

REVISTA GASTRONÓMICA DE CÁDIZ

# GURMÉ

Nº 1. INVIERNO 2016

PVP 3€

Entrevista a

## Arsenio Cueto y Mauro Barreiro

—  
Fogones con acento  
—

Comerse las palabras  
—

Decorrevolution

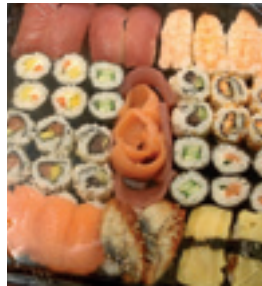
**LA VOZ**  
DE CÁDIZ .ES



**SIENTE EL SABOR™**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company

# Sumario



|                          |    |                                    |    |
|--------------------------|----|------------------------------------|----|
| Entrevista _____         | 4  | Comerse las palabras _____         | 40 |
| Fogones con acento _____ | 24 | Decorrevolution _____              | 62 |
| Gurmé Cádiz _____        | 28 | Lo más visto en GURMECádizES _____ | 74 |
| Directorio _____         | 32 | Los secretos de... _____           | 98 |

Editado y comercializado por:  
LA VOZ DE CÁDIZ  
Edificio Melkart. Recinto interior de la  
Zona Franca, s/n. 11011  
956 240 900

Textos y fotos:  
LA VOZ DE CÁDIZ

Con el patrocinio de:





# Arsenio Cueto y Mauro Barreiro

*De Manila hasta La Curiosidad*



*El cambio generacional está beneficiando a todos porque incluye formación en los profesionales*



«Va a triunfar». Desde el lugar donde comenzó todo para Arsenio Cueto, un referente de la hostelería gaditana de las últimas décadas del siglo XX, augura un futuro plagado de éxito a Mauro Barreiro, el joven cocinero con marca propia en el difícil mercado gastronómico. El joven ultima los preparativos para trasladar su triunfal curiosidad culinaria desde Puerto Real hasta el centro de la capital gaditana

*José Manuel Aguilar Novis*

**Sobre la mesa del que fuera Mesón del Duque (hoy Arsenio Manila) se dan cita dos baluartes de la gastronomía gaditana. Arsenio ya ve los fogones desde la barra, pero conserva un ojo clínico innato que le llevó a implantar un imperio hostelero. Pasado, presente y futuro salen a relucir para calibrar la situación del sector, sus momentos gratificantes y los malos, las barreras administrativas, la extraordinaria materia prima que da la tierra y los clientes, que al fin y al cabo, son los que importan**





*¿Cómo ven la gastronomía gaditana?,  
¿en qué ha cambiado en los últimos años?*

**Arsenio Cueto (A.C.):** Hoy la materia prima y la labor de cocina es muy valiosa, pero también vale mucho dinero. Yo empecé a trabajar en la hostelería con 14 años. Aquí monté el Mesón del Duque. En los años 60 en Cádiz se comía bien en pocos restaurantes. Se hacía la cocina de los ‘embarcaos’, fruto de aquellos marineros que decidían abandonar la mar. Los niños de las primeras promociones de la Escuela de Hostelería fueron los que transformaron la idea de Cádiz, al irse fuera a seguir aprendiendo en los mejores restaurantes de toda España que se rifaban a los cuatro o cinco mejores, para que luego montaran sus negocios aquí cuando regresaran, como Mauro. Ellos han hecho la evolución y la revolución de la cocina gaditana.

**Mauro Barreiro (M.B.):** Ha habido dos etapas importantes en Cádiz. Una, donde estaba Arsenio, que empezó el boom del restaurante pro-

fesional con influencias de la cocina del norte, y supieron aprovechar los productos de Cádiz, en los años 70, con la implantación por ejemplo de El Faro. Conozco toda esta historia porque mi abuelo era armador del muelle. El Anteojo fue el primer restaurante más sonado, además de El Faro. Luego tuvimos una época más estancada y ahora con los frutos de la Escuela de Hostelería hay un cambio generacional importante, que está beneficiando hasta a los negocios antiguos, porque está incluyendo formación en los profesionales.

*¿El auge actual de la gastronomía es comparable con el de alguna época anterior?*

**A.C.:** Ahora veo la gastronomía gaditana con mucho futuro. La cocina estaba por descubrir. Nunca se habían visto tantos programas de cocina. Es maravilloso, aunque yo soy un enamorado de lo mío antiguo, del arroz campero que ponía en La Pepa o de los chipirones en su tinta que aprendí.

M.B: Ahora hay un boom de la cocina, porque todos los niños se quieren dedicar a esto, pero no saben lo sacrificado que es. Hay que hacer muchas cosas (fondo, guisos, sofritos) artesanales, tener una gran organización y logística para que todo esté preparado. Los pequeños solo ven las estrellas Michelin, que es algo muy difícil de conseguir. Ese es el principal hándicap del boom de la cocina, aunque por otro lado está bien porque todo el mundo ve algo más allá que alimentarse. La gente ya va a comer para divertirse, al menos nosotros intentamos que tenga ese valor añadido. Sobre todo en Cádiz: que vaya ligado al cachondeo y la diversión.

### ***¿Qué resulta más difícil, echar a andar un negocio o mantenerlo, adaptándose a las renovaciones necesarias?***

A.C: Montar un negocio no es tanto como mantenerlo. Pero no es nada como antes, porque en hostelería no querían trabajar ni los gatos en los años 60. Preferían ser ferra-lla, albañil... Porque pagaban muy bien y yo las he pasado canutas por el personal. Yo veo que lo importante es tener un buen taller, una cocina con comodidades para poder desarrollar la creatividad. Antes todo era más en bruto, aunque la calidad es la misma. Ha cambiado la técnica.

M.B: Depende mucho de la persona. Es duro, hay muchas cosas buenas y malas en el mismo día. Tienes que tener una gran capacidad de sacrificio y si no echas más horas, nadie lo va a empujar. Hay mucha profesionalidad, pero también es muy sacrificado porque te tiene que gustar. En España te embarcas en una odisea al montar un negocio. Es importante cumplir con la normativa pero no debería suponer tantos inconvenientes, es impensable que ocurra en un país tan necesitado de emprendedores.

### ***¿Qué es más complicado, satisfacer al público o rentabilizar un negocio hostelero?***

A.C: Cuando un cliente sale comentando lo bien que ha comido, es lo mejor del mundo. Estos niños no sólo han aprendido la técnica en la Escuela, también a que los negocios sean rentables.

M.B: Hay que hacer la cocina rentable porque hay que comer de esto. Yo, por ejemplo, he decidido dar el salto a Cádiz porque me apetece y he encontrado un sitio que me gusta (esquina calle Veedor con Veá Murguía). Queremos tener dos espacios muy diferenciados; el salón y la barra. Vamos buscando hacer una cosa diferente, porque creo que en nuestro estilo de cocina, ahora mismo no hay nada parecido.

### ***¿Cómo se nos ve desde fuera?***

A.C: Se nos ve todavía con el pescaíto frito. Aquí tenemos ese sambenito; pero de eso te aburres, algo que no ocurre con lo que hacen estos niños, como yo les llamo, de la Escuela. Yo hacía la lisa de estero a la sal y mucha gente preguntaba qué era. Había más prejuicios, ahora se le da su valor a la cocina.

M.B: Todavía se nos ve por el producto, aunque ahora sí se valora un poco más, con Ángel León, pero es como una itismo que está separado todavía del resto. Es como un oasis en el desierto y no ocurre eso sólo en Cádiz, también en toda Andalucía. También hay gente que ofrece panga, en vez de urta y eso no se puede hacer porque es tirar piedras contra tu tejado.

### ***¿Cuesta rascarse el bolsillo en Cádiz?***

A.C: El gaditano si tiene dos duros se los gasta. Esa es la suerte que tenemos aquí. Un domingo están todas las terrazas llenas si hay buen tiempo, pero luego está el resto de la semana y ahí es donde lo pasas mal.

M.B: No depende del gaditano, depende de la gente. Hay de todo. Aquí también tenemos el concepto de vivir el momento.



Arsenio Cueto y Mauro Barreiro brindan por la gastronomía gaditana en la cocina de Arsenio Manila.

## / Perfiles

*Arsenio Cueto forjó una exitosa carrera en la hostelería gaditana de los 60 a los 80 y la ha dejado como legado a sus hijos. Visionario y ágil abrió distintos negocios gastronómicos exitosos a lo largo de su trayectoria, aunque quizás fue el Mesón del Duque el que más destacó. Además, contribuyó con otros muchos a impulsar la Escuela de Hostelería que ha servido para que florezcan grandes chefs como Mauro. Su curiosidad no caduca, ahora es un entusiasta alumno del Aula de Mayores de la Universidad de Cádiz.*

*Mauro Barreiro es uno de los grandes referentes de la nueva cocina creativa en la provincia. Formado en la prolífica Escuela de Hostelería de Cádiz ahora, a sus 33 años, regresa a la capital. Aquí inició su primera aventura en solitario en Balea, para luego marcharse a Marbella, donde creció como jefe de cocina del Eskina (estrella Michelin). Luego gestó en Puerto Real su célebre y aplaudido La Curiosidad de Mauro que ahora traslada a Cádiz.*



*Restaurante*

# LA CATEDRAL

En plena plaza de la Catedral de Cádiz se encuentra este encantador hotel homónimo con restaurante y bar, que ofrece unas vistas impresionantes, así como una amplia gama de productos de la tierra para degustar desde la terraza superior, con jacuzzi que se ve como una pared de agua desde abajo, desde la plaza, o desde su salón interior.

El trato muy directo y familiar que ofrece el complejo hotelero se traslada también a la oferta gastronómica, con productos autóctonos, frescos y naturales que llegan buscando los clientes que quieren conocer Cádiz y sus platos típicos. La empresa, creada en 1989, ha ido evolucionando de cervecería-marisquería a bar, luego a restaurante y ahora engloba toda la oferta, ya que cuenta con barra, terrazas inferior y superior, además de salón comedor.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | La Catedral  |
| <b>Dirección</b> | Plaza de la Catedral, 9  |
| <b>Horario</b>   | De 12:30 a 23:00. Ininterrumpido                                     |
| <b>Teléfono</b>  | 956 291 142  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.hotellacatedral.com">www.hotellacatedral.com</a> |



Dispone de Jacuzzi en la azotea con magnificas vistas a la Catedral.



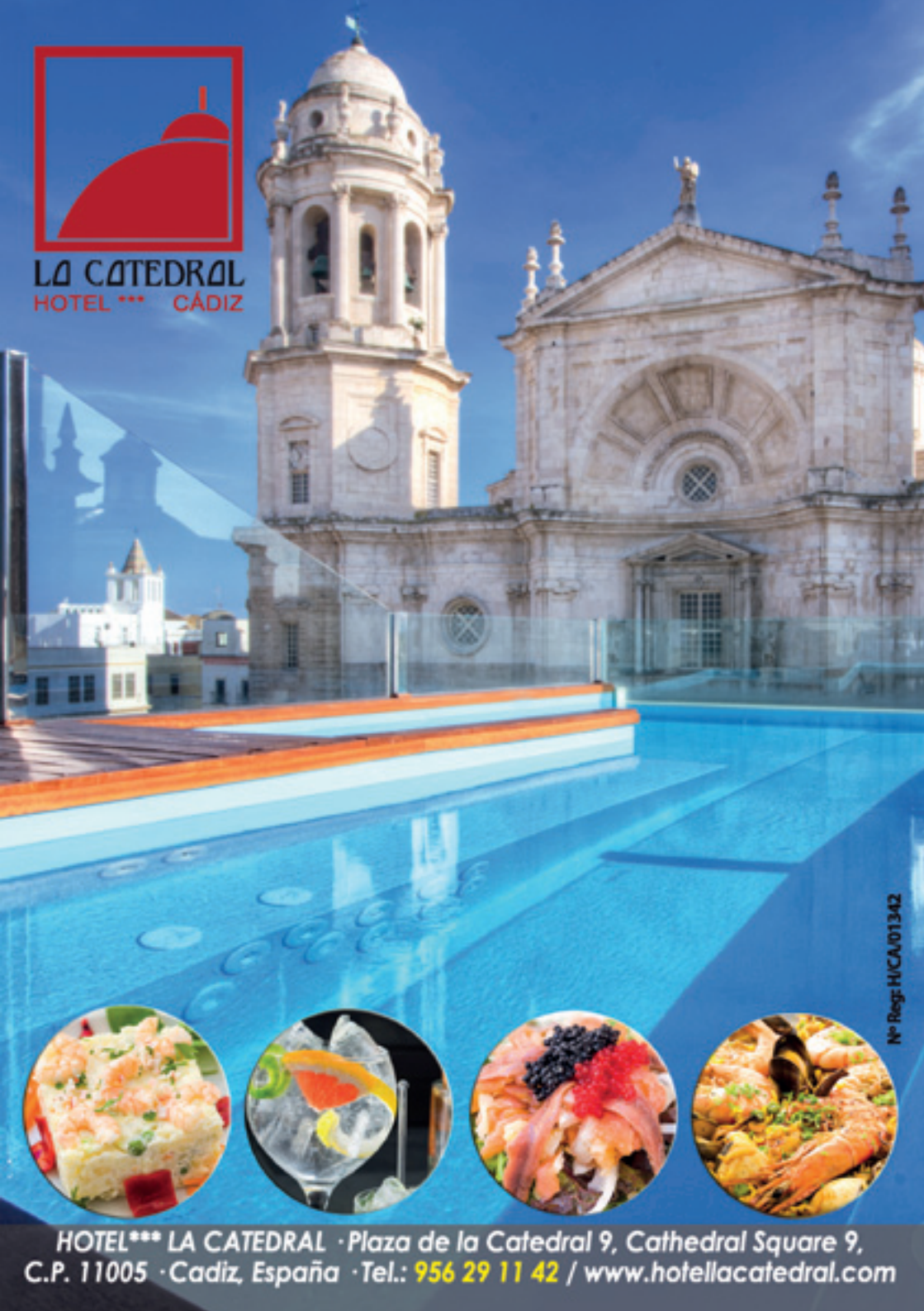
Ensalada de ahumados.



Salón interior.



LA CATEDRAL  
HOTEL \*\*\* CÁDIZ



Nº Reg. H/CA/01342

HOTEL\*\*\* LA CATEDRAL · Plaza de la Catedral 9, Cathedral Square 9,  
C.P. 11005 · Cadiz, España · Tel.: 956 29 11 42 / [www.hotellacatedral.com](http://www.hotellacatedral.com)

Restaurante

## EL LAÚL

El restaurante del chef Eduardo Silóniz sigue su proceso evolutivo para abarcar la mayor parte de las tendencias de los clientes que continúan teniendo a El Laúl como un lugar de referencia, tanto para degustar platos de la cocina creativa como para apostar por materias primas que conservan su esencia tras pasar por su clásica barbacoa. Es imprescindible probar su tosta de sardina ahumada con salmorejo de remolacha ajonegro y alioli, y el ravioli de pescado de estero y placton gratinado con muselina y salsa de tomate confitado.

El Laúl está al alcance de todos los gustos, aunque ahora una de sus grandes apuestas son las setas, que se encuentran en plena temporada. El local continúa ofreciendo un encanto extraordinario, tanto desde el espacio al aire libre, donde están la terraza y la jaima, como en la recién ampliada zona de tapeo.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | El Laúl   |
| <b>Dirección</b> | Carretera de El Puerto a Rota, km 4   |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 18:00 y de 21:00 a 01:00<br>Cerrado lunes noche, salvo días festivos |
| <b>Teléfono</b>  | 956 480900  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.laul.es">www.laul.es</a>                                    |



Ravioli de pescado de estero y placton gratinado con muselina y salsa de tomate confitado.



Tosta de sardina ahumada con salmorejo de remolacha ajonegro y alioli.



Terraza y jaima de El Laúl.



*Soplan nuevos vientos...*



**EL LAÚL**  
*restaurante*

Ctra. El Puerto - Rota km 4,2. 11500 El Pto. Sta. María. Cádiz.  
T 956 480 900 E laul@laul.es



Restaurante

## ARSENIO MANILA

Un lugar de encuentro clásico de la gastronomía gaditana, situado en pleno paseo marítimo, que vuelve a reinventarse este invierno. La filosofía de Arsenio Manila tiende hacia la comida saludable, para saborear sin prisas, la rica materia prima gaditana, teniendo muy en cuenta las alergias e intolerancias, además de a otros colectivos como vegetarianos y otras tendencias. Dispone de una amplia carta de cocina mediterránea con toques de recetas internacionales, y sus fogones permanecen encendidos doce horas, desde la una del mediodía, para que cada cliente pueda llevar su propio ritmo.

Una de las grandes novedades del local multibar regentado por Raúl Cueto es su apuesta por un consumo energético optimizado. Para ello va a realizar una amplia reforma de su cocina.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Arsenio Manila   |
| <b>Dirección</b> | Paseo Marítimo, 12   |
| <b>Horario</b>   | De lunes a domingo de 11:00 a 02:00  |
| <b>Teléfono</b>  | 956 07 67 44   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.arseniomanilacadiz.com">www.arseniomanilacadiz.com</a> |



Chicharrones de barriga de atún rojo.



Ensaladilla viajera.



Productos frescos del mar.



Interior del salón.

# ARSENIO MANILA

*Multibar*

COCINA ABIERTA  
DE 13H A 1:00 H  
COCINA DEL MUNDO · MÚSICA  
RESTAURANTE · TAPAS · BAR  
SNACKERÍA · COCTELERÍA

CARTA 7.14.28 DE GIN&TONICS Y RONES  
TERRAZA ZONA DE FUMADORES  
RESERVAS 956 076 744

PASEO MARÍTIMO 12, CÁDIZ  
[FACEBOOK.COM/ARSENIOMANILA.CADIZ](https://www.facebook.com/arseniomanila.cadiz)  
[TWITTER/ARSENIOMANILA](https://twitter.com/arseniomanila)



# 365

SENSACIONES / FEELINGS  
OPEN EVERY DAY AND  
EVERY NIGHT

ARSENIO  
MANILA  
*Multibar*

Nahu beach  
RESTAURANTE & BAR DE PLAYA

AM  
Food Truck

BEBO  
*by Arsenio Manila*

PEZ FRITO  
FREIDOR DE PLAYA



# 'Gastroguiris'

Una japonesa, otra alemana, una escocesa y dos italianos divulgan por amor las excelencias de la tradición gaditana

*Carmen Ibáñez*

Nacieron en diferentes países pero tienen en común su amor por la provincia. Llegaron para cumplir un sueño y lo han conseguido a través de diferentes proyectos que dan a conocer por el mundo la gastronomía y el vino de aquí. Sólo tienen en común dos

cosas: que nacieron muy lejos de Cádiz y que aman la gastronomía gaditana.

Por lo demás, cada uno es de su padre, de su madre y de su tierra. Pero todos han elegido adoptar ésta por pura pasión. La descubrieron y la disfrutaron tanto que quieren que otros seres humanos compartan su suerte.

Son los 'gastroguiris' que difunden las excelencias de la tradición gaditana, de su materia prima o sus trucos en la cocina, a sus compatriotas, a todos los extranjeros que se interesen e incluso a muchos gaditanos porque su pasión les hace tener un conocimiento que ya quisieran muchos vecinos de la provincia con trienios.

## *Diego Ferrario y Claudia Perullo (Italia)*

Diego Ferrario y Claudia Perullo llegaron a Cádiz hace casi diez años en un viaje en coche desde Italia, su país natal: «Paramos en Cadaqués y preguntamos por un sitio mágico y una mujer nos dijo ¡Cádiz, sin duda!», recuerdan. Siguieron su consejo y llegaron a Cádiz, que les sorprendió por su luz: «Fue entonces cuando comenzó el sueño de dejar todo y empezar una nueva vida aquí. Se hizo realidad en 2012». Escogieron Vejer como el lugar donde vivir y es ahí donde desarrollaron su empresa 'Ya en Casa', dedicada a vender productos propios de la gastronomía gaditana y andaluza por todo el



Momoko Izumi.



Diego Ferrario y Claudia Perullo.



Ute Mergner.

mundo «y hacerlos tan conocidos como los italianos», comentan ambos.

### **Anne Manson (Escocia)**

Tras pasar 20 años en Londres y gestionar allí una empresa de catering, Anne Manson llegó a la provincia de Cádiz en 2003 tras comprar una casa en Vejer en la que no tenía pensando vivir; pero cada vez que la visitaba, le era más difícil regresar a las islas británicas. Como gran amante de la gastronomía, Anne quedó enganchada a los productos de temporada y a la cara más social de la alimentación: «La gente aquí no te pregunta qué has hecho el fin de semana, si no qué has comido el fin de semana. Es imposible no comer bien aquí». Desde su casa de Vejer, Anne dedica su vida a impartir clases de cocina española en inglés a los visitantes de otros países que quieren conocer la gastronomía andaluza: «La gente de fuera sólo

piensa en ciudades del norte cuando viaja pero tenemos todo: atún, retinto, cerdo ibérico de bellota, pescado, vino de Jerez... Todo el mundo debería experimentar lo fabulosa que es la provincia de Cádiz».

### **Momoko Izumi (Japón)**

Sherry Club es un trozo de Jerez en Tokio, donde desde 1986 acuden los japoneses apasionados por la cultura y el vino de la provincia de Cádiz. Allí, Momoko Izumi se enamoró de esta tierra y con la intención de «probar el vino directamente sacado de la bota» llegó a Jerez, donde reside actualmente. Momoko lleva once años vinculada al mundo del sherry, y cuatro ejerciendo como veneniciadora oficial, llegando a conseguir el primer premio del concurso de veneniciadores de Japón otorgado por el Consejo Regulador del Vino de Jerez.

### **Ute Mergner (Alemania)**

Pudo elegir cualquier lugar del mundo donde empezar una nueva etapa de su vida, pero fue Vejer, de nuevo, el lugar elegido. Tras recorrer el mundo, Ute Mergner y su pareja llegaron a la provincia en 2000 decididos a establecerse huyendo del estrés de Munich. Dejando a un lado su profesión de diseñadora industrial, comenzó un proyecto dedicado a la producción de vinos tintos y blancos en una zona donde el viento de Poniente no lo pone nada fácil.

*Sólo tienen en común dos cosas: que nacieron muy lejos de Cádiz y que aman la gastronomía de aquí*

Restaurante

# THE CABIN BEER BAR

El grupo Grosso ha implantado un modelo gastronómico único hasta el momento en la provincia de Cádiz. The Cabin ofrece las comidas callejeras que se pueden encontrar en otros puntos del mundo, principalmente en EE UU, con carnes gourmet de primera calidad. The Cabin Beer Bar, situado en la calle Plocia de la capital, cuenta con 15 mesas exteriores y Food trucks para ofrecer sus exquisitas hamburguesas, perritos, pizzas y 40 marcas de cervezas artesanales para disfrutar en un ambiente desenfadado y agradable.

Además está The Cabin Beer Garden, que se encuentra en El Puerto de Santa María disponible los fines de semana, para disfrutar de los mismos productos en los 50.000 metros cuadrados que dispone. En las últimas semanas ha abierto un franquiciado en Vejer de la Frontera.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | The Cabin Beer Bar  |
| <b>Dirección</b> | Calle Plocia, 29. Cádiz<br>Hijuela del Tío Gilito, 48. El Puerto                      |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 16:30 y de 19:30 a 24:00 h<br>18:00 a 23:00 (J y V), 11:00 a 23:00 (S y D) |
| <b>Teléfono</b>  | 956 873 233   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.thecabinbeergarden.com">www.thecabinbeergarden.com</a>            |



Hamburguesa Angus.



Nachos The Cabin.



Interior de The Cabin.



# - The Cabin -

BEER GARDEN



COMIDA CALLEJERA, CERVEZA ARTESANA Y COPAS  
STREETFOOD, CRAFT BEER & COCKTAILS



WIFI GRÁTIS/FREE WIFI

## Reservas / Booking

Calle Plocia, 29  
11006 Cádiz

T 956 873 233

thecabinrestaurants@gmail  
www.thecabinbeergarden.com



en  
Cádiz

Restaurante

## BAHÍA DE CÁDIZ

El Parador hotel Atlántico es una ventana a la oferta gastronómica gaditana que cuenta con tres áreas diferenciadas en función de las necesidades de sus clientes. Por un lado está el restaurante Bahía de Cádiz, que cuenta con un espacio diáfano e impresionantes vistas a la bahía donde poder disfrutar de una cocina con un toque moderno basada en las recetas típicas y productos de la zona: ternera retinta, atún rojo, quesos de la sierra y pescados de la zona.

La Tacita de Atlántico es un espacio más informal donde disfrutar de tapas y raciones, tanto en el interior como en la terraza exterior. Y finalmente, Evento es un espacio versátil y adaptable a diferentes capacidades, para hasta 500 comensales, donde celebrar cualquier tipo de acontecimiento con una gastronomía cuidada.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Bahía de Cádiz   |
| <b>Dirección</b> | Avenida Duque de Nájera, 9   |
| <b>Horario</b>   | De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00<br>De 11.30 a 00.30 ininterrumpido (Tapería) |
| <b>Teléfono</b>  | 956 22 69 05   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.parador.es">www.parador.es</a>                               |



Huevo de corral asado con pulpo.



Ensalada de caballa marinada por pipirra de mango y papaya.



Zona exterior del Parador.



# Parador de Cádiz "Hotel Atlántico"



PARADORES  
Gastronomía

*Toda una experiencia gastronómica a tu alcance.*

*Restaurante - Tapería - Bar - Cafetería - Copas - Eventos*

Más información y reservas: 956 226 905 o [cadiz@parador.es](mailto:cadiz@parador.es)



# 'Sherry hotel' nacerá en Jerez

González Byass habilitará en sus instalaciones el primer 'sherry hotel' del mundo. Se trata de un proyecto de hotel boutique que se ubicará en las antiguas casas del siglo XIX que forman parte de la bodega Tío Pepe y que abrirá sus puertas en 2018

## LA VOZ

La provincia de Cádiz contará con un nuevo espacio dedicado al enoturismo en 2018. González Byass ha presentado su nuevo proyecto, un hotel boutique en Jerez que se convertirá en el primer 'sherry hotel' del mundo. El establecimiento se sitúa en unas antiguas casas del siglo XIX que forman parte de la bodega Tío Pepe. Un enclave de gran importancia turística frente a la Catedral y junto al Alcázar de Jerez que abrirá sus puertas previsiblemente a finales de 2018 tras un proceso de rehabilitación.

Con este proyecto, la Familia de Vino de González Byass -dirigida actualmente por la quinta generación- pone de manifiesto su compromiso con Jerez recuperando un enclave único del casco histórico de la ciudad. El primer 'sherry hotel' del mundo se situará en la bodega Tío Pepe, la más visitada de Europa, que cuenta con más de 200.000 visitantes al año. Esta iniciativa reforzará la experiencia Tío Pepe con una inmersión en el mundo del jerez, permitiendo conocer y vivir el vino, su historia y su cultura. En este hotel boutique se podrá dormir entre bodegas centenarias, disfrutar de un paseo por sus calles emparadas y despertar con el aroma de sus vinos.

La bodega jerezana es, además de una de las más populares internacionalmente, una de las

más implicadas en el sector del enoturismo que tiene un gran impacto en otras zonas productoras de vino como La Rioja, y que ofrece a los visitantes experiencias completas sobre el mundo del vino, su historia y su entorno geográfico. De esta manera, el pasado mes de octubre recibían una mención especial dentro de la categoría 'Mejor Experiencia Enoturística' por el evento de música, vino y gastronomía 'Tío Pepe Festival' y el programa de formación 'Sherry Master by Tío Pepe' en los Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España. Un mes después, en noviembre de 2016, las bodegas Tío Pepe renovaron el distintivo 'Q de calidad turística' que obtuvieron en 2013 y que garantiza un oferta de calidad avalado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

González Byass es una bodega familiar fundada en Jerez en el año 1835 y dedicada a la elaboración de vinos y bebidas espirituosas. Marcas tan conocidas como el Fino Tío Pepe, joyas enológicas como Noé o Apóstoles y el Brandy Solera Gran Reserva Lepanto, le han consagrado como una de las principales bodegas del mundo. La tradición, la investigación, la sostenibilidad y la búsqueda de la máxima calidad son los pilares en los que González Byass ha



Se ubicará junto al Alcázar.

centrado un trabajo avalado por casi dos siglos de experiencia.

Desde el Ayuntamiento de Jerez, la alcaldesa, Mamen Sánchez, ve con buenos ojos una

*Esta iniciativa permitirá dormir entre bodegas centenarias y despertar con el aroma de los vinos*

iniciativa que califica de «muy positiva», toda vez que, según ha expresado recientemente, «contribuirá a dinamizar el turismo y el urbanismo del centro histórico y todo su entorno». El proyecto contempla la remodelación de la plaza de la Encarnación, por la que el futuro 'Sherry Hotel' tendrá su acceso principal, y del entorno.

Sánchez destaca los «beneficios turísticos, culturales, económicos y sociales» de la «original apuesta de González Byass», al tiempo que subraya la importancia de la colaboración público-privada como «la fórmula más idónea para revitalizar el centro histórico». «Nosotros desde el Ayuntamiento estamos dando todas las facilidades posibles y poniendo a disposición nuestros recursos para que, entre todos, impulsemos la actividad económica».



# UNIC, EQUIPOS DE REFERENCIA

Con la garantía de llevar 25 años equipando los establecimientos hosteleros de Cádiz y Sevilla, Unic Hostelería ofrece equipamientos integrales a la carta, en función de las necesidades de cada empresario. La experiencia avala a esta empresa instalada en el polígono El Palmar de El Puerto, donde el cliente recibe asesoramiento de quince profesionales para diseñar e instalar todo lo necesario para cualquier negocio de hostelería. A todo ello se suma el servicio de mantenimiento y reposición en sólo 24 horas, una garantía de la que dan buena cuenta todos sus clientes hosteleros.



La empresa de Francisco Galán alberga unas instalaciones de 500 metros, donde además de una amplia exposición de maquinaria de todas las marcas, mobiliario y menaje, también realizan talleres de formación. En definitiva, Unic ofrece a sus clientes un servicio integral.







hostelería  
equipamiento  
suministros

*Pensamos en ti*



**UNIC**  
HOSTELERÍA

PoL Ind. El Palmar, Anglada 2. El Puerto de Santa María  
T. 956 875 511 · [unic-hosteleria.com](http://unic-hosteleria.com)

# Fogones con acento

**Leon Griffioen, chef de Código de Barra**



Leon Griffioen, en su cocina.

Leon Griffioen es chef y copropietario de Código de Barra, un restaurante con sello propio que contribuye a la evolución de la gastronomía gaditana con la originalidad de sus platos

*José Manuel Aguilar Novis*

*¿Qué le trajo a Cádiz?*

El amor (risas). Conocí a una chica gaditana, que ahora es mi mujer, Paqui, que tenía muchas ganas de volver. Nos conocimos en Londres pero Cádiz tira mucho y aquí llevo más de 16 años. Tengo dos niños gaditanos y creo que me voy a quedar aquí.

*¿Siempre le gustó la cocina?*

Sí, desde pequeño quería ayudar a mi madre y tenía claro que quería ser cocinero. Mi padre no estaba muy de acuerdo y primero estuve estudiando un equivalente a la ESO de aquí. Una vez terminé esa formación, entendie-



*No somos rígidos con las 'reglas' de la cocina gaditana; hacemos una gastronomía de aquí pero sin fronteras*

ron que no había forma de pararlo y me fui a estudiar a una escuela de Hostelería en Holanda.

### ***¿Qué echa de menos de la cocina holandesa?***

La cocina holandesa no es muy conocida ni tiene grandes platos pero como holandés que soy hay comidas que se relacionan con recuerdos de mi infancia o juventud. Por ejemplo, allí es habitual ir a patinar sobre hielo y junto a lago suele haber un food truck que ofrece sopa de guisantes caliente, algo que aquí, con 25 grados, no apetece (risas).

### ***¿Qué es lo que más le sorprendió al llegar a Cádiz (gastronómicamente hablando)?***

Una de las cosas es la cantidad de vinagre que se utiliza en los platos. No obstante, lo más sorprendente es la cantidad de materia prima de calidad que hay aquí, tanto de pescado, como de hortalizas o de carne. En Andalucía, en Cádiz hay de todo: sierra, mar... La huerta es muy amplia y de gran calidad, sobre todo en los últimos años, porque al principio no encontraba tanta variedad de productos.

### ***Se ha adaptado bien a las costumbres de aquí ¿qué es lo que más le gusta?***

Si me tuviera que quedar con algo, lo haría con las verduras y, por supuesto, con el aceite de oliva, que también era algo que tenía que aprender a utilizar porque vengo del mundo de la mantequilla. Después de tantos años ya he aprendido cuándo debo utilizar cada cosa para que quede mejor.

### ***Y a su familia ¿también le gustó cuando lo probó?***

A mi madre lo que más le gusta de aquí son los tomates. Para ella, son una delicia. En Holanda, con el poco sol que tenemos, son de invernadero, salvo si vas a una tienda ecológica, pero son caros. Dice que los de allí son bombas de agua (risas), no tienen nada. Aquí estamos acostumbrados y nos parece algo muy normal pero la gente de fuera lo valora mucho.

### ***¿Qué platos tienen toques no gaditanos en Código de Barra?***

Tengo mucha influencias de todos sitios y tenemos un debate abierto de si hacemos comida gaditana. Creo que sí la hacemos, aunque con influencias. No somos rígidos con las 'reglas' de la cocina gaditana, pero llevamos tantos años realizando una cocina renovada aquí que hacemos una gastronomía gaditana sin fronteras y puede haber gente que lo prefiera porque sabe diferente aunque siga teniendo algo del plato que le hace su madre o su abuela, y otros que prefieran el plato tradicional. La nostalgia que aportan algunos platos típicos explica por qué se siguen haciendo actualmente con mucho orgullo.

### ***¿Cuáles son sus ingredientes predilectos de la gastronomía andaluza?***

Me gusta mucho el pescado de aquí, especialmente la sardina. Es un producto económico, con un sabor particular que da mucho juego y, por supuesto, el atún de almadraba. Aquí tenemos la ventaja de poder contar con muchos cortes porque a Holanda solo llega el lomo y aquí tenemos también la ventresca, el tarantelo, el mormo, contramormo... Poder trabajar con esos productos es un privilegio para cualquier cocinero extranjero, ya que en Holanda solo llegan a los grandes restaurantes.

### ***¿Está satisfecho de la repercusión de su trabajo?***

Sí, ha sido muy duro llegar hasta aquí, con muchos altos y bajos, pero en este último año y medio parece que hemos despegado un poco, con mucho trabajo y esfuerzo. Cuando compatibilizábamos Código de Barra con Rompeolas resultaba muy complicado. Eran muchos años



El cocinero holandés Leon Griffioen.

sin recompensa. Cuando trabajábamos en La Cigüeña no valorábamos lo que estábamos haciendo, quizás porque éramos jóvenes. Al coger este local hace cinco años, lo montamos tal y como queríamos, dentro de las limitaciones que tenemos. Ver, por ejemplo, que empiezas a salir en la revista de Jamie Oliver, hace un par de años, te atrae a mucha gente de fuera. Alguna vez le comento a mi mujer que parece que somos más conocidos y reconocidos fuera que en Cádiz, aunque no hubiéramos podido mantenernos abiertos cinco años sin gustar aquí. Nuestra cocina no tiene término medio, o gusta o no gusta y parece que aquí cuesta entender ese estilo. Este verano 'The Guardian' publicó un artículo que ofrecía a

Cádiz como alternativa de visita a Barcelona, y vernos que salíamos como la primera opción en menú degustación nos dio una alegría tremenda. Es cierto que desde entonces hemos vendido muchos menú degustación a los clientes extranjeros. Eso te da más repercusión, que no siempre quiere decir más dinero.

### *¿Ha conseguido dejar huella en Cádiz?*

Para alguna gente creo que sí. En el gremio hostelero de Cádiz somos respetados y valorados. Que la gente valore tu trabajo es bueno, pero el tiempo ya lo dirá. Huella no, pero a lo mejor sirve para abrir algún camino para la evolución de la cocina gaditana hacia otras tendencias. Creo que es más amplia de lo que nosotros pensamos y aplicamos.

## / ¿Quién es?

**Leon Griffioen.** Cocinero holandés, que antes de llegar a Cádiz hace 16 años, pasó por Francia e Inglaterra, donde conoció a su mujer, la gaditana Paqui. En la provincia debutó en La Cigüeña, para pasar posteriormente por Lumen y Rompeolas, que compatibilizó durante algún tiempo con Código de Barra, un restaurante donde ha logrado crear una tendencia gastronómica con sus originales platos. Reconoce que las críticas favorables de la revista de Jamie Oliver y 'The Guardian' le han ayudado, ya que los comienzos no fueron fáciles en Cádiz. Sentía cierta incompreensión de los clientes locales. En los últimos años también ha logrado seducirles con su talento y espíritu lúdico.





## *Genuino Vermouth Jerezano*

*González Byass recupera la tradición de elaborar Vermouth Rojo a partir de recetas históricas conservadas en los archivos de la bodega desde 1896.*

*La etiqueta sigue el diseño y la marca original del siglo XIX. Todo se ha conseguido gracias a la perfecta conservación de los documentos originales que atesora el archivo histórico de González Byass.*

*Elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez, junto con una cuidada selección de botánicos: Ajenjo, Ajedrea, Clavo, Naranja, Canela, Nuez Moscada, Angélica y Quina.*

Naranja



Clavo



Ajeno



Canela



# Los primeros Premios Gurmé

Los votos del público han decidido a los mejores de 2016 en la Bahía de Cádiz. Son los Premios Gurmé que LA VOZ propondrá cada final de año. Un jurado profesional complementa los premios con otro ganador por cada categoría. Estos son los primeros

## LA VOZ

Decidir cuáles son los mejores bares y restaurantes de Cádiz durante el año 2016. Ese era el reto. Una tarea complicada. Hay casi tantas opiniones como clientes y usuarios, cada uno valora y ensalza los que más ha disfrutado, los que más conoce. La intención era sumar sensaciones, hacerlas coincidir si eso es posible. Tanto las del público, a través de participación abierta y directa por votación en la web Gurmé Cádiz ([www.lavozdigital.es/gurme](http://www.lavozdigital.es/gurme)), como a través de un jurado profesional.

Ambos, los lectores y los miembros de ese grupo de expertos se han pronunciado ya. Primero fueron los miles de internautas los que seleccionaron los mejores establecimientos gastronómicos de la ciudad,

de la Bahía y la provincia a través de su voto, de su elección directa en [gurmecadiz.es](http://gurmecadiz.es)

Sus cientos de votos han servido para elegir a los mejores en cada una de las seis categorías según el criterio del público.

*Los nombres más grandes (Aponiente, El Faro...) se unen en el palmarés con los de las nuevas generaciones*



Integrantes del jurado de los premios Gurmé.

Como complemento, el pasado lunes 28 de noviembre, en el parador hotel Atlántico de la capital gaditana, ante la imponente visión de la Bahía, un grupo de profesionales y apasionados de la gastronomía se reunió para elegir a los ganadores según el jurado. Estuvo compuesto por Charo Barrios, bloguera y divulgadora gastronómica; Susana Suárez Artidiello, escritora y gourmand; Víctor Manuel Palacios Macías, profesor de la Universidad de Cádiz y director del equipo de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos y Juan Ramón González Higuero, cocinero y maestro de cocineros en la Escuela de Hostelería de Cádiz. Como representante de LA VOZ actuó José Landi, jefe de área de [www.lavozdigital.es](http://www.lavozdigital.es)

Estos expertos gastronómicos debatieron durante varias horas para elegir a sus ganadores, a los que complementen y acompañen a los elegidos por el público, a

los ganadores por elección popular que salieron de unas votaciones cerradas el pasado viernes 25 de noviembre. Los I Premios Gurmé, que se entregarán en una ceremonia prevista para el próximo mes de enero, son una iniciativa de LA VOZ que pretende ensalzar y difundir la creciente calidad de la restauración en Cádiz, en su Bahía y en toda la provincia. Esta convocatoria responde al interés que este periódico siempre ha tenido por el ámbito gastronómico, por lo clásico y lo vanguardista.

Este galardón nace en un momento clave para la gastronomía gaditana, que atraviesa una etapa dorada en la que se suceden continuas aperturas y se consolida un concepto culinario que combina la creatividad con la tradición, siendo capaz de atraer a visitantes de toda España. Los premios cuentan con el patrocinio y el apoyo de Carrefour Bahía, Coca-Cola, Fundación Cajasol, Citroën Motor Sport Cádiz, Vinos Quadis y Quesería El Gazul.

Ese primer palmarés quedó formado por los siguientes establecimientos:

### **Mejor Bar Cocina Creativa (Bahía)**

La Candela. Cádiz (Voto popular)  
Código de Barra. Cádiz (Voto del jurado)

### **Mejor Bar Cocina Tradicional (Bahía)**

Vinos y Tapas Sur. Cádiz (Voto popular)  
El Fogón del Guanche.  
Puerto Real (Voto del jurado)

### **Mejor Bar (Provincia)**

Valvatida. Vejer (Voto popular)  
Bar Arturo. Jerez (Voto del jurado)

### **Mejor Restaurante (Provincia)**

El Espejo. Sanlúcar  
de Barrameda (Voto popular)  
Venta Melchor. Conil (Voto del jurado)

### **Restaurante Cocina Creativa (Bahía)**

Arsenio Manila. Cádiz (Voto popular)  
Aponiente. El Puerto  
de Santa María (Voto del jurado)

### **Restaurante Cocina Tradicional (Bahía)**

Sopranis. Cádiz (Voto popular)  
El Faro del Puerto. El Puerto  
de Santa María (Voto del jurado)

## **La voz del público, en internet**

Finalizado el mes de plazo, las votaciones para elegir a los mejores bares y restaurantes de la Bahía y la provincia de Cádiz en 2016 dieron forma de voz popular a la primera edición de los premios gastronómicos Gurmé Cádiz, organizados por LA VOZ DE CÁDIZ. Tras varios días de incertidumbre en los que algunos establecimientos compitieron en un juego sin más por hacerse con la distinción, se pudieron anunciar los ganadores seleccionados por el público. Con esta votación se decidía unos de los dos premios, ya que un jurado profesional dio a conocer a conocer posteriormente a sus propios ganadores. La elección de los internautas fue la siguiente:

La fusión cocina tradicional y creativa con profundas raíces sanluqueñas de José Luis Tallafigo conquistó a los votantes desde el principio. Sólo en los últimos días se vio relegado a una segunda posición con la subida de **El Campero**. Aún así, los 91 votos de **El Espejo** desbancaron al templo del atún de Barbate y vencieron con una ventaja de 21 votos.



Tamara Cansino y Jesús Recio, de Valvatida.



Interior de Arsenio Manila.





Vinos y Tapas Sur.



José Luis Tallafigo, chef de El Espejo.

Tampoco hubo demasiadas dudas en el caso de **Valvatida**, con un total de 96 votos, el pequeño local de ‘cocina rural’ de Jesús Recio y Tamara Cansino. A pesar de su juventud y la de su proyecto, superó a un clásico de la cocina gaditana como **Casa Balbino** o a **La Taberna del Campero** en Zahara de los Atunes. El reconocimiento de los internautas se suma al resto de alabanzas por la promoción que viene realizando de la cocina vejeriega en colaboración con todos los empresarios hosteleros de la localidad.

La audiencia elegía a **Sopranis**, de la capital gaditana como el mejor de comida tradicional por delante de **El Faro de El Puerto** y a no mucha distancia (13 votos) **El Faro de Cádiz**, buques insignia de la familia Córdoba. La permanencia de Sopranis en el primer

puesto sorprendió a muchos por ser uno de los más modernos, aunque consolidados desde su apertura en 2007.

Siendo uno de los más concurridos de la capital gaditana, era de esperar que **Sur**, el local de Javier Cruz y Arancha Rider alcanzara un buen resultado en la categoría de mejor bar de comida tradicional. Sus guisos, tapas y carnes se han hecho merecedores de 70 votos, muy lejos de los 29 y 26 de **La Gallega** de San Fernando y **Casa Lazo** en Cádiz.

**Arsenio Manila**, propuesta de Raúl Cueto marcada por la modernidad y el cuidado de los detalles, fue la más votada de todas las categorías, con 107 votos, gracias a que ha popularizado recetas con grandes dosis de creatividad y e influencias internacionales.

Otra pareja joven, Víctor Piñero y Carmen Adán, y otro establecimiento, **La Candela**, en el que es complicado encontrar sitio. El resultado: 95 abrumadores votos, 35 por encima del segundo. Su fusión con otras cocinas del mundo como la asiática en un local con mucha personalidad y buen ambiente se suman al talento que demuestran los jóvenes cocineros de la provincia formados en la Escuela de Hostelería y que les hace ganadores de su categoría.

*Entre los premiados elegidos por el público destacan cocineros y jefas de sala que aún no han cumplido los 40 años*

# Directorio

de bares y restaurantes  
por localidades

|              |    |             |    |
|--------------|----|-------------|----|
| Cádiz        | 32 | Chiclana    | 65 |
| El Puerto    | 36 | Puerto Real | 68 |
| San Fernando | 64 | Jerez       | 70 |

## CÁDIZ

### A PLOMO

Risotto de trigo y manitas, croquetas de jamón, torrija caramelizada y bizcocho de chocolate con helado de pera y jengibre. Calle Fernández Ballesteros, 3. 856 071 057.

### ALAMAR

Tataki de atún rojo salvaje de almadraba, hamburguesa de buey y boquerones. Calle Plocia, 8. 677 53 14 41.

**ARSENIO MANILA**  
Croquetas de puchero, barriga de atún,

champiñones del viento, salmorejo con huevo duro, pan frito y atún rojo marinado, gallo rebozado. Paseo Marítimo, 12. 956 076 744.

### ARTESERRANO

Bastones de berenjena con salmorejo, carillada al toro, revuelto arteserrano, parrillada y rabo de toro estofado. Paseo Marítimo, 2. 956 277 258.

### ATXURI

Fusiona comida vasca y andaluza. Coccohas de merluza, balacao al pil pil, anchoas y morros de ternera. Calle Plocia, 7. 956 253 613.

### AUTÉNTICO

Comida italiana y gaditana. Carbonara al serrano, pizza tricolore y lasaña casera a la boloñesa. Plaza Libertad s/n. 856 913 559.

### AVENIDA 28

Carrillada ibérica con gnocchi, pollo a los tres quesos, tosta de queso de cabra, anchoas y cebollitas caramelizadas. Avenida Ana de Viya 28. 856 173 159.

### ARROCIERÍA LA PEPA

Paella de carabineros, solomillo 2012, risotto rosé, salmorejo de arroz con leche y judiones con marisco. Paseo Marítimo, 14. 956 263 821.

### BALANDRO

Ensaladilla de pulpo, solomillo a la crema de jabuguitos y crujiente de puerro con queso manchego y reducción al Pedro Ximénez. Alameda Apodaca, 22. 956 220 992.

### BALNEARIO

Pescado frito, mariscos, arroces, ensaladilla, ensalada de tomate y mozzarella. Calle La Palma. 636 946 566.

### BARRASIETE

Pulpo a la brasa con parmentier de calabacines, pavías de bacalao con salsa alioli, berza gaditana y mejillones a la marinera. Avenida Amílcar Barca, esquina con Callejón del Blanco, 49. 956 263 263.

## BAR EL LAUREL

Bombitas de patata, garbanzos con langostinos, rabo de toro y tortillitas de camarones.  
Calle Obispo Urquinaona, 5.  
956 225 824.

## BAR NEBRASKA

Carne mechada, tortilla de patatas, caracoles y cabrillas.  
Calle Brasil, 1.  
956 065 804.

## BAR NONO

Albóndigas en tomate, croquetas caseras, ensaladilla y gallo frito.  
Calle Doctor Marañón, 8.  
679 334 280.

## BAR ULTRAMARINOS EL CAÑÓN

Lomo de bacalao con pisto, tortilla a la esencia de Sanlúcar, codillo en salsa y surtido de ibéricos.  
Calle Rosario, 49.  
956 25 91 26.

## BEBO LOS VIENTOS

Costillar de atún, ensalada Bebo, bacalao moruno y hamburguesa japo.  
Paseo Marítimo, 12.  
663 101 257.

## CALESA 15/01

Pastel de berenjenas, sopa de tomates, pollo a la mostaza, hojaldre de morcilla y manzana.  
Calle Santa Elena, 1.  
626 46 71 54.

## CANDELARIA

Pizza Zola & longaniza, Tabla de tres quesos italianos, gnocchi a la romana.  
Plaza Candelaria, 3  
856 07 68 70.

## CASA LAZO

Croquetas de jamón, brazuelo de cordero, carrillada, jamón ibérico y selección de quesos.  
Calle Barrié, 1.  
956 229 499.

## CASA MANTECA

Chicharrones especiales, mojama de atún, morcilla de hígado y conservas.  
Calle Corralón de los Carros, 66.  
956 213 603.

## CASA POSTAS

Atún rojo de almadraba, mini hamburguesa de retinto y flamenquín.  
Calle Plocia, 17.  
619 072 532.

## CASANOVA

Lasagna de carabineros con espinacas, parpadelle al funghi y pizza gaditana. Disponen de menú para celíacos y especial bajo en calorías.  
Calle Adriano, 5.  
956 252 222 -  
956 266 048

## CASINO

Bacalao con gratinado, tiras de pollo al curry rojo y croquetas de caña de lomo.  
Plaza San Antonio, 15.  
856076928.

## CÓDIGO DE BARRA

Pulpo con espuma de patata, gazpacho de yogurt con anchoas y queso y cordero asado con salsa de lavanda. Disponen de platos aptos para celíacos.  
Plaza de Candelaria, 12.  
635 533 303.

## CONBULLI

Arroz negro con langostinos y chocos, risotto de setas y arroz serrano.  
Avenida Amílcar Barca, 15.  
956 070 248.

## DÓN JAMÓN DE CÁDIZ

Montadito de jamón, montadito de carne mechada, patatas aliñadas y embutidos.  
Avenida Cayetano del Toro, 25.  
956 277 422.

## EL ALJIBE

Carpaccio de atún de almadraba con puré de aguacate y virutas de manchego, Paté de espárragos blancos y puerros con vinagreta, brocheta ibérica con cuscús, popietas de gallo y langostinos con salsa de camarones.  
Calle Plocia, 25.  
956 266 656.

## ELENVARO

Arroz verde, milloja de queso, tataki de retinto y mini hamburguesa de rabo de toro.  
Calle Zorrilla, 1.  
956 223 852.

## EL ENIGMA DE 1812

Turbante de pescado en salsa de marisco, berza gaditana y flamenquín con queso, almendras y puerros.  
Calle José García Agulló, 1.  
647 255 880.

## EL ESPAÑOL

Ortiguillas fritas, estofado de venado y croquetas de morcilla.  
Paseo Marítimo, 3.  
856 077 485.

## EL FARO DE CÁDIZ

Tortillitas de camarones, lomos de corvina con carabineros y vieiras y arroz del señorito.  
Calle San Félix, 15.  
956 211 068

## EL GARBANZO NEGRO

Garbanzos con langostinos, cuscús de verdura y gazpacho de remolacha.  
Calle Sacramento, 18.  
956 222 317

## EL LUCERO DEL MUELLE

Albiondígón de retinto con núcleo de queso, tosta de verduras asadas y provolone y solomillo Wellington.  
Avenida del Puerto, edificio Trocadero, 1.  
856 171 862.

## EL LULU TAPERÍA

Langostinos envueltos en salsa de templada de aguacates, cordón bleu con crema de almendras y cebollitas crujientes y albiondiguillas de chocos en salsa sobrehúsa.

Calle Doctor Herrera  
Quevedo, 2.  
606 261 576.

## EL TENIENTE SEBLÓN

Tosta de escalibada  
con anchoas, pollo  
al roquefort y lomo  
florencia.  
Posadilla, 4.  
956 281 172.

## EL VIAJERO

Venado al vino tinto,  
ensaladilla de langos-  
tinos, y tempura de  
verdura, langostinos  
y pulpo.  
Paseo Marítimo, 20.  
856 172 043.

## EL VIAJERO DEL MERKAO

Salmorejos del mun-  
do, parrillada, ensala-  
da de pollo teriyaki y  
hamburguesitas de  
pollo con salsa de  
ibéricos.  
Plaza Libertad esquina  
Santa Lucía.  
856 171 262.

## FOGÓN DE MARIANA

Entrecot de retinto,  
presa ibérica cubierta  
de jamón y carrillada  
estofada al Pedro  
Ximénez.  
Calle Antulo, 2.  
956 201 427.

## FREIDURÍA LAS FLORES

Pescado frito, maris-  
cos, pulpo a la gallega  
y patatas aliñadas.  
Plaza Topete, 4.  
956 226 112.

## GADISUSHI

Tartar de atún, Ura-  
maki Vancouver y sur-  
tidos de sushi.

Mercado central,  
puesto 63-63. Plaza  
Libertad s/n.  
856 152 333.

## GRANJA SANTA ANA

Ceviche de salmón,  
solomillo al viña,  
rolling de carne al  
tororolling de carne  
al toro y rissoto  
negro con alioli de  
albahaca.  
Plaza Elio, 1.  
956 263 656.

## GARUM

Gambas cubiertas de  
pasta brick con salsa  
agridulce y menudo,  
carpaccio de atún.  
Plocia, 6.  
856 105 949.

## GASTROBAR MESÓN EL PALMITO

Solomillo mozárabe  
con salsa de frutos  
secos, Ensaladilla de  
pulpo.  
C/ Virgen de la Palma,  
15 bajo.  
699 76 36 93.

## GRIMALDI

Arroz marinero, pes-  
caíto frito, carabine-  
ros y cigalas a la  
plancha.  
Calle Libertad, 9.  
956 078 830.

## ISLA DE LEÓN

Steak tartar de Retin-  
ta 'a nuestra manera',  
Corte de atún rojo,  
mechado al romero,  
sobre alboronia.  
Glorieta Ing. la Cierva,  
956 20 51 00.

## LA ALBARIZA

Carnes a la brasa, sur-  
tido de ibéricos, pes-

cados del día y  
marisco.  
Amílcar Barca 45.  
956 265 034.

## LA BOCANA

Hamburguesa de atún  
marinado con ensala-  
da y mahonesa wasa-  
bi, estofado de carrila-  
da al oloroso y meji-  
llones en salsa 'colorá'  
a la manzanilla de  
Sanlúcar.  
Calle Abreu, 9.  
856 171 538.

## LA BODEGA

Garbanzos con morci-  
llos de ternera, pargo  
al pan frito y pollo a  
la canilla.  
Paseo Marítimo, 23.  
956 275 904.

## LA CALLE DEL LIBRE ALBEDRÍO

Tartar de atún de  
almadraba macerado  
con salsa de soja,  
cebolleta morada y  
wasabi, milhoja de  
solomillo y pita de  
carne mechada con  
hoja de roble fresca y  
salsa de mostaza.  
Calle Brasil, 12.  
856 178 163.

## LA CANDELA

Raviolis de mojama  
con tomate seco, gua-  
camole y parmesano,  
alcachofas confitadas,  
gamba roja y menta y  
tartar de foie.  
Calle Feduchy, 3.  
956 221 822.

## LA CARTUJA

Almejas frescas de la  
bahía a la Cartuja, y  
berza flamenca, gita-  
na o andaluza.

C/ Abreu, 7.  
956 22 26 47.

## LA CATEDRAL

Selección de pescadito  
frito gaditano, ensala-  
da de pulpo con pata-  
tas y aguacates a la  
mostaza, arroz caldo-  
so marinero, garban-  
zos con langostinos,  
solomillo de ternera  
al Pedro Ximénez,  
lubina a la sal y fritu-  
ras, y tiramisú casero.  
Plaza de la Catedral, 9.  
956 29 11 42.

## LA CLAVE DE SAN PEDRO

Montaditos, tostas,  
quesos, conservas,  
ensaladilla y algunos  
guisos como carrillada  
al Pedro Ximénez al  
carne al toro.  
Calle San Pedro.  
856 661 030.

## LA CURIOSIDAD DE MAURO

El chef Mauro Barrei-  
ro traslada su cocina  
creativa de Puerto  
Real a Cádiz, donde  
estrenará carta.  
Calle Veedor, 10.  
636 62 43 94.

## LA MAREA

Ensaladilla de gam-  
bas, arroz de setas y  
foie de pato y kimuchi  
de zamburriñas.  
Paseo Marítimo, 1.  
956 280 347.

## LA MIRILLA

Wok de secreto ibérico,  
ensalada de pollo cajún  
y croquetas de  
roquefort.  
Plaza Asdrúbal, 8-9.  
956 251 712.



## LA RUSA BLANCA

Ensaladilla de arenque y remolacha, filete ruso con puré de patatas y pato en salsa de cerezas.  
Calle Cánovas del Castillo, 23.  
856 171 618.

## LA SASSALETTA

Huevo escocés, raviolis de gambas, solomillo con salsa de queso y puerros.  
Calle Escritor Solís, 11.  
699 723 568.

## LA PARRILLA DE MATILDE

Pizza de secreto, empanadas criollas y asado de tira.  
Plaza Ingeniero La Cierva, 4.  
956 285 526

## LA RAMBLA

Riñones al jerez, pulpo a la gallega, chipirones a la plancha y calderada.  
Calle Sopranis, 11.  
956 260 358.

## LA TABERNITA

Carrillada, ensaladilla de pulpo y menudo.  
Calle Virgen de la Palma, 32.  
956 077 864.

## LA TAPERÍA DE COLUMELA

Milhojas de bacalao y pulpo, tartar de atún a la mostaza y burger Columela.  
Calle Columela, 4.  
956 074 297.

## LA TIENDA DE VÉLEZ

Magret de pato, burrito jalapeño y tartar de ternera.  
Avenida Cayetano del Toro, 17.  
600 221 618.

## LA VENDIMIA

Papas aliñadas, puntillitas al ajillo y calamares.  
Calle Villa de Paradas, 3.  
956 265 745.

## LA VINERÍA DEL NEGRO

Salmorejo de queso con melva y mermelada de pimientos rojos, cordón de buey y almejas a la marinera.  
Calle Mesón, 16.  
625 12 44 39.

## MAR DE LEVA

Patatas revolconas y alioli de gallega, arroz cremoso de ortiguillas y dumplings de retinto a la carbonara.

Paseo Marítimo, 27.  
856 078 099.

## MARE'S RESTAURANTE

Carpaccio de solomillo de buey con queso payoyo y albahaca, daditos de perca y carrillada ibérica al vino tinto y miel de Grazelema.  
Avenida Fernández Lareda, 3.  
856 021 006.

## MESÓN CUMBRES MAYORES

Gambas a la plancha y presa ibérica.  
Calle Zorrilla, 4.  
956 213 270.

## MESÓN DE LA POSADILLA

Ortiguillas en tempura, zamburriñas a la plancha y bacalao a la plancha con crema de pimientos.  
Calle Posadilla, 1.  
956 265 339.

## MESÓN DE LAS AMÉRICAS

Bomba de papa rellena, provoleta y solomillo de ternera argentina.  
Calle Doctor Ramón y Cajal, 1.  
956 224 410.

## MESÓN LA CUESTA

Ostiones, urta a la piedra y patata de cabrito.  
Calle Sacramento, 16.  
956 225 992.

## NAHU BEACH RESTAURANTE

Woks, pescado frito, ostiones y atún rojo.  
Playa de Cortadura, carretera de Cadiz-San Fernando Km. 5.  
653 804 015.

## OSSOBUCCO

Fondue de carnes, ensaladilla ossobuco, cordero lechal de Ávila, costillar al horno de cerdo ibérico, steak tartar retinta y pizzas.  
Avenida Cayetano del Toro, 25.  
856 078 629.

## QUILLA

Hamburguesa gourmet quilla, tosta de solomillo de cerdo con pimientos asados y queso de cabra y bacalao gratinado con alioli y berenjenas.  
Calle Antonio Burgos.  
956 226 466.

## RESTAURANTE ABUELA EUFRÍDES

Lengua de ternera a



## DIRECTORIO

la vinagreta, solomillo ibérico con salsa de quesos y pizza de secreto.

Plaza San Agustín, 5.  
956 170 440.

### RESTAURANTE BAHÍA DE CÁDIZ

Tataki de atún rojo, ajoblanco cremoso y melón, berza gaditana de tagaritanas con chorizo y morcilla serrana, presa ibérica con espinacas frescas y aceite de frutos secos, lomo de bacalao pil-pil de boletos edulis, puerros confitados y polvo de jamónlomo de bacalao confitado en Aove.

Hotel Atlántico. Avenida Duque de Nájera, 9.  
956 226 905.

### RESTAURANTE CAFÉ ROYALTY

Croquetas de aguacate y salmón, tataki de atún rojo de almadraba, crema de calabaza al curry, cremoso mascarpone y galleta salada. Plaza de Candelaria, s/n.  
956 254 938.

### RESTAURANTE CAFETERÍA MIAMI

Revuelto de sitake, bacalao con ajoblanco y tomates falsos. Avenida de Andalucía, 9.  
956 254 938.

### SAN ANTONIO

Sopa de tomate, san-gre encebollada y crema de castañas. Plaza de San

Antonio, 9.  
956 212 239.

### SOPRANIS

Tartar de lomo negro de atún con ajoblanco, croquetas Sopranis y carrillada ibérica sobre puré de boniatos. Calle Sopranis, 5.  
956 284 310.

### TABERNA LA SORPRESA

Tartar, carpaccio al ceviche tabernero, sashimi hispano japonés, solomillo de atún mechado y hueva en salazón. Calle Arbolí, 4.  
956 221 232.

### THE CABIN BEER BAR

Hamburguesas, parrilladas, crepes, perritos, pizzas, ensaldas. Calle Plocia, 29.  
956 873 233.

### ULTRAMAR&NOS

Huevos a la flamenca, escalivada con tataki de atún, baos de choco, croquetas tai de pescaso, tabla de quesos de Cádiz y pollo borracho. Calle Enrique de las Marinas 2. Plaza Mina.  
856 076 946.

### VENTORRILLO DEL CHATO

Paté de cabracho, dorada de estero frita en tempura y cordero lechal relleno de setas y foie. Vía Augusta Julia s/n.  
956 257 116.

### VINOS Y TAPAS SUR

Timbal de arroz con

langostinos y curry y presa ibérica a la plancha con mojo picón.

Calle Fernández Ballesteros, 5.  
856 075 582.

## EL PUERTO

### ALAVERA

Canelones de confit de pato, revuelto de morcilla y dorada al vinagre. Avenida de la Bajamar, 2.  
956 857 159.

### ANTOJITO

Atún rojo con semillas de amapola, bacalao en tempura y tostada mexicana de mero con pico de gallo y crema agria. Avenida de la Bajamar, 6.  
615 401 618.

### APONIENTE

Menú degustación: embutidos del mar, arroz con plancton, cazón en adobo, falso pulpo, lomo alto de caballa. Francisco Cossi Ochoa, s/n.  
956 851 870.

### AQUARELA GASTROBAR & JARDÍN

Tartar de atún rojo, ensaladilla de pulpo y pimientos asados a la parrilla con melva de almadraba.

Avenida de Fuentebrevia, 30.  
956 871 635.

### BAMBOO SUSHI BAR

Tartar de salmón, sushi y sopa de miso. Carretera de Sanlúcar, 4.  
956 054 343.

### BAR DE EL PUERTO CASA APARICIO

Tortilitas de camarones, ensaladilla y pescado fresco. Avenida de la Bajamar s/n.  
638 352 865.

### BAR LIBA

Arroces, guisos caseiros y pescado frito. Plaza de las Galeras Reales, 1.  
956 872 59.

### BAR MOLINETE

cola de toro, calamar relleno y guisos. Plaza Miguel del Pino, s/n.  
956 056 612.

### BAR RESTAURANTE NUEVO ÉCHATE PAYÁ

Ensaladillas, berenjena rellena y bogavante a la plancha. Ribera del Río 15, local 4.  
667 723 378.

### BAR VICENTE 'LOS PEPES'

Hígado encebollado, montaditos, carne al toro y albóndigas en tomate. Plaza de abastos, 7.  
956 852 055.

### BIENMESABE

Pollo, hamburguesas, bombitas y ensalada César. Calle Arpa, local 1.



PACK REGALO



!Nos encantan los caprichos!

ferral

aceite de oliva virgen extra

FERSA OLIVO SL

C/ Innovación nº2 Edif. CITEA 06. 115

Jerez de la Frontera, CÁDIZ - ESPAÑA

info@aceiteferral.com - +34 956 310 409

## DIRECTORIO

956 058 686.

**BODEGA JEREZANA**  
Jamón ibérico, pargo con salsa de carabineiros y tartar de atún.  
Av. La Paz s/n.  
956 561 655.

**BODEGA LA ANTIGUA**  
Lagrimitas de atún, champiñones rellenos y mini hamburguesas de merluza y gambas.  
Calle Misericordia, 8.  
956 540 066.

**BODEGA LA PITARRA**  
Lomo con salsa al whisky, panes de la casa y guiso de habitas.  
Calle Luna, 41.  
956 854 667.

**BODEGA OBREGÓN**  
Guisos tradicionales caballa y tapas en general.  
Calle Zarza, 51  
956 856 329.

**CASA FLORES**  
Langostinos a la sal, anchoas sobre aguacates y perdiz a la portuense.  
Ribera del Marisco, 9.  
956 543 512.

**CASA PEPE**  
Choco al ajillo con pasta negra, brocheta de mero y maxi burger de buey.  
Pueblo Marinero, Puerto Sherry.  
956 875 802.

**CERVECERÍA EL PUERTO**  
Mariscos gallegos y de la Bahía, pescados fritos y mejillones.

Calle Misericordia, 15.  
956 858 939.

**CHOVI**  
Pimientos del piquillo rellenos de carne, pescado frito y brochetas de pescado.  
Calle Tórtola, 12.  
956 543 109.

**EL ARRIATE**  
Tapas famosas del restaurante, anchoas, carrillada, codorniz.  
Calle Los Moros, 4.  
630 746 946.

**EL BOCOY**  
Carpaccio de calabacín con piñones, nueces y salsa de yogur, brochetas de sepia en adobo y dados de pollo crujiente con guacamole casero.  
Calle Placilla 2, Casa de los Leones.  
956 875 277.

**EL COLMAO**  
Chicharrones y chacinas, quesos, conservas, salazones y ahumados.  
Calle Luna, 12 esquina Misericordia.  
956 057 274.

**EL FARO DE EL PUERTO**  
Terrina de pulpo, hojaldre de foie y carabinero asado en ibérico.  
Avda. de Fuenterrabía, Km. 0.5.  
956 858 003.

**EL LAÚL**  
Yogurt de foie con gelatina de cream y espuma de naranja, papas aliñás El Laúl y

**flamenquín de secreto ibérico confitado con tallarines de zanahoria y salsa de oloroso, ravioli de pescado de estero y placton gratinado con muselina y salsa de tomate confitado.**  
Carretera de El Puerto de Santa María a Rota, km. 4.  
956 480 900.

**EL RINCÓN ESPAÑOL**  
Jabalí al moscatel, espárragos a la vina-greta con jamón y coquinas a a marinera.  
Calle Misericordia, 13.  
633 496 508.

**EL SITIO DE VÉLEZ**  
Queso payoyo con mermelada de tomate, solomillo a los tres quesos y milhoja de salmón.  
Plaza Galeras.  
956 053 333.

**DIFFERENT'S**  
Bombones de morcilla, twister de langostino y queso frito.  
Centro Comercial Bahía Mar.  
856 158 888.

**DONDE SIEMPRE DRINK & FOOD**  
Croquetas de cocido, callos y hamburguesa de buey.  
Jesús de Los Milagros, 6.  
956 059 296.

**FREIDURÍA APOLO**  
Tortilla gallega, paviás de merluza y ensaladilla de pulpo.  
Calle Pedro Muñoz Seca, 26.

956 871 838.

**LA BODEGUILLA DEL BAR JAMÓN**  
Pan de carne mechada y jamón ibérico, bombitas de rabo de toro y timbal de verduras.  
Calle Misericordia, 5.  
956 850 322.

**LA BUENA VIDA DEL SUR**  
Pulpo frito con alioli en su tinta, salmorejo con queso payoyo y lagrimitas de pollo al curry.  
Calle Girasol, s/n Centro Comercial Vistahermosa.  
956 871 354.

**LA CATA CIEGA**  
Garbanzos con langostinos, salmorejo y ensalada de apio y queso de cabra.  
Ribera del Río, 32.  
622 843 374.

**LA CHICHA YEYÉ**  
Salpicón de pulpo, quesos, conservas y salmorejo.  
Calle Cañas, 1.  
956 55 62 32.

**LA MALVASÍA**  
Tosta de anchoas con piquillos, aceitunas negras y queso parmesano, croquetas cremosas, tosta de presa ibérica con jamón y salmorejo.  
Avenida de la Paz, 38.  
Paseo Marítimo de Valdelagrana.  
647 400 785.

**LA MASCAIPACHA PUERTO**  
Bombas de gambón y



**rape, espada de cerdo ibérico y revuelto de ortiguillas de mar.**  
Avenida de la Libertad, s/n. Puerto Sherry.  
956 877175.

#### LA MICAELA

**Huevos a la Micalena, pastel de calabacín con langostinos y crema de marisco, pimientos del piquillo rellenos de gulas y langostinos al ajillo.**  
Calle Micaela Aramburu, 26.  
672 209 820.

#### LA NUEVA DORADA

**Sepia a la plancha, marrajo a la plancha, paté de cabracho, patatas bravas y huevas aliñás.**  
Av. de la Bajamar, 36.  
956 87 24 32.

#### LA PALMA

**Berza, bacalao a la roteña y gazpacho.**  
Calle de la Mora, 17.  
675 768 396.

#### LA TABERNA

**DEL MARINERO**  
Lubina a la sal, gambas cocidas y los arroces.  
Zona Varadero, Puerto Sherry.  
956 540 040.

#### LA TABERNA DEL SAPO

**Pulpo a feira, lacón asado y rodaballo a la plancha.**  
Avenida de la Paz, 38.  
956 561 330.

#### LA VENENCIA

**Lomo de corvina sobre cama de arroz negro y**

**alioli de almendras, marisco y rodaballo con taboulet de couscous.**  
Plaza de Las Galeras, 2.  
652 495 767.

#### LITTLE ITALY TRATORIA Y PIZZERÍA

**Tagliatella con gambón a la plancha, ensalada caprese y las pizzas.**  
Carretera de Sanlúcar, 4.  
956 054 925.

#### LOS OLIVOS

**Gambas con bechamel, solomillo a la castellana, mejillones rellenos, croquetas caseras.**  
Calle Octavio Paz, 5.  
956 54 32 88.

#### LOS PORTALES

**Ventresca de atún rojo al Estrecho de la parrilla, lomo de rape de costa al estilo marinero y turbante de lubina a la sal.**  
Calle Ribera del Marisco, 7.  
956 542 116.

#### LOS RESCOLDOS

**Estofado de niscalco, alubión y conejo, langostinos rellenos y lomo bajo de vaca rubia gallega a la parrilla.**  
Camino de los Enamorados, s/n.  
856 921 559.

#### MARÍAREGINA PIZZERÍA

**Bruschetta calda, pappardelle ai friggitelli y spezzatino de ternera con verduras.**  
Avenida La Paz, 11.  
Valdelagrana.

956 561 099

#### MESÓN DEL ASADOR

**Estofado de buey, bacalao con fideos y tagarminas con huevo.**  
Calle Misericordia, 2.  
956 540 327.

#### MESÓN JUANITO

**Cabrillas en tomate, habichuelas con almexas, Pescado frito.**  
Calle Valdés, 6.  
956 870 799.

#### PIZZERÍA & RISTORANTE LA ROCCA

**Revuelto de bacalao dorado, risotto al nero di sepia y gambas al ajillo.**  
Avenida de la libertad, 5.  
956 541 371.

#### PIZZERÍA BLANCA PALOMA

**Berenjenas a la parmésana, hamburguesa al estilo italiano y risotto de setas porcini.**  
Paseo Marítimo.  
Puerto Sherry.  
956 857 455.

#### PIZZERÍA DA DOS

**Pizza Verona, risotto fruti di mare y gnocchi pesto.**  
Avenida del Cisne, 1.  
956 870 378.

#### PIZZERÍA DA GERRY

**Pizza Altonno, pizza Bismark y pizza Napoli.**  
Calle Ribera del Río, 52.  
616 073 173.

#### PIZZERÍA PASTA GANSA

**Pizza payoya, escalopines al PX con pasta fresca al ajillo y pizza**

**crujiente ibérica.**

Calle Puerto Escondido, 1.  
956 543 536.

#### PLATO AL CENTRO

**Huevos parva, tosta de los cuatro pasos y calamares pelayo.**  
Av. Juan Melgarejo, s/n.  
956 543 176.

#### RESTAURANTE BAR JAMÓN

**Daditos de mero macerados al vino fino, berza de la abuela y bacalao con salsa de algas.**  
Glorieta Molino Platero, s/n.  
956 850 513.

#### RESTAURANTE BAR JUAN ANTONIO

**Ensaladilla de coliflores, arroz meloso con boletus y croquetas de brócoli.**  
Avenida de la Paz, 31.  
Valdelagrana.  
956 562 424.

#### RESTAURANTE EL GAUCHO DE VISTAHERMOSA

**Provolone a la parrilla, chorizo criollo y parrillada.**  
Fuentebravía, 36.  
956 850 709.

#### RESTAURANTE EL PESCAÍTO

**Pescado frito, atún mechado y mariscos.**  
Calle de la Atalaya, 9.  
956 850 456.

#### ROMERLJO

**Pescado frito, marisco cocido y tortillitas de camarones.**  
Plaza Herrería, 1.  
956 541 254.

# Comerse las palabras

## Juan Ruiz Henestrosa, sumiller de Aponiente

José Landi

### / ¿Quién es?

**Juan Ruiz Henestrosa.** Pronunciar estas tres palabras lleva a una cuarta: Aponiente. Y a una quinta incluso: jereces. El responsable de los vinos del único dos estrellas de la provincia fue distinguido en 2015 con el Premio Nacional de Gastronomía (en su categoría de sumiller) y de él se destacó su apoyo y difusión de los vinos del Marco de Jerez, que ha conseguido maridar con las grandes creaciones de Ángel León de una manera sublime. Nacido en Rota, su amor por los vinos de la tierra le llevó a tomar la determinación de que en Aponiente no hubiera ni riojas ni riberas del Duero. Quien no se arriesga no gana y, aunque confiesa que los inicios en el que es considerado uno de los mejores restaurantes de España fueron muy duros, ahora muestra sin rubor su felicidad y agradecimiento por estar en el mismo barco gastronómico que Ángel León. Para terminar de romper tópicos: es un apasionado del deporte, un corredor de alto nivel. No sabe hacer nada a medias.

**¿Qué es lo que nunca falta en su compra?**

Mucha fruta.

**¿Bocadillo favorito?**

El de tortilla de patatas o filete empanao que me hacía mi madre cuando sobraba de la noche anterior de la cena y me lo llevaba al cole para el recreo.

**Improvisé una cena en cuatro palabras, de la que improvisaría en cuatro minutos.**

Jamón, patatas fritas de bolsa, lata de berberechos y queso.

**Puestos a maridar ¿Con qué moda gastronómica no se casa usted?**

Los «gastrobares» (!?!?) que alguien me explique qué eso...

**Si se derrama vino en la mesa ¿Se unta una gota tras la oreja por superstición o se aguanta por higiene?**

Depende de dónde me pilles...

**Un bar de siempre, al que quiere volver, o querría porque cerró.**

El Talaó, en Rota...

**Un amigo en este oficio. O varios.**

Abel Valverde, es más que un amigo, es mi hermano mayor. Guillermo Cruz, un alma casi gemela en este oficio.

***Una tapa o un plato que le dé pena que se esté perdiendo.***

Más que un plato es la cocina autóctona de cada localidad. Eso cada vez está menos representado y me da hasta miedo... Para mí es primordial comer y beber de donde estamos.

***El cliente no tiene la razón siempre aunque usted no tenga que admitirlo. Dígame alguna actitud que le irrita especialmente.***

Cuando el trato hacia la gente de sala deja de ser respetuoso: el palilleo, el «niño», «jefe»... Aunque no sea a mí ni a nadie de mi equipo, me mosquea.

***Dígame un maridaje que le guste aunque sea políticamente incorrecto, aunque no sea muy propio de grandes círculos gastronómicos, sencillito.***

Hamburguesa y Coca Cola.

***Algo industrial con lo que disfrutó mucho... Algo habría.***

He sido, soy y seré muy de Pantera Rosa.

***¿Asado, frito, cocido, marinado, crudo?***

Asado.

***¿Le tiene miedo al azúcar? ¿Tan mala es?***

Sí. Mi padre es diabético. Desde bastante joven hemos visto que hay que controlarla mucho y ya eso ahora en mi casa lo hago con naturalidad.

***Así, a la primera, el postre más memorable que le venga.***

El mejor postre de mi vida y el más memorable es el arroz con leche de Juan Luis Fernández... Para llorar.



# BAHÍA SUR, LA TERRAZA DE LA BAHÍA

**Bahía Sur** ofrece un moderno concepto en el que el ocio, la experiencia de compra y el entorno natural se funden para crear momentos especiales. Su completa oferta gastronómica está formada por cocinas americana, asiática, mexicana, italiana o mediterránea en **quince restaurantes y bares en un entorno privilegiado de la Bahía de Cádiz**. Desde que el centro comercial inaugurara en 2014 su nueva zona de restauración con vistas a la Bahía de Cádiz, su propuesta ha sido clara: ofrecer al visitante un nuevo modelo de ocio sostenible al aire libre. De este modo, y de forma gratuita, Bahía Sur oferta distintas actividades a lo largo del año como rutas en bicicleta y canoa, avistamiento de aves, observaciones astronómicas... y nuevos servicios también gratuitos, como el presta-



mo de bicicletas con la Tarjeta VIP del centro. Un compromiso que Bahía Sur lleva desarrollando desde el comienzo de su actividad en la provincia de Cádiz y que se consolida con una nueva forma de ocio combinado con la mejor oferta comercial y de gastronomía en un espacio único.



Atender cualquier necesidad también es calidad de vida, y en Bahía Sur cuidan estos pequeños detalles. El centro comercial cuenta con áreas de descanso, cargadores de móviles, sala de lactancia, información turística, consignas, recepción, préstamo de cochecitos para bebés o wifi gratuito e ilimitado, entre otros muchos servicios para el usuario. Su misión es crear entornos y experiencias de consumo y de vida que generen bienestar y sean reflejo del cliente y de su estilo de vida.



ESTA NAVIDAD  
TU CENTRO DE MODA  
SE VISTE DE GALA



[ccbahiasur.com](http://ccbahiasur.com)



# DISTINTIVOS DE CALIDAD

Consumir productos con denominación de origen es sinónimo de calidad y de ahí que esta empresa de Medina Sidonia, Distintivos de Calidad, haga honor a su nombre, ya que cuenta con una amplia gama de productos procedentes de toda España en sus vitrinas.

Todos ellos no sólo son reconocidos a nivel gastronómico en el ámbito nacional e internacional, sino que también destacan por su carácter exclusivo que hace de ellos productos únicos muy difíciles de encontrar en el mercado. De hecho, en Distintivos de Calidad se ofrecen a incorporarlo a su **extensa lista de productos gourmet** a la venta que alcanza el medio millar de variedades. Entre ellos sobresalen los originarios de la provincia de Cádiz, como el queso Payoyo, del que es distribuidor desde hace 20 años, o las algas y marinas y setas que encuentran ahora gran aceptación en el mercado.



# Descubre la Excelencia

[www.distintivosdecalidad.com](http://www.distintivosdecalidad.com)



*Distintivos de Calidad*

Avda. Al-Andalus s/n. Medina Sidonia, Cádiz. Tel. 956 411 470 · Móv. 626 690 689

# Tapear sin parar

La capital ofrece varios puntos para comer un bocado por la calle, sin detenerte, bien sea por prisas o por placer

*Carmen Ibáñez*

Todos los que crecimos con ropa de marca falsa o de mercadillo calé tardamos en enterarnos. Pero al fin supimos que 'pret à porter' significa «listo para llevar», «preparado para poner», así sin entretenerse, sin parar. Aunque la expresión recuerda más a revistas de moda, puede aplicarse al condomio, a la manduca, al papeo.

Los gaditanos, los andaluces, los mediterráneos o los europeos del sur, somos más dados a la comida interminable, al almuerzo con aperitivo, prólogo, presentación, nudo, desenlace, sobremesa y copa sin prisa. Así disfrutamos mucho, muchos, para qué engañarnos.

Pero a veces no hay tiempo o no hay perras o ganas, o prefieres seguir camino para disfrutar de algún otro placer (un museo, un paisaje, un baño, un beso, el simple paseo). Con estas delicias, puedes picar sin sentarte ni detenerte, como un turista en tu propia ciudad (se disfruta mucho con esos ojos) o porque lo eres. En el mundo anglosajón, a estas cosas le llaman 'street food', pero sin furgoneta, o 'take away'. Aquí le llamaremos comer por la calle o 'vetirando', o como quiera cada cual. Lo importante es disfrutar.

Sea por placer o necesidad, aquí van algunos bocados para disfrutar sin parar, sin detenerse, mientras caminas, con una mano, así olvidas un rato el móvil.

## *Empanadas de la Catedral*

El que no ha comido una empanada del gallego de la Catedral (apodo injustificado por cierto: es gaditano e hijo de cántabros) es como si no hubiera estado en Cádiz. Como si no hubiera vivido, ¿para qué ha venido a esta tierra, a este valle de lágrimas si no se consuela con ese sublime relleno sofrito cubierto de pan sagraado? Las mejores de la ciudad, la provincia y, por no exagerar, de la galaxia. La fastuosa obra de un antiguo talento matriarcal casi anónimo y, este sí, gallego. Distintos tamaños y formatos pero, como para comer por la calle con una servilleta, una de las charinis (nombre homenaje a la autora celta) pequeñas o medias (con hojaldre supremo en vez de masa) servirá. Luego caminas unos milímetros sobre el suelo. Esta pastelería, Casa Hidalgo, está justo frente a la Catedral.

## *Hojaldre de Casa Hidalgo*

Sí, otra vez, ¿qué pasa? Ya sé que es el mismo establecimiento. La lista la hago yo. Si se trata de dulce, gran opción. Sin chocolate. Sin yema. Sin pamplinas, sin nada. Puro hojaldre. Uno de los mejores pasteleros de Andalucía, un francés formado en la Escuela del Ritz de París, dijo una vez que era el mejor que había probado jamás. Y habrá probado. Máximo, superlativo, pluscuamperfecto, ligero como una pluma, crujiente como el mejor encaje, musical en la



boca, dulce al oído, sin empalago. Encima, es el más saludable e hipocalórico producto que puede comprarse en una pastelería, el de menor carga de grasa. Esta palmera es una obra de arte aunque aquello es para llevarse el expositor entero: fernandín, lengua de obispo, cañas...

### ***Papas fritas del Corralón***

De todas las papas fritas artesanas, en rodajas, de perol y papelón, son de las mejores de la (pequeña) ciudad. Esquivan el peligro de ser grasientas con una fritura cuidadosa in 'your face', muchas horas de vuelo del autor y buen aceite de circulación frecuente. Hay gente que recorre decenas de metros (en Cádiz es mucha distancia) para buscarlas. Tiene dos tiendas, una en la plaza viñera del Corralón de los Carros y otra en Extramuros, en la calle Escalzo (junto a Plaza de San José). Merece la pena separarse de la avenida o el Paseo Marítimo esos 200 metros por catarlas. Y son la mar de portátiles. Y, obviamente, no son ni caras.

### ***Fruta portátil de Frutal***

La Organización Mundial de la Salud le debe un premio a Juancho. Su elixir natural de naranja las conserva hasta 72 horas. Tarrinas de exquisitas frutas cortadas y preparadas, hasta las pepitas les quita (como dijera el gran Pepe Monforte). Se llaman Frutal. Dosis individuales con su tenedor mínimo, listas para tomar. Son macedonias que cambian según temporada. Igual tocan los mejores tropezones de melocotón que bolas de melón o sandía, grosella, mango, lo que tercie porque selecciona lo mejor de la lonja. En Las Nieves, un deli-



Chicharrones en el Mercado Central.

cioso bar, con un siglo de vida y una preciosa terraza de aire toscano (sólo estropeada por el tráfico) las venden y por un precio de risa. Está en la plaza de Vargas Ponce, a metros de Canalejas y la calle San Francisco. Sólo se distribuyen lunes y jueves.

### ***Macarons de Le Poeme***

Los golosos del mundo que por un casual vivan en Cádiz o pasen por esta ciudad tienen muchos motivos para dejarse caer por Le Poeme, a casa de Marie, pastelería imprescindible. Está en Alcalá Galiano (alias, calle Londres), junto al Mercado Central.

### ***Chicharrones en el Mercado Central***

Cuidado que chicharrón, en cada región, significa una cosa distinta. Es como churrasco, que es una pieza u otra de carne, hecha de distinta forma, según el país o la comarca. En Cádiz, los chicharrones que no llevan el apellido 'especiales' (estos son los cortados en lonchitas) van en un buen papelón. Son bloques de carne de cerdo frita en manteca colorada (todo muy macrobiótico, casi vegano). Es un aperitivo obligatorio entre lugareños tradicionales. La versión cochina y modesta de los bastones de fuet o los tacos de jamón. Grasientos, sin mentirnos. Un endocrino los detestaría. Un goloso, no. Si te pasas, ya no podrás almorzar. Cuando están frescos y bien hechos, hasta calentitos, provocan el éxtasis en los carnívoros cerdófilos. En el Mercado Central los venden en una docena de puestos.

*Con esta delicias puedes picar sin sentarte ni detenerte, como un turista en tu propia ciudad*

Restaurante

## LA BUENA VIDA

La Buena Vida es un bar de tapas tipo 'bistró' (pequeños restaurantes de Francia, que ofrecen precios económicos), ubicado en El Puerto de Santa María, donde se mezclan la cocina de vanguardia y la tradicional a partes iguales.

Sus croquetas de jamón y su carrillera de retinto comparten carta con un bao de cerdo ibérico con salsa de naranja y un chop suey de langostino estilo 'tai'.

Respetan la estacionalidad del producto, con una alcachofa confitada con foie y parmesano, y juegan con trampantojos, ofreciendo una maceta de barro con tierra y un germinado de menta, que en realidad es un tiramisú. La decoración es muy cuidada y acogedora, que acompañado de un buen servicio del personal de sala completan una experiencia muy recomendable.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | La Buena Vida del Sur   |
| <b>Dirección</b> | C / Girasol, s/n, Centro Comercial Vistahermosa, El Puerto de Santa María               |
| <b>Horario</b>   | De martes a sábado de 13 a 16 y 20 a 23.30<br>Domingo de 13:00 a 16:00. Lunes, cerrado. |
| <b>Teléfono</b>  | 956 871 354   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.labuenaavidadelsur.com">www.labuenaavidadelsur.com</a>              |



'Txuleta' de vaca con 30 días de maduración.



Alcachofa confitada con foie y parmesano.



Los detalles importan en La Buena Vida.



# La Buena VIDA

gastrobar

C/Girasol s/n El Puerto de Santa María - Tlf. 956 871 354



[hola@labuenaavidadelsur.com](mailto:hola@labuenaavidadelsur.com)

# Arohaz, nuevo 'bib gourmand'

El hotel-restaurante de Zahora (Barbate) es considerado por los inspectores de la Guía Michelin de España y Portugal 2017 como «interesante, tanto en lo estético como en lo gastronómico»

*Carmen Ibáñez*

La gala de presentación de la Guía Michelin España y Portugal 2017 no dejó apenas novedades en la provincia de Cádiz. Ninguno de los 'bib gourmand' incluidos en la edición de 2016 han alcanzado la anhelada primera estrella, aunque sí renuevan la misma calificación.

Se trata de El Duque (Medina Sidonia), Sopranis (Cádiz), Venta La Duquesa (Medina Sidonia) y La Carboná (Jerez). Tampoco Ángel León ha alcanzado la máxima distinción de las tres estrellas, si bien muchos la predijeron para el próximo año cuando el proyecto del molino de mareas tenga más exitosas temporadas en su haber.

Sin embargo, la lista de los 'bib gourmand' de Cádiz cuenta con un nuevo nombre, el de Arohaz, el hotel-restaurante de Zahora (Barbate). Los inspectores de la guía lo describen como «interesante tanto en lo estético como en lo gastronómico, pues presenta un espacio minimalista y apuesta por una cocina actual que hace incursiones en la gastronomía

japonesa, asiática, sudamericana y magrebí».

El restaurante abrió sus puertas en 2012, de la mano de los empresarios Alberto Reyes y José Manuel Morillo y en cuatro años han convertido una venta de Zahora en un pequeño hotel y restaurante que es de los más valorados de España.

Según asegura el propio Alberto Reyes, llegó por casualidad a la gastronomía. Un verano, fue pinche en la célebre Venta Pinto de la Barca de Vejer por orden de su padre, para que «valorara los estudios». Aquellas vacaciones se convirtieron en año y medio de tarea. Luego, en vocación. Alberto Reyes (29-4-1974) es un vejeriego padre de dos niñas que desde 2012 le ha dado un giro a la hostelería en La Janda. Su hotelito (seis deliciosas habitaciones) en Zahora se ha convertido en un lugar esencial para comer bien en la provincia. Con asesoramiento de Mauro Barreiro y cocina de Rafa Flor, hizo de una





Hotel-Restaurante Arohaz.

antigua venta la sencilla y acogedora exquisitez llamada Arohaz. Un año después de abrir, suplementos como 'El Viajero' y revistas de tirada nacional empezaron a lanzarle flores. Luego Tripadvisor y otras web de referencia le colocan ya en el top ten de los «hoteles con encanto de España».

*Abrió sus puertas  
en 2012, de la mano  
de los empresarios  
Alberto Reyes y  
José Manuel Morillo*

Esta nueva incursión ha sido la única novedad en toda Andalucía en cuanto a 'bib gourmand', ya que la otra gran novedad andaluza ha sido la primera estrella de Noor (Córdoba) el restaurante de Paco Morales, abierto en marzo de 2016.

La Guía Michelin España y Portugal 2017 también incluye la Taberna del Chef del Mar, el local de tapas de Ángel León ubicado en el anterior Aponiente abierto a principios de año y a Alevante, otro de sus proyectos, en el hotel Meliá Sancti Petri (Chiclana).

Por otro lado deja fuera La Curiosidad de Mauro Barreiro a petición del propio cocinero ante el cambio de su localización en Puerto Real al local del restaurante 'El 10 de Veedor' de Cádiz, que se producirá en los próximas semanas.

# CORTIJO DE JARA DEJA HUELLA

La tierra de Cádiz ofrece productos de primera calidad como deja constancia el trabajo realizado por la empresa gaditana Cortijo de Jara, que desde 2004 comercializa sus vinos y aceites tan reconocidos por los clientes y la crítica especializada.

Este año estrena imagen con el **Cortijo de Jara Blanco, cosecha 2016**.

En su etiqueta, tan misteriosa que es necesario pasar los dedos sobre ella, aparece una huella dactilar que representa el laborioso trabajo de la vendimia a mano, de aquellos que seleccionan las uvas perfectas, escogiendo los racimos uno a uno, para garantizar una calidad óptima del producto final. También es la huella de todos los que participan en la elaboración del vino: técnicos, enóloga, trabajadores de la bodega... De todos los que hacen posible que un



caldo varietal elaborado con una variedad tan particular como la Gewürztraminer adquiera en sus viñedos la máxima expresión. La huella en definitiva del empleo y la riqueza que genera una actividad como la de Cortijo de Jara.

También el **Aceite de Oliva Virgen Extra Cortijo de Jara** se ha convertido en un referente a la hora de satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes, por la forma en que se trata a la aceituna, cuyo jugo se extrae en un corto espacio de tiempo desde su recolección, siempre en frío y por procedimientos mecánicos, almacenándose en las mejores condiciones. La acusada influencia atlántica del clima potencia las cualidades de la variedad Arbequina, lo que se traduce en un aceite suave y aromático apreciado por todos.

  
**Cortijo** DE Jara  
VENDIMIA A MANO

VINO VARIETAL  
GEWÜRZTRAMINER  
**2016**



# Esencia nipona en el súper

Cádiz es la primera ciudad de Andalucía que tiene bandejas con sushi en la sección de pescadería de Mercadona, una oferta que llegó a los supermercados por la petición de los clientes

*Carmen Ibáñez*

«Se me van a poner los ojos así», comenta uno de los ‘jefes’ achinándose los ojos con los dedos cuando se acerca al nuevo refrigerador de sushi del Mercadona de la avenida de la Ilustración en Cádiz. Es uno de los muchos clientes del supermercado de Juan Roig, o ‘jefes’ como compañía los denomina, que se interesan por este nuevo producto preparado que se sumó el pasado 18 de noviembre a la oferta del establecimiento. Cádiz es la primera ciudad de Andalucía en poner a la venta el sushi ‘made in Mercadona’, al que aplican la filosofía que marca el secreto de su éxito: escuchar al consumidor, al jefe. Entre Valencia, Madrid y Barcelona se reparten las otras once tiendas que tienen el privilegio de formar parte de esta novedad en toda España.

Antonio Ortiz, gaditano, es el encargado de sushi dentro del Departamento de Prescripción de Alimentos Perecederos a nivel nacional. En los últimos meses ha coordinado la puesta en marcha de esta nueva apuesta, que

tuvo sus comienzos en 2015 el supermercado de Madrid a petición de los clientes. Un trabajo concienzudo de más de seis meses de diseño del producto y sobre todo de estudio de mercado a pie de supermercado, oyendo las propuestas y peticiones de los clientes más fieles de Mercadona.

Un total de 20 referencias de makis, rolls, sashimi, pokes, niguiris, ensalada de wakame, e incluso ceviche y gyozas de verduras y gam-

*El encargado a nivel nacional de este producto es el gaditano Antonio Ortiz*



bas que se adaptan a los gustos de los más aficionados a la cocina asiática y de los que se inician en ella. «Muchas personas nos decían que no comían sushi porque lleva pescado crudo, por eso hemos creado tres líneas diferentes con pescado crudo, pescado cocinado y sin pescado».

La nueva propuesta no decepciona. Conocedores de la importancia de la frescura en esta receta, cuentan con un proveedor en Madrid, Leroy Seafood, que trabaja el sushi en exclusiva para la cadena y pone a disposición del cliente un producto fresco del día y que no pasa más de una jornada en los refrigeradores del establecimiento. La gran diferencia con otras opciones de sushi preparado en supermercados es precisamente esa, y se nota. El origen de los ingredientes –pescado, marisco, queso, verdura– están avalados por los proveedores de confianza de Mercadona, como Caladero, interproveedor que suministra el atún y el sashimi. De esta forma se configura una oferta variada y a la altura del mejor sushi de restaurante. «Lo que más valoran quienes lo han probado es el punto del arroz», comenta Antonio Ortiz, que asesora en el mismo punto de venta al mismo tiempo que analiza cómo seguir adaptando el producto al público.

No son pocos los curiosos que ojean los envases y los incorporan a la cesta de la compra. Al contrario de lo que podría esperarse, muchos de ellos son personas a partir de los 50 años que han probado sushi con anterioridad o bien se ven atraídos por la frescura y colorido que presentan. Algunos incluso lo toman como una alternativa exótica para el menú de Navidad. Lo cierto es que Mercadona ha sabido conjugar la calidad con un precio muy asequible como demuestra una bandeja de 16 piezas variadas por 9,95 euros.

Antonio hace hincapié en cuatro indicaciones cada vez que se dirige a un cliente que se acerca al sushi: que está elaborado en el día, que lo ideal es consumirlo dentro de las 24 horas desde su elaboración, es necesario sacarlo de la nevera entre una hora y una hora y media antes de tomarlo para percibir todos los sabores y textu-



Bandejas de sushi en Mercadona.

ras en estado óptimo y la forma de degustarlo. Para muchos el tema de los palillos, la soja y el wasabi es nuevo. Mercadona lo ha hecho también más accesible poniendo a la venta unos packs con todo estos elementos para que no falte nada en la mesa. Todo está pensado al detalle: el tamaño, estampado y configuración de las bandejas, el diseño de la cápsula de soja (con tapón para cerrarlo en caso de que sobre), el grosor del sashimi...

Parece una apuesta arriesgada, pero en Mercadona poco se deja en manos del azar. Su prioridad es la satisfacción del cliente, incluso por delante del criterio de rentabilidad: calidad al mejor precio posible. En esta labor de adaptar la oferta a lo que el cliente demanda trabajan más de 180 personas del Departamento de Prescripción de Mercadona en España. Lo que percibe hasta el momento Antonio Ortiz, parte de ese equipo, es una gran acogida del público que hace pensar que el fenómeno del sushi llega para quedarse y convertirse en un habitual de las mesas gaditanas.



## EL GAZUL, VIDA SALUDABLE

El objetivo principal de esta pequeña empresa familiar no es el de ganar dinero. La buena rentabilidad de esta firma gaditana es una condición ineludible para su mantenimiento y desarrollo, pero no es el objetivo principal. Este es el de crear vida y trabajo, de modo que la salud, tanto de las tierras como de los animales, de las personas que trabajan en ella, y de las que consuman sus productos, se vea favorecida.



De manera artesanal elaboran los quesos, sumergiéndolos durante meses en aceite de oliva, como lo han hecho durante generaciones los pastores. Pero sin descuidar los protocolos y controles sanitarios, aplicando siempre la última tecnología agroalimentaria para que resulten excepcionales.

Proviene de cabras payoyas que pastan en libertad, con una alimentación sana a base de lentisco, carrasca y acebuch. **El Gazul, quesos naturales.**





el gazul

El sabor de los quesos de siempre

Parque Natural  
de Andalucía



PAYOIA



Queso Curado Eco

MONTES DE ALCALÁ



La textura del queso curado es la más dura de todas las variedades, y es que necesita una curación de más de tres meses. Su sabor exquisito y gusto al paladar no dejan indiferente a nadie.





# WILLIAMS & HUBERT MARCA LA DIFERENCIA

**Williams & Humbert es uno de los grandes referentes de la gastronomía mundial.** Sus vinos son conocidos en todos los continentes desde que se enviaban a granel a Inglaterra, Holanda, Alemania o Bélgica en la década de los sesenta, hasta que, años más tarde, comienza a ofrecer una amplia gama de productos como Canasta, Dry Sack, Gran Duque de Alba, tras la adquisición de Bodegas Williams & Humbert y Bodegas Internacionales.



Su **espectacular expansión** ha continuado con la creación de nuevas marcas, como la Crema de Alba, el ron Dos Madeiras, la ginebra Botanic o el vodka Abyssal. El proceso de diversificación sigue con la incorporación de productos de otras D.O, como el Marqués de Polavieja (Ribera del Duero) y Viña Paul y Peñazola (Rioja) y Viña Saltés (Rueda). Y con la marca Medina del Encinar da el salto al sector de la alimentación a través de Sovisur, su distribuidora a nivel nacional.







# BOTANIC

LONDON DRY GIN



Bodegas **WILLIAMS & HUMBERT**  
[www.williams-humbert.com](http://www.williams-humbert.com) | [www.ginbotanic.com](http://www.ginbotanic.com) | [www.facebook.com/GinBotanic](http://www.facebook.com/GinBotanic)



# La luz del fogón que deslumbra

Cuando todos pensaban que Ángel León no podía sorprender con sus creaciones, el cocinero de El Puerto dejó a los miembros de Harvard con la boca abierta con sus platos con luz propia

*Carmen Ibáñez*

El Laboratorio de Investigación Gastronómica Chef del Mar, I+D de Aponiente, ha hecho posible sacar la luz de mar y darla a comer. El sueño de Ángel León se ha hecho realidad y, gracias a su descubrimiento, el ser humano se podrá alimentarse por vez primera vez en la historia de la luz del mar. Los esfuerzos, el trabajo y la convicción de que el mar tiene mucho por enseñarnos, han hecho posible que Ángel León haga emerger la luz del mar y su aplicación para la gastronomía.

El cocinero gaditano, dos estrellas Michelin, no buscó para demostrarlo un escenario cualquiera. En lo que ha sido uno de los acontecimientos gastronómicos, a nivel mundial, más impactantes de 2016, realizó la demostración de su hallazgo en la Universidad de Harvard, donde junto a su jefe de cocina, Juan Luis Fernández, impartió una conferencia ante un grupo de científicos, en la que mostró en primicia al mundo el resultado de su descubrimiento de la luz marina como uso y aplicación para la gastronomía.

Las preguntas ¿Es comestible la luz marina? o ¿Podría ser un alimento humano? ya tienen respuesta gracias al incansable esfuerzo de este cocinero con los pies en la tierra y la cabeza en el mar.

Poco después de contar este proyecto ante un grupo de científicos en la Universidad de Harvard, Ángel León se sentía más que orgulloso. «Es un sueño hecho realidad, después de cinco años trabajando en ello, por fin

« Lo más bonito de todo es que esa luz llegará desde Cádiz a todo el mundo



Ángel León muestra, en Cádiz, su iniciativa.

hemos conseguido que el hombre del siglo XXI trague luz». «Es una luz que viene del mar, para que se entienda, de alguna forma hemos conseguido secar un microorganismo que produce luz y con ese polvo iluminar cualquier sopa o cualquier caldo en la cocina. Para nosotros es un momento mágico y estamos realmente emocionados».

Sobre su presentación en la Universidad de Harvard, el Chef confesó: «Hemos estado esperando para presentar este fenómeno y finalmente decidimos que fuera aquí en Harvard. Qué voy a decir, para mí, un chaval que no terminó la Secundaria y yo, vernos aquí –se refiere a su jefe de cocina, Juan Luis Fernández– para contar esto, nos hace sentir que la vida es un sueño». Con sus raíces siempre presentes, el Chef añadió, «pero lo más bonito de todo es que esa luz llegará al mundo desde Aponiente, desde Cádiz, y seremos los primeros en el mundo en poder dar esa oportunidad de dar a probar la luz a nuestros clientes».

### Cinco años de trabajo

Cocinero e investigador de vocación a partes iguales, su obsesión por el mar le ha llevado a descubrir una línea de trabajo única y personal sin precedentes. Cocinero comprometido con el medio ambiente marino y la pesca sostenible, el Chef del Mar lleva trabajando en este proyecto más de cinco años. La idea surgió en sus escapadas a pescar el pez

limón, al fijarse cómo al devolver al mar el agua de guardar los calamares de la carná, ésta era luminiscente. Aunque había visto la luminiscencia en el mar antes, esta reacción le hizo desear y soñar poder llevar esa luz al plato de sus clientes. El objetivo de conseguir luz a nivel gastronómico era un reto enorme. El trabajo de investigación propio, y en colaboración con el Campus de Excelencia Internacional del Mar, CEI.MAR, le ha llevado a entender por qué hay luz en el mar, y son tres los motivos: por amor -con fines reproductivos-, para huir de los depredadores y para atraer a sus presas. Algunos calamares guardan en una parte de su anatomía, la cripta, bacterias luminiscentes.

Sorprendidos de que las responsables de la bioluminiscencia fueran una enzima, la luciferasa, y una proteína, la luciferina, que cataliza la oxidación de un sustrato que emite luz, tuvieron que realizar un trabajo de selección de las únicas comestibles. Seleccionaron 5 bacterias y 5 especies de fitoplancton luminiscentes.

Tras la presentación en Harvard, Ángel León ha realizado una demostración práctica en Washington, en el Restaurante Minibar (dos estrellas Michelin) de su amigo y cocinero español José Andrés. Después elaboró en Nueva York una presentación de este fenómeno en la redacción del Times y en el Culinary Institute.

# Deco rrevo lution

No sólo se come con la boca, ni siquiera con el olfato. También los ojos son importantes y no sólo por la presentación del plato, sino por cómo está decorado el restaurante, uno de los aspectos que más se ha cuidado en la provincia en los últimos años

## LA VOZ



Barra de Las Delicias.

## Las Delicias

*Calle de la Corredera, 31. Vejer*

Habilitado en un antiguo teatro del siglo XIX, tiene una de las decoraciones más llamativas de la provincia gracias a los juegos de profundidades conseguidos con espejos y palés, que conjuga con una carta que apuesta por la materia prima de La Janda.

## Arsenio Manila

*Paseo Marítimo, 12, Cádiz*

Ganador del premio al restaurante con mejor cocina creativa de GURMÉCádiz, su interior de madera conjuga guiños a las antiguas hamburgueserías con los escondidos reservados de los restaurantes de mediados del siglo XX. Un estilo ecléctico donde predomina el buen gusto.



Interior de Arsenio Manila.





El salón de Ultramar&nos.

## Ultramar&nos

*Plaza de Mina 1. Cádiz*

El concepto de fusión que practica este nuevo restaurante de la plaza de Mina se nota en su estética. Con un aire a los antiguos ultramarinos gaditanos, está salpicado de toques modernos que se ven reflejados en cada rincón y en cada plato.

## Bahía de Cádiz

*Av. Duque de Nájera, 9. Cádiz*

El restaurante del Hotel Atlántico tiene dos cosas claras. Una que lo fundamental en su carta es el producto de la provincia y la otra que lo importante de la decoración está ahí fuera, en las espectaculares vistas de la Bahía que ofrece.



Interior y terraza del Bahía de Cádiz.



Decoración de La Candela.

## La Candela

*Calle Feduchy, 3. Cádiz*

Decoración inclasificable, a medio camino entre una galería de arte y un mercadillo de domingo. Los nostálgicos de los objetos cotidianos de la primera mitad del siglo XX tienen un paraíso en uno de los restaurantes con la carta de tapas más valorada de la capital.

## Royalty

*Plaza de la Candelaria s/n. Cádiz*

Entrar en este local del centro de Cádiz es transportarse a la Viena del siglo XIX. La estética respeta hasta el último detalle de los restaurantes decimonónicos con una carta especializada en dulces y tartas.



Salón de Royalty.

## SAKURA SUSHI

Yakitori de pollo, sushi, y kushiyaki de atún.

Camino de los Enamorados, 10.  
657 716 943.

## SOTAVENTO

Solomillo al Pedro Ximénez, chicharrones y pescado. Paseo Marítimo 2 y 3. Puerto Sherry.  
956 542 642.

## TABANCO ARAMBURU

Torta de langostinos al ajillo, lágrimas de mero y pulpo a la plancha. Calle Mic. Aramburu, 14.  
956 870 664.

## TABERNA EL LOLI

Capirotos de gambas y chili dulce, pescado frito variado y carne en salsa. Parque Bahía Mar.  
956 369 673.

## TAPERÍA ENTREBARES

Variación de salmorejos, envueltos de langostinos en hojas de albahaca y pasta filo y croquetas de algas y langostinos. Calle Viveros, 12. Centro Vistahermosa.  
629 653 218.

## THE CABIN BEER GARDEN

Hamburguesas, parrilladas, crepes, perritos, pizzas, ensaldas y hasta 40 variedades de cervezas artesanales. Hijuela del Tío Gilto, 48.  
956 873 233.

## UN ALTO EN EL CAMINO

Corazones de alcachofas salteadas con ibérico, huevos a la cazuela al estilo flamenca. Camino de los Enamorados, 37.  
655 62 34 36.

## SAN FERNANDO

## ASADOR LA ISLA

Cochinillo lechal asado, bacalao gratinado con salsa alioli y anchoas del Cantábrico en aceite de oliva. Calle Calderón de la Barca, 7.  
956 880 835.

## BAR BOLERÍN

Dorada a la plancha, garbanzos con langostinos y hamburguesa de buey. Avenida San Juan Bosco, 8.  
956 597 380.

## BODEGÓN ANDALUCÍA

Pescado frito de la Bahía, almejas al bodegón y paella. Avenida Poeta Rafael Alberti, 10.  
956 885 804.

## CANTINA DEL TITI

Gambas a la plancha, choco sucio y sardinas. Playa de la Casería del Ossio.  
686 734 966.

## CASA PEPE

Rabo de toro, almejas a la marinera y huevas fritas. Calle del Buen Pastor, 497.  
956 487 498.

## CINCO SENTIDOS

Pincho moruno de cordero sobre tabulé fresco, yakisoba de pollo, roast beef de presa ibérica con manteca colorá y cracker de mollete. Calle Almirante León Guerrero.  
695 799 646.

## DEJAVIER TAPERÍA

Brochetas de langostino y champiñones al ajiverde, pastel de caballa con mahonesa de algas y magret de pato con piquillos a la plancha. Calle Real, 58.  
856 921 100.

## EL BODEGÓN DE MIGUEL

Revuelto de salicornias, langostinos fritos de estero y hamburguesita de la abuela. Avenida Almirante León Herrero 23.  
956 899 905.

## EL PATIO DE BENÍTEZ

Pata de cordero, arroz campero y flamenquín cordobés. Hermanos Laulhé, 2.  
856 217 092.

## EL POLLO

Provolone con tomate y chorizo ibérico, chuletón de ternera retin-

ta y pollo asado.

Calle Palmaretes, 34.  
956 496 480.

## EL RINCÓN DE SANTI

Tortillas rellenas, caracoles, paella y guisos. Avenida Poeta Rafael Alberti, 6.  
664 624 390.

## EMBRUJO GALLEGO

Zamburiñas, pulpo a la gallega, patatas embrujadas y empánada gallega. Calle Almirante León Guerrero, 21.  
956 940 905.

## FOGÓN DE MARIANA

Carrillada, parrillada ibérica, chuletón y brochetón con patatas. Calle Las Cortes esquina Con Calle General García de la Herrán.  
956 881 767.

## HAPPY FOOD

Tosta de salmorejo y atún rojo macerado en soja, choco en su tinta y alioli y ensalada de melón. Avda Almirante León, 16.  
856 10 54 00.

## KUKO TAPAS

Pestiños de roquefort, carrillada al queso añejo y cazuelitas de la abuela Charo. Centro Comercial San Fernando Plaza.  
956 921 518.

## LA CERVECERÍA BILBAÍNA

Chuletón de ternera a la piedra, variedad de tortillas de patata

rellenas ysarteneko de morcilla con pimientos.  
Calle del Buen Pastor s/n.  
696 126 114

## LA CORCHUELA

Menudo, tortillitas de camarones, coquinas y carne al toro.  
Playa Casería de Ossio.  
654 507 049.

## LA GALLEGA

Croquetones de zorza, caldo gallego y rebujo de papas.  
Calle Augusto Miranda, 17.  
956 882 560.

## LA MAR DE FRESQUITA

Choricitos al infierno, bombitas de marisco, tortillón y caracoles.  
Calle Luis Milena, 2, local 1.  
956 880 347.

## LA XANTA

Secreto ibérico con salsa de naranja y miel, setas en salsa de soja, tiras de pollo con curry y cuscús y salsa de piña.  
Calle Real 101.  
684 236 527.

## LITO'S CORNER

Nachos Zapata, baby ribs y hamburguesa Police.  
Avenida Almirante León Herrero, 31.  
956 888 646

## TABERNA EL EMBRUJO

Croquetas, tagarninas esparragás y codillo guisado.

Calle Santa Cruz.  
646 22 82 42.

## TRAGALUZ

Chuletón de retinto, carpaccio de buey, tabla de quesos y tartar de atún.  
Calle Dolores, 46.  
956 89 42 49.

## VENTA DE VARGAS

Croquetas de la tía María, berza gitana, ortiguillas fritas al limón y lenguado de estero.  
Plaza Juan Vargas s/n.  
956 881 622.

## VENTA LOS TARANTOS

Patatas aliñas, berza, garbanzos con rabo de toro y lomitos de lenguado con alioli.  
Calle Luis Milena, 63.  
956 881 272.

# CHICLANA

## A LA BRASA

Hamburguesita con espárragos trigueros, crujiente de piquillo y bacalao con mango.  
Urbanización Ugaldeña, 2. La Barrosa.  
697 861 711.

## ASOC. DE PESCADORES CAÑO CHANARRO

Pescado frito y a la plancha.  
Poblado de Sancti Petri.  
663 628 401.

## ATUNANTE

Especializado en coci-

nar atún rojo de almadraba y menús emocionales.  
Urbanización Loma Sancti Petri S/N, Hotel Barceló.  
956 24 27 90.

## CASA BERNARDO

Ventresca de atún en manteca, fideos con langostinos y almejas y urta a la roteña.  
Avenida del Atlántico s/n, segunda pista de La Barrosa.  
956 497 331.

## CASA LA TITI

Albóndigas de choco a la marinera, brocheta de rape con verduras, chuletitas de cordero lechal y arroz con carabineros.  
Paseo Marítimo de la playa de la Barrosa. Comercial Barrosa Mar, local número 2, primera pista.  
956 554 772.

## CERVECERÍA LA MARÍTIMA

Pulpo a la gallega, pescado frito de la Bahía y atún rojo de almadraba.  
Calle Arroyuelo, 14.  
665 166 804.

## EL CARBÓN MESÓN ASADOR

Chuletón de buey a la piedra, revuelto de bacalao, croquetas de puchero y huevos rotos con jamón.  
Calle La Boca, 4.  
956 497 549.

## EL CARRETERO

Choricitos a la llama, montadito espargui,

ortiguillas fritas.  
Calle Sor Ángela de la Cruz, 26.  
956 400 757.

## EL FARITO

Arroz con cigalas y gambas, albóndigas rellenas de chicharrones y ventresca de atún rojo.  
Centro Comercial Bella Mar, Novo Sancti Petri.  
676 747 412.

## EL MOLINO TAPAS

Piruletas de berenjenas, solomillo a los tres quesos, solomillo al Pedro Ximénez, salmorejo, croquetas caseras y tarta de chocolate.  
Calle Hormaza, 19.  
956 535 011.

## EL QUENDRAL

Tapas famosas del res-pescado de la Bahía frito y a la plancha, carnes y guisos tradicionales.  
Calle La Plaza, 32. 856 040 795.

## EL RINCÓN DEL PULPO

Pulpo a la gallega, almejas a la marinera, carne al toro y cazuela de rape.  
Primera pista de la playa de La Barrosa.  
956 496 730.

## FENG SHUI ASIAN EPICUR

Comida asiática con amolía y variada oferta de platos tailandeses, japoneses, vitnamitas y cantonés.  
Carretera de La Barrosa,

km 1. Urbanización  
Las Palomas.  
956 409 058.

**LA HERRADURA**  
Arroz verde con gale-  
ras, presa ibérica  
rebozada con pimien-  
tos del piquillo y  
pulpo a la brasa.  
Avenida Octavio  
Augusto s/n.  
615 206 098.

**LA MARISQUERÍA**  
Tarantelo de atún,  
pescado, marisco y  
cordero lechal.  
Avenida de los Descu-  
brimientos s/n.  
956 536 020.

**LA SARTÉN**  
Ensalada de pulpo con  
mostaza y arroz melo-  
so con carabineros.  
Calle Esturión, s/n.  
Complejo Atlántico.  
956 49 42 07.

**LOS CRISTALES**  
Almejas al ajillo,  
montaditos, coquinas  
y parrillada.  
Plaza Sto Cristo, 7.  
956 400 734.

**MANGUITA**  
Amplia carta de pes-  
cados frescos y maris-  
cos cocidos.  
Calle Huerta del  
Retortillo, 1.  
956 401 440.

**MARISQUERÍA LOS  
PESCADORES**  
Gallo a la roteña,  
almejas a la marine-  
ra, marisco y  
pescado frito.  
Calle Reyes  
Católicos, 3.  
956 530 125.

**MOJAMA BEACH**  
Salmorejo de remola-  
cha, pescado frito y  
salmón templado  
cocinado al vacío.  
Calle Rape s/n.  
856 92 5 198.

**PARRILLA LA PAMPA**  
Provoleta a la parrilla,  
parrillada a La Pampa,  
bife de chorizo, pan-  
queque con dulce  
de leche.  
Carretera Costa Sancti  
Petri, Local 8.  
956 49 63 73.

**PEPE FUSIÓN**  
Revuelto de chipirones,  
cochinillo, cuscús, mon-  
taditos y moussaka.  
Ctra Medina, 91.  
620 865 435.

**PIZZAIOLO ROCKS**  
Pizzas en horno de  
leña y parrillada  
ibérica.  
Carretera de la  
Barrosa, km. 1,2.  
956 492 394.

**POPEYE**  
Lubina a la sal, carabi-  
nero a la plancha y  
croquetas de atún.  
Ctra Barrosa, 5.  
956 494 424.

**RAFAEL TODO TAPAS**  
Langostinos al ajillo,  
parrillada de carne,  
montadito de bacalao  
y pulpo a la gallega.  
Centro Comercial  
Las Redes, local 1.  
956 538 279.

**RESTAURANTE  
CACHITO NOVO**  
Arroz negro, berenje-  
na con salmón al  
marisco, y almejas

al cachito.  
Centro Comercial  
Novo Sancti Petri.  
956 495 249.

**RESTAURANTE  
LA MINA**  
Cestito del bosque,  
sopa de cebolla con  
queso gratinado y sal-  
món marinado con  
blinis.  
Calle Cañadilla esquina  
Carretera de la Barrosa.  
956 497 258.

**RESTAURANTE  
LA SARTÉN**  
Hamburguesa de  
atún, albóndigas de  
choco y coquinas con  
espinacas.  
Calle Esturión s/n,  
Complejo Atlántico.  
956 494 207.

**RESTAURANTE  
LA TRASTIENDA**  
Alcachofas a la plan-  
cha con ajos, entrecot  
de ternera a la parril-  
la, cochinillo asado,  
muslitos de codorniz  
en tempura y tarta de  
chocolate.  
Calle Duela s/n.  
956 405 584.

**SOAVE**  
Pizzas artesanas y  
pasta fresca, canelo-  
nes de carne con tru-  
fa, carpaccio de atún  
de almadraba.  
Urb. Ugaldenea, Local  
2-2a Pista. Ctra. la  
Barrosa.  
956 49 66 04.

**TABERNA PIZZERIA  
LA COBIJÁ**  
Cartocho de marisco,  
fagotinis de pera y  
grana, pizzas y lasaña

de ragú.  
Calle del Langostino s/n.  
956 498 089.

**TAJ MAHAL  
CHICLANA**  
Arroz con frutos secos  
y frutas, murg jaipuri  
y pollo madrás.  
Centro Comercial  
Las Redes, Urbisur.  
956 532 772.

**VENTA LA ALEGRÍA**  
Atún marinado,  
cazuela de fabada y  
carnes a la brasa.  
Ctra de La Barrosa,  
esquina calle San  
Sebastián.  
856 040 474.

**VENTA CASA MANOLO**  
Pulpo, salpicón de  
marisco, cordero en  
salsa y atún  
encebollado.  
Carretera Pago del  
Humo km. 2,5.  
956 498 635.

**VENTA LA CAPILLA**  
Guisos tradicionales,  
raciones y tapas clási-  
cas de la gastronomía  
gaditana.  
Calle Vid, 6.  
956 401 668.

**VENTA LÓPEZ**  
Parrillada de carne,  
arroz y huevas  
aliñadas.  
Cañada de Carabineros,  
esquina calle Ceuta.  
856 093 939

**VIAVAI GASTROBAR**  
Hojaldre con  
verduras, solomillo  
con ñoquis y salsa de  
boletus.  
Calle Jesús Nazareno, 1.  
956 40 50 13.





Plaza San Francisco, 1 Cádiz · 956 21 25 97

## PUERTO REAL

### AZAFRÁN

Mariscadas, frituras de pescado y arroz a la marinera. Calle Real, 72. 856 097 643.

### BAR CERVECERÍA EL CALVO

Patatas ali-oli, ensaladilla, gambas al ajillo, pulpo a la gallega, carnes y pescado. Calle Plaza 147.

### BAR DORADO

Filete de pez espada, chocos, puntillitas, salmonetes y cazón. Calle Nueva, 18. 956 830 360.

### BAR LA ENTRADA

Tortilla de patatas, pizzas y ensaladilla rusa. Avenida 14 de abril. 627 52 08 84.

### CASA MANOLITO

Arroz caldoso con colas de langostino, pijotas fritas, langostinos y calamares rellenos de huevas de merluza. Calle Francia, polígono industrial Trocadero. 956 472 789.

### EL BARRIL

Atún confitado, rollito de salmón, ensaladilla de gambas y croquetas de morcilla. Calle Ancha, 6. 956 833 426.

### EL CALLEJÓN DEL VINO

Arroz con muergos, raciones de quesos, montaditos, ensaladilla, bacalao en revuelto, tortillitas de choco. Callejón Matalobos, 2. 636 86 22 43.

### EL COTALLER

Arroz con crema de espinacas al roquefort con dátiles y croquetas verdes. Carretera Medina-Dehesa Boyal, 2. 956 83 08 73.

### EL FOGÓN DEL GUANCHE

Carrillada, ensalada de aguacate, queso frito y papas arrugadas al mojo picón. Calle de la Amargura, 19. 956 474 651.

### EL NUEVO JAMONCITO

Mini hamburguesas de buey, montaditos y tapas variadas. Calle Sevilla s/n, Local 17. 856 21 57 47.

### EL REVUELO

Gambas a la plancha, pulpo con patatas y carne con patatas. Calle Juan de Rivera 14. 675 01 29 39.

### EL TROPEZÓN

Atún de almadraba, queso de Grazalema, solomillo al oloroso, ensalada caprese y pizzas. Puerto de Bolonia, 1. 645 579 288.

### HOTEL RESTAURANTE CATALÁN

Cocina casera, guisos tradicionales y postres artesanales. Carretera de Medina. 956 830 873.

### JARDÍN DE CANALEJAS

Pescadito frito, cazón en adobo y arroz caldoso. Calle Vaqueros, 67. 956 830 066.

### LA TABERNA DEL PUERTO

Extensa carta de pescado y marisco, y tortillas de camarones. Calle Ribera del Muelle, 42. 956 830 339.

### LOS ESTEROS

Guisos de choco, pescados frescos, solomillo de retinto, guiso de garbanzos con pulpo. Calle San Ignacio, 15. 655 80 89 44.

### MARINERO EN TIERRA

Tostas, cremas, pastel de pulpo, jamón ibérico y desayunos variados. Plaza Poeta Rafael Alberti, 32. 956 475 008.

### MESÓN LA PLAZA

Salpicón de pulpo, montaditos, pez de plata y demás pescado fresco. Calle Soledad 5. 956 47 45 03.

### PIZZERÍA EL NUEVO MUELLE

Pizzas, hamburguesas,

y pollo asado, sandwiches, ensaladas. Paseo Marítimo 24 A. 856 21 55 56.

### PUERTA REAL

Tapas y pizzas. Av. Catorce de Abril, 30. 956 56 72 17.

### QUERCUS BAR DE TAPAS

Brocheta fulfur bhat, bacalaguate, ensaladilla de pulpo, croquetas de espinacas, bolitas de marisco. Calle Victoria, 2B. 645 94 63 02.

### RESTAURANTE EL PASEO

Bacalao dorado, bacalao ahumado con salsa de berenjenas, langostinos a la espaldita y gambas al ajillo. Calle Ribera del Muelle, 2. 856 66 16 08.

### VENTA SANTA GEMA

Carne en salsa, parillada, croquetas caseiras, patatas chips. Barrio Jarana. 956 835 253.

### VENTA EL CHATO

Pescados a la sal, carnes a la brasa, marisco, perdiz a la piñonera. Paseo María Auxiliadora. 956 47 49 12.

### VENTA HENRY

Abanico ibérico, pluma ibérica, filetitos de jabalí, entrecot de retinto. Carretera A-408 km 11.5. 666162082.

# El centro de tus compras



Más de 100 locales comerciales  
Hipermercado  
Zona de ocio y restauración  
2.900 plazas de parking gratuito



Avda. Carretera  
del Puerto s/n

SANLÚCAR DE  
BARRAMEDA

# Las Dunas

PARQUE COMERCIAL

## JEREZ

### ALBALÁ

Croquetas de rabo de toro, ravioli de ciervo con cremoso de foie y pistacho y almejas con alubias y jugos de berza.

Conjunto Residencial Valdespino, 6 Esquina con C/ Divina Pastora. 956 346 488.

### ALBORONÍA

Ensalada Fattoush, tajín de cordero y surtido de pastelitos andalusíes.

Plaza Peones, s/n.

Zoco de Artesanía. 627 99 20 03.

### ALCAZABA

Arroz con bogavante, chuletón de ternera, langostinos a la plancha, foie con queso de cabra.

Calle San Francisco de Paula, 6. 956 33 29 60.

### AJONEGRO

Cochinillo confitado, Ajoblanco con ajonegro, Crème Brûlée. Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 10. 956 33 23 71.

### ALMORAIMA

Solomillo al café de París, arroces y hamburguesa de calamar. Avenida Rey Juan Carlos I, 6. 956 036 503.

### AMANECER

Cerdo agrídulce, rollitos de primavera y pollo con almendras. Calle Cartuja, 12. 956 32 20 23.

### ARTURO

Pargo a la plancha, tomate aliñado, calamar a la plancha, boquerones fritos y langostinos de Sanlúcar.

Calle Guita, 9. 956 33 00 12.

### ASADOR DANIELA

Papas con chocos, entrecot de buey a la parrilla.

Calle Rita la Cantaora, 12. 956 397 873.

### BARBIANA

Chuletas de cerdo en salsa, pescaito frito, carnes en salsa, aliños y tacos. Plaza del Banco, 1. 956 32 12 48.

### BAR JUANITO

Alcachofas, atún en vinagre y almejas a la marinera. Calle Pescadería Vieja, 8-10. 956 331 218.

### BAR RESTAURANTE EL MOLINO

Caracoles y vieiras rellenas. Plaza del Arroyo, 16. 956 337 186.

### BODEGA LAS BOTAS

Champiñones a la plancha rellenos de jamón ibérico y salsa verde, rabo de toro en salsa.

Calle Santo Domingo, 13. 956 33 89 77.

### CAMACHUELO SHERRY

Rulo de cabra con confitura de pimientos, presa con jamón y salmorejo, berenjenas fritas a la miel, chicharrones con manteca.

Calle Algarve, 26 (Plaza del Progreso). 856 92 57 79.

### CANTINA CHIGUAGUA

Carnitas con queso, pollo 'machacao', muerte por chocolate. Calle Sedería, 1. 956 34 76 78.

### CAPRI

Queso de cabra con cebolla dulce, lasaña de carillada, pizzas artesanas, brownie de chocolate y nueces. Plaza Aníbal González, 15. 856 04 93 35.

### CARLOS V

Salteado de langostinos y mejillones al ajillo, arroz caldoso marinero. Calle Gaitán, 17. 956 34 41 97.

### CASA JUAN CARLOS.

Arroz con carabineros y setas, salteado de alcachofas y presa ibérica. Carretera de Caulina, km. 1. 956 337 529.

### CASA MANUELA

Gallo frito, arroz a la flamenca, huevas aliñadas, arroces, carnes

y pescados. Urbanización Divina Pastora Bloque 3, Portal 8. 639 31 09 88.

### CASA SÁNCHEZ

Entrecot de buey de Kobe, berenjenas a la miel y pescado fresco. Calle Circo, 4. 678 333 261.

### CHINA TOWN

Arroz tres delicias, tempura de verduras, cerdo agrídulce. Calle Paul, 36. 956 33 69 33.

### CORTIJO VENTOSILLA

Arroz cortijero, carne a la brasa y rabo de toro. Carretera Sanlúcar, A-471 km 51-53. 655 68 58 50.

### CHIQUE

Cazuela esparragada y huevos de codorniz, poupieta de ternera con cabrales y manzana glaseada, leche frita con borrachito de pistacho y azúcar de caña. Calle Hijuela del Membrillar, s/n. 956 30 49 43.

### DE TABERNAS

Rabo de toro con gnocchi, pastel de tagarminas y huevos rotos. Calle San Pablo, S/N. 956 324 037.

### DON PEPE

Brazuelo de cordero lechal asado, espárragos con jamón, rape en salsa, rabo de toro.



# Feliz Año Nuevo



**ilipa**<sup>®</sup>  
OLVERA

## SERVICIOS

Almacenaje, envasado y distribución  
de diferentes productos alimentarios

Comercialización de productos  
de nuestra marca **ilipa**, tales como  
aceites, vinos, quesos, conservas, chacinas,  
legumbres y pimientos asados

Avenida Manuel de Falla, 33 · Olvera, 11690 Cádiz  
Teléfono: 956.12.07.29 · ditransguerrero@hotmail.com

Carretera de Arcos,  
Km. 1, 6.  
956 18 05 64.

## EL ÁBACO

Ensalada de jamón ibérico sobre láminas de tomate al aceite de oliva, steak tartar del chef y soufflé Alaska.  
Av. Alcalde Álvaro Domecq, 11.  
956 31 76 14.

## EL ALMACÉN, VINOS Y TAPAS

Pulpo con base de berenjenas, lasagna de carrillá, pastel de ortiguillas, bacalao con tomate, arroz negro y tortilla de patatas.  
Calle Latorre, 6.  
669 78 48 58.

## EL ALMACENITO

Medallones de solomillo con jamón, saquito crujiente con gambas, puerro y quesos.  
Avenida de Europa, 35.  
956 30 33 64.

## EL BUEN COMER

Lomo de bacalao en salsa de almejas y langostinos, arroz a la marinera y tostado frito de la Bahía.  
Calle Hijuela de la Canaleja, 11.  
956 39 75 49.

## EL CARTUJANO

Croquetitas de centollo con ali-oli de aguacates, y pasta mar y monte.  
Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 35,  
Hotel Jerez.  
956 300 600.

## EL GALLO AZUL

Ensaladilla de gambas, carilada y chacinas.  
Calle Larga, 2.  
956 326 148.

## EL GUITARRÓN DE SAN PEDRO

Carne mechada, chacinas de la sierra, los guisos caseros y tabla de jamón ibérico.  
Calle Bizcocheros, 16.  
649 65 69 18.

## EL MOLINO

Solomillo ibérico al oloroso, coquinas a la marinera, garbanzos con callos.  
Plaza del Arroyo, 16.  
956 33 71 86.

## EL RINCÓN DE PACO

Croquetas caseras de la abuela, arroz con conejo de campo.  
Paseo las Delicias, 42.  
956 33 02 45.

## EL RINCÓN DEL TRAGABUCHE

Revuelto campero y gambas al ajillo.  
Calle del Adriático, 21.  
956 304 986.

## GABRIEL

Chuletón de Ávila a la parrilla, revuelto de tagarminas, retinto, buey y cerdo ibérico a la brasa.  
Carretera de Cortes, KM. 11.  
956 18 95 08.

## GAITÁN

Ensalada de la casa, rabo de toro con guarnición, merluza al ajillo con gambas.

Calle Gaitán, 3.  
956 34 58 59.

## GULA

Cola de toro, carpaccio de solomillo y chopitos a la plancha con arroz negro y alioli.  
Avenida Rafa Verdu, local 3.  
635 248 698.

## JUAN CARLOS

Tartar de tomate con cigalas a la plancha y ajo blanco, lomo de ciervo con boletus y crema de foie.  
Carretera de Arcos a Cortes, Km. 1.  
956 33 75 29.

## LA ANTIGUA CRUZ BLANCA

Bomba de patata, tortillón y pavías de merluza.  
Plaza del Arenal s/n.  
Paraíso, 4. 956 321 388.

## LA CANTINITA DEL AMOR

Tacos, enchiladas, nachos, fajitas.  
Calle Tornería, 3.  
618 31 53 18.

## LA CEPA DE ORO

Rabo de toro, riñones al jerez, salmorejo, alcachofas, sardinas.  
Calle Porvera, 35.  
956 34 48 36.

## LA MODERNA

Chocos, croquetas de jamón, lagrimitas de pollo, ensaladilla y tapas variadas.  
Calle Larga, 67.  
956 32 13 79.

## LA PARRA VIEJA

Entrecot de ternera a

la parrilla, ensaladilla de pulpo y helado de chocolate con mermelada de fresa.  
Calle de San Miguel, 9.  
956 33 53 90.

## LA PERLA

Fritura de pescado variada, guiso de menudo, huevas aliñadas y carne mechada.  
Calle Doña Blanca, S/N.  
956 34 07 48.

## LA PIEDRA

Fritura de queso, puerro y gambas, chuletón de buey gallego a la parrilla y trenecito de Alfonso.  
Parque Empresarial, Avenida Lebrija.  
956 08 75 22.

## LA RIVA

Berenjenas a la miel, codillo de cerdo al horno, carnes de retinto, guisos y frituras de pescado.  
Calle José Luis Diez, 13.  
630 11 50 29.

## LA VENTANA

Crujiente de gambas, crema de queso y puerros, brocheta de cordero con guarnición.  
Avenida Voltaire, Local 10.  
856 92 57 54.

## LAS BANDERILLAS

Berenjena con salmorejo, Estofado de rabo de toro, cazuelas y guisos.  
Calle Caballeros, 12.  
619 00 69 88.

## LAS CUADRAS

Revuelto de ahumados, presa ibérica

sobre salmorejo, con una sábana de jamón ibérico.  
Plaza de la Asunción, 2.  
956 34 00 96.

#### LAS VIDES

Ajo campero con puntillitas, solomillo de cerdo sobre crema de boniato con pasas de Pedro Ximénez.  
Parque Empresarial, Calle Albert Einstein, 5.  
956 03 50 51.

#### LOS MANITOS

Nachos completos, fajitas de pollo barbacoa, sopa de tomate, papas aliñás.  
Av. Ntra. Sra. de la Paz, 21.  
856 04 84 90.

#### MARISQUERÍA GRAN AVENIDA

Nécoras, langostas, cañillas, gambas, potaje de berza o las papas a la riojana.  
Av. Alcalde Álvaro Domecq, 20.  
956 18 18 98.

#### MESÓN ASADOR TORO

Almejas a la marinera, parrillada ibérica y carrillada.  
Calle Porvera, 11.  
628 353 282.

#### MESÓN DEL ASADOR

Tabla patatas cuatro salsas, presa ibérica a la parrilla e higos al moscatel.  
Avenida de la Cruz Roja, 20.  
956 31 14 04.

#### MESÓN LA CUEVA

Gambas con bechamel, conejo de monte

al Mesón, carnes a la parrilla, pescados.  
Carretera Jerez-Arcos Km. 3,5.  
956 18 91 20.

#### MESÓN LA TASCA

Saltimboca de ternera y gambas al ajillo.  
Calle Paraíso, 4.  
656 989 694.

#### NUEVO SIGLO

Arroz frito con tres delicias, pollo agri-dulce, pato pequin, tallarines, rollitos de primavera.  
Avenida de la Cruz Roja, 17.  
956 30 49 12.

#### OISHII

Okonomiyaki, ramen, yakisoba, gyoza y harumaki.  
Calle Comandante Paz Varela (Plaza del Caballo).  
856 158 970.

#### PIT STOP

Solomillo de cerdo al Jerez, berza jerezana, revueltos y aliños.  
Carretera Jerez-Arcos, Km 10.  
629 233 677.

#### PIZZERÍA LA ROMA

Pizza, hamburguesa, ensalada, pasta, pro-volone, la torre capresse, arancini, aritos de cebolla, jala-peños rellenos.  
Av Cruz Roja, 13.  
856 92 73 32.

#### PULPERÍA CON ACENTO GALLEGO

Arroz con percebes, ensaladilla de pulpo y arroces.

Calle Arcos, 42.  
956 323 734.

#### QUINCE ARROBAS

Surtido de croquetas, Presa ibérica con guarnición, cocina al vacío, al horno, a la plancha, de la tierra y del mar.  
Avenida Duque de Abrantes, Bloque 2.  
956 33 48 66.

#### REINO DE LEÓN GASTROBAR

Chuletón a la piedra, rabo de toro al cubo glaseado en su jugo y crema de zanahoria y puerros.  
Calle Latorre, 8.  
956 322 915.

#### RESTAURANTE KIRI

Rollitos de marisco, a la piedra, sushi y arroz frito con kimuchi.  
Calle Consistorio, 12.  
956 104 052.

#### SAN JUAN

Saquitos rellenos de langostinos y puerros, berenjenas gratinadas y pizza de salmón.  
Plaza Melgarejo, 2.  
956 326 471.

#### TALABAR

Satai de secreto ibérico con manzana, croquetas caseras de jamón.  
Calle Lancería, 15.  
956 34 97 87.

#### TABANCO SAN PABLO

Ajo campero, albón-digas en salsa de tomate, tortilla de patatas.  
Calle San Pablo, 12.

956 33 84 36.

#### TAPAOLE

Sartencita de huevos, patatas y cebolla caramelizada, bombitas boloñesa con salsa picantona.  
Calle Larga, 5.  
956 34 48 30.

#### TENDIDO 6

Saquito crujiente de queso y nueces, tortilla de aguacate y langostino y rape de la Bahía.  
Calle Circo 12-14.  
956 330 374.

#### VENTA ANTONIO

Nube de merluza y crujiente de puerros, carrillada de cerdo empedrada de almendras.  
Carretera A-480, salida 23.  
626 76 54 83.

#### VENTA EL ALBERO

Tagarninas esparra-gás, cordillo en salsa, menudo de berza y rabo de toro.  
Hijuela del Pantanal, 3.  
956 15 64 21.

#### VENTA LOMOPARDO

Faisán a la castellana, arroz con perdiz, revuelto de la casa y sopa de picadillo.  
Calle Don Quijote, 1.  
956 15 66 28.

#### VIÑA LA CONSTANCIA

Garbanzos con langostinos y ossobuco de ternera al oloroso sobre nido de patatas paja.  
Carretera del Calvario (CA-3101), Km 1,8.  
630 01 00 89.

# Lo más visto en lavozdigital/GURME

Estos son los contenidos más vistos en:

**GURMÉ** cádiz

No dejes de entrar en el portal  
para no perderte ningún detalle



Terraza de Joselito Huerta en Bajo Guía.

## 12+1 tapas en Cádiz

*Propuesta de buena cocina lejos de refinamientos*

Más allá de los grandes restaurantes de postín, los que se sueñan para fechas especiales o para encuentros íntimos, hay otros locales que ofrecen bocados exquisitos en cualquier barrio, entre mucho público y, a veces, sin detalles decorativos. Este listado proponía algunos.

## Paraísos para comer descalzo

*Planes veraniegos para todos los públicos*

Una propuesta en formato de lista numérica con locales al borde del mar, en la misma playa o cerca de alguna costa. Sanlúcar, Conil, Cádiz, Chiclana, Tarifa, Barbate, Vejer... Lo difícil es elegir entre un listado tan grande de cantinas en el paraíso.



Cuatro de las tapas propuestas en el reportaje.





Salón del espectacular Café Rolyalty.

## Meriendas inolvidables

*Las mejores ideas para la comida menor*

Repostería exquisita, gran café, cócteles cuidados... Es la gran olvidada de las cuatro comidas principales pero en el reportaje 'Once sitios en los que practicar el arte de la merienda' se reivindicaba su potencia hedonista.

## Royalty: más que un hermoso café

*Motivos para viajar en el tiempo*

Esta reseña trata de recoger algunas de las muchas virtudes de un local excepcional. Con casi dos siglos de historia es un ejemplo de rehabilitación, además de contar con una oferta exquisita que propone una experiencia para todos los sentidos. Un café de todos los tiempos.



Café y tarta: un clásico para merendar.



La excelsa taberna La Manzanilla.

## No sólo de pan...

*Algunas de las mejores hamburguesas*

La cocina y el placer se nutren de la variedad. No sólo apetecen bocados exquisitos, distintos y pequeños. Una buena burger también despierta ganas, muchas. Este listado proponía alguna de las mayores, en calidad y tamaño.

## El mejor anuncio de todos

*Un buen almuerzo empieza por el aperitivo*

Es uno de los momentos más felices del día y merece una buena elección. Este listado recomendaba diez sitios en los que tomar bebida (con o sin alcohol) y mínimo bocado a eso de las 13 o las 14 horas, es decir, el aperitivo.



McManila, una de las propuestas en la lista.

# ORTIZ, CALIDAD MARISQUERA



Mariscos Ortiz es una empresa familiar de cuarta generación que continúa siendo un referente, dentro del sector en la provincia de Cádiz desde 1935, al ofrecer productos frescos del día, tanto cocidos como crudos, en sus amplias instalaciones, con 250 metros cuadrados, ubicadas en el polígono exterior de Zona Franca, en el paseo marítimo Manuel Machado, frente a la Bahía. Durante estas fechas, las de máxima actividad de todo el año, sus puertas permanecen abiertas más tiempo para satisfacer las necesidades de sus clientes.



Hace cinco años, dio un salto cualitativo al inaugurar sus instalaciones actuales. En Navidad, gambas, cigalas, bogavantes y langostinos son los productos más solicitados por sus clientes, que no sólo provienen de la provincia, también de Sevilla o Córdoba. **Mariscos Ortiz fideliza con sus productos del día.**



# MARISCOS ORTIZ



**GAMBAS - CIGALAS - LANGOSTINOS**



*Mariscos De 1ª Calidad  
desde 1935*

PASEO MANUEL MACHADO Y TAMBIÉN  
ATENDEMOS POR C/ VILLA DE ROTA  
[www.mariscosortiz.es](http://www.mariscosortiz.es)

contacto: [mariscosortiz@mariscosortiz.com](mailto:mariscosortiz@mariscosortiz.com)  
956 27 85 58 · 956 25 93 10

**CÁDIZ**



Juan Höhr está al frente del equipo de Salicornia

# Últimos con alma de primeros

En las últimas semanas se han incorporado a la lista de establecimientos de la capital una decena de nombres con propuestas innovadoras y cartas sorprendentes

*Carmen Ibáñez*

Hay aficionados al comer y al beber de muchos tipos. Los hay que gustan de hacer en casa y dar a probar, los que comparan su habilidad con lo que catan en la calle, los que buscan recetas sorprendentes, los que aprecian la buena ejecución de las de siempre, los que persiguen producto... Y también están los noveleros. Es un sector amplio, compatible con los anteriores, formado por los que tienen tendencia a pasar, al menos una o dos

veces, por cualquier sitio que abra, por cualquier inauguración o reforma. Esta última tribu tiene trabajo en la ciudad de Cádiz este mes de diciembre. La tarea ya comenzó en octubre de 2016. Las aperturas de A Plomo (calle Fernández Ballesteros) y Salicornia (Plocia) han levantado mucha expectación.

En ambos casos, se trata de locales reformados hasta la esencia, diferentes y con cartas



*En la mayoría de los casos, son proyectos emprendidos por jóvenes cocineros con una trayectoria de prestigio*

atractivas. Son proyectos personales de cocineros jóvenes pero que tienen una trayectoria de prestigio en otros restaurantes de la provincia o más allá. Esas características coinciden en Ramón Álvarez, Carlos Martínez y Juan Hôhr. Los dos primeros, padres de A Plomo. El último, de Salicornia. Los comentarios halagadores han marcado sus primeras semanas de vida. Ya en noviembre, llegó Casino, la propuesta de los hermanos Vélez en el histórico palacio neomudéjar de la plaza de San Antonio. En este caso, a la oferta gastronómica se une el potencial de un escenario de atractivo incuestionable, con uno de los comedores más hermosos que puedan encontrarse actualmente en la capital gaditana.

### **El esperado Mauro pródigo**

Las novedades para los noveleros no paran ahí. La más esperada ha sido la apertura de La Curiosidad de Mauro Barreiro, que se trasladada de Puerto Real a Cádiz. Tras triunfar al otro lado de la Bahía, el premiado y popular cocinero regresa a la ciudad en la que comenzó con Balea. Luego pasó por Málaga para conquistar una estrella Michelin y regresó a su tierra. Se ha convertido en uno de los mayores representantes de la cocina provincial, en un divulgador y un maestro pese a su juventud. Asegura Mauro que la reforma del local (que fuera Veedor 10) ha sido más estética que de estructura y que la carta, divertida y excelsa como marca su sello, será la protagonista total.

Alrededor del Mercado de Abastos, también anuncia su apertura Libertad 13, en el local que ocupara hasta hace unos meses la taberna La Antigua.

Otras novedades las marcan los hoteles. El Puertatierra, en la avenida de Andalucía, un clásico en el entorno de la Comisaría de Policía, le ha dado una vuelta completa a su cafetería. Ahora es un gastrobar orientado tanto a los alojados como al público en general. Se llama Tresmarías y ya cuenta con una carta completamente renovada. El equipo de cocina está dirigido por Mario Fuentes, de la primera promoción de la resucitada Escuela de Hostelería de Cádiz, y por David Martín, que ha desarrollado parte de su carrera de la mano de Mauro Barreiro y en otro restaurante aplaudido: Sopranis. El ilustrador gaditano Arturo Redondo ha diseñado la carta y Tresmarías ya cuenta con buena aceptación.

Otro hotel que está de estreno gastronómico es Francia y París, un histórico del casco antiguo, en la populosa plaza de San Francisco. Tras años de cierre, su bar-cafetería ha reabierto como Plaza Bar. Es un establecimiento colorista en el que se puede picar de todo pero con especial protagonismo de café, copas, repostería y vinos. El objetivo es recuperar el protagonismo que tuvo hasta finales del siglo XX en la vida social del centro gaditano.

Tanto Tresmarías y Plaza Bar, para hacer compatible su actividad hotelera con el acceso del público en general, abren a partir de las 16 horas y hasta la noche.

Son varias novedades para tanto frío. Y las que vendrán. Algunos de los chefs jóvenes más seguidos de la provincia están buscando locales por el centro de Cádiz para instalarse, como mucho, en verano de 2017. Pero falta cerrar acuerdos, proyectos y detalles. Así que hasta aquí se puede leer.

# NATURAL COMO EL BUCARITO

Consumir los **productos naturales de El Bucarito es un sinónimo de garantía**. La empresa roteña elabora quesos con leche pasteurizada y cruda de cabra, pero con la tecnología más moderna, para ofrecer el mejor sabor con las máximas garantías de salubridad. Los animales se crían en una finca de casi veinte hectáreas donde también se alimentan con cereales producidos en terrenos cercanos. Junto a los quesos, El Bucarito también cuenta con **chacinas ibéricas** producidas por sus cerdos ibéricos criados en las mismas condiciones naturales.

Todo este proceso natural ha llevado a El Bucarito a **lograr reconocimientos nacionales e internacionales**. Concretamente, en 2016 ha conseguido el premio Cincho de Oro con su queso azul de leche de cabra, y el Gouda Búcaro, por su queso de



leche cruda de cabra, ambos en Castilla y León. Igualmente ha obtenido el International goat cheese awards 2016 México al queso curado de leche cruda.

Además de producir quesos y chacinas, El Bucarito ofrece **visitas guiadas para conocer todo el proceso de fabricación**, desde cómo se crían sus cabras y cerdos en un entorno natural y abierto, hasta la elaboración de sus prestigiosos quesos y chacinas ibéricas, pasando por la alimentación de los animales. Precisamente, los más pequeños pueden disfrutar con la fabricación de los quesos con sus propias manos y degustar los productos posteriormente. La finca también cuenta con un atractivo más para los niños; ver en acción a aves rapaces que, bajo la supervisión de cuidadores, vuelan y se dejan acariciar.

# EL BUCARITÒ

ORIGEN ARTESANO



RESERVA PREVIA. ADVANCE BOOKING REQUIRED.

reservas@elbucarito.es [elbucarito.es](https://www.elbucarito.es)

T 956 101 264/ 600 084 342

Rota (Cádiz)

# RIVES, GINEBRAS PARA TODOS LOS GUSTOS

La destilería portuense Rives elabora artesanalmente ginebras desde 1880 en los centenarios alambiques de cobre utilizando para ello un alcohol limpio y puro tras el paso de este por sus torres hidroselectoras, únicas en España.

En la actualidad Rives dispone de ginebras para todos los gustos, siendo todas ellas elaboradas artesanalmente mediante el **método London Dry Gin**. Así, está **Rives Special Tridestilada**, la primera ginebra Premium española, ganadora año tras año de la



medalla de oro en concursos tan prestigiosos como San Francisco World Spirit Competition (EE UU) o International Wine & Spirit Competition de Londres (Reuno Unido). También **Rives 1880**, otra ginebra Premium en la que Rives destaca su sabor marino y aromático gracias a la aportación que le da la lavanda y el tomillo como botánicos especiales que contiene, y que en su corto recorrido de vida ha sido también ganadora de una importante Medalla de Oro en San Francisco World Spirit Competition (EE UU) en 2014. Y, cómo no, **Pink Rives**, una ginebra Premium con sabor a fresas gracias al concentrado de fresa natural de Huelva en una autentica ginebra Premium elaborada artesanalmente en Rives.

Y por supuesto **Gin Rives Mediterranea**, una ginebra clásica que ha sabido mantenerse e incrementar sus ventas año tras año en sus más de 40 de existencia, ganadora también de importantes medallas internacionales.





DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40° - 37,5° - 38,3°



**Ganadoras de los más prestigiosos premios en concursos internacionales, por delante de reconocidas ginebras.**

Medalla de Oro en International Wine & Spirit Competition (Londres) 2015 para Rives Special.  
Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (USA) 2014 para Rives 1880.

Más información en [www.rives.es](http://www.rives.es)

# Dos nuevos soles gaditanos



Interior de Alevante.

Alevante y Casa Mané son los dos restaurantes gaditanos que se suman a la edición de 2017 de la Guía Repsol, bajo el criterio de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía

## LA VOZ

La edición de 2017 de la Guía Repsol añade dos nombres gaditanos a su listado de restaurantes con soles. Es el símbolo que se concede bajo el criterio Asociación de Ami-

gos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa a los mejores restaurantes en los que parar en ruta o a los que ir por puro gusto.

*Casa Bigote, El Faro de Cádiz, Restaurante Antonio y Ventorrillo El Chato repiten en la Guía Repsol 2017*

Alevante, el restaurante con la firma de Ángel León ubicado en el Hotel Meliá Sancti Petri Gran Lujo de Chiclana es una de las incorporaciones con un sol al listado. Este establecimiento inaugurado en marzo de 2016, también fue incluido en la Guía Michelin España y Portugal 2017 presentadas hace una semana.

Por otro lado, Casa Mané, en la localidad de Los Barrios, es la segunda novedad con su primer sol, destacado por su buena utilización de la materia prima.

Del resto de Andalucía también se han sumado a la Guía Repsol, Arte de Cocina (Antequera), Noor (Córdoba), este último de enhorabuena también en la ceremonia de presentación de las estrellas Michelin por alzarse con su primer macarrón.

En la provincia de Cádiz los distinguidos con un sol que repiten son Restaurante Antonio (Zahara de los Atunes), Casa Bigote (Sanlúcar), La Castillería (Vejer), El Faro de Cádiz, El Jardín Hacienda El Rosalejo (Villamartín), La Curiosidad de Mauro Barreiro (próximamente en Cádiz), Mirador Doñana (Sanlúcar) y Ventorrillo El Chato (Cádiz). Todos estos se suman a la lista de los 312 que se incluyen en la edición 2017 de Repsol con un solo sol.

Otros conservan su calificación de tres soles, como es el caso Aponiente, galardón del que pueden presumir 36 restaurantes en España y sólo dos en Andalucía: los de Ángel León y Dani García (Marbella). Casa



La mesa preparada en Casa Mané.

Marcial (Arriondas, Asturias), del cocinero Nacho Manzano; y Tickets (Barcelona), de Albert Adrià son la novedades a nivel nacional.

Los que se acercan, pero aún mantienen la calificación de dos soles en Cádiz son El Campero (Barbate) y el Ventorrillo El Chato (Cádiz).

Guía Repsol 2017 ha distinguido con soles a más de 500 restaurantes de todo el país, que este año «destaca especialmente por su gran diversidad, el surgimiento nuevos talentos y la creatividad de sus cocineros», según la propia guía.

# Diez años de tintos en Cádiz

Huerta de Albalá celebra su décimo aniversario como una de las pioneras en producir este tipo de caldos asociados a otros territorios y que cada vez se elaboran aquí con mayor éxito

## LA VOZ

Los vinos Tierra de Cádiz están cada vez más presentes en las cartas de los mejores restaurantes de la provincia y en las tiendas especializadas. En este ascenso de los productos gaditanos juegan un papel importante bodegas como Huerta de Albalá, en Arcos de la Frontera, que acaba de cumplir diez años como una de las pioneras en producir vinos tranquilos en una tierra donde los generosos y han sido seña de identidad.

El proyecto comenzó como un sueño del empresario valenciano Vicente Taberner, que tuvo la osadía de apostar por un sector que en aquellos años no vivía su mejor momento con los vinos del marco. Este aniversario llega según Taberner en «una etapa de consolidación y crecimiento» con perspectivas de futuro «gracias a los maravillosos recursos que brinda la tierra de Cádiz y al empeño por salvaguardar la calidad».

Arcos ha sido el escenario de esta vuelta a la producción de vinos tintos en la provincia, de la que existe constancia arqueológica en tiempos del imperio romano. La misma finca donde se encuentra la bodega Huerta Albalá, de 4.600 metros cuadrados de superficie, cuenta con indicios de haber sido un asentamiento romano. En sus 75 hectáreas de viñedos se cultivan uvas de las variedades Syrah, Merlot,



Varios de los productos, en la bodega arcense.

Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota, esta última una variedad que estuvo casi desaparecida y ha sido recuperada gracias a la apuesta de muchas bodegas en los últimos años. Un total de 225.000 cepas repartidas entre el pantano de Bornos y la Sierra de Grazalema, junto a las de los terrenos del Pago Balbina en Jerez de la Frontera, su última adquisición. De ahí nacen vinos como Taberner N°1 y Taberner, y las diferentes modalidades de Barbazul –tinto, blanco y rosado– que son resultado de una mezcla de oficio tradicional y alta tecnología.

En estos diez años también han conquistado mercados internacionales. Alemania, Reino Unido, Taiwán, Japón o China forman parte de los 32 países a los que llega el nombre de la provincia de Cádiz como lugar de producción de grandes tintos bajo la etiqueta de los vinos de esta pionera bodega.



—..Viva..—  
**EL PICOTEO**

*“Donde picotean dos,  
picotean tres, cuatro...”*



*“La Guita”*

*Comparte lo bueno.*

Te esperamos en  y en [www.vivaelpicoteo.com](http://www.vivaelpicoteo.com)

*Disfruta con moderación, es tu responsabilidad. 15°*

Restaurante

## ULTRAMAR&NOS

El restaurante Ultramar&nos apuesta esta temporada invernal por los platos para compartir, en un ambiente acogedor que ofrece el local mítico que antes albergaba Mantequería Barreda. Los productos de temporada son uno de sus puntos fuertes y por ello es destacable el plato de huevos con setas o el bacalao rebozado, el atún a la brasa, entre otros muchos presentes en su variada carta.

Los propietarios del negocio, Pancho y los hermanos Ruibal, también apuestan por ofrecer productos artesanales como un pan de horno de leña, elaborado con ingredientes ecológicos, y también han modificado la carta de vinos para la temporada invernal, en la que destacan principalmente los tintos, aunque también continúan teniendo cabida los blancos, generosos, rosados y cavas, además de los distintos tipos de cerveza.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Ultramar&Nos   |
| <b>Dirección</b> | Calle Enrique de las Marinas, 2                                |
| <b>Horario</b>   | De 13:00h a 16:00h y de 20:30h a 23:00h                        |
| <b>Teléfono</b>  | 856 076 946  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.ultramarynos.com">www.ultramarynos.com</a> |



Croquetas 'tai' de pescado.



Calabaza rellena de setas y salsa de judía y ajonegro.



Salón de Ultramar&Nos.



# ULTRAMAR & NOS

CONFEDERADOS DESDE 1992



C/ Enrique de las Marinas 2 (Esq. Pl. San Antonio) Cádiz  
Telefono: 856076946 [www.ultramarynos.com](http://www.ultramarynos.com)



# Cádiz, destino de moda en el Reino Unido

El popular cocinero británico, Rick Stein, confiesa sus preferencias por la capital gaditana tras grabar un programa sobre su gastronomía emitido en la BBC. También 'The Guardian', en su edición digital, destaca el encanto de los bares gaditanos

*Carmen Ibáñez*

«Tengo que ir a Cádiz después de ver el programa de Rick Stein», «Cádiz tiene una pinta magnífica». «Éste lugar es mágico, soñando con visitar Cádiz». Son algunos de los tuits (traducidos) que podían leerse en Twitter tras la emisión en el canal 2 de la BBC del programa de la serie Rick Stein's Long Weekends dedicado a Cádiz y su gastronomía. Incluso el propio Rick Stein confiesa en su perfil de la red social que Cádiz es actualmente su ciudad favorita de España.

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz organizó, acompañó y asesoró a la productora Denhams, tanto en el viaje de inspección y grabación del programa. La valoración para la diputada provincial de Turismo María Dolores Varo es muy positiva al descubrir la provincia como destino gastronómico y turístico a muchos británicos que antes no sabrían situar Cádiz en el mapa y ahora quieren visitar la ciudad.

La audiencia de la emisión de los programas de

Rick Stein suele rondar los tres millones de espectadores, una cifra que se podría cuadruplicar en los próximos meses a medida que el programa se emita en otras plataformas.

El programa puede verse en la web de la BBC pero por motivos de copyright solo los internautas del Reino Unido pueden hacerlo. Lo que sí puede verse en todo el mundo son los pequeños microespacios que completan al episodio emitido en televisión y que muestran una entrevista con la bloguera gastronómica roteña Pilar Ruiz, el momento en el que el chef británico prueba la caballa con piriñaca de la Plaza Pinto, y el que es sin duda el momento más comentado del episodio, la irrupción de 'la Uchi' (una popular vecina de Cádiz) en 'El Manteca' mientras Rick Stein presentaba el bar a la audiencia generando una notable sorpresa en el protagonista. El cocinero sabe de lo que habla, no en balde, las tres recetas que más gustaron a Rick Stein de las que tuvo oportunidad de conocer fueron los huevos a la flamenca, el arroz verde y la urta a la roteña.





Rick Stein en El Manteca, El Chato, el Mercado y La Janda

La visita de Rick Stein a Cádiz para incluir la ciudad en su programa Rick Stein's Long Weekends de la BBC ha hecho que Reino Unido ponga los ojos en la provincia de Cádiz como destino turístico en el que disfrutar de su comida, sus vinos y sus paisajes. Así lo demuestra el artículo publicado en la versión digital del periódico británico 'The Guardian'.

Junto a Cádiz, cuya imagen panorámica ilustra la noticia, se recomiendan las ciudades de Parma, Helsinki y Hamburgo.

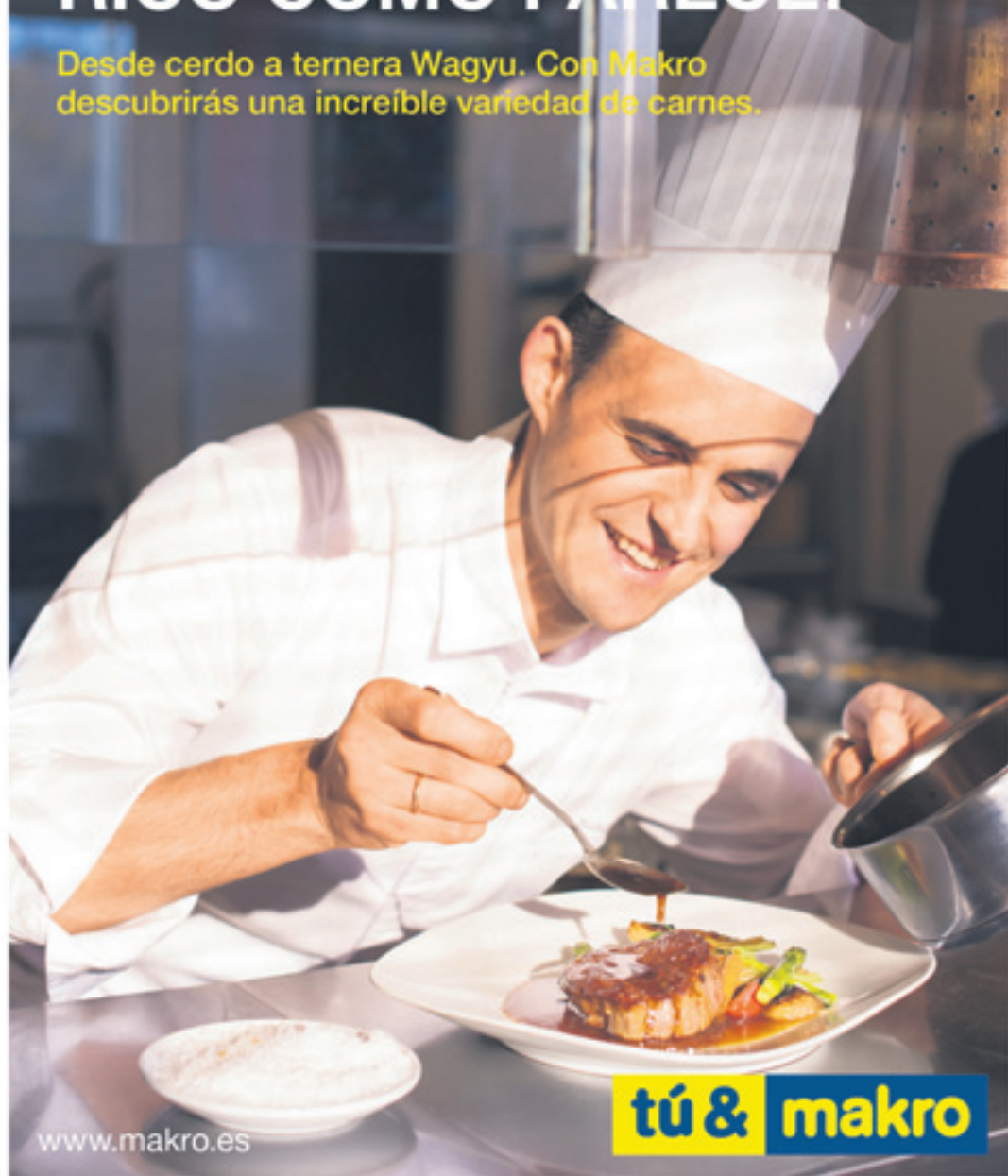
El texto, titulado 'Move over Barcelona: four great alternative city breaks' ('Salir de Barcelona: cuatro geniales escapadas alternativas'), insta al visitante a buscar otros lugares de destino menos habituales, más pequeños y baratos, con mucho que ofrecer. Cádiz se presenta como el destino ideal para disfrutar del sol en otoño y destaca que tras la crisis han retornado muchos gaditanos con nuevas iniciativas que han dado lugar a nuevos «bares retro con encanto».

Entre los establecimientos donde comer, destaca el «exquisito arte de la comida» de Código de Barra y la estética industrial de Ultramar&Nos, representantes, apuntan, de la corriente actual de ingenio gastronómico de la capital gaditana.

*Urta a la Roteña,  
huevos a la flamenca  
y el arroz verde son  
las tres recetas más  
destacadas por Stein*

# PARA TODOS LOS QUE HACEN QUE ESTÉ TAN RICO COMO PARECE.

Desde cerdo a ternera Wagyu. Con Makro descubrirás una increíble variedad de carnes.



[www.makro.es](http://www.makro.es)

**tú & makro**

VEN A TU CENTRO MAKRO DE SEVILLA Y PÍDENOS

# NUESTRAS CARNES MADURADAS



Carnes  
100%  
seleccionadas

Proceso de **selección**  
**individualizado** escogiendo  
los mejores lomos

Nos adaptamos a tus necesidades y te ofrecemos  
carnes de distintas maduraciones así como **cortes**  
**especiales** y adaptados a tus circunstancias

*Ven a vernos*

**Makro El Puerto de Santa María**  
Calle Luis M. Fernández, Poligono La Isleta  
11500 El Puerto de Sta María, Cádiz

makro.es



@makroESP

# BODEGAS MIGUEL DOMECCQ



Bodegas Miguel Domeccq, con sede en el Cortijo de Torreccera, está decidida a innovar y que ha puesto en el mercado **Talayón, el primer espumoso elaborado en la provincia de Cádiz, empleando la uva Chardonnay** en lugar de la palomino, con la que hasta ahora otras bodegas habían realizado sus espumosos. De esta forma, anima a todos los gaditanos a brindar en una noche especial con un brut cien por cien Chardonnay elaborado en la tierra de Cádiz.



Tras los éxitos cosechados con sus Entrechuelos blanco y rosado, la firma jerezana ha sorprendido a todos con un Brut de burbuja muy fina, color amarillento verdoso, y donde destacan los aromas a cítricos y flores blancas.

El Cortijo de Torreccera es un lugar privilegiado para catar sus vinos y disfrutar de sus magníficas vistas.







MIGUEL DOMEQ  
*Brut*  
**Talayón**  
-CHARDONNAY-

*¡Brindemos  
por lo nuestro!*



WWW.MIGUELDOMEQ.COM



**MIGUEL DOMEQ S.L.**

UNA TRADICIÓN FAMILIAR DE VINATEROS DESDE 1730

T: 856 03 00 73 - 856 03 00 35

COMERCIAL@MIGUELDOMEQ.COM

Cortijo de Torrecera, Ctra. de Jerez - La Iba Km. 14,2

Restaurante

# OSSOBUCO

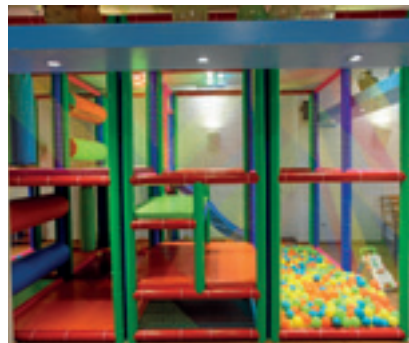
La Taberna-Restaurante Ossobuco es un lugar para visitar en cualquier momento del día, donde disfrutar de sus preciadas y variadas carnes a la brasa a un precio asequible. El local consta de dos plantas, un primer piso denominado Lomo Alto, un espacio informal y con vistas a la avenida, y una segunda, Lomo Bajo, para disfrutar con tranquilidad de los rodizzio de carnes a la piedra y sus pizzas.

Además, el negocio regentado por Emilio Cueto, propietario a su vez de los restaurantes Granja Santa Ana y Trattoria Montiano, cuenta con un parque de bolas donde los más pequeños pueden disfrutar de una tarde inolvidable, mientras sus padres saborean cualquiera de los productos que tiene a disposición en Ossobuco. El rodizzio de carnes a la piedra y las pizzas caseras, además de la carta de tapas grandes, son sus características gastronómicas más destacadas.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Ossobuco  |
| <b>Dirección</b> | Avenida Cayetano del Toro, 25. Cádiz                                  |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 21:00. De martes a jueves<br>Hasta 23:30 Viernes y sábados |
| <b>Teléfono</b>  | 856 078 629   |



Parrillada de verduras.



El negocio cuenta con un parque de bolas.



Estantería de tartas.



SASHIMI DE ATÚN



BURGER DE TERNERA GOURMET

## VEN Y DISFRUTA DEL SABOR DE SIEMPRE EN NUESTRA COCINA CONTEMPORÁNEA

Pruebas nuestras **tapas creativas** de nueva cocina, **nuestras propuestas de toda la vida** y nuestros mejores postres caseros como las **tartas americanas, frappes de café o chocolates a la taza...**



GAMBONES AL AJILLO



NUESTROS DESAYUNOS



Plaza Elio 1, 11010. Cádiz T 956 26 36 56  
E [info@granjasantaana.es](mailto:info@granjasantaana.es) [granjasantaana.es](http://granjasantaana.es)

Kikiriki!!!!!!!!!!!!

Nuestros sabores de siempre y de ahora

GRANJA SANTA ANA



# Los secretos de...

## *El tartar de atún de La Sorpresa*

El tartar de atún mejor considerado en Cádiz. O uno de ellos. Eso tiene mérito porque casi cada bar ofrece uno. Juan Carlos Borrell, su autor, es un apasionado de las propiedades gastronómicas del atún y desvela cómo se elabora esta receta cargada de sabor

*José Manuel Aguilar Novis*

*No te pierdas la  
vídeo-receta completa  
de La Sorpresa en:*

GURMĒ cádiz

### **Ingredientes:**

- Atún rojo de almadraba
- Aguacate
- Soja
- Wasabi
- Alcaparras
- Cebolleta
- Pimienta variada
- Lima o limón
- Aceite
- Sal a escamas



Juan Carlos Borrell, con el tartar de atún en sus manos.





## Paso 1

Separar tres láminas de atún rojo del mismo grosor, luego cortarlas en tiras y, posteriormente, en los tacos homogéneos.



## Paso 2

Hay que empezar a preparar para la maceración al instante para conservar el sabor. Antes, un toque de limón y pimienta variada.



## Paso 3

Con los dedos untamos el atún, para macerar, con una pizca de wasabi, más soja, sal y aceite.



## Paso 4

Sacar el aguacate para cortarlo y hacerlo tacos, pocos y de la mitad de tamaño que el atún.



## Paso 5

Mientras reposa el atún macerado, no más de cinco minutos en un cuenco, cortar 3 ó 4 alcaparras. Preparar el molde.



## Paso 6

Añadir cebolleta, las alcaparras, limón, aceite y pimienta al atún ya macerado. Luego colocar todo en el molde y coronar con escamas de sal.

# Canasta: *como el amor*

*tanto*  
SI HACE FRÍO

*como*  
SI HACE CALOR

A CUALQUIER HORA Y EN CUALQUIER LUGAR, A LA LUZ DE LA LUNA  
O BAJO LOS RAYOS DEL SOL, HAGA FRÍO O HAGA CALOR...  
CANASTA SOLO O CON HIELO Y SI TE  
APETECE ¡COMBÍNALO!



BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT  
[www.canasta.es](http://www.canasta.es)

[facebook.com/Canasta.es](https://facebook.com/Canasta.es)

