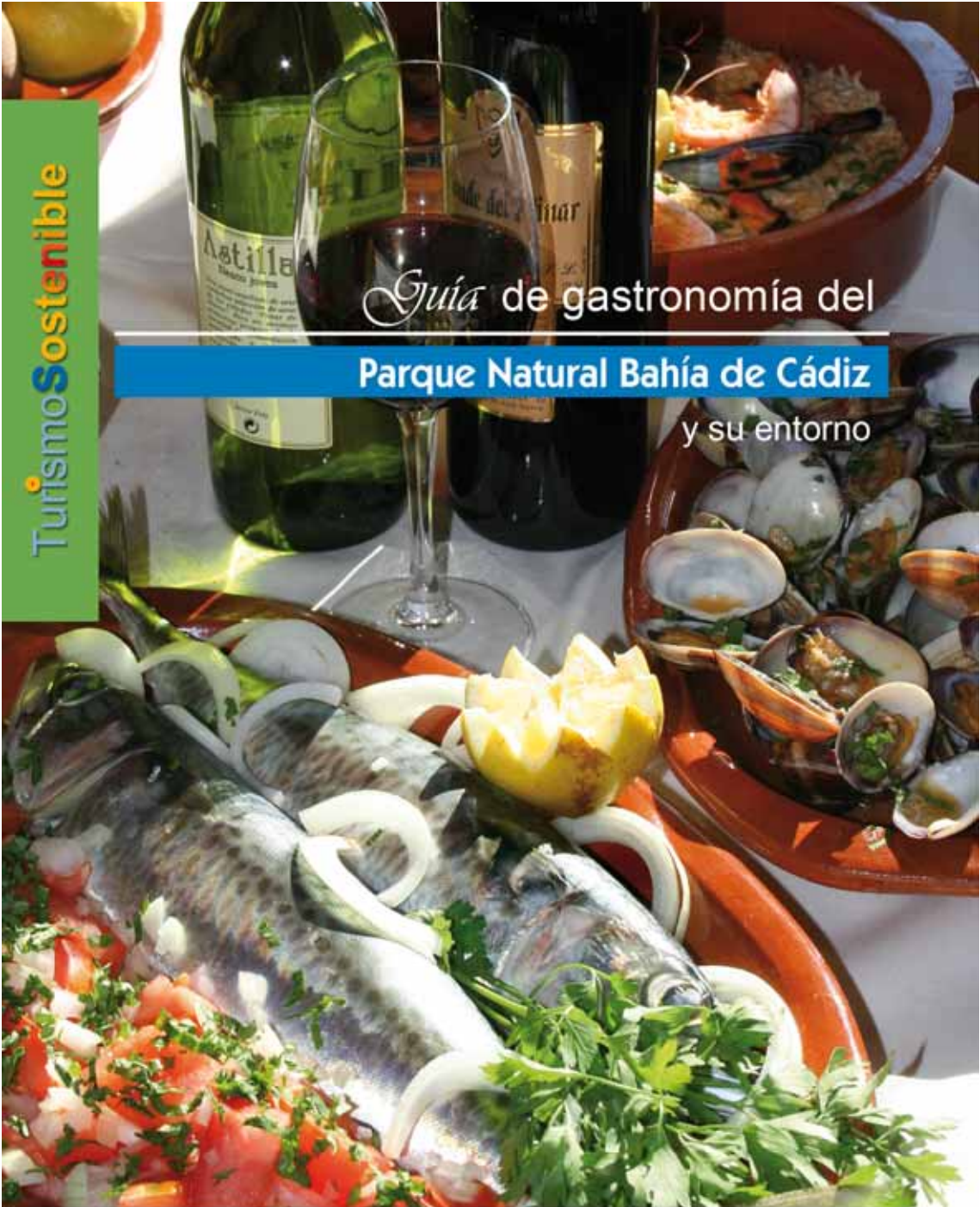


Guía de gastronomía del

Parque Natural Bahía de Cádiz
y su entorno



OCEANO ATLANTICO



ESCALA 1:65.000



PARQUE NATURAL

BAHÍA

DE

CÁDIZ



Guía de gastronomía del

Parque Natural Bahía de Cádiz

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Guía de gastronomía del Parque Natural Bahía de Cádiz y su entorno. – 1ª ed. – Sevilla : Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, 2008

120 p. : il. col.; 21 cm. – (Turismo sostenible)

Coordinación de la ed.: Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

D.L. SE-0309-08

1. Turismo gastronómico 2. Parques naturales 3. Guías 4. Turismo rural 5. Parque Natural Bahía de Cádiz (España) 6. Cádiz (Provincia: España) 7. Andalucía I. Andalucía. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte II. Serie

1ª edición 2008

EDITA

Junta de Andalucía

Consejería de Turismo, Comercio y Deporte

COORDINACIÓN DE LA EDICIÓN

Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

TEXTOS Y FOTOGRAFÍAS

Signatura Ediciones, S.L.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Bosque de Palabras, S.L.

DEPÓSITO LEGAL

SE-0309-08

Esta publicación está disponible para la consulta y préstamo en el Centro de Documentación de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía y accesible a texto completo en: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/publicaciones>.

Índice

• Presentación del Consejero	5
• Prólogo	7
• Uso de la guía	8
• Mapa de carreteras	10
• Datos básicos	12
• El Parque Natural	15
• El laberinto acuático	15
• Al capricho de las mareas y el levante	15
• Recursos y aprovechamientos	24
• Gastronomía	26
• Pescados de estero	29
• El vino	32
• Recetas	39
• Restaurantes	60
• Alojamientos	109
• Simbología	114
• Datos de interés	116

Todos los alojamientos y restaurantes incluidos en esta guía están inscritos en el Registro de Turismo de Andalucía, a fecha cuatro de abril de 2007, en la categoría de alojamientos rurales y gastronomía tradicional.





Presentación

Andalucía mantiene su posición privilegiada en el turismo internacional gracias, en parte, a su diversidad. Una comunidad con un clima cálido a lo largo de todo el año, con más de 900 kilómetros de costas de playas blancas y limpias, con una cultura producto de la influencia de pueblos milenarios y en continuo proceso de modernización que no puede pasar desapercibida para millones de visitantes potenciales. Pero además Andalucía, con 150 espacios protegidos, es la red de carácter regional de espacios protegidos más importante en número y superficie de la Unión Europea.

Andalucía se adentra en una nueva etapa en la que se hace necesario planificar un modelo turístico sostenible para maximizar los efectos económicos sobre nuestra región, al tiempo que se preservan sus recursos y espacios naturales y se adaptan los elementos característicos de la oferta turística de nuestra comunidad. Estos son los principios sobre los que se basa el Decreto 261/2007 por el que se aprueba el Plan General de Turismo Sostenible de Andalucía 2008-2011.

La política de *sostenibilidad* responde al interés de la Administración Autonómica, los agentes locales y el sector privado en incidir sobre la desestacionalización de la demanda turística, impulsar el desarrollo socioeconómico de las zonas rurales y preservar los recursos naturales de nuestra Comunidad para su uso y disfrute por parte de las generaciones venideras.

La Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a través de sus líneas de promoción turística y bajo los compromisos adoptados con los Planes de Desarrollo Sostenible de diferentes Parques Naturales, apuesta por la elaboración de estas guías especializadas para realzar los valores gastronómicos, naturales, culturales y turísticos de las zonas rurales de Andalucía.

Estas guías dan la bienvenida a los visitantes concienciados e implicados en la conservación de nuestros recursos y les hace partícipes de nuestro éxito como región solidaria y sostenible.

Bienvenidos al futuro de Andalucía.

SERGIO MORENO MONROVÉ
Consejero de Turismo, Comercio y Deporte





Prólogo

En los últimos años, el concepto de sostenibilidad ha ido incorporándose en diferentes apuestas políticas como un paradigma humanizador y de proyección a largo plazo del que nuestra Comunidad no puede quedar ajena.

Tras la eclosión del turismo como un fenómeno a gran escala que repercute directamente en nuestro territorio y población, el objetivo de las nuevas directrices europeas en esta materia, como la Carta Europea de Turismo Sostenible, es seguir apostando por el sector, respetando la riqueza ambiental y patrimonial de nuestros destinos a fin de lograr un modelo turístico competitivo y perdurable.

Por ello, habida cuenta de la situación privilegiada de la que goza Andalucía en cuanto a recursos naturales, agrícolas, culturales, etnográficos y, por ende, turísticos, la sostenibilidad se ha convertido en un concepto que permea las nuevas políticas que nuestra Administración Autonómica propone para el futuro más inmediato, especialmente las referidas al turismo rural y de naturaleza, cuyo desarrollo está estrechamente ligado a una utilización racional del espacio. No en vano, Andalucía cuenta con 24 parques naturales en los que, al tiempo que se preserva la riqueza paisajística y el carácter autóctono de las especies de fauna y flora, se promociona el atractivo que los pueblos, integrados en estos espacios protegidos o colindantes, ofrecen al visitante como productos turísticos.

En este sentido, la presente publicación sobre el Parque Natural Bahía de Cádiz y su entorno se integra dentro de esta política de sostenibilidad turística; en cuanto supone una puesta en valor de las excelencias de estos espacios como marcos incomparables de descanso, ocio y tiempo libre respetuosos con el medio ambiente.

Su minuciosa elaboración ha sido posible gracias a la colaboración estrecha con los agentes de desarrollo local de la zona y empresarios, verdaderos actores y receptores de las medidas del impulso turístico que desde la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte se está llevando a cabo y, sin los cuales, nuestros esfuerzos carecerían de sentido.



Uso de la guía

La guía que usted, lector amante de la naturaleza, tiene en sus manos responde a una necesidad sentida de contar con un instrumento de consulta sencillo, sintético, sistemático y completo, al mismo tiempo que riguroso y ameno que aglutine todo aquello que el viajero necesita para disfrutar de un recorrido placentero.

Sus páginas sirven de orientación para el camino que va a emprender por el Parque Natural Bahía de Cádiz y su entorno, un paisaje vivo y hermoso, repleto de tesoros ecológicos, lleno de maravillas patrimoniales. Herencias que se mantienen casi intactas a pesar del paso del tiempo y que coronan bellamente la provincia de Cádiz.

La guía contiene...

■ **Descripción del parque y su entorno:** En estas páginas podrá descubrir las características más esenciales del Parque, sus playas, sus caños, sus salinas, los secretos de su flora, su fauna, sus recursos económicos, el aprovechamiento de su espacio, en suma se pretende que el visitante conozca el entorno natural en el que se ubica el Parque y sus rincones más encantadores.



■ Gastronomía

Recetario de los platos típicos de la cocina de la Bahía en los que encontrará algunas recetas de sus platos más representativos.

Índice de restaurantes que incluye una cuidada relación de los establecimientos inscrito en el Registro de Turismo, en los que podrá disfrutar de esta gastronomía tan particular.

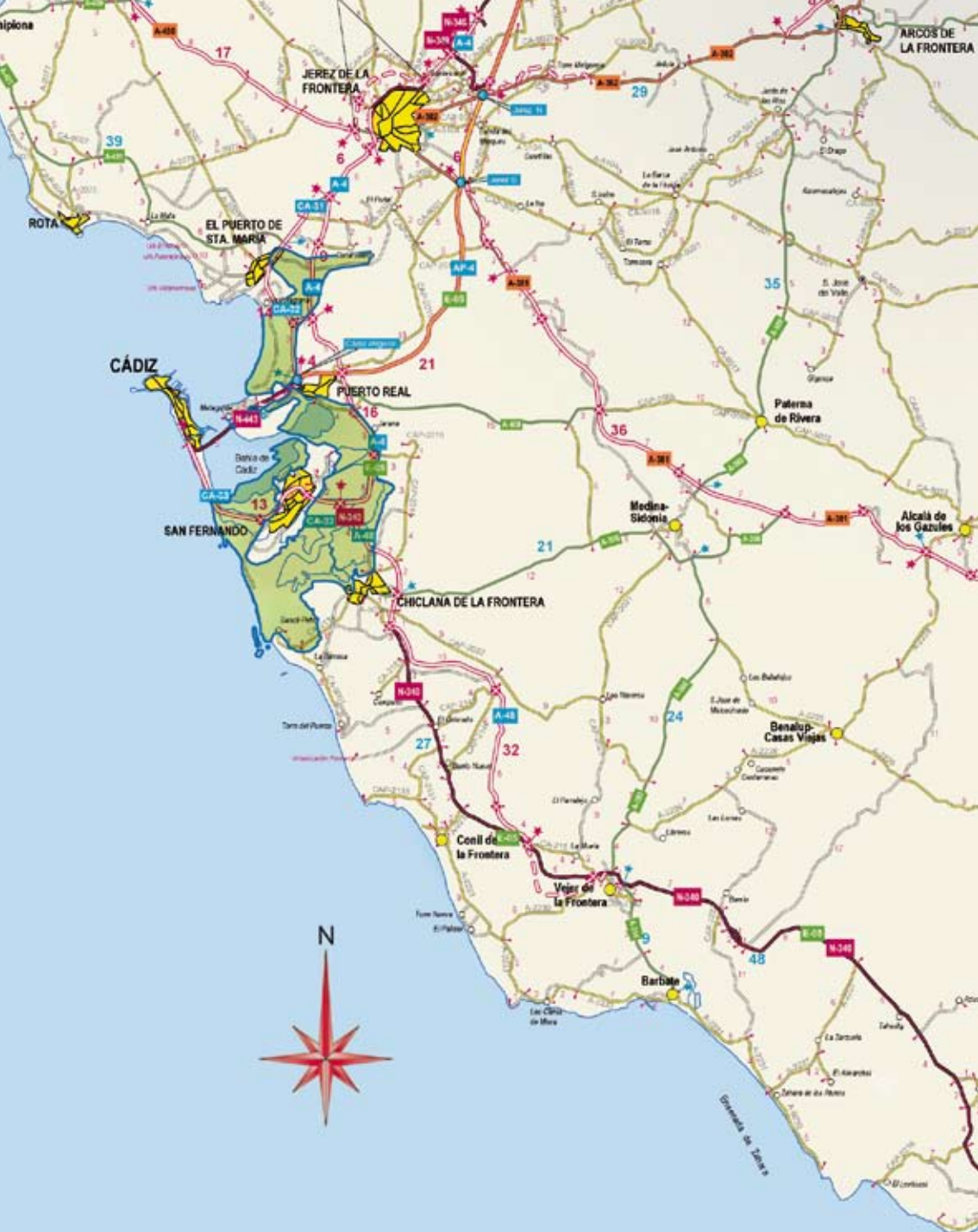
■ **Índice de alojamientos:** Esta recopilación de fichas de alojamientos ofrece los datos esenciales de los mismos: nombre del establecimiento, tipología, ubicación, número de registro, teléfono, fax, correo electrónico y página web, habitaciones, plazas, equipamientos, servicios, así como la oferta de actividades. Los alojamientos se ordenan por municipios concediendo especial importancia a los establecimientos adaptados para personas discapacitadas.

■ **Código de buenas prácticas** para realizar una visita respetuosa con el entorno. Estas breves y sencillas recomendaciones permitirán disfrutar del espacio natural protegido de una forma responsable, con el objetivo de salvaguardar los valores del mismo, pensando siempre en nuestro propio regreso o en la llegada de otros.

■ **Direcciones, teléfonos y páginas webs de interés:** El anexo proporciona información útil acerca del acceso y la visita para que nada falle en su viaje.

Las imágenes, los datos de interés general y los mapas explicativos completan lo expuesto con anterioridad y ofrecen un perfil intenso y preciso de este maravilloso entorno.







Jimena de la Frontera

Los Barrios

Algeciras

Gibraltar

San Roque

Marbella

Estepona

Ronda

EL MEDITERRANEO

LA LINEA DE LA CONCEPCION

Datos básicos



Parque Natural Bahía de Cádiz

Localización:

Situado sobre la Bahía de Cádiz, al este de la capital gaditana.
Coordenadas: 36° 28' N; 6° 11' O.
Altitud: Nivel del mar.

Datos climáticos:

- Precipitación anual media de 600 mm.
- Temperaturas medias entre 13° (enero) y 24° (agosto).

Superficie: 10.522 ha.

Población aproximada: 415.000 habitantes.

Municipios:

Cádiz, Chiclana de la Frontera, El Puerto de Santa María, Puerto Real y San Fernando.

Principales formaciones:

Marismas, playas, planicies fangosas intermareales, salinas, pinares y dunas.



Datos básicos

Para los cómodos

- Aeropuerto: Aunque fuera del límite del Parque Natural, pero muy próximo, está el Aeropuerto de Jerez de la Frontera.
- Estaciones de ferrocarril: Cádiz, El Puerto de Santa María, Puerto Real y San Fernando. Línea de Cercanías que unen estas poblaciones.
- Parada de autobús regular.
- Buena señalización viaria para llegar al Parque.
- Restaurantes, cafeterías y bares en todas las poblaciones.
- Barco: Partiendo de Cádiz, Ferry con destino a Canarias. Catamaranes que unen Cádiz con El Puerto de Santa María y Rota. Desde El Puerto de Santa María a Cádiz se puede ir en el "Vaporcito", barco de vapor declarado Bien de Interés Cultural, que une las dos ciudades a través de la Bahía.

Merece la pena visitarlo:

Por su amplio y variado patrimonio histórico y cultural, que nos hará recorrer cada uno de los núcleos urbanos y cada rincón del Parque; por sus paisajes tanto urbanos como naturales y por su gastronomía, rica y variada.

¿Cómo llegar?

Situado en un lugar que históricamente ha sido punto neurálgico de comunicación y comercio, la Bahía está bien comunicada por diferentes medios.

Aeropuerto de Jerez de la Frontera:

AENA: 902 404 704.

Carretera:

Desde Sevilla circulando por la autovía AP4/E-5, N-4.

Desde Málaga-Algeciras por la N-340,
o bien por la A-381.

Desde Granada-Antequera por la A-384/382.

Tren:

Renfe (Centralita).

Tfno.: 956 270 001.

Autobús:

E. Comes (Cádiz).

Tfnos.: 956 224 271 / 956 222 622.



Datos básicos

Centro de Visitantes Parque Natural Bahía de Cádiz

El centro cuenta con:

Sala de exposición permanente.

Sala de usos múltiples.

Sala de documentación.

Zona de descanso, tienda y en el piso superior zona de observación del entorno.

Horario de apertura (cerrado todos los lunes):

Invierno (octubre a mayo) de 10:00 a 14:00. Festivos y vísperas de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00).

Verano (junio a septiembre) de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00.

Dirección: Salina Santa Leocadia (Carretera Playa Camposoto). San Fernando.

Teléfono 956 100 028.

Jardín Botánico de San Fernando

Presenta los principales ecosistemas de la provincia de Cádiz, incluidos los presentes en el Parque Natural Bahía de Cádiz.

C/ Coghen, s/n (San Fernando). Tfno.: 956 203 186

Email: jbotanico.sfernando.cma@juntadeandalucia.es

Régimen de apertura: De martes a domingo.

Mañanas: De 10:00 a 14:00.

Tardes: De mayo a septiembre de 18:00 a 20:00. De octubre a abril de 16:00 a 18:00.

Aquí se encuentra también la Oficina del Parque Natural.

Tfno.: 956 203 187. Fax: 956 203 188.

Email: pnbahiadecadiz.cma@juntadeandalucia.es



El Parque Natural





El Parque Natural

El laberinto acuático

Hablar del Parque Natural Bahía de Cádiz es hacerlo de diversidad ecológica, de especies de fauna amenazada, que aquí encuentran uno de sus últimos lugares donde vivir, y sobre todo es hablar de comunión entre tierra y mar. Estos elementos hacen de éste un lugar mágico que el visitante no podrá olvidar.

Declarado Parque Natural en el año 1989, sus aproximadamente 10.522 ha de superficie comprenden terrenos pertenecientes a los términos municipales de Cádiz, Chiclana de la frontera, El Puerto de Santa María, Puerto Real, y San Fernando.

Sus especiales características geológicas y climáticas, sus salinas, dunas, caños, planicies fangosas y pinares se asientan sobre un gran estuario, en el que la acción del mar, el viento y los sedimentos fluviales depositados durante siglos han dibujado un mosaico de paisajes que configuran la Bahía de Cádiz.

A vista de pájaro la bahía gaditana se presenta ante nuestros ojos como una lámina de agua cerrada por un estrecho tómbolo que une Cádiz con San Fernando.

La influencia del mar y un clima suave, de tipo mediterráneo, son las claves que determinan las especiales características ecológicas de este humedal. Zona de contacto entre el medio marino y el terrestre, gracias a la fácil circulación de las aguas, la buena iluminación y los abundantes nutrientes, en él se establecen una gran diversidad de moluscos, crustáceos, peces y aves acuáticas.

En las zonas litorales fangosas son abundantes las cañiñas, verdigones, almejas, camarones y cangrejos, también presentes en las salinas, donde además se capturan los llamados "pescados de estero": lenguados, lubinas, doradas, lisas...

Su situación entre el vecino Parque Nacional de Doñana y el Estrecho de Gibraltar convierte a la Bahía de Cádiz en una pieza clave del sistema migratorio de multitud de aves acuáticas. Especies sedentarias, estivales, invernales o de paso en sus rutas migratorias componen su avifauna.

La antiquísima presencia de asentamientos humanos en la Bahía, de hace más de 3.000 años, es una clara consecuencia del importante valor estratégico y defensivo de ésta.



Paisaje

El viento y el mar son los dos grandes moldeadores del paisaje de la Bahía, pero a estos elementos naturales capaces de configurar y modificar un paisaje, en este caso particular y de forma muy determinante, hay que añadir la acción humana como elemento de capital importancia en este territorio.

Las antiguas explotaciones salineras cuyos orígenes se remontan al Neolítico, han dibujado un enmarañado laberinto de sugestivas trazas en el que la luz, el color y las formas juegan con nuestros sentidos. Es éste uno de esos lugares en los que los cambios en el paisaje se producen no con el paso de las estaciones, sino dentro del corto período de unas horas. Los caños, esteros y llanuras inundables generan contrastes plásticos de indudable belleza al ritmo cambiante de las oleadas mareales: ahora son los fangos húmedos saturados de colores y formas, y horas más tarde es el azul del cielo el que se refleja en ese mismo lugar sobre la superficie de un espejo de agua.



Este intrigante laberinto de caños, producto del aprovechamiento salinero, sigue manteniéndose en la actualidad gracias a la explotación piscícola y su casi perpetua presencia a lo largo del tiempo hace que hasta los habitantes de la Bahía asuman estos cauces como naturales.

Pero como la variedad es una de las particularidades de este Parque, otros ambientes distintos también tienen cabida en el entorno de la zona protegida. Entre los ecosistemas que conforma este territorio podemos distinguir dos unidades claramente diferenciadas: aquellos que dependen directamente de la acción del mar y los pinares. Entre los primeros se pueden distinguir los caños, la marisma natural, la marisma transformada, las playas y las dunas.

Los caños

Conforman un intrincado laberinto de cursos de agua sujetos a variaciones paisajísticas en función de las mareas. Entre ellos encontramos el Sancti Petri, Zurraque, Trocadero, Río Arillo y Carboneros. El más importante es el de Sancti Petri, situado al norte-noroeste del Parque. A lo largo de sus diecisiete kilómetros, se encarga de evacuar o alimentar de agua, dependiente de las mareas, una densa red de pequeños caños que a modo de vasos sanguíneos llegan y alimentan cualquier punto de la marisma.

La marisma natural

Es una zona abierta, llana, formada a partir de los sedimentos marinos y fluviales. Su aspecto varía sustancialmente en función de la influencia mareal. Sus suelos son altamente salinos y están sometidos a una fuerte insolación. Hoy en día se conservan las marismas naturales de la Península de Los Toruños, las de Sancti Petri y las de la Isla del Trocadero.

La marisma transformada. Las salinas

Es la protagonista del paisaje del Parque Natural Bahía de Cádiz. Las salinas costeras, desarrolladas fundamentalmente por los romanos, y que hoy constituyen uno de los principales recursos para la conservación de numerosa especies de aves acuáticas, se caracterizan por una serie de estanques de distinta profundidad, excavados en la marisma y conectados por una red de caños y canales por donde penetran las mareas. Han sido y son el símbolo de una forma de vida, aunque actualmente la crisis del sector ha hecho que apenas queden media docena de ellas dedicadas a la producción de sal.

El paisaje de la salina es llano, con una amplia cuenca visual que le confiere una fragilidad muy susceptible a cualquier elemento nuevo venido de la mano del hombre.

Los cultivos acuícolas

La crisis de la actividad salinera y el descenso del número de capturas en el sector pesquero han hecho que muchas salinas se aprovechen ahora para la cría de especies marinas.

Esto ha propiciado que el paisaje típico de las salinas sufra algunas modificaciones. Los estanques de poca profundidad han sido excavados para aumentar la cantidad de agua y, en otros casos, se han eliminado muros de separación para su adaptación al nuevo aprovechamiento.

Playas y dunas

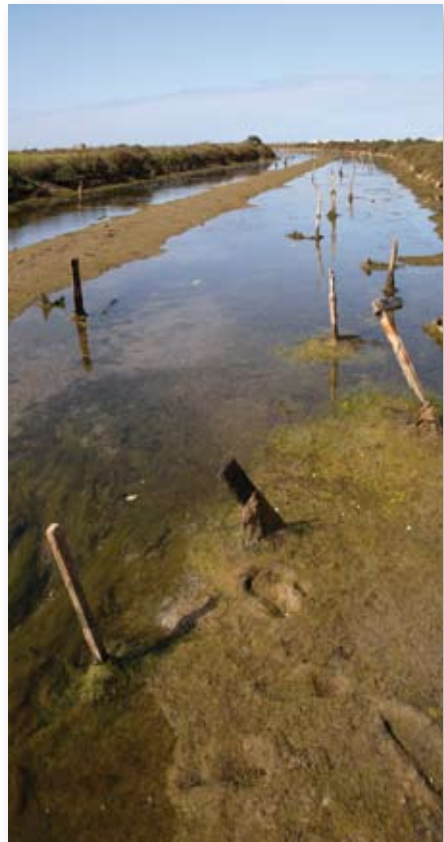
Las playas son formaciones de arena que aprovechando la suave pendiente costera se originan por la acción del mar. En la zona de playa, fuera de la influencia directa del agua marina, se forman las dunas, acumulaciones de arena producidas por el viento.

El amplio paisaje de playas y dunas constituye en el Parque Natural uno de los

principales atractivos turísticos dentro del espacio protegido. Entre otras, destacan las playas de Levante (El Puerto de Santa María), Camposoto (San Fernando) y La Cachucha (en la localidad de Puerto Real).

Pinares

El Pinar de La Algaida (Puerto Real), el Coto de La Isleta y Los Toruños (ambos situados en El Puerto de Santa María) son bosques de repoblación, asentados sobre terrenos arenosos y encargados de frenar el avance de las arenas litorales. Acompañan al pino piñonero un cortejo de retamas, sabinas, lentiscos y coscojas.





El Parque Natural

Clima

La proximidad del mar, su horizontabilidad y su situación geográfica, entre dos grandes mares, son las características que condicionan el clima del Parque.

La falta de obstáculos a su paso hace que con frecuencia los frentes nubosos avancen tierra adentro sin descargar. Las precipitaciones medias anuales suman unos 600 ml.

La estabilidad atmosférica, sobre todo en invierno y verano, es casi constante. Esta semiaridez y la ausencia de heladas, junto a la frecuente presencia del viento son las características más destacables del clima de la Bahía.

Aunque la aridez es una de las peculiaridades de todo el litoral, Cádiz es la provincia con mayor índice de pluviosidad de toda Andalucía. Las lluvias son más frecuentes en los meses de noviembre a febrero, aunque no son más 70 de media los días en los que se registran precipitaciones.

El viento ha condicionado la forma de vida de los habitantes de la Bahía. El propio diseño de los asentamientos humanos está pensado para contrarrestar los efectos de este fenómeno meteorológico. Aunque su presencia es casi constante en la zona, su dirección y fuerza es muy variable. El de poniente es más frecuente entre abril y agosto y el de levante el resto del año. Y aunque es el levante el viento que puede





soplar con más fuerza, predomina el de poniente.

Debido al efecto moderador del mar, las temperaturas son más suaves en la Bahía que en el interior de la provincia con una media anual de 18° C. No encontraremos aquí las temperaturas extremas tan características del verano andaluz.

La media de horas de sol al año es de 3.070 aproximadamente, una de las más altas de Europa.

Cauces principales

Unas de las características más relevantes del aspecto visual de este Parque se deriva de las particulares circunstancias que han contribuido a la evolución geológica del mismo. La acción del mar y los sedimentos arrastrados por los cauces fluviales han determinado un paisaje en el que los límites entre tierras y aguas son, en algunos casos, difusos.

Sus cauces fluviales más importantes son los ríos Guadalete, San Pedro y el Caño de Sancti Petri. Estos dos últimos, antiguos brazos del primero. De todos ellos parte

una complicada y desordenada red de drenaje que vierte sus aguas en el océano Atlántico.

El Guadalete es el río más importante de la provincia de Cádiz. Nace, discurre y desemboca en la provincia. Tiene una longitud de 167 km y se encuentra sometido a un régimen subtropical de precipitaciones, lo que provoca que su caudal crezca en





El Parque Natural

otoño y primavera. En el extremo noroeste recibe las aguas del Caño del Molino, que se incorpora a él por su margen derecha.

Otro cauce de importancia en el ámbito del Parque es el río Iro, que atraviesa el término municipal y la ciudad de Chiclana de la Frontera.

Otros caños secundarios, producto de la plana morfología del terreno, son el río Arillo, el caño Trocadero, Zurraque (arroyo en su origen), Águila y Carboneros.

Flora

Los suelos del parque (compuestos por arenas provenientes del mar, limos y arcillas aportados de los ríos), las condiciones climáticas y la circulación mareal, son los factores que determinan la flora existente.



Los fangos arrastrados por los ríos son depositados en las zonas de confluencia del agua dulce con la salada. Estos depósitos se van afianzando y ganando altura según crecen, llegando a la estabilización definitiva con la inestimable ayuda que le presta la colonización de las diferentes especies vegetales. Este nuevo estado les lleva a su independencia y retirada de la influencia de los flujos mareales.

Con este escenario podemos distinguir varios hábitats de las comunidades vegetales que irían desde los puramente marinos a los terrestres, ajustándose a los diversos grados de salinidad.

Planicies intermareales

En éstas la movilidad del sustrato impide la presencia de una cobertura vegetal importante. Son muy ricas en nutrientes y en ellas podemos encontrar las praderas sumergidas de *Zostera noltii* (Pelillos). Ésta es una planta de origen terrestre adaptada al medio marino. Las praderas más relevantes se hallan en la orilla interna de Cádiz, en el fondo de la Bahía interior y en la desembocadura del Caño de Sancti Petri.

Las algas características de estas zonas son, además de las citadas pelillos, la breza (*Enteromorpha linza*) y la lechuga o papelejo (*Ulva lactuca*). Ambas utilizan como soporte a la primera.

La marisma

La vegetación está determinada por los aportes de agua salada de las mareas. En las zonas más elevadas, donde sólo la pleamar de las mareas más viva del año o los temporales son capaces de llegar, la vegetación es más diversa que en el nivel intermedio, donde el suelo se inunda cada mes con las mareas más vivas. Y por último, queda la marisma baja, inundada a diario con cada marea, donde sólo las plantas halófilas adaptadas a sobrevivir en un ambiente salino son capaces de crecer.



En esta serie podemos encontrar a la espartina (*Spartina marítima*), armajo (*Sarcocornia perennis*), sapina (*Salicornia perennis*), almajo (*Arthrocnemum macrostachyum*), salado (*Limoniastrum monospetalum*), sosa fina (*Suaeda vera*) y verdolaga marítima (*Halimione portulacoides*),

Salinas y márgenes de caños

Aquí adaptándose igualmente al ambiente más o menos salino se encuentran la espartina (*Spartina marítima*), almajo (*Arthrocnemum macrostachyum*), salado (*Limoniastrum monospetalum*) y verdolaga marítima (*Halimione portulacoides*) y un pastizal en el que predominan las especies ruderales.

Ecotono marisma-dunas

Es la zona de transición de los ecosistemas marismenños a los terrestres y, por lo tanto, los suelos tienen una textura variable y una concentración salina menor ya que se encuentra alejados de la influencia del mar y lavados por las precipitaciones de agua de lluvia.

En suelos de arena encontramos *Ophrys scolopax* y *Anemone palmata*.

En suelos más profundos y húmedos la gramíneas con rostraria (*Lophochloa cristata*), cebadilla (*Hordeum marinum*), polyogon, cola de zorro (*Plantago lagopus*), estrella (*Plantago coronopus*) y bulbosa; vara de San José (*Asphodelus spp*), jacinto estrella-do (*Scilla peruviana*), cebolla albarrama (*Urginea marítima*), cebollinos (*Allium palens*) y *Leucojum trichophillum*, retama (*Retama monosperma*), bufalaga (*Thymelaea hirsuta*) y taraje (*Tamarix gallica*).





En las orillas de las lagunas de aguas pluviales abundan *Juncus maritimus* y *Schoenus nigricans*. En la zona inundada *Scirpus maritimus* y *Ranunculus spp.*

Playas y dunas

En las dunas embrionarias encontramos especies duras y resistentes que suelen presentar hojas capaces de soportar la aridez, salinidad y la acción constante del viento, como *Salsola kali* y *Cakile maritima*, y a continuación gramíneas perennes que van fijando la arena.

Una vez formadas las dunas primarias son colonizadas por malconia (*Malcomia littorea*), el típico cardo marino (*Eryngium maritimum*) y cuernecillo de mar (*Lotus creticus*). Hacia el interior aparecen las dunas secundarias con manzanilla (*Helichrysum picardi*) y retama (*Retama monosperma*).

Pinar

El pino piñonero (*Pinus pinea*) es el habitante natural de los pinares del Parque. Junto a él, el sotobosque característico de los pinares costeros con lentisco (*Pistacia lentiscus*), bufalaga marina (*Thymelaea hirsuta*), retama (*Retama monosperma*) y, en menor proporción, espinos cambrón (*Rhamnus lycioides*), coscoja (*Quercus coccifera*), daguarzo morisco (*Cistus salvifolius*), palmito (*Chamaerops humilis*), acebuche (*Olea europaea*), labiérnago (*Phillyrea angustifolia*) y esparraguera blanca (*Asparagus albus*).

Podemos encontrar pino carrasco (*Pinus halepensis*) en una zona de la marisma de Los Toruños y en el Pinar de La Algaída.



Fauna

Las condiciones de este espacio marismero suponen un atractivo irresistible para numerosas especies marinas. Son objeto del marisqueo muchos animales cuyo fin último es el de convertirse en cebo para la pesca. Ejemplos importantes de esta modalidad son la gusana de sangre, la gusana de canutillo, la miñoca o el muergo.

Otras especies capturadas con fines gastronómicos son los camarones, los cangrejos, las cañallas, las cigalitas y los erizos de mar, entre otros muchos.

En cuanto a los peces, la marisma cumple un papel importante en el mantenimiento de la pesquería, ya que numerosas especies disfrutan de la primera fase de su vida en ella para pasar, ya adultos, al mar. Destacan en este grupo la sardina, el boquerón, el sargo y la acedía.

También encontramos especies características de la explotación tradicional de los esteros: róbalo, baila y lenguado.

Por su variedad de ecosistemas y por ser un paso obligado en las rutas migratorias, la avifauna en la Bahía de Cádiz está representada ampliamente. Es ésta la zona

El Parque Natural

más importante de Europa para las aves costeras, por acoger durante su invernada a las especies migratorias. Además, el Parque se encuentra muy cercano al Estrecho de Gibraltar y se convierte, a su vez, en la antesala de Doñana. Las aves representan uno de los principales atractivos del Parque Natural. Casi un centenar de especies pasan aquí, en sus diferentes hábitats, toda su vida o algunos períodos de ella.

El grupo de los limícolas es el más abundante. Los podemos encontrar buscando su alimento picoteando en las orillas de ríos, playas y salinas.

De esta amplia familia los más representados en la Bahía son la avoceta, la cigüeñuela, los chorlitejos la aguja colinegra, el andarríos, los correlimos y los ostreros.

Por la forma de su pico podemos adivinar cuál es su fuente de alimentación. Los de picos finos y largos, que introducen en el fango, y los de picos fuertes que le permiten romper el caparazón de los moluscos.



Las zancudas están representadas por un gran número de flamencos, garzas reales, espátulas, garcetas comunes, garcillas, cigüeñas comunes y negras.

La gaviota sombría, patiamarilla, argétea y reidora, por este orden, son muy abundantes. El charrán común y el charrancito tienen aquí la más importante de las colonias de la Península Ibérica.

Entre las anátidas podemos observar al ánade real y el silbón.

Las fochas y pollas de agua prefieren los hábitats de agua dulce, donde también podemos encontrar algún zampullín.

Mención especial merece el cormorán, cada vez más numeroso, posiblemente debido al aumento de las explotaciones acuícolas. Éste, que se alimenta de peces en aguas someras, tiene en estas instalaciones comerciales una fuente de alimentación segura y para los acuicultores se convierte, en numerosas ocasiones, en un verdadero problema.

El águila pescadora es otra de las especies, que aprovechando la abundancia de presas, se ha visto favorecida por esta nueva actividad humana.

En las masas forestales de pinos podemos encontrar mirlos, petirrojos, mochuelos y cernícalos, entre otras especies.

En cuanto a la fauna terrestre se puede destacar la presencia de algunos reptiles como el camaleón (especie protegida), lagartija colilarga, salamanquesa común, lagarto ocelado y la culebra bastarda.

Entre los anfibios, el gallipato, varias especies de sapos y la rana común.

Los mamíferos, también presentes, están representados por el erizo europeo, lirón, conejo y ratones de campo.



Recursos y aprovechamiento

La acuicultura

La acuicultura, a día de hoy, constituye la principal actividad económica que se desarrolla en el Parque. Se relaciona en sus orígenes con la explotación de las salinas, El impulso de la acuicultura como actividad económica se inició en la zona en 1974.

La producción salinera

La extracción de sal tuvo su auge, fundamentalmente, entre los siglos XVIII y XIX, con la transformación de gran parte de la marisma, siendo una importantísima fuente de riqueza, pero a partir de la década de los cuarenta del siglo pasado se produjo un importante declive y ha llegado hasta nuestros días como una actividad residual.

Hoy sobreviven sólo 13 de las 143 salinas que llegaron a estar en funcionamiento. De ellas sólo cuatro se dedican a la explotación salinera en exclusiva. El resto compagina esta actividad con la acuicultura.

El marisqueo

El marisqueo forma parte de la tradición de la Bahía de Cádiz. Las playas y la zona intermareal son ricas en especies de interés comercial como la coquina de fango, la almeja fina, la cañailla, la cigalita, el camarón, el muergo y la boca de la isla. Según datos oficiales, en la zona de Parque se concentra más del 60% de

las licencias de marisqueo otorgadas en la provincia. La mayor parte de los mariscadores pertenecen a sectores de población de renta baja y utilizan esta actividad como complemento de la economía familiar.

La pesca

Las condiciones para el alevinaje, crecimiento y reproducción de numerosas especies marinas de interés comercial en el Parque Natural contribuyeron a desarrollar una pesquería artesanal de gran importancia en la zona. No obstante, la sobreexplotación continuada que ha sufrido el caladero interior del saco de la Bahía ha determinado la situación de marginalidad que actualmente caracteriza a la actividad.

Al igual que sucede con el marisqueo, la población que se dedica a esta actividad se encuentra en el segmento de bajo nivel de renta. Los ingresos derivados de la pesca artesanal constituyen, por lo general, un complemento a la economía familiar.



Gastronomía





Gastronomía de la Bahía de Cádiz

Cádiz presenta en su gastronomía una mezcla de influencias que la enriquecen. La cultura fenicia, la árabe y la romana dejaron su impronta en las base de la cocina local. Pero no radica ahí su riqueza exclusivamente. La cocina de la Bahía se beneficia de los alimentos autóctonos de toda la provincia para sus recetas, aportando ingredientes como pescados tradicionales de sus dos mares, el Atlántico y el Mediterráneo, y de esteros, piscifactorías e incluso ríos; verduras, hortalizas, legumbres y frutas de sus campos y huertas; además de elaboraciones artesanales e industriales, como conservas, vinos, vinagre y aceite, entre otros muchos productos gaditanos.

¿Qué tomar de primero?

El gazpacho, las sopas y la ensaladilla gaditana constituyen una buena elección para comenzar cualquier almuerzo o cena en la Bahía. Las ortiguillas son otro plato que también merece la pena. Se trata de anémonas que se localizan a unos 20 metros de profundidad bajo el mar. Esta especie de algas se alimentan de moluscos y plancton marino. Se recolectan con cuchillos sin punta y se conservan en bolsas con agua de mar hasta el momento de su elaboración. Por lo general se rebozan y se fríen y se acompañan de lechuga u otros vegetales de tierra firme.

Sabrosos pescados y guisos de carne

No se puede abandonar Cádiz sin haber comido un plato de pescaíto frito, manjar y símbolo de su gastronomía. En la carta de menús también se pueden encontrar productos de esteros: lenguados, lisas, doradas, róbalo o lubinas, y anguilas.

El cazón en adobo, conocido como bienmesabe, o el atún de almadraza, llamado así por la técnica que se emplea para su pesca, son otras de las exquisiteces de la zona.

En cuanto al marisco, gozan de gran popularidad los langostinos y los camarones. Tampoco faltan las quisquillas, bocas de la isla, cangrejos coñetas, ostiones, almejas, coquinas, muergos, gambas de Sanlúcar, chocos o sepias, chopitos y puntillitas.





Dulces típicos

Los dulces típicos de la Bahía de Cádiz son el alfajor y el turrón de Cádiz. El primero es un dulce que se elabora con almendras, avellanas, miel, canela, cilantro y clavo. Tiene forma de cilindro de poco grosor, cubierto de azúcar y canela, se presenta envuelto en papel.

El turrón de Cádiz es un dulce de mazapán que está relleno de trozos de fruta y de cabello de ángel.

Otros dulces típicos de Cádiz son los pestiños y los currusquillos de canela, que junto con el turrón, son más típicos en determinadas épocas del año.



Pescados de estero

Los esteros

Generalmente aprovechados de antiguas salinas ya en desuso, son lagunas irregulares, de aguas saladas, tranquilas y templadas, de poca profundidad, muy ricas en algas y plancton, por lo que son un hábitat ideal para el desarrollo de especies de calidad y sabor insuperables.

La entrada natural de especies en los esteros se produce durante los meses de noviembre hasta abril. Durante este tiempo los alevines, buscando un medio seguro donde desarrollarse, entran por los caños aprovechando las mareas y se instalan en los esteros, lugar seguro y en el que la alimentación la tienen asegurada.

Es entre la primavera y el principio del verano del año siguiente cuando estos

alevines adquieren su tamaño adulto. Hasta ese momento se ha alimentado de las algas, plancton, gusanas, pequeños crustáceos, etc., y han vivido en unas aguas con un alto grado de salinidad expuestas a una gran evaporación.

Las especies que mejor se adaptan a este medio son, entre otras, los lenguados, lisas, doradas, róbalos o lubinas, y anguilas. Y en los caños, de menor salinidad, langostinos, camarones, quisquillas, bocas de la isla, cangrejos, ostiones, almejas, coquinas, muergos y choccos.

La concentración de sal, la temperatura y la gran cantidad de alimentos permiten una crianza muy especial y hace que las especies capturadas alcancen un alto valor gastronómico.



Pescados de estero

El despesque

Se denomina así a la recogida de los peces que han quedado atrapados en los esteros y que durante un tiempo han ido creciendo y engordando hasta su madurez.

Desde hace mucho tiempo, los salineros realizaban varios despesques al año con el fin de aprovechar el recurso piscícola que, de forma natural, les ofrecen los esteros. Ese era un día festivo para los salineros, familiares e invitados, que en las mismas salinas preparaban unas brasas y comían mientras recogían los peces que más tarde venderían en el mercado.

Abandonada, en buena parte, la actividad salinera, esto que era un complemento a la actividad de la sal, se ha convertido en una nueva explotación y forma de aprovechamiento de los recursos.

Sobre los años ochenta nació la industria piscícola que palió en gran medida la situación de decadencia que vivía desde hacía bastante tiempo la industria salinera, reestructurándose las salinas y adaptándose a la acuicultura. La Bahía de Cádiz es una zona pionera en este tipo de industria y actualmente exporta su tecnología al resto de España y otros países.



Pescados de estero

Ahora se realiza esta actividad del despesque de forma que los participantes llegan al estero, antigua salina de la Bahía, donde tras una visita asisten a la levantá.

Esta consiste en el acorralamiento de las especies en una zona del estero y posteriormente se levantan las redes donde quedan atrapados los pescados: doradas, lubinas, sargos, lenguados, etc.

Más tarde el pescado recién cogido y sin desescamar ni destripar se sazona y se echa sobre las brasas consiguiéndose un sabor realmente exquisito. Es típico comerlo con las manos, sobre teja de barro, del

mismo tipo que el empleado en las construcciones salineras, acompañándolo por uno de los variados y exquisitos vinos blancos que se crían en esta comarca.

Productos de estero

Los pescados más habituales que salen de un estero tradicional son los siguientes:

- Doradas, róbalos, lisas, lenguados, sargos y anguilas entre los peces.
- Almejas, langostinos, coquinas de fango, verdigones, ostiones, cañaillas, coquinas de arena, chirlas, lapas, muergos, bocas de la isla, camarones y cangrejos entre los mariscos.



El vino



El vino del Marco de Jerez

En las tierras albarizas del entorno de nuestro Parque Natural cuya composición calcárea alcanza un ph de 7,8, con pocos elementos fertilizantes, alto poder de retención de agua y formas onduladas se encuentran los viñedos más meridionales del Marco de Jerez.

El vino, posiblemente, fue comercializado y cultivado con la traída de la vid por los fenicios y más tarde fueron los romanos los que produjeron el conocido *vinum gaditanum*.

Una de las grandezas de este Marco de Jerez es, sin duda alguna, la versatilidad y diversidad de sus vinos, que dependiendo de las características del mosto y su elaboración y crianza posterior darán como resultado unos vinos que podemos clasificar, según el Gran Libro de los Vinos de Jerez, en generosos (manzanilla, fino, amontillado, oloroso y palo cortado); vinos generosos de licor (medium, pale cream y cream); y vino dulce natural (Pedro Ximénex y Moscatel).

Todos ellos parten de tan sólo tres variedades de uvas blancas: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel. Los conocimientos adquiridos por los bodegueros a lo largo de no pocas décadas de experiencia conducirán el resultado final: una excelente variedad de familias de vinos de Jerez en las que cada una de ellas tiene su propio aroma, sabor y color.

Los viticultores de la Bahía ofrecen y aportan también, su sabiduría, experiencia y sus propias singularidades al conjunto de la denominación de origen que conforma el Marco. Los finos, amontillados, olorosos y moscateles de Chiclana son excelentes y hay viticultores que han conseguido excelentes caldos procedentes de la uva sauvignon conocida como Sauvignon Blanc considerada como una de las variedades de cepas blancas de origen francés más finas y que tiene aquí el lugar de cultivo más meridional de Europa.



El vino

La crianza

Cada vino evoluciona en el interior de una bota de madera, pero los que son sometidos a una crianza biológica, protegidos del contacto directo con el aire por el velo natural de la flor, conservarán su palidez inicial y su ligereza, al mismo tiempo que adquieren los aromas y sabores fruto de las influencias de las levaduras propias del velo. En cambio, los vinos envejecidos mediante crianza oxidativa o físico-química, en contacto con el oxígeno del aire, adquieren un color más oscuro, incorporando aromas y sabores que permanecen largamente en el paladar.

El bodeguero puede elegir entre encabezar sus vinos hasta los 15° de alcohol o hasta los 17°, determinará el mantenimiento o no del velo de flor sobre el vino y determinará las características organolépticas que irá adquiriendo éste con el paso del tiempo.

La fermentación

La mayoría de las uvas se vinifican mediante una fermentación total del mosto. Así se obtienen vinos secos, es decir con una cantidad de azúcar residual. De esta manera se obtiene el mosto que da origen al vino base, un vino blanco y seco que es el origen de los vinos de Jerez "Generosos" y de la Manzanilla.

Sin embargo en el caso de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel la fermentación presenta peculiaridades importantes. En este caso, el objetivo enológico es elaborar un vino con el máximo contenido en azúcar posible. Por esa razón se eligen variedades de uva que alcanzan un grado de madurez superior a la Palomino y por eso se suelen someter a la técnica del "soleo": durante varios días, los racimos se secan al sol, provocando la evaporación del agua contenida en la uva. El mosto obtenido mediante el prensado de esas uvas pasifica-



El vino



das comienza su proceso de fermentación muy lentamente, debido a la altísima concentración de azúcares. Más tarde dicha fermentación es detenida por el bodeguero mediante la adición de alcohol de vino, de esta forma sólo una pequeña parte del azúcar se transforma en alcohol, quedando casi todo el resto del azúcar sin transformar.

Los vinos así obtenidos se utilizan para su "cabecero" (mezcla) con los vinos secos obtenidos mediante fermentación completa, dando lugar a vinos con distintos niveles de dulzor final.

En definitiva, el tipo de fermentación: completa o parcial, va a posibilitar la obtención de vinos totalmente secos (vinos generosos), o extraordinariamente dulces (vinos dulces naturales). La mezcla de los dos tipos anteriores dará lugar igualmente a vinos con distintos niveles de dulzor (vinos generosos de licor).



Vinos Generosos

Se definen en el Reglamento del Consejo Regulador como vinos secos (con un máximo de azúcar residual de 5 gramos por litro). Su proceso de elaboración incluye una fermentación completa de los mostos –habitualmente de uva Palomino– al final del cual se produce la aparición del velo de levaduras de "flor" en el vino base.

Fino

De color pajizo o dorado pálido, aroma punzante y delicado (almendrado), seco y ligero al paladar, con crianza en flor, y con una graduación entre 15° y 18°.

Amontillado

Color ámbar y aroma punzante atenuado (avellanado). Suave y ligero al paladar. Su graduación oscila entre los 16° y los 22°.

Oloroso

Inicialmente seco, de color ámbar a caoba, con aroma muy acusado como indica su nombre (nuez). Con mucho cuerpo y vinosidad. Su graduación alcohólica se sitúa entre 17° y 22°.

Palo Cortado

Vino de color caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Conjugua las suaves, delicadas y punzantes características del Amontillado y el cuerpo y la nariz del Oloroso. Su graduación alcohólica oscila entre los 17° y los 22°.

Vinos Dulces Naturales

Las uvas de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez, tras ser vendimiadas, se someten a un proceso de sobremaduración

El vino



o “soleo”. La concentración del contenido en glucosa de la uva da lugar a un mosto denso y dulce, que se somete a fermentación parcial. Se obtiene así un vino de una enorme riqueza en materias reductoras, que se envejece posteriormente mediante crianza oxidativa en las criaderas y soleras.

Pedro Ximénez

De color caoba oscuro, con aromas de pasificación. Suave, dulce, vigoroso y un perfecto equilibrio. Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez expuestas al sol para su pasificación.

Moscatel

Vino de color caoba oscuro, elaborado exclusivamente con uvas de esta variedad, previamente expuestas al soleo para su pasificación. Suave y muy dulce, con un aroma característico de la variedad.

Vinos Generosos de Licor

Los vinos generosos, originalmente secos, se “cabecean” (mezclan) en ocasiones con vinos dulces para dar lugar a otros vinos de Jerez ligeramente dulces.

Pale Cream

Es un vino de color amarillo pajizo, aroma punzante y delicado y sabor dulce. Su graduación varía de 15,5° a 22°.

Medium

Vino de color ámbar a caoba claro. De aroma atenuado y paladar ligeramente dulce. Con una graduación entre 15° y 22°.

Cream

Vino dulce, obtenido a partir del oloroso, de color caoba. Tiene aroma intenso, paladar aterciopelado y mucho cuerpo. Su graduación se sitúa entre 15,5° y 22°.

Manzanilla

De color pajizo, aroma punzante, seco y ligero al paladar, con crianza en flor, exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Su graduación alcohólica oscila entre 15° y 19°.

Aunque la Manzanilla por antonomasia es la llamada *Manzanilla Fina*, extremadamente pálida, ligera y punzante, dependiendo de la duración y peculiaridades de su crianza, se conocen otros tipos de Manzanilla. Entre ellas destaca la llamada *Manzanilla Pasada*, menos pálida de color y con más cuerpo, fruto de una ligera oxidación como consecuencia de su prolongada crianza.



El vino



La ruta del vino

Bajo un cielo de intensa luminosidad, con la suave caricia del viento de poniente y bajo el abrazo de la brisa del océano Atlántico viven las viñas más meridionales de Europa, que ofrecen una excelente uva para su transformación en caldo único tras su descanso en las bodegas.

Por sus condiciones climáticas y geográficas, estas tierras se convierten en zona excepcional para la crianza de buenos vinos dentro del denominado Marco de Jerez.

La arqueología ya nos habla de la relación existente entre este preciado producto y las ciudades de la Bahía.

Esta presencia es notoria en la fisonomía de las ciudades donde se levantan innumerables bodegas conocidas como Catedrales por sus majestuosas proporciones.

Las Bodegas, y sus datos de contacto, que pueden ser visitadas son:

El Puerto de Santa María

1. Luis Caballero

Visitas de lunes a viernes, de 8:00 a 13:00 h. Bajo cita previa. C/ San Francisco, 32. Tfno.: 956 851 751.

www.caballero.es.

Email: almudenamaza@caballero.es.

2. González Obregón

La taberna más antigua. Horario de apertura de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 18:00 a 21:00 h. Sábados, domingos y festivos de 10:00 a 15:00 h.

C/ Zarza, 53. Tfno.: 956 856 329.

3. Grant

Visitas: Sólo grupos bajo cita previa. C/ Los Bolos, 1-3. Tfno.: 956 870 406. www.bodegasgrant.com. Email: info@bodegasgrant.com.

4. Gutiérrez Colosía

Visitas sábados, a las 12:30 h y 13:30 h. Sin cita previa. Para grupos consultar otras condiciones. Avda. de la Bajamar, 40. Tfno.: 956 852 852. www.gutierrez-colosia.com. Email: export@gutierrez-colosia.com.

5. Osborne. Bodega el Tiro

Visitas de lunes a viernes laborables, de 10:30 a 13:30 h. Bajo cita previa. Para grupos de más de 30 personas, consultar otras posibilidades. Ctra. N IV, km 651. Tfno.: 956 854 228. www.osborne.es/rpp. Email: relacbrandy@osborne.es.

6. Terry

Visitas de lunes a viernes, de 10:00 a 12:00 h y sábados a las 12:00 h. Sin cita previa. Fuera de ese horario, consultar otros diferentes.

C/ Toneleros, 1.

Tfno.: 956 151 500.

www.bodegasterry.com.

Email: visitas@bodegasterry.com.

7. 501 El Puerto

Visitas de lunes a viernes, de 9:00 a 13:00 h. Es conveniente reservar.

C/Valdés, 9.

Tfno.: 956 855 511.

www.bodegas501.com.

Email: info@bodegas501.com.

El vino

Chiclana de la Frontera

1. C. A. de Viticultores

Visitas: concertar con antelación.
Avda. del Trabajo. Tfno.: 956 535 913.

2. Bodegas Barberá

Visitas: concertar con antelación.
C/Ayala, 2. Tfno.: 956 400 257.
Despacho y venta: de 7.00 a 14.30 h.

3. Bodegas Miguel Guerra

Visitas: concertar con antelación.
C/Mendaro, 16. Tfno.: 956 400 501.
Despacho y venta: de 7:00 a 15:00 h.

4. Bodegas Primitivo Collantes S.A.

Visitas: concertar con antelación.
C/Ancha, 51. Tfno.: 956 400 150.
Despacho y venta: de 7:30 a 15:00 h.

5. Bodegas Vélez

Visitas: concertar con antelación.
San Antonio, 2. Tfno.: 956 400 053.
Despacho y venta: 7:00 a 13:00 y de 18:00 a 21:00 h.

6. Bodegas El Sanatorio

Visitas: de 8:00 a 24:00 h.
1) C/Olivo, 1. Tfno.: 956 400 756.
2) Carretera N-340, km. 2.
Tfno.: 956535180.

7. Bodegas M^a Salud

Visitas: de 9:00 a 14:00 y de 18:30 a 20:30 h.
C/La Plaza, 22. Tfno.: 956 400 355.

8. Bodegas San Sebastián

Visitas: de 8:30 a 14:30 y de 17:30 a 21:30 h.
1) C/Mendaro, 15. Tfno.: 956 533 232.
2) Polígono Urbisur, Avda. de los Descubrimientos, s/n. Tfno.: 956406218.

9. Bodegas Brisau

C/Sol, 7. Tfno.: 956 400 715.
Despacho y venta: de 9:30 a 14:30 h.

10. Bodegón El Carretero

Despacho, venta y visitas: de 11:00 a 15:00 h.
Grupos, concertar con antelación.
C/Sor Ángela de la Cruz, 26.
Tfno.: 956 400 757.

11. Bodegón San Antonio

C/Sor Ángela de la Cruz, 14.
Tfno.: 956 400 765.
Despacho y venta: de 9:00 a 14:00 h.

12. Bodegas F. J. Ruiz

C/Guadiana, 4.
Despacho y venta: de 9:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h (de lunes a sábado).





Recetas



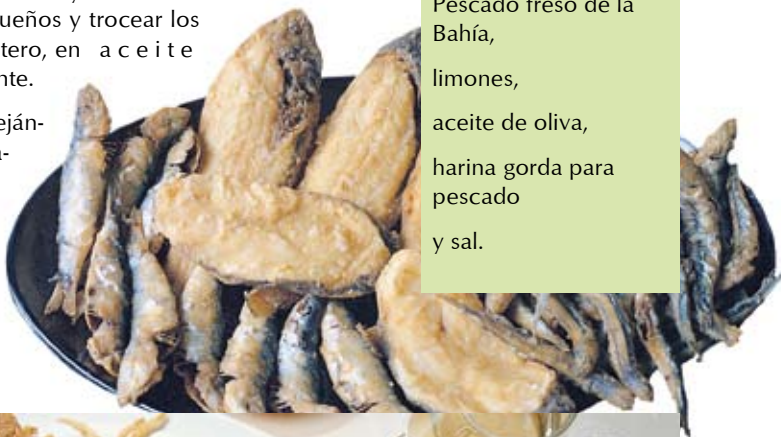
Frito gaditano

Limpiar el pescado, salar y enharinar. Echar enteros los pequeños y trocear los grandes, de roca o estero, en **a c e i t e** abundante, muy caliente.

Servir recién frito, dejándolo escurrir, acompañado de trozos de limón.

INGREDIENTES

Pescado fresco de la Bahía,
limones,
aceite de oliva,
harina gorda para pescado
y sal.





Recetas

Arroz a la marinera

Hacer un sofrito de cebolla, ajo, un pimiento verde, las ñoras, el laurel y el tomate. Agregar los guisantes y el choco cortado.

En una cacerola echar con agua el sofrito y el arroz, pimiento morrón y langostinos pelados. Unos cinco minutos antes de que esté el arroz, echar los trozos de rape y colocar los mejillones.

Al servir, poner si se quiere hierbabuena. Debe quedar caldoso.

INGREDIENTES

Cebolla, ajo, pimiento verde, 2 tomates maduros, 2 hojas de laurel, 2 ñoras, guisantes, chocos, arroz, agua, pimiento morrón, gambas, rape, mejillones y hierbabuena.



Recetas



Fideos con almejas

Sofreír los ajos, la cebolla y el laurel. Agregar el pimiento y el tomate troceado. Cocer las almejas y las gambas en agua por separado.

Poner en una olla ambas aguas coladas y añadirle el sofrito junto con el azafrán; hervir y agregar los fideos gordos y dejar unos diez minutos; poco antes de sacarlos echar las almejas y las gambas peladas junto con el pimiento morrón, sazonar y rociar con perejil picado.



INGREDIENTES

1 kg de fideos gordos,

1/2 kg de almejas

1/2 kg de gambas,

2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 tomate y 1 pimiento,

laurel, azafrán, pimentón y pimiento morrón, perejil y sal.



Recetas

INGREDIENTES

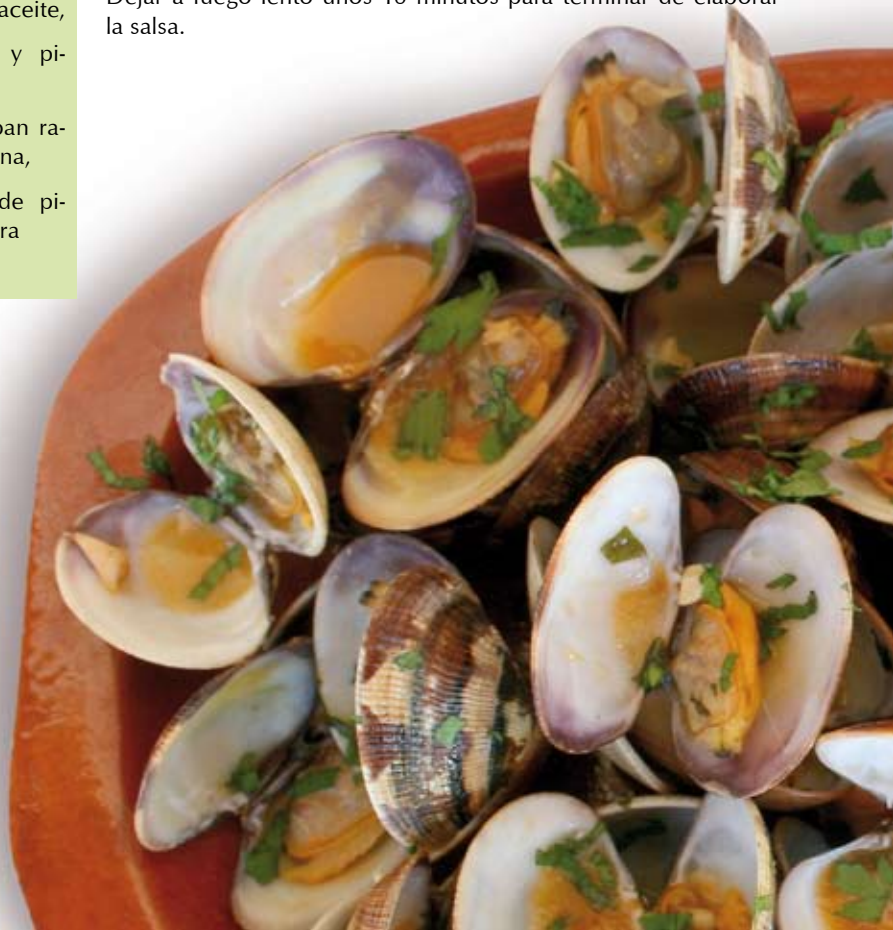
1 kg de almejas,
1 cabeza de ajo,
1 cucharada de
perejil picado y
1 cebolla,
1/2 vaso de vino
blanco, 1/2 hoja
de laurel y aceite,
1/2 limón y pi-
mentón,
migas de pan ra-
llado o harina,
4 granos de pi-
mienta negra
y sal.

Almejas a la marinera

Se lavan bien las almejas, cambiando el agua varias veces hasta que queden sin arena y se dejan un rato metidas en agua y sal.

Se fríe la cebolla y el ajo. Cuando estén dorados, se rehogan las almejas y se tapan para que se abran. Una vez abiertas se agrega un poco de harina (una cucharada pequeña) para espesar la salsa, el vino, laurel, zumo de limón, la pimienta machacada y un poco de pimienta molida.

Dejar a fuego lento unos 10 minutos para terminar de elaborar la salsa.



Recetas



Caldillo de perros

Limpiar la pescadilla o merluza, cortarla en rodajas grandes, de unos dos dedos de ancho. Salarla un par de horas, para endurecerla.

Freír los ajos y tirarlos cuando doren, echar en el aceite anterior la cebolla muy cortada y, antes de que tome color, añadir agua caliente y dejar hervir hasta que se deshaga la cebolla.

Agregar más agua y echar el pescado cuando ésta vuelva a hervir, dejándolo cocer unos quince minutos. Añadir sal a gusto. Al servir rociar con el zumo de media naranja ácida cada plato.

INGREDIENTES

- 1 kg de pescadilla,
- 2 dientes de ajo,
- 1 cebolla grande,
- aceite,
- 1 l de agua,
- sal y
- 2 naranjas ácidas.





Recetas

Gazpacho caliente

En una olla cocer un poco de pan, los tomates pelados y las ñoras. Mientras tanto, se pueden asar los dos pimientos. En un mortero machacamos los dientes de ajo con un trozo de pimiento asado, las ñoras y los tomates pelados.

A esto le añadimos un poco de caldo que quedó de haber cocido el pan, la ñora y los tomates; se mezcla todo y lo colocamos en una cazuela de barro, donde también añadiremos el resto del agua de la cocción anterior.

A continuación cortamos a trozos pequeños una porción de pan sin cocer y se lo agregamos hasta que espese. Una vez realizado todo añadiremos un chorrito de aceite. Lo adornaremos con los pimientos asados y tapamos la cazuela con un paño dejándolo reposar unos quince o veinte minutos. Antes de servirlo remover todo. Está más rico templado. Se puede acompañar con rabanitas.

INGREDIENTES

400 g de pan duro,
2 ó 3 tomates,
unas ñoras,
2 pimientos asados,
2 dientes de ajos,
sal
y aceite.



Recetas



Tortilla de camarones

Cortar la cebolla y el perejil e introducirlo en un recipiente con los camarones, echar un poco de agua, la harina que admita y un poco de sal, formando una pasta suave de manera que se extienda.

Se fríen en una sartén con poco aceite para que queden finas.

INGREDIENTES

250 g de camarones,
250 g de cebolla fresca,
perejil,
harina (mitad de garbanzo y mitad de trigo)
y sal.





Recetas

INGREDIENTES

1 kg de raya,
1 cabeza de rape,
1 kg de patatas,
1 pimiento,
1 copa de vino blanco,
limón,
tomate
y perejil,
2 dientes de ajo,
azafrán, laurel,
cominos, cebolla,
aceite y sal.

Raya en amarillo

Poner a cocer la cabeza de rape, colar el líquido y hervir en él las patatas cortadas a trozos con un poco de azafrán.

Hacer mientras un sofrito y majarlo con los demás ingredientes y agregar este puré a las patatas cuando estén en su punto, dejando que den un hervor corto. Agregar entonces la raya en rodajitas limpias de espinas y cabeza.

Dejar un par de minutos y apartar. Al servir se le puede agregar unas gotas de limón.

Piriñaca

Cortar en trozos, según gusto, los tomates y los pimientos en crudo, quitando las semillas y enjuagando sin pelar.

Añadir la cebolla troceada, aderezándola junto con aceite, sal y vinagre.

Esta ensalada, que puede llevar también pepino, es apropiada para acompañar pescados asados como caballas o mojarras.

INGREDIENTES

Tomates,
pimientos verdes,
cebolla,
aceite,
sal
y vinagre.



Recetas



Bienmesabe (cazón en adobo)

Se prepara el adobo con el vinagre, los ajos, los cominos y la sal, majándolo todo en un mortero y se añade a las rodajas de cazón hasta cubrir las.

Se deja macerar al menos tres o cuatro horas. Luego se escurren bien y se envuelven en harina de trigo, a continuación se fríen en aceite abundante y preferiblemente caliente.

INGREDIENTES

1 kg de cazón,
vinagre,
cominos,
ajos,
sal,
harina
y aceite de oliva.





Recetas

INGREDIENTES

Doradas frescas,
sal (la cantidad
depende del
tamaño y el
número de las
doradas).

Dorada a la sal

Poner en una fuente una capa de sal; si está muy seca, salpicarla con un poco de agua. Colocar encima la dorada, que estará lavada. Cubrirla con más sal y salpicar con otro poco de agua para que se sostenga el montículo. Meter al horno y dejar cocer algo más de media hora a fuego fuerte, evitando que la sal se resquebraje.

Una vez sacada, separar las capas de sal y servir acompañada de alguna salsa o patatas al vapor.



Recetas



Perdiz a la piñonera

Sofreír la cebolla troceada en el aceite de oliva. Apartarla, dejarla enfriar y triturarla con batidora.

Echar la salsa resultante en una olla a presión y poner las perdices limpias y enteras.

Pelar los ajos y trocearlos, echarlos en la olla junto con el perejil picado, el laurel, el vino y la sal.

Poner la olla al fuego, taparla y dejar cocer a presión media hora.

Apartar la olla del fuego y dejar salir la presión. Abrirla y echar la mitad de los piñones pelados, rehogando unos instantes en caliente.

Servir en una fuente, decorando con el resto de los piñones por encima.

INGREDIENTES

4 perdices,
1 kg de cebolla,
2 cabezas de ajo,
1 hoja de laurel,
1 vaso de vino blanco,
1 vaso de aceite de oliva,
100 g de piñones pelados,
perejil
y sal.

INGREDIENTES

Rape y cabeza de corvina,
almejas y mejillones,
gambas y coñetas de estero,
puerro, ajos, cebolla y zanahoria,
tomate, pimentón, harina y azafrán,
perejil, vino fino, sal y agua.

Sopa de la Bahía de Cádiz

Hacer un caldo con el pescado, coñetas, mejillones, puerro, tomate y ajos. Dejar cocer y colar el caldo, reservando el pescado y el marisco.

En una sartén, sofreír en aceite de oliva la cebolla picada, dorar y agregar zanahoria y tomates troceados. Añadir pimentón y harina. Hacer un majado con ajo, perejil y azafrán, ayudados de un poco de caldo.

Añadir al caldo la carne del pescado y el marisco, junto con un chorrito de vino y servir caliente.





Recetas

INGREDIENTES

1 kg de patatas,
1/2 kg de chocos,
1 cebolla,
1 cabeza de ajos,
1 vaso de vino blanco,
laurel,
aceite
y sal.

Chocos con patatas

Rehogamos la cebolla y el ajo cortado a trozos pequeños junto con el laurel. Se agregan los chocos tras escurrirlos en un paño seco.

Una vez rehogado, agregamos el vino. Se reduce y a continuación añadimos un poco de agua. Lo dejamos cocer durante media hora aproximadamente.

Posteriormente le agregamos las patatas cortadas a trozos y cubrimos de agua, poniéndolo a punto de sal.

Dejar cocer hasta que esté tierno.

Urta a la roteña

Después de limpiar y descamar la urta hacemos una incisión en cada lado de ésta y sazonomos.

En una cazuela ponemos aceite, rodaja de cebolla, tomate, pimiento, ajos picados, laurel, pimienta en grano y sal.



INGREDIENTES

Urta de 1 kg,
1/2 kg de tomate,
1/4 de cebolla,
3 pimientos verdes,
1 limón,
1/2 cabeza de ajos,
1/4 litro de aceite de oliva,
laurel,
pimienta en grano,
vinagre,
nuez moscada,
y sal.

Sobre este fondo colocamos la urta entera, la rociamos con zumo de limón, introducimos rodajas de tomate en los cortes y le ponemos encima la cebolla, el pimiento y el tomate todo picado y el aceite, la pimienta y la nuez moscada.

Lo introducimos en el horno. A mitad de cocción la rociamos con unas gotas de limón.

Recetas



Fideos con gambas y mejillones

En un olla de agua (1,5 litros) hirviendo echaremos los langostinos. Cuando de nuevo comience a hervir los dejaremos dos minutos y sacaremos. Reservar el agua.

Cocer también los mejillones.

Con la cebolla, los pimientos verdes, el tomate (pelado) y el vino haremos un refrito. Cuando esté listo le añadimos el agua de los langostinos y sal.

Cuando hierva echar los fideos, los langostinos y los mejillones.

Probar y rectificar de sal.

Antes de retirar del fuego le podemos añadir, si nos gusta, un poco de hierbabuena.

INGREDIENTES

200 g de gambas o langostinos

6/12 mejillones

100 g de fideos

200 ml de vino manzanilla,

aceite,

cebolla,

ajos,

pimientos verdes,

tomate,

pimienta molida,

hierbabuena

y sal.





Recetas

INGREDIENTES

1/2 kg de coles,
 1/2 kg de garbanzos,
 250 g de chícharos,
 100 g de tocino fresco,
 100 g de chorizo,
 150 g de ternera o cerdo,
 300 g de patatas,
 aceite de oliva,
 1 cucharada de pimentón,
 1 cabeza de ajos,
 comino y sal.

Berza con coles

Los frijoles y los garbanzos se remojan la noche anterior, (al agua de los garbanzos se le puede añadir un poco de sal para que se ablanden).

Se pone todo junto en una olla cubierto de agua. Es conveniente trocear las verduras. Se deja cocer 45 minutos.

Mientras tanto se machaca en un mortero los ajos y el comino.

A los cuarenta y cinco minutos de cocción se le añade al cocido el majado y se pone a punto de sal.

Dejar cocer a fuego lento aproximadamente un cuarto de hora más.

Tagarninas al “ajopollo”

Se cuecen las tagarninas con una pizca de sal.

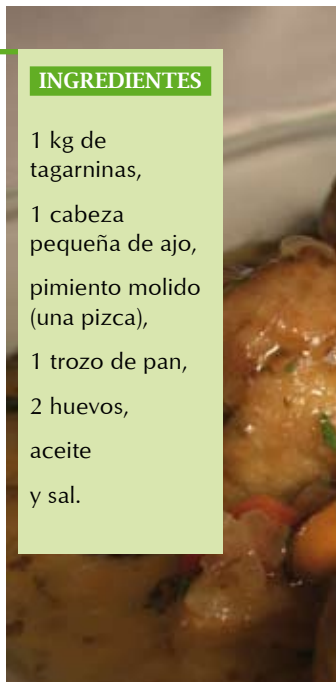
En una sartén con un poco de aceite de oliva se fríen el trozo de pan y el ajo. Una vez apartada la sartén del fuego se le añade un poco de pimiento molido y a continuación las tagarninas ya cocidas y escurridas.

Cuando veamos que están refritas, batimos los huevos y mezclamos, dejándolo cocer unos minutos.



INGREDIENTES

1 kg de tagarninas,
 1 cabeza pequeña de ajo,
 pimiento molido (una pizca),
 1 trozo de pan,
 2 huevos,
 aceite
 y sal.



Recetas



Albóndigas de choco

Echamos el choco y las gambas picadas, los huevos y unos 40 g de pan rallado y se mezcla.

Aparte picamos media cebolla, 2 dientes de ajo y un poco de perejil. Añadimos la pimienta negra molida y 50 cl de vino blanco, lo batimos hasta hacer un puré con el que haremos las albóndigas, que freiremos sin harina.

Cuando estén fritas las albóndigas coceremos en agua las cabezas de las gambas hasta que hiervan. Hacemos un refrito con la cebolla y el ajo, los pimientos verdes y el tomate. Añadimos las 3 cucharadas de tomate frito, el agua cocida y colada de las gambas, las hebras de azafrán, el vino blanco y la sal. Hervimos todo dos o tres minutos y lo pasamos por el chino.

La salsa se añade a las albóndigas y se cuece todo durante tres o cuatro minutos. Lo podemos acompañar con arroz y unas almejas cocidas previamente.

INGREDIENTES

1 kg de choco picado,
300 g de gambas picadas,
3 huevos,
2 cebollas,
2 pimientos verdes,
1 tomate,
6 dientes de ajo,
3 cucharadas de tomate frito,
unas hebras de azafrán,
1 vaso de agua y otro de vino blanco,
aceite, perejil, pimienta negra molida, sal y pan rallado.





Recetas

Rape al pan frito

En una sartén se echa aceite y se fríen los ajos, la ñora, el hígado del rape, el laurel, la pimienta y las dos rebanada de pan. Se pone en el mortero y se maja todo, a continuación se le añade el vino.

En una cazuela de barro, se pone todo el aceite de freír los ingredientes anteriores, se coge el rape cortado a trozos y se van pasando por el aceite. Una vez untado el rape, se le añade por encima el majado y se deja cocer, vigilando de moverlo de vez en cuando, hasta que el rape esté tierno y se haya formado una salsa espesa.

INGREDIENTES

1 kg de cazón,
tomate,
cebolla,
ajo,
sal y
aceite.

Cazón en tomate

Se pican unos buenos tomates, la cebolla y se ponen a freír, se apartan y se echan en el recipiente en el que los coceremos.

Se le agrega el cazón (frito o crudo), se le añade un poco de agua y un diente de ajo majado y se deja cocer poco tiempo.

INGREDIENTES

1 kg de rape,
1 ñora,
1/2 vaso de vino,
2 rebanadas de pan,
pimienta molida,
aceite,
sal
y laurel.



Recetas



Revuelto de ortiguillas y gambas

Primero freímos los ajos en aceite de oliva y los reservamos. Limpiamos las ortiguillas (que deben estar vivas) y le incorporamos el aceite de los ajos. Añadimos las gambas, salteamos todo durante un minuto aproximadamente y entonces incorporamos los huevos. Removemos y le damos forma a nuestro gusto. Este plato lo podemos acompañar con unas rebanadas de pan frito.

INGREDIENTES

Media docena de ortiguillas frescas,
10 gambas,
3 huevos,
3 dientes de ajo,
2 cucharadas de aceite de oliva,
sal
y pimienta.





Recetas

Huesos de Tosantos

Mezclar las almendras, cocerlas con azúcar y refinar.



Hacer un rollito manual, con la pasta de almendra y azúcar, secándola a temperatura ambiente, para rellenar haciendo rollitos de 5 a 6 cm de largo a modo de huesos pequeños, con yema, trufa, cabello de ángel o batata.

INGREDIENTES

Almendras,
azúcar;
y para el relleno:
yema,
trufa,
cabello de ángel
o batata.

INGREDIENTES

Masa de mazapán: 50% de almendra molida y almíbar de azúcar,
cabello de ángel,
pasta de yema,
batata dulce,
frutas glaseadas
y canela.

Turrón de Cádiz

Se hace a modo de una caja de mazapán o cofre, en la que se superponen capas de mazapán intercaladas con cabello de ángel, canela, batata y yema. Se cierra con otra capa más fina de mazapán.

Se hornea a unos 230 °.

Además de esta receta, que es la tradicional, se pueden intercalar rectángulos de turrón de coco y yema, decorándose con puntos de mazapán.



Recetas



Torrijas

Hervir un litro de leche con 50 g de azúcar y una cucharadita de agua de azahar.

Sacar la leche del fuego y mojar con ella unas rebanadas de pan del día anterior.

Ecurrir las rebanadas y rebozarlas en huevo, friéndolas en aceite muy caliente.

Ecurrir al sacar y espolvorearles azúcar molida o pasarlas por la miel, según gusto.

INGREDIENTES

Pan del día anterior,
leche,
azúcar,
huevo,
agua de azahar,
miel
y aceite.





Recetas

INGREDIENTES

Harina,
 canela en rama,
 clavos,
 matalahúva o
 ajonjolí,
 aceite,
 vino fino,
 sal,
 levadura,
 agua,
 miel y
 cortezas de limón
 o naranja agria.

Pestiños

Molemos la matalahúva, canela en ramas, clavos y tostamos todos estos ingredientes. Los mezclamos con la harina y la levadura, vertiendo en la misma por cada kilogramo de harina dos medidas de aceite de oliva caliente y una de vino fino también caliente.

Esta pasta se amasa muy bien y uniformemente, pasando un rodillo hasta dejar muy fina de espesor. A continuación recortamos figuras ovaladas (con el borde de un vaso ancho) o bien a la antigua usanza poniendo una parte de la masa a todo el ancho de la mano, hasta la punta de los dedos, y con la otra se envuelve a forma de rodillo hasta juntar los dos extremos de la pasta.

Depositamos las figuras en el aceite, muy caliente, junto con una corteza de limón. Una vez fritos los pestiños lo bañamos en miel que se puede rebajar con agua hirviendo, sacándolos enseguida. Los podemos espolvorear con azúcar molida o con bolitas de anís.



Recetas



Tarta de almendras de las Agustinas de Chiclana

Untar manteca a un molde de bizcocho, ancho y bajo. Preparar una masa batiendo el huevo, una cucharada de agua, canela y azúcar, mezclar bien e ir añadiendo la harina que necesite, hasta tener una masa fina. Extenderla, con un rodillo, muy fina y forrar el interior del molde.

El dulce se prepara escaldando las almendras, quitándoles la piel y ralladas muy finas. Batir los huevos con canela y limón, agregar las almendras y seguir batiendo todo. Echar esta crema al molde, sólo la mitad. Poner cabello de ángel en medio y añadir más crema. Igualar la masa y meter al horno hasta dorar.

INGREDIENTES

Para masa:

1 huevo,
120 g de azúcar,
5 g de canela en polvo,
harina y
manteca.

Para relleno:

400 g de azúcar,
400 g de almendras,
8 huevos,
5 g de canela en polvo,
100 g de cabello de ángel dulce y
1 limón.



Restaurantes



Restaurantes



en Cádiz



Achuri

Restaurante en pleno centro de Cádiz en frente del Palacio de Congresos y abierto desde 1947. Especialidad en: bacalao al pil-pil, pescados de la bahía, anchoas del cantábrico, etc.

Dispone de: bodega, pago con tarjetas y climatización.

Precio medio del menú: 36/42 €.

Datos del contacto

Dirección:
C/ Plocia, nº 15
11005 Cádiz

Tfno.: 956 253 613

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 60 personas

R/CA/00033

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Avda.
Cayetano del Toro,
nº 29. 11010 Cádiz

Tfno.: 956 266 752

Categoría:
3 tenedores

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 94 personas

R/CA/00303

La Bellota

Especialidad en bacalao, cocochas, anchoas del Cantábrico, breberechos del Grove, ostras de Arcade, jamón y cerdo ibérico.

Dispone de: bodega, pago con tarjetas, climatización y terraza exterior.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:
C/ Brasil, 1
11009 Cádiz

Tfno.: 956 284 851

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 106 personas

R/CA/01082

La Montanera

Restaurante a pie de playa donde reinan los productos ibéricos de primera calidad: ternera (de La Janda), cochinillo, cordero de Castilla, etc. Dispone de pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 10 €. Web: www.elfogondemariana.com.



en Cádiz



Arte Serrano

Está situado en uno de los lugares emblemáticos de Cádiz. Especialidad en cocina donde predominan los productos de la sierra y pescados de la Bahía. Tienen a su disposición una carta de 80 tapas. Dispone de bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior y zona de fumadores.

Web: www.arteserrano.com.

Datos del contacto

Dirección:
Paseo Marítimo, 2
11010 Cádiz

Tfno.: 956 277 258

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 277 personas

R/CA/00914

Restaurantes



en Cádiz



Hotel Atlántico

El Parador "Hotel Atlántico" de Cádiz dispone de una variada y amplia oferta gastronómica de gran calidad.

Servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior y sala de celebraciones.

Web: <http://www.parador.es/castellano/paradores/ficha.jsp?selparador=20>.

Datos del contacto

Dirección:

C/ Duque de Nájera, 9
11002 Cádiz

Tfno.: 956 226 005

Categoría:

3 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 150

personas

R/CA/00621

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Abreu, nº 7 y 4
11002 Cádiz

Tfno.: 956 222 647

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 61 personas

R/CA/01334

Mesón La Cartuja

Restaurante basado en la cocina tradicional andaluza.

Su comida es fresca y de alta calidad.

Dispone de bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, terraza exterior, chimenea, zona de fumadores y sala de celebraciones.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Plaza de Mina, 1
11001 Cádiz

Tfno.: 956 213 500

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 25 personas

R/CA/00871

Miguel Ángel

Restaurante céntrico fundado hace más de 25 años.

Ofrece una gran variedad en tapas y platos típico, como son: papas con chocos, huevos a la flamenca y pescado de la Bahía.

Dispone de bodega, pago con tarjetas, climatización, terraza exterior y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 10 €.



en Cádiz



San Antonio

Restaurante tranquilo, donde podemos reconocer a Cádiz en sus platos.

Carta típica gaditana: tortillita de camarones, menudo gaditano...

Dispone de bodega, comida vegetariana, pago con tarjetas y climatización.

Web: www.miraalsur.com/sanantonio/index.htm



Datos del contacto

Dirección:

Plaza San Antonio,
núm. 9
11001 Cádiz

Tfno.: 956 212 239

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 36 personas

R/CA/00227

Restaurantes



en Cádiz



Madrileño

En su nuevo domicilio se ha ambientado con una decoración de marcado estilo "Belle Époque". El Madrileño nos ofrece una cocina basada en los pescados y mariscos. Su privilegiada ubicación le permite ofrecer un servicio de terraza en plena Plaza de Mina. Para completar esta oferta culinaria, hay que destacar el servicio esmerado y el trato agradable que dan a sus clientes.

Bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, terraza exterior, chimenea, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 10 €.

Datos del contacto

Dirección:

Plaza de Mina,
nº 1, Bajo
11004 Cádiz

Tfno.: 956 225 163

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 22 personas

R/CA/01186

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

C/ Abreu, 7
11002 Cádiz

Tfno.: 956 222 539

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 90 personas

R/CA/00963

El Candil II

Magnífico mesón restaurante donde podrá disfrutar lo mejor de la comida gaditana en su terraza de verano o salón comedor. Calidad de la cocina del famoso mesón El Candil. Productos de primera calidad.

Especialidades en jamón, pescados de la Bahía, carnes de Ávila, mariscos, paellas, mollejas de cordero, pollo al ajillo, cocochas en salsa verde, almejas de la casa y fritos gaditanos.

Servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización y terraza exterior.

www.miraalsur.com/candil2/index.htm

Precio medio del menú: 12 €.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Alameda Apodaca,
núm. 22
11003 Cádiz

Tfno.: 956 220 992

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 118 personas

R/CA/00278

Balandro

Es un restaurante de base tradicional que ha ido evolucionando día a día para ofrecer lo mejor de la cocina mediterránea. Su premiada barra de talante marinero representa la proa de una embarcación, al frente de la cual descubrirá un equipo de buenos profesionales.

Dispone de: bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Web: www.restaurantebalandro.com.



en Cádiz



Casa Grimaldi

Los Grimaldi son famosos pescadores y tienen su propio barco en la playa, donde salen a pescar diariamente para su Restaurante. En el interior del restaurante, se puede observar diversas fotografías de la ciudad del siglo XIX. Es un lugar de paso obligado, que a su vez está recomendado por prestigiosas Guías Internacionales. Pescados, mariscos, cocina gaditana, carnes y una buena selección de vinos. Aquí podrá degustar y saborear la tradicional cocina andaluza.

Bodega, pago con tarjetas, climatización y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 20 €.

Datos del contacto

Dirección:

Plaza Libertad, 9
11005 Cádiz

Tfno.: 956 228 316

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 70 personas

R/CA/00961

Restaurantes



en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

C/ San Félix, 15
11002 Cádiz

Tfno.: 956 211 068

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo:

238 personas

R/CA/00139

El Faro

El Faro se ubica en La Viña, mítico barrio de pescadores del Cádiz antiguo, como se refleja en la cocina marinera de este restaurante. La historia del Faro tiene nombre propio: Gonzalo Córdoba. Comenzó en este mismo lugar en una taberna, sirviendo copitas de vino de la tierra acompañado de la tapita de pescaíto frito o en adobo, calamares, puntillitas, boquerones, o de las insuperables tortillitas de camarones. Desde entonces hasta hoy toda una vida dedicada a difundir la cocina gaditana.



Servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento y zona de fumadores.

Web: www.elfarodecadiz.com.

Precio medio del menú: 45 €.

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Plaza de la
Catedral, nº 9
11005 Cádiz

Tfno.: 956 252 184

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional.

Aforo: 49 personas

R/CA/01367

La Catedral

En él podrá disfrutar de la extensa variedad de tapas y saborear en la mesa pescados y mariscos frescos. Todo ello acompañado de los vinos más selectos de nuestra tierra. Amplia carta de platos gaditanos en cuatro idiomas. Todos los productos son frescos y naturales, ya que se adquieren diariamente en el mercado.

Servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior y sala de celebraciones.

www.miraalsur.com/lacatedral/index.htm.

Precio medio del menú: 15 €.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Plaza San Juan de Dios, núm. 5
11005 Cádiz

Tfno.: 956 265 426

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 86 personas

R/CA/00035

El Sardinero

Este restaurante se encuentra ubicado en el centro histórico, está especializado en cocina gaditana: bacalao, cocochas, morros de ternera, freiduría de pescados gaditanos y chacinas.

Dispone además de una buena comida vegetariana.

Pago con tarjetas, climatización, terraza exterior, zona de fumadores, acceso a minusválidos y sala de celebraciones.



en Cádiz



La Janda

Restaurante muy agradable y acogedor donde el buen trato hace que el comensal se sienta como en su casa.

Habitualmente se realizan exposiciones de pintura de creadores noveles locales.

Plato recomendado: bacalao con almejas y langostinos.

Dispone de pago con

tarjeta, bodega, climatización, acceso a minusválidos y sala de celebraciones.

Datos del contacto

Dirección: Avda. José León de Carranza, nº 4
11011 Cádiz

Tfno.: 956 257 780

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 49 personas

R/CA/00951

Restaurantes



en Cádiz



Pasaje Andaluz

Restaurante situado en el centro histórico, a tres minutos de la Catedral y frente al Ayuntamiento.

Comidas caseras y sobre todo buen pescado.

Dispone de los accesos a minusválidos, terraza exterior, chimenea y zona para fumadores.

Precio medio del menú: 10 €.

Datos del contacto

Dirección:
Plaza San Juan de Dios, nº 9
11005 Cádiz

Tfno.: 956 285 254

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 36 personas

R/CA/00013

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Paseo Marítimo, nº 27
11011 Cádiz

Tfno.: 956 258 004

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 41 personas

R/CA/00850

La Fondue

Desde 1989 el restaurante La Fondue les ofrece su gran variedad culinaria. Fondue de queso, de carne; carnes al plato refractario, magré de pato, lomo de buey, avestruz y canguro. Pescados de la bahía y mariscos. Exquisita comida casera. En su carta podemos encontrar más de 60 platos.

Su plato estrella, "la fondue", esta cocinado con

carne acompañada de sabrosas salsas o de queso.

Dispone de climatización, pago con tarjetas, acceso a minusválidos y bodega.

Web: www.telefondue.com.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

García de Sola, 45
11008 Cádiz

Tfno.: 956 200 534

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 32 personas

R/CA/01044

Bermúdez

Restaurante fundado hace 16 años. Comidas caseras, como pueden ser: rabo de toro, pescado de la bahía, "pescaíto gaditano" y surtido serrano.

Dispone de bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 30 €.



en Cádiz



La Marea

Restaurante dedicado a una cocina llena de sabor y sensaciones. Ideal para disfrutar de la mejor cocina mediterránea y de mariscos frescos.

Especialidad en arroz a la cazuela, negro y verde; bacalao al pil-pil; marisco fresco (expositor y vivero): bogavantes, langostinos de estero, bocas de la isla, gambas blancas, langostas, cangrejo de buey, percebes. Pescados de la Bahía y de esteros.

Precio medio del menú: 20 €.

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Paseo
Marítimo, nº 1
11010 Cádiz

Tfno.: 956 280 347

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

mediterránea

Aforo: 30 personas

R/CA/01052

Restaurantes



en Cádiz



La Albariza

Restaurante-mesón ibérico. Sus especialidades las podemos encontrar entre las carnes, los pescados y las chacinas. Aquí podemos deleitarnos con guisos caseros diarios y mariscos de la Bahía.

Dispone de bodega, pago con tarjetas, climatización, terraza exterior, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Amílcar Barca, nº 45
11008 Cádiz

Tfno.: 956 265 212

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 70 personas

R/CA/01174

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

C/ Plocia, 3
11006 Cádiz

Tfno.: 956 263 155

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 64 personas

R/CA/00932

Nueva Marina

Magnífico restaurante ideal para saborear las mejores tapas o disfrutar de alguno de sus muchos platos.

Ubicado en el corazón de Cádiz, junto al Palacio de Congresos, y con un amplio y agradable salón.

Especialidades en rape, surtido ibérico, merluza a la marinera, carrillada ibérica, etc.

Dispone de pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior y sala de celebraciones.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Tharsis, s/n
11009 Cádiz

Tfno.: 956 287 257

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 98 personas

R/CA/01143

María José

Restaurante abierto desde hace más de 20 años, donde podrá degustar la excelente cocina típica gaditana.

Especialidades: alubias con chorizo, arroz a la marinera, sardinas a la plancha, etc.

Pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 7,5 €.



en Cádiz



El Aljibe

Restaurante antiguo y moderno, rústico y urbano, donde tradición e imaginación se funden.

Su cocina se caracteriza por la fusión del aroma y el sabor en los platos, donde destacan sus patés, pescados marinados o adobados, carnes, guisos o pasteles.

Lomo alto de buey argentino, solomillo de novillo argentino; doradas, lenguados, lubinas, bacalao...

Bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 25/30 €.

Web: www.pablogrosso.com



Datos del contacto

Dirección:

C/ Plocia, nº 25
11008 Cádiz

Tfno.: 956 264 836

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 64 personas

R/CA/01134

Restaurantes



en Cádiz



El Tendero

Despacho de vinos, chacinas y productos ibéricos de la sierra gaditana. Conservas selectas y ahumadas. En él podemos degustar las ensaladas variadas, carnes de cerdo ibérico, ternera de retinto y gran variedad de revueltos.

Especialidades: revuelto de algas, novillo argentino, ensalada de mango, etc.

Dispone de comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización y acceso a minusválidos.

Precio medio del menú: 12 €.

www.miraalsur.com/eltendero/index.htm.

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Ramón de Carranza, nº 24
11006 Cádiz

Tfno.: 956 261 349

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 20 personas

R/CA/01200

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Calle Granja
San Idelfonso, nº 5
11007 Cádiz

Tfno.: 956 266 709

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional.

Aforo: 36 personas

R/CA/00619

Mimo

Pequeño y acogedor restaurante especializado en paella y pimientos rellenos de tortilla.

Dispone de climatización y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 7,5 €.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Ana de Viya,
núm. 17
11009 Cádiz

Tfno.: 956 263 055

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 30 personas

R/CA/00761

Bohemia

Restaurante muy ameno y acogedor donde podrá degustar la variada oferta de raciones a la carta y tapas.

Sus especialidades son pescados a la plancha y comida casera.

Pago con tarjetas, climatización, terraza exterior y salón de celebraciones.



en Cádiz



El Camarote

Lugar acogedor y muy agradable donde podrá degustar sus especialidades en almejas al camarote y pulpo a la gallega.

La amplia y cuidada selección de carnes, pescados de la Bahía y mariscos le sorprenderán gratamente.

Pago con tarjetas, climatización y sala de celebraciones.

Datos del contacto

Dirección:

C/ Escalzo, nº 2
11009 Cádiz

Tfno.: 956 217 611

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 80 personas

R/CA/00851

Restaurantes



en Cádiz



El Consuelo

Restaurante acogedor, decorado con fotos antiguas de Cádiz. Una amplia y variada carta, desde productos del norte hasta pescados de la Bahía, pasando por platos más convencionales. La cocina es totalmente casera y las especialidades son mariscos y pescados gallegos, angulas y cordero lechal. Bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento, terraza exterior y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 30/45 €.

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Marconi, nº 1
11010 Cádiz

Tfno.: 956 276 962

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 30 personas

R/CA/00891

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Avda.
Almícar Barca,
nº 47. 11009 Cádiz

Tfno.: 956 259 322

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 84 personas

H/CA/00931

La Barquilla

Nada más gaditano que la playa de La Victoria, las tortillitas de camarones, un pescado a la sal, los arroces... La Barquilla es todo eso. Una buena selección de platos de nuestra tierra, cocina tradicional, con la playa Victoria de fondo. Ensalada de queso fresco, atún de ijar y puerros...

Bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior, zona de fumadores y salón de celebraciones.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

C/ Amílcar Barca,
nº 47. 11009 Cádiz

Tfno.: 956 285 799

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 60 personas

R/CA/01031

La Orilla

Establecimiento especializado en todo tipo de pescados de la Bahía y paella.

Pueden disfrutar de una bonita y alegre terraza frente al mar.

Pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 10 €.



en Cádiz



Victoria

Restaurante abierto desde hace más de diez años.

A su experiencia une la calidad de sus platos. Variadas y bien preparadas especialidades como pueden ser el popular "pescaito", la carne de toro y el pulpo a la gallega.

Dispone de pago con tarjetas y cafetería.

Precio medio del menú: 7 €.

Datos del contacto

Dirección:

Ejército de África,
nº 15. 11009 Cádiz

Tfno.: 956 280 704

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 40 personas

R/CA/01131

Restaurantes



en Cádiz

Ventorrillo el Chato

Es uno de los restaurantes más típicos y conocidos de la provincia gaditana. Situado junto a la carretera que une Cádiz con San Fernando y muy cerca de la playa del Chato. Nos sorprenderá su cocina popular, sus guisos y sus pescados llegados de los dos mares. Los succulentos postres nos harán guardar un grato recuerdo de la visita. El plato típico es la tortillita de camarones.



Bodega, servicio de catering, climatización, pago con tarjetas, aparcamiento y acceso a minusválidos.

Precio medio del menú: 45 €.

Web: www.ventorrilloelchato.com.

Datos del contacto

Dirección:

Ctra. Cádiz-San Fernando, s/n
11011 Cádiz

Tfno.: 956 250 025

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 120 personas

R/CA/00385

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Glorieta de la Zona Franca Edificio Glorieta 11011 Cádiz

Tfno.: 956 078 794

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 40 personas

R/CA/01379

Glorieta

Restaurante bien especializado en almuerzos de comida típica de la zona. Platos de marisco y buena carne.

También dispone de comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento y terraza exterior.

Precio medio del menú: 7,5 €.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Cayetano del
Toro, nº 21
11010 Cádiz

Tfno.: 956 260 026

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 208 personas

R/CA/00324

Cantábrico I

Este restaurante que cuenta con dos salones y una cafetería.

Distintos tipos de menú para cualquier tipo de celebración.

Dispone de climatización, zona de fumadores y salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 8,20 €.

Web: www.restauranteelcantabrico.com.



en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

Avda.
José León de
Carranza, nº 4
11011 Cádiz

Tfno.: 956 257 759

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 50 personas

R/CA/00547

El Brocal

En él podemos encontrar una variada y bien preparada comida internacional, pescados y carnes.

Dispone de bodega, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización y acceso a minusválidos.

Precio medio del menú: 25 €.



Restaurantes



en Cádiz

La Leyenda



Restaurante con rústica decoración acoge la deliciosa cocina andaluza. Sugerencias: ensalada de pulpo y langostinos templada, o la de pato, o el lomo de corvina a la marinera con alcachofas y almejas. Para los amantes del dulce, un delicioso bizcocho templado con helado de vainilla y nueces.

Dispone de comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 30 €.

Datos del contacto

Dirección:

Paseo Marítimo, 20
11011 Cádiz

Tfno.: 956 262 185

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 75 personas

R/CA/00379

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección: Paseo
Marítimo, nº 1
11010 Cádiz

Tfno.: 956 205 090

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 88 personas

R/CA/01336

Arana

Fundado en el año 1981 con el nombre de Asador Reina Victoria. Recientemente reformado, ofrece en la actualidad una amplia carta de carne, marisco y pescado, combinándola con una escogida carta de vinos.

Especialidades en rabo de toro, merluza Agana, mariscos de la Bahía, jamón, cocochas de merluza y repostería casera.

Climatización, acceso a minusválidos, pago con tarjetas, aparcamiento y terraza exterior.





Restaurantes

en Cádiz

Datos del contacto

Dirección:

C/ Escritor Ramón Solís, nº 9
11010 Cádiz

Tfno.: 956 265 320

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 48 personas

R/CA/00803

La Despensa

Situado a escasos metros del mar y con una buena cocina con aires vanguardistas de la gastronomía gaditana

Especialidades en almejas con bacalao, millojas de solomillo de buey al aroma de jabugo con salsa Pedro Ximénez, lomos de merluza rellenos de salmón al cava, surtido de postres y la mejor selección en vinos de nuestra bodega.

Bodega, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 18 €.



Restaurantes



en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: C. C. Tartessus, nº 10
11139 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 010 250

Categoría:
4 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 180 personas

R/CA/01404

El Legado

Restaurante que recibió en el año 2005 el premio *Alimentos de España* por su defensa de las materias primas de alta calidad y una elaboración excelente en su cocina.

Recetas contemporáneas apoyadas en las raíces profundas de la gastronomía andaluza, postres inspirados en la comida de Biarritz.

Bodega, servicio de catering, pago con tarjetas, acceso a minusválidos, aparcamiento y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 42 €.

Web: www.legado.es.



en Chiclana de la Frontera

Iberostar Royal Andalus



Restaurante en el prestigioso hotel, en el que podrá disfrutar de buffet libre con gran variedad de platos, desde exquisitos entrantes hasta una extensa carta de repostería.

Dispone de bar/cafetería, bodega, servicio de catering, pago con tarjetas, acceso a minusválidos, aparcamiento propio y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 20 €.

Web: www.iberostar.com.

Datos del contacto

Dirección: Novo Sancti Petri, s/n
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 494 109

Categoría:
3 tenedores.

Tipo de cocina:
andaluza

Aforo: 650 personas

H/CA/00880



Restaurantes

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: Urb.
Complejo Atlántico
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 495 922

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 22 personas

R/ CA/ 01156

La Esquina del Jamón

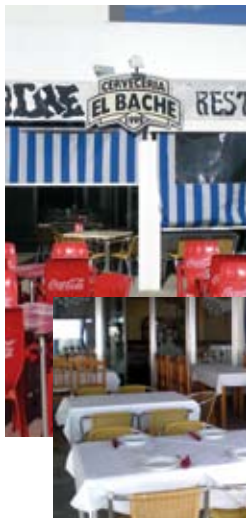
Restaurante especializado en productos de primera calidad: carnes ibéricas, de retinto, revueltos y panes de la casa; muy conocido por sus guisos caseros.

Bodega, pago con tarjetas, acceso a minusválidos y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 20 €.
www.miraalsur.com/laesquina-deljamon/



en Chiclana de la Frontera



El Bache

Restaurante en el que podrán degustar el magnífico pescado fresco de la Bahía, arroz con bogavante y otros platos típicos de la cocina gaditana durante todo el año.

Disponen de bar cafetería, bodega propia, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior.

Precio medio del menú: 30 €.

Datos del contacto

Dirección: Avda.
La Barrosa, nº 6
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 497 520

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 24 personas

R/CA/01238

Restaurantes



en Chiclana de la Frontera



Casa Bernardo

Ubicado en un palacete andaluz en dirección a la playa de La Barrosa.

Especialistas en pescados y carnes a la brasa, arroces con bogavante y fideos con mariscos.

En su amplio salón reservado podemos celebrar gran variedad de eventos.

Admiten tarjetas de crédito, local climatizado, acceso a minusválidos, aparcamiento propio, zona de fumadores, salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 25 €.



Datos del contacto

Dirección:

Ctra. La Barrosa,
km 1,5
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 537 264
670 503 307

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 202 personas

R/CA/01398

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: C.C. Novo
Sancti Petri
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 495 249

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 100 personas

R/CA/00876

Novo-Golf Cachito

Restaurante cercano a la playa de La Barrosa.

Recomendado en "Guía Michelin" y "Mundial Asistente".

Especialistas en arroz negro y bogavante a la plancha.

Dispone de bar/café, bodega, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento, terraza exterior y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 35 €.

Web: www.novogolfcachito.com





Restaurantes

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: Ctra. La Barrosa, km 1,5, 11130 Chiclana de la Frontera.

Tfno.: 956 402 701

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 80 personas

R/CA/00259

Casa Mayte

En él podemos degustar sus especialidades en pescados de la Bahía.

Son muy apreciados el arroz con langostinos, el cordero de Burgos y los carabineros.

Bar, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento propio.



en Chiclana de la Frontera



Barrosa Park

Situado frente a la espléndida playa de la Barrosa.

La oferta gastronómica está basada en la riqueza de sabores, variedad y calidad.

Amplio abanico de posibilidades en carnes, pescados y pasta.

Bar, cafetería, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento, salón de celebraciones y acceso a minusválidos.

Precio medio del menú: 30 €.

Web: www.hipotels.com

Datos del contacto

Dirección: Urb. Novo Sancti Petri, s/n, 11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 496 400

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 825 personas

H/CA/01005

Restaurantes



en Chiclana de la Frontera



Noli

Restaurante especializado en comidas caseras, arroz con mariscos, carne de toro, pescado de la ría y "pescaíto frito". Situado a 50 metros de la playa y a 7 km de Chiclana centro.

Admiten tarjetas como forma de pago, climatización en todo el local, terraza exterior, acceso a minusválidos y aparcamiento.

Precio medio del menú: 16 €.

Datos del contacto

Dirección: Ctra. Barrosa, C/ La Raya
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 495 904

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 30 personas

R/CA/01103

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: Ctra. de La Barrosa, km 3,5
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 494 211

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 125 personas

R/CA/00331

Nueva Alegría

Restaurante familiar, tranquilo y amplio, con patio exterior habilitado con un parking para los clientes.

Especialidades de la casa: almejas, pescados y espinacas con gambas.

Bar, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, zona de fumadores y terraza exterior.

Precio medio del menú: 20 €.





Restaurantes

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección: Ctra.
La Barrosa, km 1,5
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 400 169

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 56 personas

R/CA/00413

Mayte 2

Restaurante decorado con elegancia y sencillez.

Se pueden degustar buenos platos característicos de esta zona como puede ser el arroz con bogavante.

Bar, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento propio, zona de fumadores y salas de celebraciones.

Precio medio del menú: 30 €.



en Chiclana de la Frontera

El Campanario



Situado a pie de playa, en el mismo paseo marítimo. Este restaurante ofrece una gran variedad en cocina marinera en la que podemos destacar la dorada a la sal, arroz con bogavante y exquisito marisco.

Bodega propia, servicio de catering, pago con

tarjeta, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, zona de fumadores.

Aparece en la Guía Michelin y Race.

Precio medio del menú: 20 €.

Web: www.chiclana.com/elcampanario.

Datos del contacto

Dirección:
C/ Rompeolas, s/n.
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 495 958
956 490 96 64

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 60 personas

R/CA/00673

Restaurantes



en Chiclana de la Frontera



La Linde del Novo

Situado junto al pinar de La Barrosa. Consta de un salón interior amplio y luminoso y patio exterior con vistas a la playa.

Las comidas que pueden degustar son parrilla de verduras, chipirones en su tinta y arroz.

Cafetería, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y aparcamiento.

Precio medio del menú: 22 €.

Datos del contacto

Dirección:

C.C. Bellamar, 3
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 495 340

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional.

Aforo: 24 personas

R/CA/01385

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección:

Paseo Marítimo,
Playa de La Barrosa
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 497 248

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 31 personas

R/CA/01275

Habana

En él la carne y el pescado son los protagonistas de una variada carta de estilo gaditano.

Abierto durante todo el año.

Dispone de bar/cafetería, comida vegetariana, pago con tarjetas, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 18 €.





Restaurantes

en Chiclana de la Frontera

Datos del contacto

Dirección:

Autovía A-48
salida 15
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 493 088

Categoría:

3 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 200 personas

R/CA/00451

Los Faroles

Establecimiento hostelero con una experiencia en restauración de treinta años ideal para degustar el "pescaíto frito" de la Bahía, tortillita de camarones, gazpacho y/o salmorejo.

Bar/cafetería, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior, chimenea, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 9 €.



en Chiclana de la Frontera



El Jardín

Negocio familiar, que introduce un tipo de cocina innovador, acompañándolo de los típicos pescados de la zona. Este restaurante se complementa con un pub de copas.

Bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior, salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 35 €.

Web: www.el-jardin.com.

Datos del contacto

Dirección:

Avda.
de la Barrosa
11130 Chiclana de
la Frontera

Tfno.: 956 497 118
956 497 119

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

del norte fundida
en el sur.

Aforo: 142 personas

R/CA/01122

Restaurantes



en Chiclana de la Frontera



Popeye

Restaurante ambientado en la actividad pesquera.

Dispone de sus propios botes de pesca que diariamente le suministran mariscos y pescados de Sancti Petri.

Bar, bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, chimenea y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 35 €.

Web: www.restaurantepopeye.com.

Datos del contacto

Dirección: Ctra. La Barrosa, km 4,5
11130 Chiclana de la Frontera

Tfno.: 956 494 424

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 150 personas

R/CA/00480





Restaurantes

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:
Larga, nº 60
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 542 164

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 32 personas

R/CA/01126

Bodega Albahaca

Restaurante situado en el centro de la ciudad, especializado en comida internacional.

Recomendado por *Gourmetour (Guía gastronómica y turística de España)*.

Dispone de bar/cafetería, bodega, pago con tarjetas, climatización, zona de fumadores y salas de celebraciones.

Precio medio del menú: 20 €.



en El Puerto de Santa María



La Choza

Restaurante en el que se puede disfrutar de un buen ambiente, buena comida y variados juegos de mesa para pasar un rato de entretenimiento.

A su variada carta le añade los servicios de bar, cafetería, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento, terraza exterior y salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 8 €.



Datos del contacto

Dirección:
C/ Olivar, nº 2
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 541 312

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 120 personas

R/CA/00945

Restaurantes



en El Puerto de Santa María



Abuela María II

Lugar idóneo para degustar la buena cocina casera: croquetas, perca de la abuela, pimientos de piquillo rellenos y huevos de la abuela.

Disponen de menú para compartir a precios económicos.

Cafetería, bodega, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 22 €.

Datos del contacto

Dirección: Bajada del Castillo, s/n.
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 856 140

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 16 personas

R/CA/01167

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:
C/ Ribera del Marisco, nº 15
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 873 233

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
cocina de autor y de mercado

Aforo: 120 personas

R/CA/00573

La Cabaña

Pequeño y encantador restaurante escondido entre la arboleda. Un perfecto refugio de tranquilidad, intimidad y buena cocina.

Dispone de bar, bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior, zona de fumadores y salas de celebraciones.

Precio medio del menú: 30 €.





Restaurantes

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:

Tórtola, nº 12
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 542 785
956 541 407

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 80 personas

R/CA/01270

Chovi

Restaurante especializado en desayunos y almuerzos. Se puede degustar la pechuga con bechamel, chovitos, mejillones a la crema y su "pescaíto frito".

Dispone de bar, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 10/12 €.



en El Puerto de Santa María



Las Gradass

Restaurante con amplia terraza exterior donde podrán degustar los exquisitos platos marineros y una gran variedad de pescados.

Dispone de bodega, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento y zona de fumadores.

Datos del contacto

Dirección:

Libertad s/n.
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 872 000

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional.

Aforo: 160 personas

R/CA/00713

Restaurantes



en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:

C/ Tórtola, nº 14
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 854 611

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 64 personas

R/CA/00463

Gazpacho

Restaurante situado en el centro de la ciudad. Aquí encontraremos una gran variedad de platos típicos de la zona como son "pescaito frito", marisco y guisos caseros.

Dispone de bar, pago con tarjetas, climatización, sala de celebraciones y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 7 €.



en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección: Ctra.
Puerto-Rota, km. 0,5
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 870 952

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 80 personas

R/CA/00561

El Faro del Puerto

Restaurante que ofrece una cocina en continua evolución que le ha dado prestigio nacional e internacional.

Dispone de bodega, servicio de catering, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 55 €.





Restaurantes

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:

Atalaya, nº 9
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 850 456

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 34 personas

R/CA/01171

El Pescaíto

Con más de 40 años de experiencia, este restaurante familiar nos ofrece sus especialidades en comida casera y pescado de la Bahía.

Dispone de bar, bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Precio medio del menú: 30 €.



en El Puerto de Santa María



El Galeón

Con una gran experiencia en su cocina, El Galeón ofrece a sus clientes un excelente marisco y pescado frito traído de la Bahía.

Dispone de bar, cafetería, pago con tarjetas, climatización y aparcamiento.

Precio medio del menú: 20/25 €.

Datos del contacto

Dirección:

Avda.
Valencia, nº 11
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 540 005

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 61 personas

R/CA/01284

Restaurantes



en El Puerto de Santa María



La Rufana

Restaurante familiar, abierto durante todo el año. Especialistas en urta a la roteña y conejo.

Dispone de bodega, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 25 €.

Datos del contacto

Dirección: Ctra. Puerto-Rota, km 2.2
11500 El Puerto de Santa María.

Tfno.: 956 856 616.

Categoría: 1 tenedor.

Tipo de cocina: tradicional.

Aforo: 66 personas.

R/CA/00934

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:
C/ Mayorga, nº 7
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 541 210

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 50 personas

R/CA/01177

Tapia

Restaurante abierto desde 1989 y especialistas en variados guisos caseros de mariscos.

Dispone de bar, bodega, pago con tarjetas y climatización.

Precio medio del menú: 35 €.





Restaurantes

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección:

Ctra. Puerto-Rota,
km 5
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 480 146

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 44 personas

R/CA/00281

Venta El Nene

Abierto de lunes a viernes desde las 7 de la mañana hasta las 12 de la noche. Cocina abierta durante todo el día para poder disfrutar de sus platos caseros, tortillas españolas y barbacoas.

Dispone de bar, bodega, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, terraza exterior y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 10 €.



en El Puerto de Santa María



Vaca

Gran variedad en comida casera, en pescados y en carnes. Especialistas en rape al pan frito y cordero al horno.

Dispone de bar/cafetería, pago con tarjetas, climatización, aparcamiento, terraza exterior, zona de fumadores y salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 12 €.

Datos del contacto

Dirección: Ctra.
Puerto-Rota, km 6
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 956 480 255

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 74 personas

R/CA/00996

Restaurantes



en El Puerto de Santa María

La Posada de Javier



En la entrada a la ciudad se encuentra este gran restaurante construido en 1810. Especialistas en carnes de Ávila y Zamora a la parrilla o a la plancha. Cuenta con amplios espacios que lo convierten en un lugar ideal para todo tipo de celebraciones.

Dispone de bodega, comida vegetariana, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, chimenea, zona de fumadores y salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 18 €.

Web: www.grupoquantic.com.

Datos del contacto

Dirección: Pozos Dulces, nº 14
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 871 622

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
asador

Aforo: 260 personas

R/CA/01169

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección: Ctra.
Puerto-Sanlúcar, km 2,5
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 859 502
956 859 841

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 150 personas

R/CA/01401

Venta La Feria

Este restaurante ofrece una selección de sus platos más significativos como son el pescado de la Bahía, arroz negro con marisco y paella del tipo alicantino.

Dispone de bar, bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento, zona de fumadores y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 25/30 €.





Restaurantes

en El Puerto de Santa María

Datos del contacto

Dirección: C/ Virgen de los Milagros, núm. 27

11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 540 440

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 65 personas

R/CA/00741

Las Bóvedas

Este restaurante, del Hotel Monasterio, está situado en el casco histórico de la ciudad, y ofrece una cuidada carta donde los productos de temporada, las carnes y pescados de la Bahía son los protagonistas.

Dispone de bodega, sala de celebraciones, zona de fumadores, acceso a minusválidos y aparcamiento.



en El Puerto de Santa María



Chapó

Con 12 años de experiencia, el Chapó le ofrece comodidad, buen trato y buenas tapas por un precio económico.

En su patio exterior se puede disfrutar de espectáculos de flamenco y de música en directo.

Dispone de bar, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y aparcamiento.

Datos del contacto

Dirección: Plaza de los Faroles
11500 El Puerto de Santa María

Tfno.: 956 542 965

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 19 personas

R/CA/00544

Restaurantes



en El Puerto de Santa María



Del Puerto

Como su nombre indica este restaurante se halla en el puerto y ofrece a sus clientes los platos más significativos de la Bahía de Cádiz: mariscos, guisos y pescado frito.

Dispone de bar, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y terraza exterior.

Datos del contacto

Dirección:

C/ Guadalete,
esq. Bajamar.
11500 El Puerto de
Santa María

Tfno.: 647 766 081

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 40 personas

R/CA/00500





Restaurantes

en Puerto Real

Datos del contacto

Dirección:

C/ Ceferina, s/n
11510 Puerto Real

Tfno.: 956 832 203

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 92 personas

R/CA/00555

Venta Catalán

Restaurante con una excelente carta muy variada donde podrá degustar una buena comida casera. Buenas instalaciones y buena ubicación.

Dispone de servicio de catering, pago con tarjetas, bodega, acceso a minusválidos y parking.

Precio medio del menú: 25 €.



en Puerto Real



Yaki

Con veinte años de experiencia en el servicio de restauración, este restaurante ofrece unos magníficos platos de bacalao y de langostinos en salsa.

Dispone de pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 30 €.

Datos del contacto

Dirección:

C/ Vaquero, nº 2
11510 Puerto Real

Tfno.: 956 833 383

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 37 personas

R/CA/00975

Restaurantes



en Puerto Real

Jardín de Canalejas



Localizado en una de las mejores zonas de la localidad. Este establecimiento ofrece sus platos típicos: almejas, tortillita de camarones, arroz marinero, brazo de cabrito y pescado de la Bahía.

Dispone de pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, zona de fumadores y salón de celebraciones.

Precio medio del menú: 25 €.

Datos del contacto

Dirección:

C/ Vaqueros, nº 67
11510 Puerto Real

Tfno.: 956 830 066

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 50 personas

R/CA/00866

en Puerto Real

Datos del contacto

Dirección: Ribera del Muelle, 12
11510 Puerto Real

Tfno.: 956 834 754

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 20 personas

R/CA/00939

La Marina

Con una magnífica situación, el restaurante La Marina ofrece a sus clientes pescado y marisco de Puerto Real y San Fernando, además de sus guisos marineros.

Dispone de bar/cafetería, bodega, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 50 €.





Restaurantes

en Puerto Real

Datos del contacto

Dirección:

C/ Ancha, nº 1
11510 Puerto Real

Tfno.: 956 472 651

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 60 personas

R/CA/00988

El Muelle

Situado en una de las calles más céntricas de Puerto Real y junto al paseo marítimo, desde 1927 este restaurante ofrece a sus clientes los platos típicos de la Bahía y como especialidad de la casa "perdiz piñonera".

Dispone de bar/cafetería, servicio de catering, pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, terraza exterior, sala de celebraciones y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 30 €.



en San Fernando

Datos del contacto

Dirección: Ctra.

Nacional IV,
km 677
11100 San Fernando

Tfno.: 956 881 622

Categoría:

2 tenedores

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 120 personas

R/CA/00011

Venta de Vargas

Restaurante con amplio salón decorado al más puro estilo gaditano, donde podrá degustar sus especialidades: tortillita de camarones, berza gitana y rabo de toro.

Dispone de climatización, aparcamiento, acceso a minusválidos, pago con tarjetas y bodega.

Precio medio del menú: 30 €.



Restaurantes



en San Fernando



AC Salymar

Un gran prestigio acompaña a este restaurante en el que se sirve una buena variedad de delicadezas. Acompañan a sus platos la acogedora atmósfera y una excelente selección de vinos españoles.

Dispone de climatización, bodega, acceso a minusválidos, pago con tarjetas, aparcamiento y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 45 €.

Datos del contacto

Dirección:
C/ Real, nº 32
11100 San Fernando

Tfno.: 956 802 260

Categoría:
3 tenedores

Aforo: 20 personas

H/CA/00473

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección:
Colegio Naval
Sacramento, nº 9
11100 San Fernando

Tfno.: 956 894 553

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 250 personas

R/CA/01303

Macarena

Restaurante especializado en pescados. Se puede comer por tapas o raciones.

El plato típico es arroz con carabineros.

Dispone de acceso a minusválidos, zona de fumadores, pago con tarjetas y climatización.

Precio medio del menú: 25 €.





Restaurantes

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección: Almirante
León Herrero,
núm. 27.
11100 San Fernando

Tfno.: 617 144 261

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 42 personas

R/CA/01377

Bodegón Nolos

Restaurante donde podrá degustar platos típicos de la Bahía de Cádiz. Especialistas en desayunos.

Todo el local es de *no fumadores*.

Dispone de acceso a minusválidos, climatización y patio exterior.

Precio medio del menú: 10 €.



en San Fernando



El Fogón de Mariana

Restaurante especializado en productos frescos de nuestra zona como son: quesos de oveja, jamones de montanera, lomo de bellota y especialmente presas, solomillos, plumas, etc., de cerdo ibérico.

Dispone de pago con tarjetas, climatización, acceso a minusválidos, aparcamiento y terraza exterior.

Precio medio del menú: 20 €.

Web: www.elfogondemariana.com.

Datos del contacto

Dirección:
Bahía Sur, C/ Ocio,
nº 1-2-3.
11100 San Fernando
Tfno.: 956 882 249

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 60 personas

R/CA/01105

Restaurantes



en San Fernando

El Fogón de Mariana



Restaurante asador de carne con una buena relación calidad-precio-servicio.

Especializado en productos frescos de la Sierra de Cádiz como son los jamones y demás productos del cerdo ibérico.

Dispone de climatización y pago con tarjetas.

www.elfogondemariana.com.

Datos del contacto

Dirección:

C/ General García de la Herranz, nº 10. 11100 San Fernando

Tfno.: 956 881 767

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

tradicional

Aforo: 160 personas

R/CA/01251

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección Ctra. Cádiz-San Fernando Cuesta de la Ardila 11100 San Fernando

Tfno.: 956 881 272

Categoría:

1 tenedor

Tipo de cocina:

regional

Aforo: 75 personas

R/CA/00168

Los Tarantos

Restaurante amplio y con una decoración muy típica de la zona. En él destacan sus guisos marineros.

Dispone de zona de fumadores, pago con tarjeta, climatización, chimenea, bodega, comida vegetariana y sala de celebraciones.

Precio medio del menú: 30 €.





Restaurantes

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección:
Calderón de la
Barca, nº 7.
11100 San Fernando

Tfno.: 956 880 835

Categoría:
2 tenedores

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 80 personas

R/CA/01392

Asador La Isla

Restaurante fundado en 1996, y donde está presente una variada oferta gastronómica de la Bahía gaditana. Exquisitas especialidades como son el cordero lechal asado y el bacalao al pil-pil.

Dispone de climatización, pago con tarjetas, bodega, acceso a minusválidos y zona de fumadores.

Precio medio del menú: 35 €.



en San Fernando

Datos del contacto

Dirección:
C/ Buen Pastor,
nº 497. 11100
San Fernando

Tfno.: 956 487 498

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 260 personas

R/CA/00524

Casa Pepe

Restaurante próximo a la famosa playa de Camposoto. Especializado en pescados y mariscos de la Bahía. Estupendos sus surtidos de pescaíto frito.

Ambiente agradable.

Zona de aparcamiento.

Dispone de zona de fumadores.

Precio medio del menú: 15 euros.



Restaurantes



en San Fernando



La Marisma

Este restaurante tiene en su carta buenos productos de la zona.

El pescado de la Bahía y el marisco está presente en su carta.

Especializado en variado pescado de estero fresco del día, camarones, cañaillas y mariscos.

Acceso a minusválidos.

Dispone de patio exterior.

Pago con tarjeta, zona de fumadores, aparcamiento, bodega y local climatizado.

Datos del contacto

Dirección: Barriada Buen Pastor, nº 8
11100 San Fernando

Tfno.: 956 895 202

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 270 personas

R/CA/00901

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección:
C/ Colón, nº 53
11100 San Fernando
Tfno.: 956 943 413.

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 60 personas

R/CA/00861

La Pradera

Este restaurante ofrece, en la línea de cocina gaditana, los guisos caseros, los pescados y carnes típicos de la zona con una buena relación calidad-precio.

Salón interior y terraza

Dispone de zona habilitada para fumadores.

Local climatizado.

Precio medio del menú: 7 €.





Restaurantes

en San Fernando

Datos del contacto

Dirección:
C/ Mayorazgo, nº 9
11100 San Fernando
Tfno.: 956 881 177

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
tradicional

Aforo: 300 personas

R/CA/00633

Quijote

Especialidad de la casa son sus tapas, raciones y platos combinados, muy variadas, y sus buenas carnes a la plancha.

Guisos caseros.

Local climatizado, salón para fumadores y acogedora terraza exterior.

Tienen menú diario a un precio medio de 6,5 euros.



en San Fernando



José el 15

Gran salón muy luminoso y con vistas al muelle de Gallinera.

En su variada carta podemos encontrar una gran variedad de pescados frescos y carnes.

También podemos deleitarnos con sus variadas y cuidadas tapas y raciones.

La especialidad de la casa es la urta al quince y revueltos.

Fácil aparcamiento exterior.

Datos del contacto

Dirección: Muelle de Gallinera, s/n.
11100 San Fernando

Tfno.: 956 897 252

Categoría:
1 tenedor

Tipo de cocina:
regional

Aforo: 46 personas

R/CA/00859

Alojamientos



Alojamientos Cádiz

Apartamentos La Galeona

A/CA/00103

Dirección

Sopranis, nº 8,
11005 Cádiz

Datos de contacto

956 277 580

En el corazón de Cádiz, y con buenas comunicaciones en transporte público, "La Galeona" ofrece a sus clientes una estancia agradable en sus instalaciones por un precio económico.

Los precios varían dependiendo de la temporada y de las características que se contraten.



Características, equipamientos y servicios



Habitaciones

2 dobles y
1 cuádruple
Capacidad
8 plazas

www.meligrana.com/alojamiento/cadiz/cadiz-capital/apartamento-turistico/la-galeona.asp



Habitaciones
4 apartamentos
Capacidad
20 plazas

Estos apartamentos están situado a tan sólo 100 metros de la playa, este hostel ofrece una agradable estancia en sus apartamentos.

Dispone de todas las comodidades para que el viajero pase unos días inolvidables muy cerca del mar.

Todos los apartamentos disponen de minibar, frigorífico y cocina.

Características, equipamientos y servicios



Alojamientos Cádiz

Apartamentos Imar

A/CA/00098

Dirección

Virgen de las
Angustias, nº 6, 2º,
11005 Cádiz

Datos de contacto

956 260 500



Página web: www.hostalimar.com

Alojamientos El Puerto de Santa María



Habitaciones
27 apartamentos
Capacidad
94 plazas

Apartamentos Vistahermosa

A/CA/00011

Apartamentos situados en una de las principales salidas de la ciudad y cercanos al campo de golf.

Bien acondicionados y con todos los útiles necesarios para pasar unos días inolvidables.

Dirección
Urb. Vistahermosa,
Avda. Juan
Melgarejo, nº 4.
11500 El Puerto de
Santa María
Datos de contacto
956 543 096

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.meligrana.com/esp/cadiz



Habitaciones
17 apartamentos
Capacidad
55 plazas

Alojamientos El Puerto de Santa María

Apartamentos Casa de los Leones

A/CA/00074

13 apartamentos de 50 m², con habitación doble, salón de 20 m² con sofá-cama, cocina equipada con lavadora, microondas, frigorífico y menaje. Muebles de primera calidad. Capacidad total para tres personas.

4 apartamentos de 75 m², con dos habitaciones dobles, salón con sofá-cama, igualmente cocina equipada con lavadora, microondas, frigorífico y menaje. Muebles de primera calidad. Capacidad total para cinco personas.

Dirección
C/ Placilla, nº 2.
11500 El Puerto de
Santa María
Datos de contacto
956 875 277

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casadelosleones.com



Alojamientos El Puerto de Santa María

Apartamentos La Proa

A/CA/00032

Dirección

Urb. Las Redes
Océano Pacífico y
Mar Egeo. 11500
El Puerto de Santa
María

Datos de contacto
956 481 288



Este apartamento ofrece al visitante una cómoda estancia a pocos metros de la playa y con todos los enseres necesarios para pasar unas magníficas jornadas de descanso.

Al lado de un gran centro comercial y parada de autobús a pie de los apartamentos.

Aparcamiento y terraza propios.

Características, equipamientos y servicios



Habitaciones

21 apartamentos

Capacidad

4 plazas (por apartamento)

Página web: www.meligrana.com/esp/cadiz



Apartamentos
49

Capacidad
4 plazas (por apartamento)

Apartamentos Las Terrazas de Valdelagrana

A/CA/00061

Dirección

Avda. Santa María
del Mar, nº 17.
11500 El Puerto de
Santa María

Datos de contacto
956 56 29 91

Apartamentos muy bien situados y bien comunicados por autobuses públicos.

Estos apartamentos ofrecen las condiciones necesarias para su descanso y bienestar.

Situados a pie de la playa que le dan nombre en un entorno muy agradable con zonas comerciales y una gran variedad de oferta hostelera.

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.meligrana.com/esp/cadiz

Alojamientos El Puerto de Santa María



Habitaciones

72 apartamentos

Capacidad

4 plazas (por apartamento)

Apartamentos Lares de Santamaría

A/CA/00092

Dirección

C/ Espíritu Santo,
36. 11500 El Puerto
de Santa María

Datos de contacto

606 406 177

Apartamentos-estudios turísticos que disponen de todas las comodidades para disfrutar de sus vacaciones.

Cocina americana, armarios empotrados, 1 dormitorio y muy cerca del centro comercial.

A quinientos metros del centro de la ciudad y muy cerca de la playa.



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.meligrana.com/esp/cadiz



Alojamientos San Fernando

Apartamentos Bahía Sur

A/CA/00032

Dirección

Urb. Caño Herrera,
11100 San Fernando
Complejo Comercial
Bahía Sur

Datos de contacto

956 880 086



Situado en el entorno del Parque Natural Bahía de Cádiz, con fácil acceso en automóvil y servicios públicos de transporte.

Magníficas instalaciones en un ambiente muy agradable. Cercano a un gran centro comercial y ciudad deportiva. Servicio de vigilancia 24 horas, cambio de moneda, lavandería, pago con tarjeta, etc.



Habitaciones

328 apartamentos y
bugalow

Capacidad

1.300 plazas

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.hotelbahiasur.com

Simbología

Equipamiento para Casas Rurales



- | | | |
|---------------------------|---|----------------------------------|
| 1 Admite animales | 8 Aire acondicionado | 14 Teléfono |
| 2 Adaptada a minusválidos | 9 Barbacoa | 15 Aparcamiento propio |
| 3 Televisión | 10 Leña para barbacoa y chimenea | 16 Servicio de bar/restaurante |
| 4 Chimenea | 11 Piscina | 17 Equipamiento para niños |
| 5 Microondas | 12 Espacios verdes y mobiliario en exteriores | 18 Horno |
| 6 Lavadora | 13 Acceso a internet | 19 Suelo radiante |
| 7 Calefacción | | 20 Actividades de turismo activo |

Equipamiento extra para Hoteles Rurales



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Aire acondicionado/
calefacción en habitaciones | 4 Minibar |
| 2 Teléfono | 5 Hilo musical |
| 3 Televisión/satélite | 6 Internet en habitaciones |
| | 7 Caja fuerte |



PEDRO MUÑOZ SECA



Datos de interés

Consejería de Turismo, Comercio y Deporte		
Servicios Centrales	Calle Juan Antonio de Vizarrón, s/n Edificio Torretriana. Isla de la Cartuja 41092 Sevilla	Tfno.: 955 065 167 Fax: 955 065 167
	www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/	
Delegación Provincial de Cádiz	C/ Jacinto, 4, Edificio Tamarindos. 11007 Cádiz.	Tfno.: 956 00 84 50 Fax: 956 00 83 08
Turismo Andaluz	C/ Compañía, 40. 29008 Málaga	901 200 020
Parque Natural Bahía de Cádiz		
Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente	Plaza de Asdrúbal, s/n, 3º. 11071 Cádiz.	Tfno.: 956 00 87 00 Fax: 956 00 87 02
	E-mail: redbahia.cma@juntadeandalucia.es	
Jardín Botánico de San Fernando	C/ Coghen, s/n. 11100. San Fernando. Cádiz.	Tfno. 956 203 187 Fax. 956 203 188
	E-mail: jbotanico.sfernando.cma@juntadeandalucia.es	
Oficina de Turismo	Avda. Ramón de Carranza, s/n. 11005 Cádiz.	Tfno. 956 20 31 91 Fax: 956 20 31 92
	Web: www.andalucia.org E-mail: otcadiz@andalucia.org	
Marca Parque Natural		
Rita Benítez Mota	C/ Sor Ángela de la Cruz, 1 - 3º B. 11130, Chiclana (Cádiz).	Tfno.: 956 477 035

Datos de interés

CÁDIZ		
Ayuntamiento	Plaza de San Juan de Dios, s/n. 11005 Cádiz.	Tfno.: 956 24 10 00 Fax: 956 284 561
	Web: www.cadiz.es E-mail: gabinete.alcaldia@telefonica.net	
CHICLANA DE LA FRONTERA		
Ayuntamiento	C/ Constitución, 1. 11130 Chiclana de la Frontera	Tfno.: 956 490 002 Fax: 956 404 768
	Web: www.chiclana.es E-mail: prensa@ayto-chiclana.es	
EL PUERTO DE SANTA MARÍA		
Ayuntamiento	Plaza Polvorista, 2. 11500 El Puerto de Santa María.	Tfno.: 956 48 31 00 Fax: 956 87 13 13
	Web: www.elpuertosm.es E-mail: ptoalcal@elpuertosm.es	
SAN FERNANDO		
Ayuntamiento	Plaza de España, s/n. 11100 San Fernando.	Tfno.: 956 94 40 00 Fax: 956 94 44 64
	Web: www.aytosanfernando.org Email: alcalde@aytosanfernando.org	
PUERTO REAL		
Ayuntamiento	Plaza Poeta Rafael Alberti, 1. 11510 Puerto Real.	Tfno.: 956 47 00 00 Fax: 956 47 00 11
	Web: www.aytopuertoreal.es Email: ayuntamiento@aytopuertoreal.es	
Museos		
Museo de Cádiz	Plaza de Mina, s/n. Cádiz.	Tfno.: 956 20 33 68 Fax: 956 20 33 81
	Web: http://www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/ E-mail: museocadiz.ccul@juntadeandalucia.es	
Museo de las Cortes de Cádiz	C/ Santa Inés, 9. Cádiz.	Tfno.: 956 22 17 88
Museo Taller Litográfico	Bóvedas de Santa Elena, s/n. Cádiz.	Tfno.: 956 28 26 63

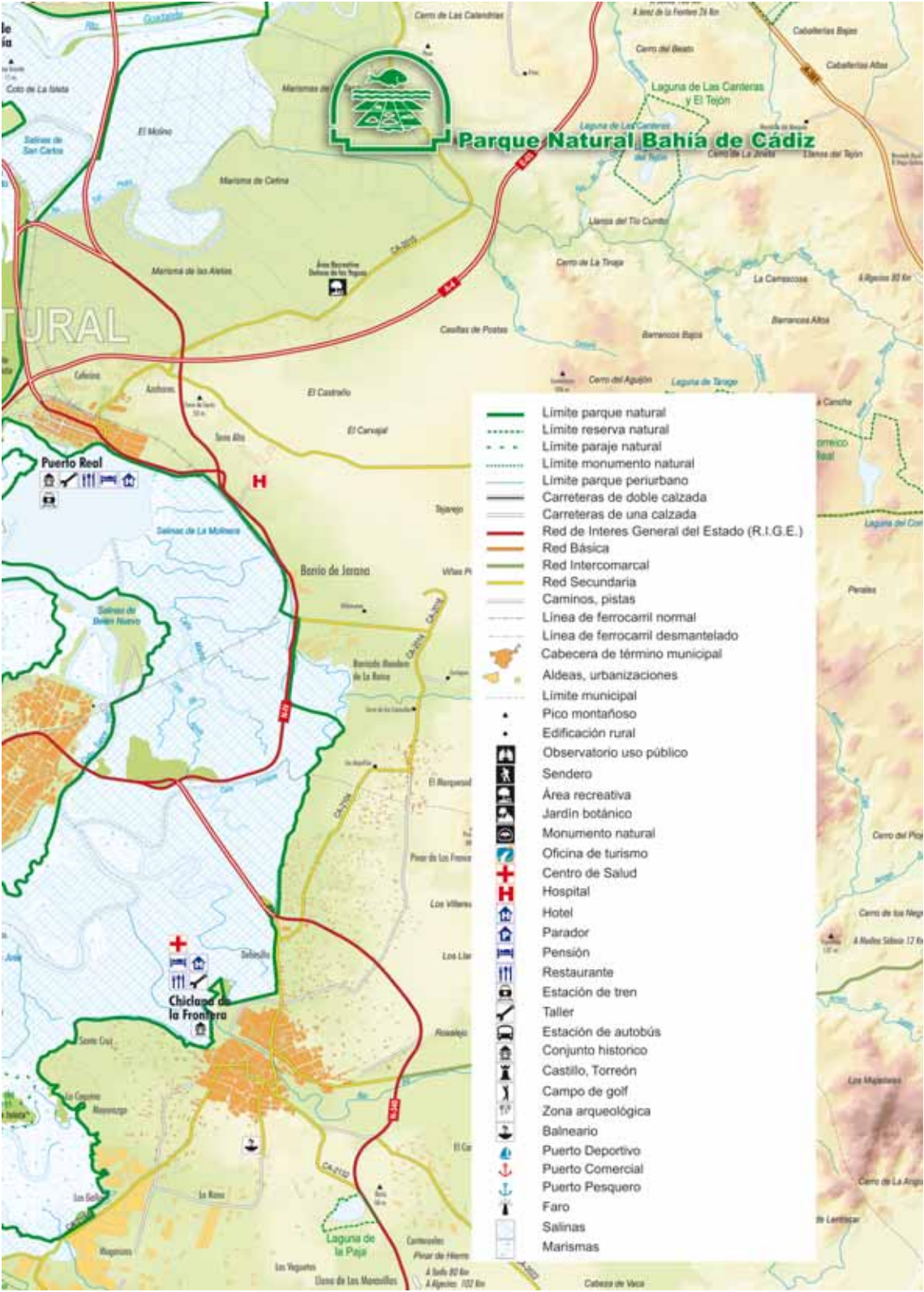
Datos de interés

Torre Tavira	Marqués del Real Tesoro, 10. Cádiz.	Tfno.: 956 21 29 10
	Web: http://www.torretavira.com	
Museo y Archivo Catedralicios	Plaza de Fray Félix, s/n. Cádiz.	Tfno.: 956 25 98 12
	Web: http://www.monumentosalavista.com	
Centro Andaluz de Arqueología Subacuática	Avda. Duque de Nájera, 3. Cádiz.	Tfno.: 956 226 034
	Web: http://www.iaph.junta-andalucia.es E-mail: cas.iaph.ccul@juntadeandalucia.es	
Museo del Instituto Hidrográfico de Cádiz	Tolosa Latour, s/n. Cádiz.	Tfno.: 956 59 93 91
Cádiz virtual	Torreón de las Puertas de Tierra. Cádiz.	Tfno.: 956 22 17 88
	Web: www.gacei.com	
Fábrica Museo de Muñecas Marín	Calle Arroyuelo, 16. Chiclana de la Frontera.	Tfno.: 956 400 067 Fax: 956 400 270
	Web: http://www.marindolls.com/ E-mail: marin@marindolls.com	
Museo Taurino Francisco Montes "Paquiro"	C/ San Agustín, 3. Chiclana de la Frontera	Tfno.: 956 40.51.51
	Web: www.chiclana.es/paquiro	
Fundación Rafael Alberti	Calle Santo Domingo, 25. El Puerto de Santa María	Tfno.: 956850711 Fax: 956852299
	Web: www.rafaelalberti.es	
Fundación Pedro Muñoz Seca	C/ Nevería, 48. El Puerto de Santa María.	Tfno.: 956 85 17 31
	Web: www.fundacionpedromunozseca.org	
Museo Naval de San Fernando	C/ Almirante Baturone Colombo, s/n. San Fernando	Tfno./Fax: 956 59 90 52
	email: museonavalsanfernando@fn.mdef.es	
Museo Histórico Municipal	C/ Real, 63. 11100 San Fernando.	Tfno.: 956 94 42 54
	Web: www.museomunicipalsanfernando.com	
Museo Histórico El Dique	Polígono Astillero, s/n. 11510 Puerto Real.	Tfno.: 956 47 15 20

Datos de interés

Transportes		
Información Dirección General de Tráfico (DGT)	Ayuda en Carretera	Tfno.: 900 123 505
RENFE Información y reservas	Nacional	Tfno.: 902 240 202
	Internacional	Tfno.: 902 243 402
RENFE	Cercanías	Tfno.: 902 240 202
AUTOBUSES	Consorcio de Transportes	Tfno.: 956 01 21 00
	SECORBUS	Tfno.: 956 25 74 15
	Los Amarillos	Tfno.: 956 28 58 52
	Transportes Generales Comes	Tfno.: 956 80 70 59
AENA		Tfno.: 902 404 704
Otros teléfonos de interés		
Emergencias		112
Policía Nacional		091
Policía Local		092
Guardia Civil		062
Emergencias Sanitarias		061
Bomberos		080
Consumidor		900 849 090
Salud Responde		902 505 060
Salvamento y Seguridad Marítima		900 20 22 02
Información Junta de Andalucía		902 50 55 05
Información de Turismo (Turismo Andaluz)		901 200 020
Información de Turismo Joven (INTURJOVEN)		902 510 000





Parque Natural Bahía de Cádiz

- Limite parque natural
- Limite reserva natural
- Limite paraje natural
- Limite monumento natural
- Limite parque periurbano
- Carreteras de doble calzada
- Carreteras de una calzada
- Red de Interés General del Estado (R.I.G.E.)
- Red Básica
- Red Intercomarcal
- Red Secundaria
- Caminos, pistas
- Línea de ferrocarril normal
- Línea de ferrocarril desmantelado
- Cabecera de término municipal
- Aldeas, urbanizaciones
- Limite municipal
- Pico montañoso
- Edificación rural
- Observatorio uso público
- Sendero
- Área recreativa
- Jardín botánico
- Monumento natural
- Oficina de turismo
- Centro de Salud
- Hospital
- Hotel
- Parador
- Pensión
- Restaurante
- Estación de tren
- Taller
- Estación de autobús
- Conjunto histórico
- Castillo, Torreón
- Campo de golf
- Zona arqueológica
- Balneario
- Puerto Deportivo
- Puerto Comercial
- Puerto Pesquero
- Faro
- Salinas
- Marismas

