

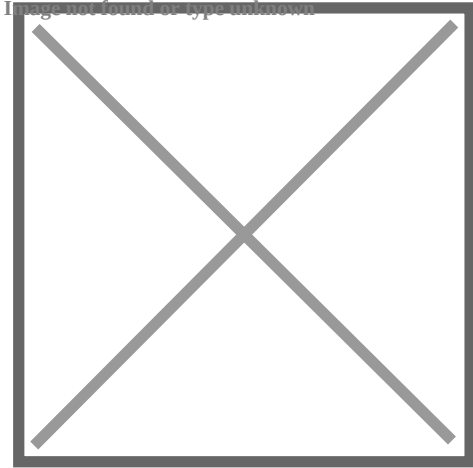
OCIO/ESPECTÁCULOS | Gastronomía

Sabores Gastrobar Internacional: dos amigos, un sueño y un “mundo de sabores” en Almedinilla

Ha sido reconocido como Restaurante Mágico y la Mejor Terraza de Verano de Córdoba con el Premio Endesa

Antonio J. Sobrados Pareja

Miércoles 19 de noviembre de 2025 - 13:34



Matt y Andy cambiaron los informes y la asistencia social por los fogones. Hoy, su gastrobar es un salón de casa donde caben Bangkok, Los Pedroches y una filosofía: dar alegría a los demás a través de la comida.

Hay historias que empiezan con un programa de cocina y terminan cambiando de país. La de Matt y Andy es una de ellas. Formados en derecho, salud y asistencia social, jamás pasaron por una escuela de hostelería; su escuela fue el flechazo gastronómico: Navidad de 2013, MasterChef: The Professionals en la tele y la energía de Adam Handling al otro lado de la pantalla. Se hicieron clientes fieles de su restaurante en Londres y amigos del chef —hoy con estrella Michelin—.

El clic definitivo llegó en febrero de 2014: cenan con Adam, les sientan junto a Michel Roux Jr. y no hay carta, solo una degustación experimental de nueve pases. Aquella noche les enseñó que un menú puede ser un relato y una mesa, un viaje.

De California al “destino” en la calle de al lado

En 2020, atrapados por la COVID en California y sin poder volver a España hasta julio, cocinaron sin parar. Entre woks y currys, se dibujó el concepto: “un mundo de sabores en la tierra de los sueños”.

Buscaban local por Almedinilla, Priego y Alcalá la Real. Ofertas sobre la mesa, negativas por “no conoceros”... y edificios aún vacíos cinco años después. Hasta que, antes de Navidad de 2020, su bar de barrio anunciaba cierre. Interior viejo, oscuro... y potencial. Tomaron las llaves, se remangaron y reformaron el 90% a pulso en tres meses. La puerta se abrió con la misma idea: cocina fresca, honesta y cercana.

Gastronomía con nombres propios

En Sabores no hay distancia entre cocina y sala: Matt y Andy salen a la mesa, cuentan el porqué de cada plato y escuchan. La carta cambia, pero hay tres brújulas:

- Viaje: un Pad Thai afinado tras muchas idas y venidas por Asia; curry de la semana que trae aromas de distintas regiones con producto de temporada.
- Territorio: hamburguesas con ternera de Los Pedroches, guiños a la cocina china desde el equilibrio y la sencillez.
- Personas: cada pase tiene memoria —infancia, amigos, rutas— y eso se nota en el ritmo, sin pretensiones y con conversación.

Sostenibilidad que se practica, no se declama

Aquí no entra carne ni pescado congelado. Trabajan con un frigorífico (y un congelador apagado en servicio) para bajar consumo, y compran carne, pescado y verduras a menos de 20 km. Nada llega precortado ni al vacío; todo se revisa a mano. Refrescos en lata reciclable y una oferta amplia vegana, vegetariana y sin gluten. Menos huella, más producto.

La filosofía: “el gusto humano”

Lo llaman “blas dynol”, galés para “gusto humano”: ser felices dando alegría. Tres ideas lo sostienen:

- Experiencia excelente con sinceridad y orgullo.
- Buen lugar para trabajar.
- Mejorar cada día.

Reconocimientos... y lo que de verdad importa

Las casi 400 reseñas y la puntuación de 5 estrellas en Google avalan el boca-oreja. También el Premio Endesa a la Mejor Terraza de Verano de Córdoba y la Categoría Mágica de Pueblos Mágicos (uno de 12 en España). Pero su medalla favorita es otra: la de quien sale diciendo “me he sentido en familia”.

Sabores Gastrobar Internacional no es el restaurante perfecto; es el restaurante personal de dos amigos que cocinaron un cambio de vida para dar de comer a su pueblo —y a quien se acerque— con honradez, curiosidad y sazón. Si vas, no pidas solo platos: pide que te cuenten la historia. Es el ingrediente que no figura en la carta y explica por qué aquí, más que comer, te quedas.