10 restaurantes de Málaga, la ciudad de moda](#)

29/09/2023. **El Español.** [Dónde comer en Málaga según Cristina Cánovas y Diego Aguilar, chefs de Palodú](#)

12/09/2023. **El Español.** [Otro templo gastronómico para el Centro de Málaga: Palodú abre junto al histórico mercado de Atarazanas.](#)

03/09/2023. **Gastroeconomy.** [Agenda de nuevos restaurantes del otoño 2023.](#)

11/08/2023. **Cadena SER.** [Cocina en origen, con Samuel Perea. Visitamos el restaurante malagueño Palodú](#)

26/07/2023. **Jotdown.** [Málaga en ochenta bocados.](#)

21/06/2023. **ABC. Gurmé Málaga.** [Cristina Cánovas y Diego Aguilar, Palodú: "Nos gustan mucho los comercios de barrio"](#)

22/05/2023. **Diario Sur. Málaga en la mesa.** [El restaurante Palodú deja Teatinos para mudarse al centro de Málaga.](#)