

REVISTA GASTRONÓMICA DE CÁDIZ

GURMÉ

Nº 2. VERANO 2017

PVP 3€

Cádiz se
come el
verano

Fogones con acento

Comerse las palabras

Los secretos de...

LA VOZ
DE CÁDIZ ES



PACK REGALO



ferral
aceite de oliva virgen extra

!Nos encantan los caprichos!

FERSA OLIVO SL

C/ Innovación nº2 Edif. DITEA ofi. 115 Jerez de la Frontera. CÁDIZ - ESPAÑA
info@aceiteferral.com - +34 956 310 409

Sumario



<i>Tendencias veraniegas</i> _____	4	<i>Fogones con acento</i> _____	48
<i>La carta de las sorpresas</i> _____	16	<i>Comerse las palabras</i> _____	58
<i>Directorio</i> _____	18	<i>Los secretos de...</i> _____	64
<i>Copa Jerez</i> _____	30	<i>Lo más visto en GURMĒ.ES</i> _____	80

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

Cádiz se apunta a las tendencias gastronómicas

¿Qué comer este verano? Más allá de terrazas y tópicos, los fogones gaditanos tienen la oportunidad de dar a conocer una cara diferente y moderna. Las cartas se llenan de nuevas propuestas que ponen en valor el producto local y sorprender al visitante

Carmen Ibáñez Quignon

Las previsiones hechas a ojo no fallarán: Cádiz se llenará este verano de turistas. Buscando sol, playa, Historia, tranquilidad y buena gastronomía. Si queda algún hueco en el tiempo y en el espacio, los de aquí también podremos ocupar una mesa o un lugar en las barras gaditanas, buscando el plato exquisito del verano junto a una refrescante copa.

Con la llegada del atún rojo, comenzamos a chapurrear japonés. El país asiático nos descubrió este gran producto





Los ceviches hechos con pescados de la Bahía son tendencia.

En esta época, los pantalones y las mangas se acortan con la moda y la temporada, y de la misma forma se moldean las cartas de los bares y restaurantes de toda la provincia. El calor pide alimentos frescos, poco cocinados y ligeros. Aunque gazpacho y salmorejo – sobre todo este último– sobreviven al paso de las estaciones, en los últimos meses se están incorporando nuevas recetas en la oferta hostelera. Entre ellas, cómo no, las que protagoniza el atún rojo. Con la llegada del pez a las costas gaditanas empezamos a chapurrear el japonés. Gracias al país asiático descubrimos el gran producto que es, especialmente en crudo o con unos sencillos aderezos.

El tartar es ya un viejo conocido, pero sigue siendo una fórmula repetida por los cocineros de la zona. Se ha convertido en el icono de restaurantes que manejan un buen pescado. Empujando con mucha fuerza, está el ceviche. Cada vez es más habitual encontrar este plato propio de la cocina nikkei que fusiona las cocinas japonesa y peruana. Los pescados gaditanos son ideales para preparar un ceviche, ayudado de los toques cítricos, ácidos y picantes que demanda la llamada ‘leche de tigre’ el aliño que resulta de la mezcla de ingredientes. De ventresca de pez espada, de pez mantequilla, de corvina... Cada cocinero le da su toque y personalidad propia a uno de los platos que se impondrán este verano.

Otro habitual son las ostras, gracias a las empresas dedicadas a la acuicultura que han ido prosperando en San Fernando y Conil. Lo han convertido en un producto más cercano al público sin renunciar a la calidad. La ostra se sirve cruda y con poco más que algo de limón, y en muchos sitios se puede pedir por unidad. Con ella se aprecia todo el sabor del mar en un solo bocado, ideal como ejemplo para ilustrar hacia donde avanza la gastronomía gaditana.

Las algas se suman a la temporada estival como sustituto de lechugas y brotes en las ensaladas y guarniciones. De nuevo estamos ante un producto autóctono, muy característico, con diversidad de variedades. La cocina del mar del chef Ángel León lo puso de moda, y el empuje de los emprendedores gaditanos lo llevaron a comercializarlo en la hostelería. Cádiz se convierte así en el precursor del alga como alimento, especialmente tras el reconocimiento mundial que ha obtenido el libro ‘¿Las algas se comen?’, obra de los investigadores José Lucas Pérez Lloréns, Ignacio Hernández Carro, Juan José Vergara Oñate y Fernando G. Brun Murillo, de la Universidad de Cádiz. Nada menos que el premio a la mejor publicación dedicada a la gastronomía por los ‘Gourmand World Cookbook Awards’. De nuevo aparece la figura el Chef del Mar, encargado de coordinar la sección de recetas del libro, y que estuvo muy bien acompañado con la colaboración de otros reconocidos cocineros nacionales, que entre todos suman casi medio centenar de estrellas Michelin.

En la provincia se aprecia una concienciación mayor por el consumidor vegetariano y vegano, no sólo en estos meses estivales. Los restaurantes empezaron proponiendo tímidamente platos que incluían en su nombre la palabra ‘vegetal’ como una opción más. Actualmente, encontramos cartas que se atreven con su propio apartado para recetas sin ningún ingrediente de origen animal. Relacionado parcialmente con esto, está la filosofía del Kilómetro Cero, es decir, de promover el consumo de alimentos de la zona, con un objetivo ecológico, de sostenibilidad y de apoyo al negocio local. Es uno de los principios que sostienen la nueva hostelería gaditana, que tanto repunte ha tenido durante la primavera, especialmente en las zonas de costa.

El centro de Cádiz está viviendo una época dorada, que brillará con más fuerza con la llegada del turismo. La llegada de Mauro Barreiro a la calle Veedor desde Puerto Real fue el primer gran acontecimiento gastronómico del año en Cádiz. Tras él, el cocinero Jesús Recio y



Ángel León utiliza las algas como ingrediente y



Una de las ostras criadas en la Bahía de Cádiz que se

*El centro de Cádiz está
viviendo una época dorada,
que brillará con más fuerza
con la llegada del turismo*

Tamara Cansino, decidieron dejar Vejer para traer su cocina rural a la plaza de Candelaria. Otros que estaban asentados en la capital, como La Candela y La Marmita, decidían embarcarse en segundos proyectos. Víctor Piñero, Carmen Adán y su equipo en el asiático



y como elemento decorativo.



pueden degustar en Cataria.



Los nuevos restaurantes como Sonámbulo apuestan por una decoración moderna y acogedora.

Asian 798 en Sagasta, y el cocinero Enrique Hidalgo con La Marmita Centro en la calle Buenos Aires.

Esta generación de jóvenes cocineros tienen las ideas muy claras en la cocina y en la trastienda. Han aprendido a cuidar al cliente y a seguir los pasos que marca el mercado actual. Gracias a eso podemos disfrutar de medias raciones de platos con muchos ingredientes locales, con nombre y apellido, ensalzados por un tratamiento justo en la cocina. Con el mismo ímpetu han regresado a su tierra cocineros como Pablo Terrón (Puerto Escondido) y José Ruiz Loaiza (Disparate).

La sala, el lugar donde se libra la batalla cara a cara con el comensal, no se queda atrás. La Aso-

ciación de Sumilleres de Cádiz veía la luz a principios de año, como respaldo a los profesionales de la provincia. Aquellos que se encargan cuidadosamente de escoger la selección de vinos que acompañará la comida. Con ellos, el gran logro de que los vinos generosos del Marco de Jerez sean el prólogo de la selección de vinos de los mejores establecimientos, y que los Tierra de Cádiz sean cada vez más demandados.

Sí, llegan nuevos tiempos gastronómicos a Cádiz, y este verano quedará demostrado. Todo está preparado, muchas barajas se levantarán para que la luz entre en locales modernamente reformados para mostrar la mejor cara de la cocina local y sus profesionales. Para convencer de que Cádiz es mucho más que pescado frito.

Restaurante

CATARIA

Cataria es un enclave gastronómico centrado en la búsqueda del mejor momento de cada producto, con la parrilla como centro con la filosofía de los grandes asadores Vascos, asesorado por Aitor Arregui y Pablo Vicari, iconos de uno de los asadores más reconocidos a nivel nacional.

Su carta está centrada en los pescados y mariscos de nuestro litoral Gaditano, desde la roca de Conil, hasta las arenas de Sanlúcar, pasando por los Esteros, así como por los fondos marinos de Barbate al Estrecho.

Ejemplos de esto son los ostiones de San Fernando templados a la parrilla con escabeche de amontillado, pescados de la lonja de Conil como el borriquete entero a la parrilla, marmitako de choco y ventresca de atún o tarta de queso azul de Bolonia con dulces de la Sierra. Cuentan con servicio de aparcamiento para clientes.

Nombre	Cataria
Dirección	Hotel Iberostar Playa Andalucía. Urb. Novo Sancti Petri, Chiclana
Horario	Jueves, viernes y sábado de 13 a 15:30 y de 19:30 a 23:30. Domingo y lunes de 13 a 15:30. Martes y miércoles, cerrado
Teléfono	664 150 752 / 956 497 060
Web	www.restaurantecataria.com



Ostión de la Bahía de Cádiz.



La parrilla da el toque final.



Sala principal del restaurante Cataria.

Cataria, un **paisaje culinario** excepcional



Cataria es el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica única, ya que en cada plato está presente el saber hacer de la gente gaditana, desde su conocimiento a su cultura marinera.

RESERVAS
664 150 752 · 956 497 060
restaurantecataria.com
SERVICIO DE APARCACOCHESES
Y PARKING GRATUITO.

IBEROSTAR Andalucía Playa *****
Urb. Novo Sancti Petri · Chiclana de la Frontera · Cádiz

Síguenos en:

f [IBEROSTARAndalucia](https://www.facebook.com/IBEROSTARAndalucia)
@iberostarand

cataria
PAISAJE CULINARIO



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella

Restaurante

PUERTO ESCONDIDO

El cocinero gaditano Pablo Terrón está al frente de este original restaurante portuense, que abrió sus puertas hace casi un año. Tras varios años desarrollando su carrera profesional, primero en Madrid y luego en otros países, regresó a su tierra natal para dar forma a su propio proyecto.

Su propuesta se define con la frase «comida de aquí y de allá», por la sabia mezcla de influencias de lo mejor de la cocina europea y sudamericana. Así, podemos encontrar platos entrantes como el pulpo a la brasa con vinagreta de mango, sopes de cochinita pibil... A destacar los ceviches y tiraditos, preparados con los pescados de la Bahía de Cádiz y el incomparable atún rojo, sin olvidar la jugosa carne de retinto. Sus platos están pensados para compartir y degustar un mundo de sabores que además se pueden maridar con una gama de vinos de la tierra.

Nombre	Puerto Escondido
Dirección	Calle Puerto Escondido, 5. El Puerto
Horario	Del 1 al 14 de julio, cerrado domingo noche y lunes. Del 15 al 30 de agosto, abierto cada día, de 13 a 16 y de 20:30 a 23:30. Viernes y sábados, cierre a las 0:00 horas
Teléfono	956 543 536
Web	www.restauranteportuescondido.com



Ceviche de ternera y quinoa negra.



Pulpo braseado, camote y pesto limeño.



Terraza/patio interior de Puerto Escondido.

COMIDA DE AQUI Y DE ALLA
**PUERTO
ESCONDIDO**
1692 - 2016
PUERTO DE SANTA MARIA



NAVEGA POR UN MUNDO DE SABORES

c/ Puerto Escondido n° 5

11500, El Puerto de Santa María.

[tel] 956 54 35 36

www.restaurantepuertoescondido.com



Restaurante

EL ESPEJO GASTROBAR

El chef Jose Luis Tallafigo está al frente de El Espejo, un restaurante con mucho encanto que ha diversificado la gastronomía sanluqueña con un toque moderno. Para el verano han preparado una nueva carta orientada al producto local de la zona de Sanlúcar y a una materia prima cercana y de calidad.

Durante los meses estivales conservan sus dos menús degustación: el llamado 'Tradición', basado en una cocina más popular y cercana a todos los paladares e 'Innovación', con reinterpretaciones de platos típicos y sabores sorprendentes.

Además de por su cocina, El Espejo conquista por una conienzuda selección de vinos de Jerez y Sanlúcar y un precioso patio interior en una antigua casa palacio.

Nombre	El Espejo Gastrobar
Dirección	Calle Caballeros, 11. Sanlúcar de Barrameda
Horario	Almuerzos: Miércoles a sábado, de 12:30 a 15:45. Cenas: Lunes a domingo, de 20 a 23:45.
Teléfono	651 141 650
Web	www.elespejogastrobar.com



El chef José Luis Tallafigo.



Arroz negro con choco.



Patio interior de El Espejo.

*Un lugar con encanto en el centro de
Sanlúcar de Barrameda*



El Espejo Gastrobar
Cocina divertida con productos locales



*Calle Caballeros, 11
Sanlúcar de Barrameda
651 14 16 50*

*info y reservas:
elespejogastrobar.com*

Restaurante

TABERNA LA SORPRESA

Este acogedor rincón del centro de la ciudad volvió a la vida en 2013 con aire renovado y la intención de recuperar una tradición muy gaditana. Las tabernas eran en otra época muy frecuentes y concurridas, debido al constante tránsito de barcos en el puerto, donde se tomaban vinos de las bodegas del Marco de Jerez, Cádiz y Chiclana.

La Sorpresa retoma esa costumbre, y permite degustar vinos servidos del barril acompañados de tapas frías hechas con ingredientes seleccionados y de calidad, como el atún rojo de almadraba. Las salazones y las conservas son otros de sus productos estrella, siendo los pioneros en rescatar estas tapas que antaño eran muy consumidas en la ciudad. También recuperaron las medias limetas de manzanilla y volvieron a poner de moda el vermú y el tradicional mosto, el primer vino obtenido tras la vendimia entre los meses de diciembre y enero.

Nombre	Taberna La Sorpresa
Dirección	Calle Arbolí, 4. Cádiz
Horario	De 11:30 a 16:30 y de 20:30 a 23:00. Cerrado domingo noche y lunes. En horario de verano (15 de julio al 15 de septiembre)
Teléfono	956 221 232
Web	www.tabernalasorpresa.com



Fachada de este acogedor rincón.



Cuenta con un salón interior.



La Sorpresa retoma la costumbre de consumir vinos del Marco de Jerez en su tradicional barra.

La Sorpresa

TABERNA

1956



"Déjese sorprender y visite este rincón que conserva lo mejor de ayer y le añade lo mejor de hoy"



La carta de las sorpresas

El chef holandés Leon Griffioen vuelve a demostrar que lidera la vanguardia gastronómica gaditana con sus nuevos platos. Helados, sabores del mar, y alguna receta rescatada son los puntos fuertes de la nueva carta del restaurante Código de Barra

Carmen Ibáñez Quignon

La creatividad del chef holandés Leon Griffioen ha recibido los elogios de comensales y de los más entendidos en gastronomía, sus propios compañeros de profesión. En su restaurante de la plaza Candelaria junto a Paqui Márquez en la sala, desarrollan una cocina divertida e imaginativa con una visión innovadora y productos de la zona. Así lo vuelve a demostrar una temporada más con nuevos platos en carta que destacan por el equilibrio de sabores e inauditas combinaciones que sorprenden al paladar.

Carpaccio vegetal con su corteza encurtida, mascarpone, rábano y albahaca; helado de remolacha fermentada con nata montada de ostras y foie; filete americano con arenón y helado de picalilli... detrás de cada uno de estos platos hay una gran dosis de creatividad y trabajo, avalado por el equipo de Código de Barra.

Griffioen ha reinventado durante su trayectoria las recetas tradicionales gaditanas, como 'las llamadas las auténticas tortillas de camarones', donde se rompen los convencionalismos entorno a esta receta, tan arraigada en la ciudad. Ha creado nuevos platos que se han convertido en clásicos de su carta. Caviar caletero o langostinos al ajillo Urium, son algunos

de sus platos más famosos. También el original 'beso de Arsenio', un foie con salsa de oporto cuya presentación sorprende a los clientes y que vuelve a formar parte de la oferta que Código de Barra estrenó el pasado mes de junio.

Cada vez más restaurantes crean un menú degustación para que el comensal pruebe lo más destacado. Código de Barra contaba con el suyo propio formado por once pases y ahora ha creado también el menú degustación tradicional, de siete pases y más asequible. En ambos casos pueden ser maridados con una selección de vinos de jerez. Y para que la gastronomía llegue a todos, Código de Barra tiene en cuenta a las personas celiacas, ya que su carta está en un 95% libre de gluten.

Código de Barra no deja de sorprender en los postres. El año pasado se inspiraron en un dulce que elaboraba el restaurante Alinea de Chicago, y se termina de forma espectacular en la mesa delante del cliente. 'Chocolate roto' es una esfera de chocolate negro a la que pueden acompañar más de 30 ingredientes diferentes en su interior. Precisa de una elaboración minuciosa para conseguir la consistencia y el efecto final esperado. Este año, con un concep-



El chef de Código de Barra, Leon Griffioen.

La carta de Código de Barra está pensada para celiacos, ya que es en un 95% libre de gluten



'Las auténticas tortillas de camarones'.



Caballa a la llama.

to novedoso llega el pastel Alaska, compuesto por un helado de cacahuete y curry sobre frutas y cubierto por merengue dorado.

La fama de Código de Barra ha traspasado fronteras con las recomendaciones que han hecho publicaciones como The Guardian, que aconsejaba el restaurante, y también visitar Cádiz, como una escapada alternativa a las grandes ciudades españolas. El resultado es una gran afluencia de público extranjero que ven de sobra cubiertas sus expectativas, tal y como de muestran las valoraciones en las plataformas de opinión de internet. Los gaditanos también reconocen la originalidad de la cocina de Griffioen y la calidad de su servicio, siendo los ganadores del premio Gurmé del jurado a mejor restaurante de cocina creativa de la Bahía de Cádiz.

Directorio

de bares y restaurantes
por localidades

Cádiz _____	18	Chiclana _____	61
El Puerto _____	44	Sanlúcar/Puerto Real _____	74
San Fernando _____	60	Jerez _____	75

CÁDIZ

ASIAN BAR 798

Ensalada de cangrejo de cáscara blanca, rou bao de cerdo, requesón y huevo de codorniz, ceviche de pez mantequilla.

Calle Hospital de Mujeres, 40.
956 000 537.

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 y 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

Fusión comida vasca y andaluza. Cocochas 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, tоста de queso de cabra, anchoas y cebollitas caramelizadas.

Avenida Ana de Viya, 28.
856 173 159.

ARROCE RÍA LA PEPA

Paella de carabineros, solomillo 2012, rissoto 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.

BAR BALNEARIO

Carrilleras al toro, croquetas, tostas y arroz.
Plaza del Mentidero, 18.
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, 3.
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.
956 259 126.

BEBO LOS VIENTOS

Costillar de atún, ensalada Bebo, bacalao moruno y hambur-

guesa 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 y 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.

CASINO

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

PIKACHOS

Arroces, ensaladilla de pulpo y croquetas
Avenida. Fernández Ladreda, 11.
616 833 620.

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 celiacos.
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.

DESTINO

Solomillo con bacon y dátiles, ensaladilla de pulpo, medallón de rulo de cabra con aguacates y nachos.
Plaza de San Juan de Dios, 9.

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.

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

Albondigón 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 albondiguillas 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 florentina.

DIRECTORIO

Posadilla, 4.
956 281 172.

EL VIAJERO DEL MERKAO

Salmorejos del mundo, parrillada, ensalada 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, mariscos, pulpo a la gallega y patatas aliñadas.
Plaza Topete, 4.
956 226 112.

GADISUSHI

Tartar de atún, Uramaki Vancouver y surtidos de sushi.
Mercado central, puesto 63-63. Plaza Libertad s/n.
856 152 335.

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 agri dulce y menudo, carpaccio de atún.
Plocia, 6.
856 105 949.

GASTROBAR MESÓN EL PALMITO

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

ISLA DE LEÓN

Steak tartar de Retinta 'a nuestra manera', corte de atún rojo, mechado al romero y sobre alboronia.
Glorieta Ing. la Cierva,
956 20 51 00.

LA BELLA ESCONDIDA

Garbanzos con langostinos, pescado a la marinera y carne al toro.
Calle Condesa Villafuente Bermeja, 5.
856 070 003.

LA BOCANA

Hamburguesa de atún marinado con ensalada y mahonesa wasabi, estofado de carrillada al oloroso y mejillones en salsa 'colorá' a la manzanilla de Sanlúcar.
Calle Abreu, 9.
856 171 538.

LA BODEGA

Garbanzos con morcillos 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, guacamole y pamesano, 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, gitana o andaluza.
C/ Abreu, 7.
956 22 26 47.

LA CATEDRAL

Selección de pescadito frito gaditano, ensalada de pulpo con patatas y aguacates a la mostaza, arroz caldo-mariner, garbanzos con langostinos, solomillo de ternera al Pedro Ximénez, lubina a la sal y frituras, 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 y carne al toro.
Calle San Pedro.
856 661 030.

LA CURIOSIDAD DE MAURO

Tartar Hannibal Lecter, ensaladilla rusa con espuma de mahonesa, bombita rellena de carne al toro, croquetas de 'pringá'
Calle Veedor, 10.
636 62 43 94.

LA MAREA

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

LA MARMITA

Lasaña de rabo de toro, croquetas caseras y ensaladilla de langostinos marinados en ajillo.
Calle Santa Teresa de Jesús, 23.
856 078 099.

LA MARMITA CENTRO

Atún rojo, croquetas caseras, croquetas tierra y mar, tartar de langostinos con ajoblanco de coco.
Calle Buenos Aires, 5-7.
956 215 227.

LA MIRILLA

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

LASSALETTA

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 Sopránis, 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 burguer 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.
956 265 743.

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 Grazaalema.
Avenida Fernández Lareda, 3.
856 021 006.

MESÓN CASA ANTONIO

Salmorejo de queso, pinchito de cordero y chipirones en su tinta.
Calle San Francisco, 3.
856 101 564

MESÓN CUMBRES MAYORES

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

MESÓN DE LA POSADILLA

Ortiguillas en tem-pura, 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 pata 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.

NUEVA CASA POSTAS

Atún rojo de almadraba, ortiguillas y flamenquín.
Calle Plocia, 17.

638 582 827

OSSOBUCO

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 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

Restaurante

LA BUENA VIDA

El restaurante portugués La Buena Vida acaba de estrenar nuevos platos pensando en las altas temperaturas de estos meses. Gyozas de langostinos y verduras, salmorejo de queso, tosta de sardina ahumada, wok surf and turf son algunas de las incorporaciones. También formará parte de la carta la hamburguesa chipotle junto a un clásico, la hamburguesa La Buena Vida, uno de los platos más demandados por sus clientes. Además, los mediodías de los fines de semana abren la brasa para preparar pescados del Golfo de Cádiz y pulpo.

Nuevas referencias también en su carta de vinos: el rosado Chivite Las Fincas, el albariño Pato Mareado, el onubense Seseo, la manzanilla Micaela de Sanlúcar de Barrameda y dos vinos Tierra de Cádiz de las bodegas Forlong de El Puerto, su rosado y tinto Assemblage.

Nombre	La Buena Vida
Dirección	C/ Girasol, s/n, Centro Comercial Vistahermosa, El Puerto de Santa María
Horario	Abierto todos los días (hasta el 31 de agosto). De 13:30 a 16 y de 20 a 00:00 (0:30 Fines de semana)
Teléfono	956 871 354
Web	www.labuenavidadelsur.com



Pata de pulpo de La Buena Vida.



Las hamburguesas son una especialidad del restaurante.



Atardecer en la terraza del restaurante.



La Buena VIDA

gastrobar

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



hola@labuenaavidadelsur.com

MARISCOS ORTIZ, TRADICIÓN Y CALIDAD



El verano es la época ideal para disfrutar del buen marisco. En esto, Mariscos Ortiz es sinónimo de calidad y experiencia, ya que es una empresa familiar que nace en 1.935, y que actualmente está dirigida por la tercera generación.

Cigalas de coral, gambas blancas, langostinos, quisquillas, bocas... Son algunas de las especialidades de su amplia oferta de mariscos cocidos o en crudo, a la que se suman también chocos, acedías, calamar, pez espada, hueva de merluza...



En los últimos años han equipado sus instalaciones en Puerto Real con unas cámaras frigoríficas de última generación y han consolidado su tienda en la ciudad de Cádiz como el mayor establecimiento especializado en marisco de la capital. Además, apúntandose a las últimas tendencias, Mariscos Ortiz ya cuenta con tienda online, para satisfacer la demanda de sus clientes de toda España que buscan la calidad y el mejor tratamiento del producto.



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

contacto: mariscosortiz@mariscosortiz.com

956 27 85 58 · 956 25 93 10

CÁDIZ

Restaurante

ULTRAMAR&NOS

La llegada del verano trae consigo la renovación de la carta de Ultramar&Nos, el restaurante ubicado en el lugar donde anteriormente estaba la histórica Mantequería Barreda. Recientemente han incorporado diez nuevas referencias a su oferta, esto es, estrenan casi la mitad de su carta. En esta ocasión apuestan por las recetas caseras con influencias de diferentes cocinas y elaboradas con productos locales.

Uno de estos nuevos platos es el pollo deshuesado al grill con salsa piri piri, muy jugoso y con el toque especial de la barbacoa. Exquisita la tosta de gravalax con crema de queso y variantes, donde el salmón se marina con amontillado. Las alitas de pollo, las zamburiñas Rockefeller, la ensalada de tres tomates y burrata o los gambones Vermicelli son otras deliciosas novedades de la temporada.

Nombre	Ultramar&Nos
Dirección	Calle Enrique de las Marinas, 2
Horario	De 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00
Teléfono	856 076 946
Web	www.ultramarynos.com



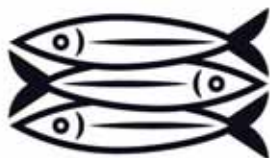
Alitas de pollo con salsa barbacoa.



Pollo deshuesado al grill con piri piri.



Interior del restaurante Ultramar&Nos.



ULTRAMAR & NOS

CONFEDERADOS DESDE 1992



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



CORTIJO DE JARA, TRADICIÓN Y FAMILIA

Los vinos Tierra de Cádiz conquistan cada vez a mayor número de expertos. Una de las marcas más populares por sus vinos tintos y blancos es Cortijo de Jara. Esta bodega mezcla la tradición y el trabajo de una misma familia, los García de Angulo, centrada en crear vinos artesanales donde destaque la calidad y el carácter propio.

El proceso comienza en la finca Jara, situada en plena campiña jerezana, que la familia decidió dedicar al cultivo de las variedades Syrah, Merlot y Tempranillo. Con estas uvas se elaboran tintos de seis y doce meses en bodega de roble. El Tinto Roble 2012 llegó a ser premiado en los concursos internacionales 'Tempranillos al mundo' y el International Wine Guide, demostrándose el buen hacer de la bodega de la



familia García de Angulo. A la misma altura se encuentra su vino blanco de uva Gewürztraminer y Sauvignon Blanc a partir de racimos seleccionados en la vendimia a mano.

Los más exigentes en la cocina no sólo piensan en los vinos de Cortijo de Jara para maridar sus platos, también en su aceite. La aceituna arbequina es recolectada y procesada en un corto espacio de tiempo para que conserve todas sus propiedades. Se convierte en aceite mediante procesos mecánicos y prensa en frío.

A través de su tienda online se pueden adquirir tanto sus vinos como su aceite en diferentes formatos. También vistosos lotes para regalar, todo un detalle que apreciarán los amantes del vino más sibaritas.





GT

Cortijo de Jara

VINOS & ACEITES



Vino Tinto
Roble



Aceite de Oliva
Virgen Extra



Crta. Torremelgarejo - Gibalbín,
Km. 5. · Jerez de la Frontera

Calle Medina, 79 · 11402 Jerez
(Junto a la Iglesia de los Descalzos)

www.cortijodejara.es · Tel. 956 33 81 63 · 629 155 713 · 679 488 992
puertanueva.sl@cortijodejara.es · puertanueva@cortijodejara.es

El vino de Jerez al servicio de la alta cocina



Carmen Ibáñez Quignon

La Copa Jerez se celebró a mediados de junio.

León, Ricard, Aduriz... La alta cocina coincide en la grandeza del jerez como ingrediente y armonía en la última Copa Jerez Fórum & Competition.

Que el vino de Jerez está muy vivo es algo que se ha podido sentir en el gran evento Copa Jerez Forum. El lunes 12 de junio daba comienzo un intenso programa de actividades y ponencias a cargo de grandes figuras de la gastronomía nacionales e internacionales que dieron buena cuenta de la importancia del jerez como ingrediente y acompañante de la alta cocina. Ángel León y Juan Ruiz, de Aponiente; Ferrán Centelles, sumiller de El Bulli Foundation; Ricard Camarena; Andoni L. Aduriz y Guillermo Cruz de Mugaritz y François Chartier, fueron los protagonistas de la primera jornada. Todos ellos estuvieron de acuerdo en la magia del jerez, en que tiene algo diferente que merece la pena defender desde los fogones, y por supuesto, desde la sumillería.

El ejemplo práctico tuvo lugar el martes con la final de la competición Copa Jerez entre representantes de restaurantes de diferentes países. El restaurante Podium Onder De Dom se alzó como ganador, en un certamen que cumple su séptima edición ampliando el formato como Copa Jerez Forum & Competition. La propuesta del chef Leon Mazairac y el sumiller Goos van den Berg fue reconocida por el jurado como la mejor armonía entre la cocina imaginativa y de calidad y las aclamadas propiedades de los Vinos de Jerez.

El menú del restaurante holandés se ha compuesto de un entrante de Ostra 'Zeeland' con aceituna verde gelificada y crema de sardina, aderezada con aceite de chile Madame Jeanette y salsa de jamón ibérico, que se acompañaba de una Manzanilla Pasada La Goya, de Bodegas Delgado Zuleta; un plato principal que ha con-

sistido en un Crépínette de conejo holandés condimentado con especias massala y crema de zanahoria a la naranja, realizado con un Oloroso El Cerro de Bodegas La Callejuela; y como postre un Helado de caramelo y porcini 'flor' con reducción de Vinagre y Brandy de Jerez sobre queso viejo Oudwijkker de la región de Utrecht, que ha armonizado a la perfección con un Medium Mons Urium de Bodegas Urium. A entender del jurado, la propuesta más equilibrada, sugerente y sorprendente, la más sólida de esta VII edición de Copa Jerez.

El jurado de la competición ha reunido una vez más a grandes referencias de la gastronomía mundial: Josep Roca, sumiller, jefe de sala y copropietario del célebre El Celler de Can Roca***; Andoni L. Aduriz (Mugaritz**) uno de los cocineros más relevantes de la escena internacional desde la investigación y experimentación; Madeleine Jakits, redactora jefe de Der Feinschmecker, una de las más importantes publicaciones culinarias de Alemania; Jan van Lissum, editor y redactor jefe de la revista digital www.thewinesite.nl y de la Guía de Hoteles & Restaurantes Gault & Millau para Holanda; François Chartier, uno de los mayores expertos en armonías gastronómicas; y Beltrán Domecq, presidente del Consejo Regulador Vinos de Jerez y Manzanilla, químico,



La Escuela de Hostelería de Jerez acogió la final del concurso gastronómico internacional Copa Jerez.

enólogo y uno de los más importantes expertos en Vinos de Jerez.

Un fórum con grandes cocineros

El apartado de conferencias de Copa Jerez reunió a un gran elenco de chefs y entendidos del vino que dedicaron sus discursos a la relación e influencia del jerez en su trabajo, así como de su percepción del futuro de este vino y su defensa para que ocupe el lugar que merece.

Fue un sumiller el que inauguró las charlas del fórum de Copa Jerez. Josep Roca, habló de su vinculación desde la infancia al jerez. Pitu, como se le conoce familiarmente, se trasladó a los orígenes de El Celler de Can Roca con la ponencia 'El jerez y el Celler: vida entre raíces, tiza y albariza' en un barrio obrero de Girona, del que le ha quedado grabado el recuerdo de la «gente desapegada» que emigraba desde el sur buscando un futuro. Roca recordó los peores momentos del vino de Jerez: excesos, quiebra de bodegas, la caída de los precios... Pero mira al horizonte con optimismo, mirando a la gente joven con «viñas viejas», decididas a reconstruir un legado, a mirar al suelo, y recuperar la pureza y autenticidad del sherry. El jerez «debe ser sostenible», pero ir más allá de estar en los supermercados, «aunque esto sea inevitable». «El acto de hoy es por un jerez mejor», recalzó.

Otro de los platos fuertes de la jornada fue el

que sirvió el equipo de Aponiente. El sumiller y Premio Nacional de Gastronomía, Juan Ruiz, no falta en esta cita en la que han tenido la oportunidad de hablarle al mundo desde su tierra, de lo que hacen en el molino de mareas de El Caño con el mar y el jerez. De ahí el nombre de la ponencia 'El anfitrión generoso', con un doble guiño a los vinos generosos del Marco. La intuición de Ruiz Henestrosa le decía que la comida de Aponiente «podía ser algo único». El camino recorrido desde entonces no ha sido fácil, contaron, con momentos en los que pensaban en tirar la toalla porque el cliente no les entendía. Evolución y aprendizaje han sido las bases del nuevo rumbo que no solo ha llevado a Aponiente a conseguir dos estrellas Michelin y reconocimiento internacional, también han convertido al propio Juan Ruiz como sumiller de referencia para los vinos de Jerez. «Nunca he pensado otro maridaje diferente para esta cocina», contó Ruiz.

Ricard Camarena ha sido otro de los grandes que han pasado por el Consejo Regulador para rendir homenaje al vino de Jerez en Copa Jerez Fórum. Curioso su caso, que no bebe vino por una intolerancia, pero que desde 2005 lo viene introduciendo en sus recetas, especialmente en sus caldos. Sobre ellos trató la conferencia 'Una mirada actual a los vinos de Jerez desde la cocina', una demostración en directo de alguno de los caldos que son a la vez base y acompañamiento de sus propuestas. Camarena estuvo acompañado en el escenario por un



Josep Roca en su ponencia sobre la gastronomía de El Celler de Can Roca y el vino de Jerez.



Ángel León defendió junto al sumiller de Aponiente Juan Ruiz, su apuesta por el vino de Jerez en su restaurante.

cocinero gaditano, Juan Carlos Borrell Muñoz, que trabaja mano a mano con el chef. Ante los asistentes, demostró su técnica de comprimir en caldos la esencia de los productos, de buenos productos. Así, el jerez se incorpora a su cocina como un ingrediente más, y además lo hace de forma totalmente espontánea, por decisión propia, sin verse influenciado por modas o marketing.

Como si de un caldero mágico se tratase, Camarena mezcla, consume, destila, y apura los ingredientes, hasta sacar lo esencial convirtiéndose en un arquitecto de sabores que navegan entre lo nuevo y lo desconocido. Insiste en que no sabemos vender un tesoro

como es el vino de la zona, a pesar de que, en sus palabras «lo que expresa una copa de jerez no lo expresa ningún otro vino».

Andoni L. Aduriz y Guillermo Cruz de Mugaritz fueron los encargados de cerrar la jornada con una gran intervención en la que anunciaron dos novedades relacionadas con los vinos de Jerez. Una de ellas, la reciente incorporación de un plato a su carta llamado 'Flor'. Tras un duro trabajo de investigación, han conseguido llevar al plato el velo de flor bajo el que se crían estos vinos. 'Fino Una Palma' de González Byass, es al mismo tiempo el origen de ese velo y el vino con el que se armoniza el plato. Aduriz también desveló el proyecto conjunto de dar vida a un 'sherry bar' itinerante para hablarle del jerez al mundo.

Atún rojo y fritura gaditana

El último día de Copa Jerez Fórum destacó por la presencia de dos grandes exponentes de la gastronomía gaditana. Por un lado, José Vázquez, jefe de cocina de El Campero disertó sobre el atún rojo, la especialidad del restaurante barbateño, en una ponencia titulada 'La cocina sin fronteras de la almadraba'. Por su parte, Fernando Córdoba de El Faro de El Puerto mantuvo un mano a mano con el restaurante Tsunahachi de Tokio en 'Tempura vs Fritura: Tokio y Cádiz, dos visiones', para debatir sobre la famosa técnica de cocina por la que son tan reconocidos los pescados en Cádiz y la tempura.



Beltrán Domecq y Josep Roca, miembros del jurado de la Copa Jerez Competition, juzgan los platos del concurso.

EL GAZUL, PREMIOS A SUS ECOLÓGICOS

Los premios que reconocen la calidad de los quesos de la Sierra de Cádiz no cesan. La gama ecológica 'Montes de Alcalá' de la marca El Gazul es una muestra de ello, ya que se alza una de las queserías con mayor número de reconocimientos en lo que llevamos de año.

Ya sea a nivel provincial, nacional o internacional, todos coinciden en elegir estos quesos como los mejores. En marzo, el certamen europeo BioCaseus 2017 premió tres de sus quesos, siendo el curado ecológico con pimentón el mejor en su categoría.

El queso de cabra Payoya Montes de Alcalá fue también merecedor del primer puesto de entre todos los quesos ecológicos del certamen nacional GourmetQuesos de este año. Y aunque digan que uno no es profeta en su tierra, el pri-



mer concurso de quesos de la Sierra de Villamartín, volvió a galardonar la labor de esta quesería de Alcalá de los Gazules. En concreto al queso de cabra curado El Gazul, escogido como el mejor de entre todos los presentados a concurso.

Este palmarés es el fruto del trabajo y el respeto por el entorno que desde sus inicios en 2002, caracterizan a El Gazul, con Jorge Puerto a la cabeza.

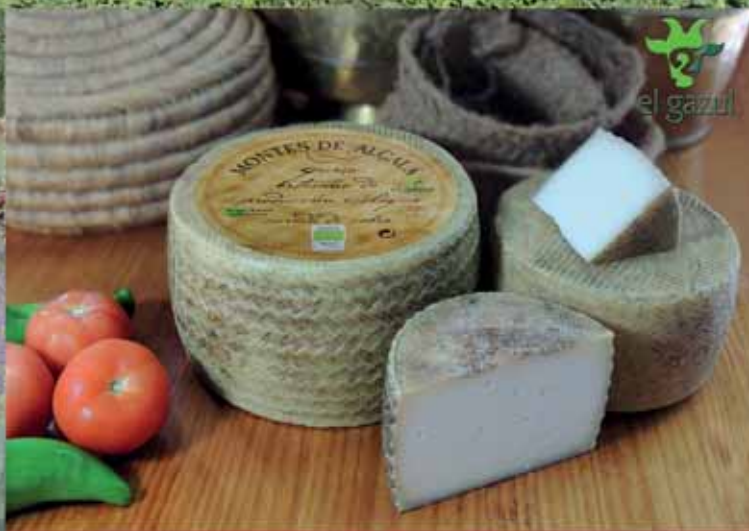




el gazul

El sabor de los quesos de siempre

Parque Natural
de Andalucía



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.

Restaurante

EL ALJIBE

Lo mejor de la cocina tradicional gaditana se reúne en este restaurante, convertido en un clásico de la gastronomía local. El Aljibe mezcla modernidad con una cocina de mercado e ingredientes locales. Entre las nuevas incorporaciones a su carta se encuentran los arroces: con plancton, paella, arroz caldoso, vegetal, marisco, risotto, y su conocido arroz con bogavantes. Todos ellos se sirven para cualquier número de comensales, sin raciones mínimas. El tapeo en la barra de El Aljibe es para aquellos que prefieran una comida informal y con una gran variedad de platos.

El restaurante se ubica una de las zonas más bonitas y transitadas del centro de Cádiz, en plena calle Plocia junto al Palacio de Congresos y la Iglesia Conventual de Santo Domingo. Disfrutar del ambiente de la calle es posible también en horarios de desayunos.

Nombre	El Aljibe
Dirección	Calle Plocia, 25. Cádiz
Horario	De lunes a domingo de 10:00 a 13:00
Teléfono	956 266 656
Web	www.grupogrosso.com/restaurantes/el-aljibe/



El Aljibe ofrece variedad en tapas.



Interior del restaurante El Aljibe.



Terraza de El Aljibe, en la céntrica calle Plocia.



el Aljibe

Calle Plocia, 25. Cádiz · 956 26 66 56

CANASTA, EL SABOR DEL MOMENTO

Canasta. Esta marca, que hace referencia a las tradicionales cestas de mimbre utilizadas en la vendimia, se ha convertido en uno de los buques insignias de las Bodegas Williams & Humbert. A este jerez Premium se le suma una nueva versión, el Canasta 20, con una vejez calificada de 20 años. Líder de ventas nacional dentro de su categoría, Canasta ha ayudado a engrandecer el nombre del



jerez en el mundo.

La suavidad y calidez de este oloroso dulce lo convierten en un vino ideal para cualquier ocasión de consumo. Los combinados con Canasta son una opción perfecta para este verano.

Combinado con refresco de naranja o Ginger Ale, hierbabuena, canela y hielo, estas refrescantes propuestas serán las protagonistas de las 'Canasta Night Fever'. Súmate al sabor del momento y disfruta de estas noches de verano con Canasta. Infórmate del Canasta Night Fever' en www.canasta.es

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

facebook.com/Canasta.es



UNIC, EXPERTOS EN HOSTELERÍA

Los profesionales de la hostelería que aspiran a ofrecer lo mejor a sus clientes eligen a UNIC como empresa de equipamientos y suministros. Con 25 años de experiencia en el sector, la empresa portuense ofrece soluciones integrales que van desde el diseño y venta e instalación.

Cuentan con un equipo humano formado por quince profesionales que están respaldados por las marcas líderes del sector. Por todo ello, UNIC ha sido escogido para desarrollar los grandes proyectos hosteleros de la zona: restaurantes, cocinas de hoteles, servicios de catering, etc.

Sus instalaciones de Cádiz y Sevilla disponen de una amplia zona de exposición de maquinaria, mobiliario y menaje. Todo ello se complementa con un servicio de mantenimiento y reposición en 24 horas a la medida de las necesidades del hostelero.





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

Restaurante

THE CABIN

El establecimiento especializado en cervezas y comida callejera se prepara para el verano. Los cócteles se sumarán a su amplia oferta de bebidas, que actualmente cuenta con ocho grifos de cerveza, cinco de ellos de la artesanal gaditana Maier. El resto de su carta de cervezas lo componen otras cuarenta referencias de botellines de marcas locales, nacionales e internacionales. Una selección que se puede encontrar en cualquiera de sus tres locales: Cádiz, El Puerto de Santa María y Vejer, el último en abrir, ubicado en la céntrica calle Corredera, con unas espectaculares vistas en su terraza.

Pensando en los más pequeños de la casa, los miércoles de julio y agosto realizan talleres gastronómicos para ellos en El Puerto, y todos los días cuentan con actividades para niños acompañados de monitores. Para los adultos organizan conciertos los jueves y los viernes, talleres gastronómicos.

Nombre	The Cabin Beer
Dirección	Calle Plocia, 29. Cádiz
Horario	De lunes a domingo de 13:00 a 1:00
Teléfono	956 873 233
Web	www.thecabinbeergarden.com



Hamburguesa de The Cabin Beer.



Grifos de cervezas artesanas.



Terraza de The Cabin Beer en Vejer.

- 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

morcilla serrana, presa ibérica con espinacas frescas y aceite de frutos secos, lomo de bacalao pil-pil de boletus edulis, puerros confitados y polvo de jamón con lomo 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 SAN ANTONIO
Sopa de tomate, san-gre cebollada y crema de castañas.
Plaza de San Antonio, 9.
956 212 239.

ROSARIO UNO
Ajoblanco con melón e ijada de atún, milanesa al estilo argentino y lubina con aromas de Cádiz.
Calle Rosario, 1.
956 061 884.

SALICORNIA
Tartar de atún rojo, crepe de pato estilo pekin con salsa hoisin, T-Bone Steak y otras carnes.
Calle Plocia, 2.
856 661 403.

SONÁMBULO
Ensaladilla marina, raviolis de atún y ternera de La Janda.
Plaza Candelaria, 12.
662 086 875

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 y ensaldas.
Calle Plocia, 29.
956 873 233.

ULTRAMAR&NOS
Huevos a la flamenca, escalivada con tataki de atún, baos de choco, croquetas tai de pescado, 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 picao 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 y tortilla de camarones.
Francisco Cossi Ochoa, s/n.
956 851 870.

AQUARELA GASTRO-BAR & JARDÍN
Tartar de atún rojo, ensaladilla de pulpo y pimientos

asados a la parrilla con melva de almadraba.
Avenida de Fuentebravía, 30.
956 871 635.

BAMBOO SUSHI BAR
Tartar de salmón, sushi y sopa de miso.
Carretera de Sanlúcar, 4.
956 054 345.

BAR DE EL PUERTO CASA APARICIO
Tortillitas de camarones, ensaladilla y pescado fresco.
Avenida de la Bajamar s/n.
638 352 865.

BAR GONZALO
Patatas aliñadas, fideos a la marinera. Especialidad en pescado frito.
Avenida Micaela Aramburu de Mora, 26.
686 259 832

BAR LIBA
Arroces, guisos caseros 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 PESES'

Higado encobollado, montaditos, carne al toro y albóndigas en tomate.

Plaza de abastos, 7.
956 852 055.

BESPOKE

Steak tartar, puntalette con langostinos y pollo con crujiente de kikos.

Avenida de la Bajamar, 36.
956 106 412

BIENMESABE

Pollo, hamburguesas, bombitas y ensalada César.

Calle Arpa, local 1.
956 058 686.

BODEGA JEREZANA

Jamón ibérico, pargo con salsa de carabineros 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 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 y 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 chacinatas, 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 aliñas El Laúl y flamenquín de secreto ibérico 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 vinagreta 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.

FREIDURÍA APOLO

Tortilla gallega, paviás de merluza y ensaladilla de pulpo.

Calle Pedro Muñoz Seca, 26.
956 871 838.

GREEN BAY

Hamburguesa de antus, retinto, buey e ibérica.

Avenida de la Libertad, s/n. Puerto Sherry.
956 877175.

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 CHICHA YEYÉ

Salpicón de pulpo, quesos, conservas y salmorejo.

Calle Cañas, 1.
956 55 62 32.

LA MALQUERIDA

Tataki de atún, piruletas de pollo al curry y croquetas de choco en su tinta.

Avenida de la Bajamar, 2.
727 740 850

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 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 CHEF DEL MAR

Arroz con plancton, embutidos marinos y sardinas a la brasa con berenjenas.
Puerto Escondido, 6.
956 112 093.

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 y 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 niscaló, 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 almejas y pescado frito.
Calle Valdés, 6.
956 870 799.

PANTALÁN G

Revuelto de salicornia y gambas blancas, solomillo de buey con escamas de sal Maldon y bombas crujientes de mejillones escabechados.
Avd. de la Libertad s/n.
Puerto Sherry.
956 871 865.

PIZZERÍA & RISTORANTE LA ROCCA

Revuelto de bacalao dorado, risotto al nero di seppia 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 frutti 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.

PLATO AL CENTRO

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

PUERTO ESCONDIDO

Salmorejo rojo con gambón y oloroso, pollo a la brasa, con alcachofas confitadas, puré de coco y patatas en salsa Huancaína y ceviche.
Puerto Escondido, 5.
956 54 35 36.

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.



Plaza San Francisco, 1 Cádiz · 956 21 25 97

Fogones con acento

Ciprian Jordan, chef de Secuencia Nueve



El joven chef rumano dirige la cocina de Secuencia Nueve en Jerez.

Se hizo chef de la mano de Juan Luis Fernández de Aponiente, un año que vino a España de vacaciones. Se enamoró de Cádiz y de la profesión, que hoy lo reconoce como 'el cocinero emocional'

Carmen Ibáñez Quignon

¿Cómo llegó a España y a los fogones?

Vine de Rumanía a pasar tres meses de vacaciones. Estando aquí me interesaba por lo que cocinaba mi cuñado, Juan Luis Fernández, y un día me dijo que si quería aprender, probara trabajando en una cocina profesional. Yo no tenía ni idea de español ni de cocina, ya que había

estudiado Mecánica en mi país, pero lo hice. Empecé en El Vigía (donde actualmente se encuentra el restaurante BarraSiete) y luego formé parte del equipo de Aponiente en sus comienzos, cuando tenía una carta variada con carnes y pescados.

¿Cuáles son sus productos preferidos de la

« El plato que más me sorprendió cuando llegué a España fue la tortilla de patatas. Pero no como ni cocino caracoles

gastronomía gaditana?

He trabajado mucho con el atún, los pescados de estero y las algas, siempre me han gustado. Me los llevaba a Cataluña cuando trabajaba en el Cosmopolitan Boutique de Platja d'Aro de Girona. El plato que más me sorprendió cuando llegué fue la tortilla de patatas.

¿Y algo que no le guste, que le choque?

Los caracoles. Ni los como ni los cocino. Aunque tengo pensado un guiso con la carne del caracol, pero aún no me he lanzado prepararlo.

¿En qué momento supo que quería ser cocinero?

Desde el principio tuve claro que quería quedarme a vivir aquí y ser un buen cocinero, que no hay muchos. Quería trabajar en buenos sitios y seguir aprendiendo de gastronomía en general. Todavía sigo descubriendo cosas nuevas.

¿Hay similitudes entre la gastronomía rumana y la española?

Es una cultura diferente, pero sí, allí tenemos también guisos de patatas con carne, sopas de pescado... Aunque se cocina con aceite de girasol en lugar de aceite de oliva. Aún no hay un 'boom' de la gastronomía como aquí, se hace cocina tradicional. He tenido la suerte de vivir aquí la transición de la cocina andaluza, que aunque cuesta, se está haciendo poco a poco. Hace algunos años la gente pedía siempre el atún cocinado. Ahora no, pero sigue faltando cultura gastronómica e innovación.

¿Le influencia su país de origen en su forma



Tortilla vaga de Ciprian Iordan.

de cocinar?

Es difícil introducir la cocina rumana aquí. Jerez es una ciudad complicada gastronómicamente hablando. Quizás adaptaría algunos platos. Una vez que estás en el camino puedes innovar.

Aponiente ha sufrido una gran transformación desde que trabajó allí, ¿le hubiera gustado seguir en su cocina?

Mi inquietud era salir y aprender cosas nuevas en sitios diferentes. Gracias a eso he podido trabajar en Tribeca en Sevilla junto a Jaime Guardiola, con Koldo Miranda en Avilés, con Pepe Rodríguez en el El Bohío de Toledo, Martín Berasategui en Lasarte, Pedro y Marcos



Gambones en tempura y salsa chile dulce.

Morán en Casa Gerardo, o Paco Roncero.

¿Cómo definiría su cocina?

Me gusta fusionar la cocina de varios países pero adaptada a donde estoy. Por ejemplo, en Secuencia Nueve tenemos un plato elaborado con nachos y picadillo mexicano que acompañan a un trozo de dorada.

¿Qué es lo que más disfruta de su trabajo?

Cuando ves la sala del restaurante llena y a los clientes felices. Cocinar es lo más bonito que hay, y cuando lo haces con cariño no te importa no tener vacaciones o que sea un trabajo duro. Siempre tienes una meta para seguir avanzando.

Cuando sale a comer fuera, ¿qué pide?

Me gusta probar de todo, especialmente lo que prepare un buen cocinero. Me gusta estar abierto a cosas nuevas porque de todas se aprende algo.

¿Qué piensa su familia de su decisión de venir a España y ser cocinero?

Fue complicado porque somos tres hermanos, yo soy el pequeño y los tres estamos fuera. Pero vienen mucho y están muy orgullosos.

Cuando se pone a pensar en el futuro, ¿qué proyectos imagina? ¿su propio restaurante?

No tengo límite. Trabajando como jefe de cocina tengo total libertad, pero todos los cocineros tenemos la ilusión de poder montar algún día algo propio.

/ ¿Quién es?

Ciprian Jordan. En 2007 llegó a España desde Rumanía de vacaciones. Su cuñado, Juan Luis Fernández, actual director gastronómico de Aponiente (**), fue el que le introdujo en los fogones. No había tenido contacto con el sector hostelero, pero sus ganas de aprender lo llevaron a formar parte del equipo del restaurante de Ángel León en sus comienzos. A partir de entonces su carrera se desarrolló junto a grandes figuras como Pepe Rodríguez en el El Bohío de Toledo, Martín Berasategui, Pedro y Marcos Morán en Casa Gerardo, o Paco Roncero. Volvió a Cádiz como jefe de cocina del Hotel La Breña, etapa en la que sus platos protagonizaron el libro 'Cocina emocional. Recetas de La Breña' en 2014. Ha participado en numerosas jornadas las organizadas en el prestigioso Basque Culinary Centre donde habló de cocina gaditana. Actualmente, con 31 años, es el chef de Secuencia Nueve en Jerez.

S.C.A. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES



COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES

www.coagrico.com

Verduras y Hortalizas de la Puerta de Conil



50
aniversario
desde 1963

SONJA
CTRA. CADIZ-MÁLAGA KM 21-POL.IN.D.LA LORBA
11140 - CONIL DE LA FRONTERA - CÁDIZ
TEL: 956 44 08 35 - 956 44 07 81 FAX: 956 44 07 61
EMAIL: info@coagrico.com - WEB:
www.coagrico.com
Horario de oficina: de lunes a viernes
9:00 - 13:00
15:30 - 19:00

CENTRAL
CTRA. CADIZ-MÁLAGA KM 21-POL.IN.D.LA LORBA
11140 - CONIL DE LA FRONTERA - CÁDIZ
TEL: 956 44 08 35 FAX: 956 44 07 61
EMAIL: comercio@coagrico.com
Horario de oficina: de lunes a viernes
9:00 - 13:00
15:30 - 19:00

SEMILLERO
CTRA. DE LAS PUEBLAS DE ROCHE S-N
11140 - CONIL DE LA FRONTERA - CÁDIZ
TEL: 956 44 08 31
Horario: de lunes a viernes
9:00 - 13:00
15:00 - 18:30

FERRITERIA - BARTIDOR GASOL
CTRA. CADIZ-MÁLAGA KM 21-POL.IN.D.LA LORBA
11140 - CONIL DE LA FRONTERA - CÁDIZ
TEL: 956 44 08 35 FAX: 956 44 07 61
Horario: de lunes a viernes
9:00 - 13:00
15:00 - 19:00
Sábados 9:00-13:00
DISPONIBILIDAD DE BURTIDOR DE GASOL Y SIN PLOMO

Restaurante

LA BODEGA

Pocos restaurantes en Cádiz tienen la historia y solera de La Bodega, que además se encuentra en un enclave ideal para la temporada estival, en pleno Paseo Marítimo.

Pepe Sánchez lo abrió en 1.983 como una pequeña bodega, y fue evolucionando ante la demanda de sus clientes de algo para picar. Así comenzó a servirse una de las tapas emblemáticas de La Bodega, el pollo a la canilla, que se diferencia de los demás por tener vino amontillado entre sus ingredientes. Desde entonces fue creciendo como restaurante hasta contar con una oferta gastronómica variada y de calidad.

El restaurante, regentado por la familia García Sánchez, maneja hoy una cocina de mercado y de tradición gaditana, en la que destaca el pescado.

Nombre	La Bodega
Dirección	Paseo Marítimo, 23
Horario	De 12:00 a 16:30 a 20:00 a 23:30. Lunes cerrado
Teléfono	956 275 904
Web	www.restaurantelabodega.com



Cuenta con una amplia terraza.



Su oferta gastronómica es variada.



El restaurante está regentado por la familia García Sánchez.

La Bodega

restaurante

UNOS SABORES
PARA *recordar...*



CALIDAD EUROPEA



*La frescura de los productos
asegura el exquisito sabor de
nuestras especialidades en
Mariscos, Pescados de la Bahía,
Carnes, Pollo a la Canilla,
Postres Caseros, etc...*



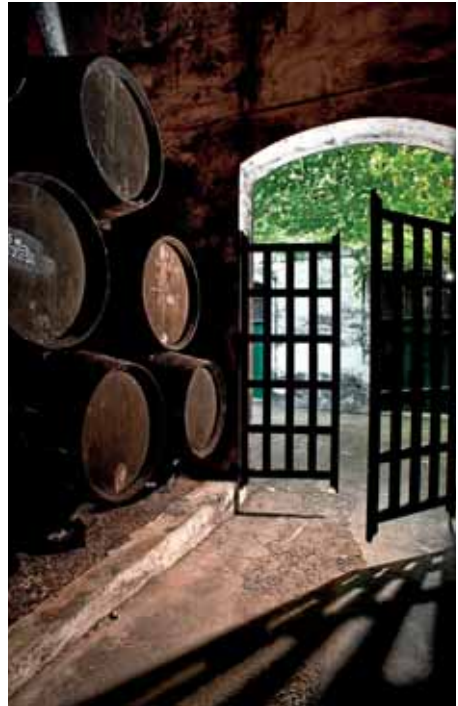
CODIGO QR PARA
DESCARGA DE
NUESTRA APP
Y BENEFICIARTE DE
NUESTRAS OFERTAS

Paseo Marítimo, 23 · Cádiz · Tel.: 956 275 904 Fax: 956 260 403

BARBADILLO, 200 AÑOS DE HISTORIA

Barbadillo es una de las 10 empresas familiares más antiguas de España. La historia de esta bodega comienza en 1821 cuando Benigno Barbadillo y Ortigüela, tras haber hecho fortuna en México, se instala en Sanlúcar de Barrameda. En ese mismo año, D. Benigno, adquiere la Bodega de El Toro, origen de actual trama que forman los 16 cascos bodegueros que posee Barbadillo.

Muchas son las fechas importantes cuando se tienen casi 200 años, pero vamos a detenernos en el 2002, año en el que Barbadillo abre el único Museo de la Manzanilla del mundo. Ubicado en un edificio de principios del siglo XIX, el museo recoge la historia de este producto único, convertido ya en símbolo e identidad de Andalucía.



Visitar el museo significa entender por qué la Manzanilla y los vinos del Marco de Jerez son una forma de vida, además de descubrir la evolución de la familia Barbadillo y de su gran patrimonio cultural, el más variado de la arquitectura enológica de España. En los últimos cien años, pasamos de pequeños edificios a espléndidas catedrales dedicadas en exclusiva a la crianza de Manzanilla. Consciente de los numerosos atractivos del enclave de esta bodega sanluqueña, Barbadillo se ha unido a las principales bodegas españolas para impulsar el turismo enológico y está participando en el primer prototipo de este tipo de turismo organizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT) y que se ha llamado 'Spain Through its wineries'.

*¿Qué tendrá
la Tierra de Cádiz que
atrapó a tantas civilizaciones?*



Descubre los enigmas de Cádiz
a través de su nuevo tinto.

Quãdis
TINTO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

www.quadistinto.com

 WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Restaurante

EL LAÚL

Los ambientes de El Laúl están hechos para disfrutar el verano, al igual que su cocina. Además de la zona de restaurante, disponen de una jaima moruna, un jardín de césped y una zona de barra desde donde se ve su parrilla. Allí se preparan jugosas carnes y pescados al estilo tradicional.

La cocina más personal de Eduardo Silóniz fusiona la cocina clásica de la zona con un toque diferente, creando combinaciones que sólo se encuentran en El Laúl. Su oferta se complementa con un ahumador que da un toque diferente a platos como langostinos ahumados infiltrados con Amarett o la ensaladilla con atún ahumado.

Dado el éxito que tienen entre los comensales, algunas recetas llegan para quedarse y son todo un clásico de El Laúl. Es el caso de las patatas aliñadas o el tartar de pargo.

Nombre	Restaurante El Laúl
Dirección	Ctra. de El Puerto de Santa María a Rota, Km. 4. El Puerto
Horario	Todos los días (julio y agosto) de 13 horas a cierre y de 20:30 a cierre
Teléfono	956 480 900
Web	laul.es



La luminosa sala de El Laúl.



Mesas altas en otro de los ambientes.



Merluza rellena de boletus gratinada con muselina y salsa de pimiento asado.

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@lul.es



Comerse las palabras

Lucía Fuentes, sumiller de Cataria

/ ¿Quién es?

Lucía Fuentes Rodríguez. Un amontillado Quo Vadis se cruzó en su camino cuando ya había comenzado los estudios de Biología. Antes de eso, ya tenía pasión por el vino. Tras cuatro años de estudios universitarios apostó por ello, y se inscribió en el Grado Superior de Vinivicultura. Realizó prácticas en la bodega Finca Allendes en Briones (La Rioja), y posteriormente en el restaurante Aponiente como sumiller. Durante la temporada 2016 fue contratada allí, donde pudo seguir aprendiendo de Juan Ruiz Henestroza y Ángel León. Junto a dos amigas fundó una bodega en la que elaboran sus propios vinos de la variedad moscatel de Alejandría plantada en suelo de albariza. En 2017 entró a formar parte del equipo de Cataria como Jefa de Sala, donde además de recomendar vinos, guía a los clientes por los productos que se encuentran en la provincia de Cádiz cocinados a la parrilla, estilo propio del norte de España.

Un maridaje básico con el que disfruta a menudo.

Una botella de vino y buena compañía, además suelo practicarlos una vez en semana. También me gusta mucho la cerveza y las aceitunas pero ese maridaje creo que lo solemos disfrutar casi todo el mundo.

¿Qué odia de su profesión?

Quizás sea el intrusismo laboral que hay. Ser camarero no es una última opción de trabajo. Para ser camarero, sumiller, cocinero... Hay que estudiar y aunque algunos no lo crean, se estudia mucho, ya que siempre está en continuo cambio. Y también el machismo que ha rodeado el mundo del vino. Parece que poco a poco eso va cambiando, pero algunas veces sale a relucir de nuevo.

¿Por qué cree que hay tan pocas mujeres sumilleres?

Este mundo siempre ha sido de hombres, desde la bodega donde se elabora el vino, a la sala donde se sirve. Aún me sigo encontrando con clientes con recelo de que sea una mujer la sumiller que les va a tender, aunque reconozco que cada vez son menos.

Si tuviera que beber un único vino el resto de su vida, ¿cuál sería?

No me puedo quedar en uno sólo, me gusta

mucho el vino. Pero me decantaría por el amontillado o un Champagne Selsosse Substance.

¿Y el que jamás recomendaría?

Nunca recomendaría un vino que sé o creo que el cliente no entendería, ni aquel que no engarzara bien con lo que ha pedido de comer. Tampoco recomendaría vinos que a mí no me gustan.

¿En qué se fija cuando lleva a un restaurante por primera vez?

Sonará raro, pero me suelo fijar en los manteles y en los uniformes. Una vez que estoy sentada, en la forma de trabajo (movimientos, ritmos...) y la cristalería.

¿Cuánto de leyenda y cuánto de verdad hay en un palo cortado?

Creo que hay un poco de ambas. Es bonito que un vino de aquí provoque tantas dudas sobre cómo se elabora, cual es su verdadero origen. Al fin y al cabo conseguimos que todo el mundo mantenga sus expectativas en él.

¿Con qué maridaría un cliente impertinente?

Con una sonrisa de oreja a oreja, buena atención y mejor servicio.

¿A quién admira del mundo del vino?

Parecerá muy obvio, pero a Juan Ruiz-Henestrosa, sumiller de Aponiente. Ha sido uno de mis maestros. Ver la pasión que pone en su trabajo es digno de admirar. Lo mismo me pasa con Guillermo Cruz, sumiller de Mugaritz y con Silvia García ahora sumiller también de Mugaritz.

¿Está sobrevalorada la gastronomía?

No lo creo. Cuando uno vive en su piel todo aquello que este mundo conlleva se da cuenta de todo lo que hay detrás, y hay mucho. Además cada vez se da más importancia a diferentes aspectos de la gastronomía que antes siempre quedaban un poco en el olvido.



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.

ROMERIO

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

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.

TAPERÍA ENTREBARES

Variiedad 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, ensaladas y hasta 40 variedades de cervezas artesanales.
Hijuela del Tío Gilito, 48.
956 873 233.

THE SHAMROCK

Nachos con queso y carne picante de ternera, hamburguesa 'Shamrock', taco de pescado.
Carretera Puerto, km 5.5.
956 482 376

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.

BAR LA PASTORA

Garbanzos con alcegas, albóndigas en salsa y atún en tomate.
Calle Santa Rosalía, 3.
956 89 42 03.

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.

DISPARATE

Tartar de atún rojo, turrón de foie y sashimi de pez mantequilla.
Avd. Almirante León Herrerro, 1.
956 094 259

EL BODEGÓN DE MIGUEL

Revuelto de salicornias, langostinos fritos de estero y hamburguesita de la abuela.
Avenida Almirante León Herrerro 23.
956 899 903.

EL PATIO DE BENÍTEZ

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

EL POLLO

Provolone con tomate y chorizo ibérico, chuletón de ternera terinta y pollo asado.
Calle Palmaretas, 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 Herrerro, 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 BASKA

Bacalao ahumado, croquetas variadas, alcachofas con pil pil y langostinos. Calle Real, 183. 856 158 451.

LA CERVECERÍA BILBAÍNA

Chuletón de ternera a la piedra, variedad de tortillas de patata rellenas y sarteneko de morcilla con pimientos. Calle del Buen Pastor s/n. 696 126 114

LA CORCHUELA

Menuado, 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. Augusto Miranda, 17. 956 882 560.

LATA-BARRA

Croquetas de pulpo con mayonesa de pimentón, bacalao confitado al aceite de romero, pimientos asados, cebolla morada y tartar de atún y chips de algas. San Diego de Alcalá, 17. 628 239 614

LA MAR DE FRESQUITA

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

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.

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 aliñás, berza y garbanzos con rabo de toro. 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 cocinar 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.

CATARIA

Pescados y mariscos de la provincia como ostiones de San Fernando templados a la parrilla con escabeche amontillado, borriquete entero a la parrilla, marmitako de choco y ventresca de atún.

Hotel Iberostar Playa Andalucía. Urbanización Novo Sancti Petri. 664 150 752.

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 y 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

DIRECTORIO

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, vietnamitas y cantonés.
Carretera de La Barrosa, km 1. Urbanización Las Palomas.
956 409 058.

LA HERRADURA

Arroz verde con galeas, presa ibérica rebozada con pimientos 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 Descubrimientos s/n.
956 536 020.

LA SARTÉN

Ensalada de pulpo con mostaza y arroz meloso 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 pescados frescos y mariscos cocidos.
Calle Huerta del Retortillo, 1.
956 401 440.

MARISQUERÍA LOS PESCADORES

Gallo a la roteña, almejas a la marinera, marisco y pescado frito.
Calle Reyes Católicos, 3.
956 530 125.

MOJAMA BEACH

Salmorejo de remolacha, 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 y panqueque con dulce

de leche.

Carretera Costa Sancti Petri, Local 8.
956 49 63 73.

PEPE FUSIÓN

Revuelto de chipirones, cochinito, cuscús, montaditos 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, carabínero 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, berenjena 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 salmón 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 plancha con ajos, entrecot de ternera a la parrilla, cochinito asado, muslitos de codorniz en tempura y tarta de chocolate.
Calle Duela s/n.
956 405 584.

SOAVE

Pizzas artesanas y pasta fresca, canelones de carne con trufa y carpaccio de atún de almadraba.
Urb. Ugaldenea, Local 2-2a Pista. Ctra. la Barossa.
956 49 66 04.

TABERNA PIZZERIA LA COBIJÁ

Cartucho de marisco, fagotinis de pera y grana, pizzas y lasaña de ragu.
Calle del Langostino s/n.
956 498 089.

VIAVAI GASTROBAR

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

#TioPepeExperience, atún rojo y naturaleza

La Familia del Vino se une a la Familia del Mar para hacer posible una experiencia irrepetible. Tío Pepe y Petaca Chico mostraron la tradición y pasión al servicio de los sentidos

LA VOZ

González Byass se adentró en la raíces de la almadraba más allá de los tiempos prerromanos hasta el día de hoy, de la mano de Petaca Chico, una empresa familiar con tradición pesquera y exportadora. Con este BlogTrip, Tío Pepe une tierra y mar gracias a la conexión salina que ofrecen el Mar Mediterráneo, el Océano Atlántico y los vientos de Levante y de Poniente.

La jornada comenzó a media mañana, los barcos de 'faena' esperaban al costado del muelle del puerto para zarpar rumbo a la cercana almadraba calada a pocas millas y donde más de 40 hombres esperan las órdenes del capitán para comenzar la pesca. Pedro Muñoz, propietario de la empresa familiar Petaca Chico, conversa con el equipo de buzos profesionales, que serán los encargados del sacrificio del atún rojo. Ya en tierra, el chef Mauro Barreiro ofrece una degustación del atún de Petaca Chico y la selección de conservas de primer nivel que han lanzado al mercado. A su lado, Antonio Flores, enólogo de González Byass que dirigió una cata de Tío Pepe en Rama 2017, vino que define como 'vivo y salvaje' y que embotella sin filtrar ni estabilizar, directo de la bota. La degustación con la naturaleza y las aves marinas por testigo, alcanza momentos increíbles. La pasión de Mauro y la afinidad con Antonio dejan pronto armonías únicas, como un tartar



Tío Pepe no faltó en esta nueva experiencia.

de lomo sobre un pan de cristal elaborado con el Amontillado Viña AB. Los cortes de tinte asiático dejan paso a la tradición con un atún encebollado que ensambló, con Leonor, un Palo Cortado 'de libro'. Noé Pedro Ximénez, con más de 30 años de vejez, puso el broche gastronómico a una experiencia inolvidable.

Los secretos de...

El hojaldre de salmón marinado de Sonámbulo

El hojaldre de salmón marinado con peras encurtidas y yogur cítrico forma parte de la carta del nuevo restaurante de Jesús Recio y Tamara Cansino en Cádiz. Una receta sencilla y fresca que su cocinero nos enseña a preparar paso a paso

Carmen Ibáñez



No te pierdas la vídeo-receta completa de Sonámbulo en: **lavozdigital/GURME**

Ingredientes para el salmón

- Lomo de salmón
- Sal
- Azúcar
- Eneldo picado

Para las peras encurtidas

- Peras
- Vinagre de sidra
- Azúcar, agua y cardamomo

Para el yogur cítrico

- Yogur griego natural
- Zumo de limón y de lima
- Sal



Jesús Recio con su hojaldre de salmón marinado.



Paso 1

Se marina el salmón con sal, azúcar y eneldo picado. Se deja unas 12 horas en el frigorífico con algo de peso encima.



Paso 2

Lo siguiente es preparar el hojaldre. Cortamos la masa a un tamaño adecuado, hornearmos y apartamos para seguir con el resto de la receta.



Paso 3

Para las peras, pelar y cortar en cuartos. Se hierve agua, azúcar, vinagre de sidra, jengibre y cardamomo. Se retira del fuego y se añaden.



Paso 4

Preparamos el yogur cítrico mezclando el yogur con el zumo de limón, lima y el eneldo picado.



Paso 5

Volvemos al salmón que dejamos marinar, y lo cortamos en lonchas finas. Sobre el hojaldre añadimos el yogur cítrico, y sobre él, las peras.

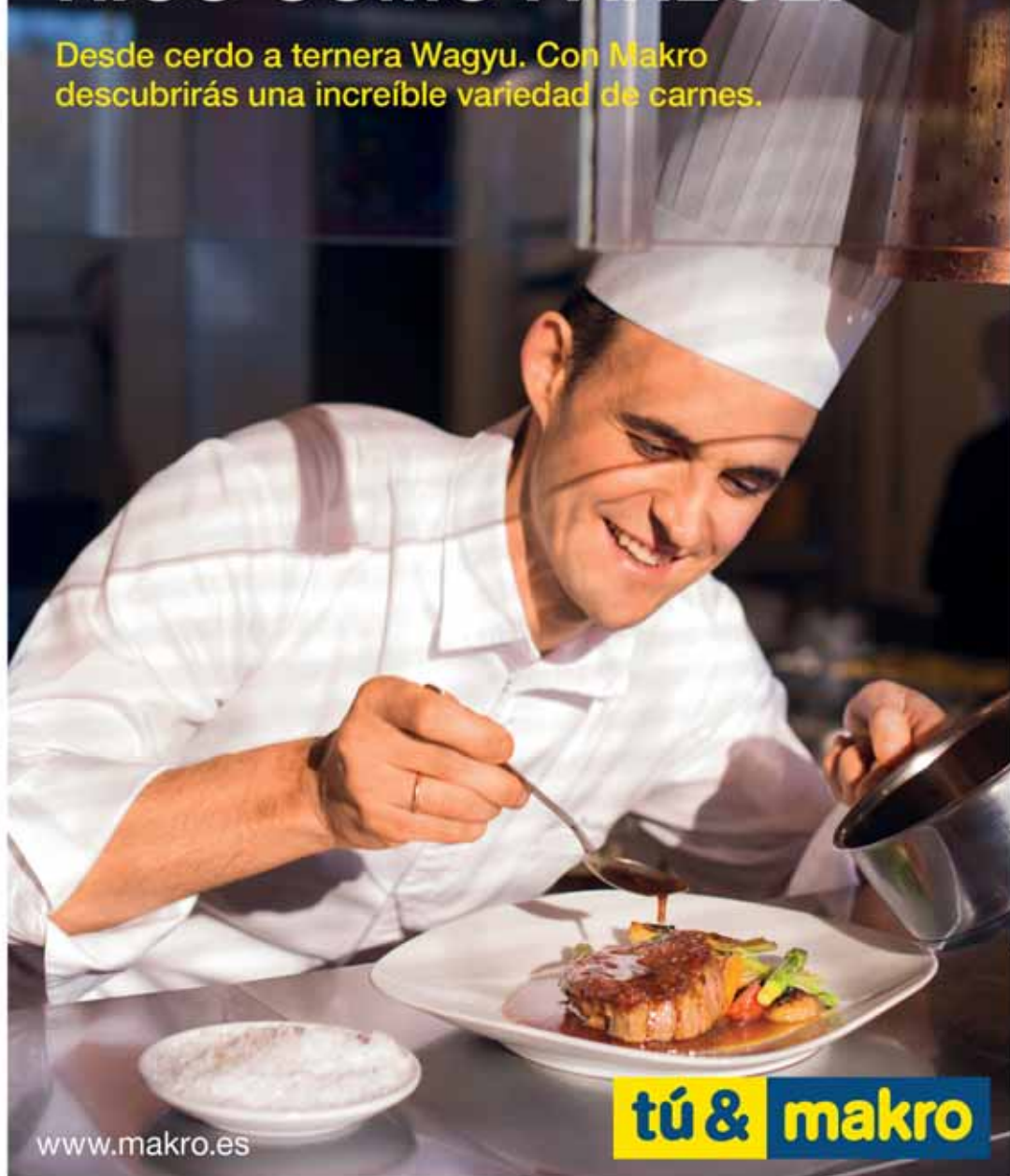


Paso 6

Por último, colocamos las lonchas de salmón marinado, y decoramos el plato con brotes verdes para darle colorido.

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

tú & makro

VEN A TU CENTRO MAKRO DE EL PUERTO DE SANTA MARÍA 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

DISTINTIVOS DE CALIDAD



La empresa asidonense de distribución de productos gourmet, Distintivos de Calidad, sigue creciendo. Así lo demuestra su último proyecto, una marca propia de productos que se estrenó con la creación de unas regañás con algas. Fabricados con ingredientes gaditanos, tuvieron una gran acogida en la última edición de la Feria Gourmet de Madrid. Extremadura, Valencia e Ibiza, son algunos de los lugares donde ya han llegado.

De entre su amplio catálogo de productos, destaca, además del premio queso Payoyo, las setas en todas sus variedades.



Distintivos de Calidad está cada vez más presente en el mercado nacional, avalado por su especialización en las denominaciones de origen más prestigiosas. El futuro, cruzar la frontera e introducirse también en el mercado internacional.



Descubre la Excelencia

www.distintivosdecalidad.com



Distintivos de Calidad

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

«Nuestro reto es poner en valor el vino de Jerez»

Salvador Espinosa, Dtor. Gral. de Bodegas y Viñedos Díez-Mérito



Un año después de adquirir las bodega Díez Mérito, el empresario analiza la nueva etapa y el renacer de los jereces

Carmen Ibáñez

Los vinos de Jerez afrontan una nueva época de auge, ¿cómo valora la situación actual? ¿Cómo ve el futuro?

Efectivamente, los vinos de Jerez están resurgiendo gracias a la magnífica labor que están realizando muchísimas personas. Ocupan lugar destacado las instituciones abanderadas por el propio Consejo Regulador, en complicidad con grandes chefs y sumilleres de los mejores restaurantes del mundo. Además, está creciendo la venta de vinos de alta gama entre consumidores jóvenes.

¿Qué aporta Bodegas y Viñedos Díez Mérito al mundo del Jerez?

Queremos sumar. Somos apasionados de los vinos de Jerez, de nuestra ciudad por eso decidimos adquirir esta compañía que había sufrido mucho en los últimos 30 años. La firma vuelve a manos jerezanas. Hoy Díez-Mérito se encuentra en un renacer, y es por ello que nos gusta pensar que ahora más que nunca, como empresa, como producto y como filosofía, estamos en la flor de la vida.

Desde la experiencia como viñista, ¿qué nuevos retos supone gestionar una bodega?

Sin duda conozco bien el sentir del sector de los

viñistas como presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de las Angustias. Los viticultores lo hemos pasado francamente mal en un pasado reciente y, de hecho, todavía falta mucho recorrido. Nuestro principal reto es poner en valor el vino de Jerez, y que el viticultor obtenga unos márgenes honestos que les permita vivir y renovar su maquinaria e innovar en sus explotaciones.

¿Cuál es su vino más especial? ¿Por qué?

Dentro de la completísima gama y tipología de los vinos de Jerez, mi favorito es el amontillado. Me parece el vino más complejo de todos. Y afinando, me decanto por nuestro amontillado Fino Imperial VORS, que data de las soleras fundacionales de nuestra bodega.

El Oloroso Victoria Regina VORS de Díez Mérito ha obtenido un trofeo en el último IWC, ¿qué hace tan especial a este vino?

Estamos muy orgullosos con éste magnífico reconocimiento a una de nuestras joyas. Procede de las soleras fundacionales de la Bodega Díez-Mérito, de 1876. Estos vinos han sido mimados por los distintos capataces y en sus orígenes reservados para el consumo de la familia propietaria.

PLANO TOPOGRAFICO

de las comarcas de Cádiz comprendidas

entre S. LUCAR DE BARRAMEDA, CONYL.

MEDYNA XEREZ Y CAMPTNA comarcas
fundadas de los señores Páezes y señores que están puestas
abiertas. Dedicadas al Cultivo de la Vid, Arroz y
Molinos y otros establecimientos y Arteses
proprietarios de S. M. B. remitidos al
Señor de España en el mes de Julio de 1767.

Se imprimió en la imprenta
de S. M. B. en el año de 1767.



15 décadas compartiendo una pasión... y aún seguimos

en la **flor** de la **vida**


Diez Merito
1876
Bodegas y Viñedos

www.diezmerito.com



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 a través de quince restaurantes y cafeterías en un entorno privilegiado de la Bahía de Cádiz. Aprovecha los descuentos que ofrece la TarjetaVIP de BahíaSur en más de un 50% de su oferta.

La propuesta del centro comercial es clara: ofrecer al visitante un nuevo modelo de ocio al aire libre aprovechando un espacio único. Para este verano proponen un completo programa de actividades, como puestas de sol flamencas, música en directo o



animaciones infantiles, además de otros servicios gratuitos de su TarjetaVIP como el préstamo de bicicletas para pasear por el Parque Natural o el servicio de Ludoteca y Aula Verde. Sus más de 90 tiendas completan una oferta de shopping con tiendas renovadas, como las recientemente inauguradas Stradivarius y Pull&Bear, además de todas las marcas que buscas en el centro comercial de referencia de la Bahía de Cádiz.



¿TE QUEDAS A COMER?

Descárgate la **Tarjeta VIP**
en tu APP y comienza a
pagar menos.



DESCÁRGATE YA LA
APP Y CONSÍGUELA
AL INSTANTE



10% dto.



10% dto.



10% dto.



10% dto.



10% dto.



10% dto.

*Consulta las condiciones en ccbahiasur.com o en la APP



ccbahiasur.com



SANLÚCAR

BODEGÓN DE LOLA

Ensalada de ahumados, champiñones con jamón, rabo de toro y frituras aptas para celíacos.

Calle San Miguel, 4.
856 132 772

CASA BALBINO

Tortilla de camarones, anchoas ahumadas, calamares rellenos, patatas rellenas y bacalao a la plancha con salmorejo.

Plaza del Cabildo, 14.
956 360 513.

CASA BIGOTE

Pescado fresco del día, guisos marineros y marisco. Alérgenos en carta.

Avenida Bajo de Guía, 10.
956 36 26 96

CASA JUAN

Tortilla de patatas, pizzas y ensaladilla rusa.

Avenida Bajo de Guía, 26.
956 362 695.

EL ESPEJO

GASTROBAR

Menú degustación 'Tradición' basado en cocina más popular e

'Innovación' con reinterpretación de platos típicos con sabores sorprendentes.

Calle Caballeros, 11.
651 141 650.

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 y tortillitas de choco.

Callejón Matalobos, 2.
636 86 22 43.

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 Grazaema, 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 y guiso de garbanzos con pulpo.

Calle San Ignacio, 15.
655 80 89 44.

MARINERO EN TIERRA

Tostas, cremas, pastel de pulito, 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.

Avda. Catorce de Abril, 30.
956 56 72 17.

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.

ALBORES

Huevo de alcachofa con trufa negra y jamón en tempura, ceviche de corvina y atún rojo salvaje de almadraba.

Calle Consistorio, 12. 956 320 266.

ALBORONÍA

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

Plaza Peones, s/n. Zoco de Artesanía. 627 99 20 03.

ALCAZABA

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

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

AMANECER

Cerdo agrídulce, rollitos de primavera y pollo con almendras.

Calle Cartuja, 12. 956 32 20 23.

ARTURO

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

Calle Guita, 9. 956 33 00 12.

ASADOR DANIELA

Papas con chocos y entrecot de buey a la parrilla.

Calle Rita la Cantaora, 12. 956 397 873.

ATUVERA

Huevos rotos con calamares en su tinta, garbanzos salteados al curry sobre una base de humus de remolacha y brotes, y brioche de cerdo barbacoa.

Ramón de Cala, 13. 675 548 584.

BAR BOCARAMBO

Cola de toro, arroces, ensaladilla y croquetas.

Calle Beato Juan Grande, 9. 646 966 569.

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 y chicharrones con manteca.

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

CANTINA CHIGUAGUA

Carnitas con queso, pollo 'machacao' y muerte por chocolate.

Calle Sedería, 1. 956 34 76 78.

CARLOS V

Salteado de langostinos y mejillones al ajillo, y arroz caldoso marinero.

Calle Gaitán, 17. 956 34 41 97.

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.

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.

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 y arroz negro.

Calle Latorre, 6. 669 78 48 58.



GUÍA FOODIE

by PASTA GAROFALO

Si vives en Cádiz o estás de visita, te invitamos a recorrer la provincia a través de su oferta gastronómica. Cada rincón, sensación y sabores conseguirán que caigas rendido a sus pies. ¿Te apetece saborear Cádiz a través de sus restaurantes más top? Para dar a conocer el sabor de la pasta premium italiana por excelencia, los chefs de los restaurantes más trendy han incluido en su carta elaboraciones únicas con Pasta Garofalo. **Destapa tu instinto más foodie siguiendo esta ruta gastronómica con Pasta Garofalo.**



CÓDIGO DE BARRA

Un concepto de cocina diferente. Acércate a conocerlo y pídetelo unos **Lumaconi Garofalo al pollo de campo en tomate con aceitunas negras y orégano**. Déjate llevar por el placer de degustar la innovadora sofisticación de platos locales de la mano de un chef holandés.

Plaza de Candelaria, 12, duplicado, 11005 Cádiz.
Telf. 635 53 33 03

BARRASIE7E

Disfruta de un enclave único frente al Mar Atlántico. Cocina de calidad en un ambiente dinámico en el que los camareros no dudarán en recomendarte los **Spaghetтини Garofalo con fardito de chipirón, crudité de verduras y Ali olí**. ¡Exquisito!

Avda. Amílcar Barca esquina con Callejón del Blanco de Cádiz, Paseo Marítimo, 11008 Cádiz.
Telf. 956 26 32 63





LA MARMITA

¡Uno de los restaurantes top del corazón de la ciudad! Originales elaboraciones con el mejor producto de la provincia. Su moderna decoración lo convierte en el escenario ideal para probar sus **Schiaffoni Garofalo relleno de pato a baja temperatura, trufa y bechamel de payoyo.**

Calle Buenos Aires, 5-7, 11003 Cádiz

Telf. 956 21 52 27

Calle Santa Teresa de Jesús, 23, 11010 Cádiz.

Telf. 856 07 80 99

PUERTO ESCONDIDO

Es la nueva apuesta gastronómica cool de El Puerto de Santa María. Su chef Pablo Terrón, te sorprenderá con unos **Papardelle Garofalo con ají de Gallina.** Los likes de tus fotos subirán como la espuma cuando indiques que has estado en Puerto Escondido. ¡Disfruta un ambiente de diseño!

Calle Puerto Escondido, 5,

El Puerto de Sta. María, 11500 Cádiz.

Telf. 956 54 35 36



PICO DE ORO LOUNGE MARINE BAR

Un nuevo espacio gastronómico POP UP para el verano portuense. Disfruta de una cocina actual con platos de temporada y un aire desenfadado. Perfecto para disfrutar de unos refrescantes **Lumaconi Garofalo a la pipirrana veraniega** con unas espectaculares vistas a la marina de Puerto Sherry.

Zona comercial Avenida del Puerto,

El Puerto de Sta. María, 11500 Cádiz.

Telf. 956 86 25 00

PLATO AL CENTRO

Te invitamos a disfrutar de las noches de verano en la terraza más concurrida de El Puerto de Santa María. Siéntete como en casa en un espacio sencillo y elegante. Sus chefs conseguirán hacer vibrar tus emociones con el sabor de sus **Tagliatelle Nido Garofalo Club 51.** ¡No te lo pierdas!

Avda. Juan Melgarejo s/n Local 5 B.

El Puerto de Santa María, Vistahermosa, Cádiz.

Telf. 956 54 31 76



LA FLOR DE GONZÁLEZ BYASS HECHA PLATO

Hasta ahora la fusión del vino y la gastronomía se quedaba en las armonías, maridajes y en su uso como ingrediente. Pero cuando los grandes cocineros se ponen al servicio de los vinos generosos más reconocidos en el mundo, se consiguen auténticas obras de arte culinarias.

Es el caso de la nueva creación de Andoni Luis Aduriz, el chef del restaurante Mugariz (**), donde ha logrado que el velo de flor se pueda comer, en concreto el de Bodegas González Byass. Este plato fue uno de los que abrió la nueva temporada del restaurante vasco el pasado mes de abril. La aventura surgió tras la invitación de las bodegas de González Byass a Guillermo Cruz, sumiller de Muga-



riz, para participar en la cuarta edición de Sherry Master by Tío Pepe, donde presentarán el plato: «Queríamos contar una historia a través del velo en flor para plasmar en la parte sólida toda la parte líquida que representa». Presamente por eso, escogieron a las bodegas jerezanas, las más representativa de estos vinos. Antonio Flores, enólogo de González Byass, ha seguido de cerca esta creación, como buen guardián de lo que él llama 'florita', la flor de Tío Pepe, «su esencia». Un paso más en la #SherryRevolution que lidera.





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



Ajenjo



Clavo



Canela



Lo más visto en lavozdigital/GURME

« Estos son los contenidos más vistos en: **lavozdigital/GURME**

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



Hamgurguesa de Malaburger en Jerez.

Lugares para comer a lo grande

Si pasas de los menus degustación, esta es tu lista

No figurarán en guías de alta cocina ni pasarán a la historia por innovar en técnicas culinarias.

Lo que sí han conseguido estos bares es ocupar un lugar en el ranking de comida más grande de la provincia de Cádiz.



Nuevo aspecto del restaurante Antonio de Zahara.

Estilo frente al mar

Restaurantes a pie de playa con más estilo

También se come con los ojos y todos los sentidos. Así lo demuestran estos restaurantes gaditanos de playa cuyo diseño es un

motivo más para quedarse a comer. Están diseñados para no dejar indiferentes a sus clientes.



Alejandro Alcántara.

Alcántara, chef de los famosos

El cocinero gaditano saltó a la fama en televisión

Formó parte del equipo de asesoramiento de Master Chef y fue jurado de Cocineros al Volante. Alejandro Alcántara es también conocido en el panorama nacional, por ser el cocinero de los famosos. Su restaurante Bache, podría tener pronto una sede en Sevilla.

Las mejores bravas de Cádiz

Dónde comer unas buenas patatas bravas

Una receta sencilla y deliciosa a partes iguales. Hay tantas patatas bravas como bares las sirven, para todos los gustos: los que las prefieran con piel o sin ella, para los que no quieren que pique mucho, o los más puristas.



Bravas de El Espejo.

EL ALMACENITO

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

EL BICHERO

Arroz con carabineros, ensaladilla de gambas y caballas marinadas. Pescadería Vieja, 4. 956 342 986.

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 y garbanzos con callos.

Plaza del Arroyo, 16. 956 33 71 86.

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 tagarninas, retinto, buey y cerdo ibérico a la brasa. Carretera de Cortes, KM. 11. 956 18 95 08.

GULA

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

LA ANTIGUA CRUZ BLANCA

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

LA CRUZ BLANCA

Tataki de atún, croquetas de mejillones con alioli de su escabeche y revuelto de patatas con jamón. Calle Consistorio, 16. 956 324 535.

LA ESPARTERÍA

Croquetas de rabo de toro, pinchito moruno de atún y chipirones a la plancha. Calle Paraíso s/n

Edificio Jerez, 74. 956 030 720

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 Lebríja. 956 08 75 22.

LA VENTANA

Crujiente de gambas, crema de queso y puerros y 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.

LA CARBONÁ

Alcachofas conservadas en aceite de oliva salteadas con langostinos, quisquilla en escabeche de cordero y raviolis de caza y parmesano. Calle San Francisco de Paula, 2. 956 347 475.

LAS CUADRAS

Revuelto de ahumados y 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

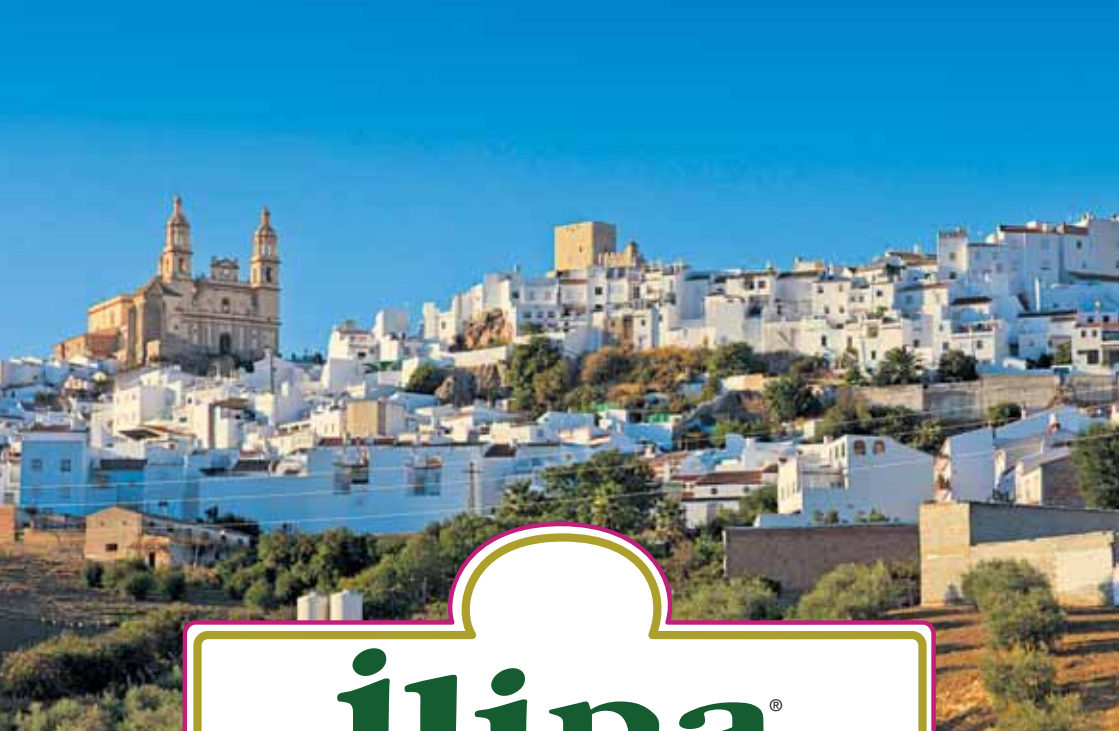
Nachos completos, fajitas de pollo barba-coa, sopa de tomate y papas aliñadas. Avenida Ntra. Sra. de la Paz, 21. 856 04 84 90.

MAMALUPE

Enchiladas, chilaquiles verdes, chimichanga y nachos especiales. Velázquez, 20. 640 648 445.

MESÓN DEL ASADOR

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



SERVICIOS

Almacenaje, envasado y distribución
de diferentes productos alimentarios

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

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

El centro de tus compras



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



Las Dunas

PARQUE COMERCIAL

Av. Carretera del Puerto, s/n - SANLÚCAR DE BARRAMEDA