

CADIZ



GASTRONOMIEFÜHRER FÜR DIE PROVINZ

GEBRAUCHSANLEITUNG

Der Führer ist in Ortschaften oder in kleine Ortsgruppen eingeteilt. Unsere Idee ist, dass Sie die Provinz genießen, indem Sie mit einem guten **Frühstück** beginnen. Sie können den Tag nutzen, um an den Herstellungsprozessen der repräsentativsten Produkte der Gastronomie Cadiz' **live dabei** zu sein. Merken Sie sich die **Tapas**, die **Orte mit Tradition**, die ganz besonderen Plätze, um mit einem tollen **Ausblick zu essen**, und beenden Sie den Tag mit einem guten Abendessen bei **gedecktem Tisch**. Nutzen Sie den Nachmittag, um eine **süße Versuchung** zu probieren und reisen Sie nicht von Cadiz ab, ohne ein wohlschmeckendes Erinnerungsstück gekauft und ohne all die **unentbehrlichen** Sachen probiert zu haben.

JETZT SIND SIE DRAN

In diesem Führer werden viele Rezepte des Gaststättengewerbes von Cadiz zitiert. Wenn Sie die Rezepte nachkochen wollen, finden Sie einige davon auf den folgenden Webseiten:

www.grupogastronomicogaditano.com

www.delavistaalpaladar.com

www.cosasdecome.com

INHALTSVERZEICHNIS

Cádiz	02	Sanlúcar de Barrameda	59
San Fernando	08	Trebujena	59
Chiclana de la Frontera	11	San José del Valle	65
Puerto Real	14	Ubrique	65
El Puerto de Santa María	17	Algar	65
Conil de la Frontera	23	El Bosque	68
Vejer de la Frontera	26	Grazalema	68
Barbate / Zahara de los A.	29	Prado del Rey	68
Tarifa	32	Benaocaz	71
Algeciras	35	Villaluenga del Rosario	71
Los Barrios	35	El Gastor	71
La Línea de la Concepción	38	Alcalá del Valle	73
San Roque	38	Torre Alháuquime	73
Jimena de la Frontera	41	Setenil de las Bodegas	73
Castellar de la Frontera	41	Olvera	76
Alcalá de los Gazules	44	Zahara de la Sierra	76
Banalup - Casas Viejas	44	Puerto Serrano	76
Medina Sidonia	47	Villamartín	79
Paterna de Rivera	47	Bornos	79
Jerez de la Frontera	50	Algodonales	79
Chipiona	56	Arcos de la Frontera	82
Rota	56	Espera	82



Nicht nur vom Essen lebt der Mensch, so sagt das Sprichwort... es hilft aber, wenn man es sich gut gehen lässt. In Cadiz kann man es sich gut gehen lassen, und eine gastronomische Rundreise durch die Provinz ist ein Spaziergang voll an Farben. Um gut in den Tag starten zu können braucht man ein „grünes“ Frühstück, grün wie das Olivenöl der Sierra, oder ein farbiges „Zuzwinkern“ der Schmalztöpfe, farblich abgestimmt mit dem Braun des Telera-Landbrot, das in La Janda gebacken wird. Danach muss man etwas laufen und sich in jenen Geschäften verlieren -was auch seinen Reiz hat- in denen jeder Backstein Geschichten erzählen kann, eine lustiger als die andere; sich aber auch verlieren in den Bodegas bei Dämmerlicht, wo scheinbar alle schlafen, nur um den Wein nicht zu stören. Und dann statten Sie den Großmärkten einen Besuch ab (dies nicht zu tun wäre unentschuldigbar)... hier gibt es wirklich Tausende von Farben.

Zu Mittag setzen Sie sich auf eine Terrasse, um die vorbeilaufenden Menschen durch einen goldfarbenen Fino aus Jerez zu beobachten... Bestellen Sie beim Kellner ein paar aceitunas aliñás (eingelegte Oliven), grün oder violett, das ist egal. Und dann machen Sie sich bereit für einen ausgedehnten Rundgang, um die besten Tapas einer jeden Stadt zu probieren. Ein bisschen hier und ein bisschen dort, „ein bisschen“-Essen, oder Tapas essen, wie es eben offiziell genannt wird. Braun der pescado frito (frittierter Fisch) oder rot das guiso de tomate (Tomateneintopf), dann ein kurzer Halt mit knusprigen picos (Minibrotstangen) und weiter mit einer piriñaca (fein gewürfelter Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika), einem pescado a la roteña (Fisch auf einer Tomaten-Zwiebel-Paprika-Sauce) oder ein paar guten durchwachsenen chicharrones (gebratene Schweineschwarten) aus Chiclana. Alles dies sind Gerichte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Farben. In Cadiz gibt es kein schwarz-weiß.

Man sagt, Cadiz habe eine besondere Abenddämmerung, die farblich mit einem „dulcesito“ (kleine Süßspeise) zusammenpasst, wie man hier das Wort pastel (Gebäckstück, aber auch Pastell) übersetzt: Tocino de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker) in Jerez oder Tarifa, amarguillos (Bittermandelgebäck mit Süßkartoffelcreme) in Medina, das Eis auf dem Plaza del Cabildo von Sanlúcar und ein kühl serviertes Gläschen moscatel de pasas (Rosinen-Muskateller) aus Chipiona.

Es steht in keinem Buch geschrieben, aber wenn eine Nacht mit langostinos (Furchengarnelen) und Manzanilla-Sherry beginnt, dann wird einem dieser Tag unvergessen bleiben. Roter Thunfisch aus Barbate, kurz beidseitig gebraten, mit Gemüse aus Conil. Iberisches Schwein oder Rind der Rasse Retinta, mit einer Sauce aus Payoyo-Käse aus Villaluenga, dessen Verwendung aus einer Laune des Kochs heraus entstanden ist. Bestellen Sie ein postre (Nachtisch), das des Hauses, und stoßen Sie mit einem Brandy an -der Augenblick gibt Anlass dazu. Die Schlafenszeit bleibt Ihnen überlassen... am nächsten Tag aber möchten Sie alles wiederholen.

Cádiz

eine „Tapita“
nach der
anderen

Cádiz ist nicht die Wiege der Tapa (kleines Gericht), aber sie wird dort jeden Tag aufs Neue erfunden. Für gewöhnlich wenden sich die Leute am Tresen an den Kellner und bestellen ein poquito (ein bisschen) von diesem und ein bisschen von jenem. In Cádiz Tapas essen zu gehen ist die beste Ausrede um durch ihre Straßen zu schlendern- zwei Freuden zum selben Preis...Ein Sonderangebot dieser Stadt, und das ganzjährig.

Das Frühstück

Tumult zu Beginn. In **La Marina**, frisch renoviert und gleich neben dem Hauptmarkt, kann man knusprige churros (frittiertes Spritzgebäck) essen und fast genau gegenüber in **La Poeme**, exquisite Croissants. Ein besonderes Plätzchen findet man in der Straße Compañía, die **Bar Brim**; dort gibt es nur Kaffee, im Stehen getrunken, aber sein Aroma und Geschmack sind einzigartig. Vergessen Sie nicht, dass ein Besuch der Fischstände des Zentralmarktes Pflicht ist, um in den Tag zu starten.



Croissants



Konditorei La Poeme

Plätze mit Tradition

Zwei Oliven für dich. In der Straße Feduchy hat der einzige Weinausschank in der Stadt überlebt, **La Manzanilla**. Angeboten werden vinos en rama, solche, die das Solera-System durchlaufen haben. Sie werden direkt aus den Fässern im Lokal ausgeschenkt..



Weinausschank La Manzanilla

Zum Glas Wein werden zwei Oliven serviert, mehr nicht.

Live dabei

Fast schon ein Denkmal. **Mayer** ist eine Konditorei in der Straße Cometa Soto Guerrero, deren Schokoladen- und Pralinenpräsentationen fast schon ein Denkmal sind.



Süßwarengeschäft Mayer

In der Alameda, neben dem Restaurant El Balandro, liegt **Magerit**, ein Weinfachladen mit einem bedeutenden Angebot an heimischen Weinen. Im Stadtteil La Laguna findet man **La Alacena**, das einzige Geschäft, das sich ausschließlich der Gastronomie von Cádiz mit mehr als 300 Produkten der Provinz widmet.



magerit



TAPAS

Las tortillitas de camarones
(Sandgarnelen-Tortillitas)
am Tresen des El Faro

Las albóndigas en salsa de roquefort
(Fleischbällchen in Roquefort-Sauce)
von La Perola

El calamar relleno
(gefüllter Tintenfisch)
von La Rambla

El milhojas de salmón
(Lachs im Blätterteigmantel)
von El Balandro

Las ortiguillas fritas
(frittierte Wachrosen)
von Casa Tino



TORTILLITAS



SALMÓN



CALAMAR

Süße Versuchungen

Das Schaufenster der Versuchungen.

Auf der Hauptallee befindet sich die Bäckerei-Konditorei **Don Pan**, deren Schaufenster voller Versuchungen sind, von Obstkuchen bis zu den altbekannten bollos (Milchbrötchen). In der Altstadt empfiehlt sich ein Besuch des Eiscafés **Los Italianos** mit seinen *topolinos*, Eiswaffeln mit Sahnekugeln und knusprigem Schokoladenüberzug.



Essen mit Ausblick

Mittagessen mit Blick auf die Kirchenglocken. Der *gallo rebozado* (panierter Flügelbutt) der **Bar Terraza** ist einzigartig. Der Gallo (eigentl. Hahn) ist also ein Fisch, so ist eben Cadiz. Am Paseo Maritimo findet man die **Arrocería La Pepa**, mit einer Terrasse direkt gegenüber dem Meer und mehr als 30 unterschiedlichen Reisspezialitäten, darunter viele mit einem Geschmack nach Meeresfrüchten und Fischen.



Eisdielen Los Italianos



Bar Terraza

Unentbehrlich

Caballa (Makrele), sopa tomate (Tomatensuppe) und turrón (Turrón) aus Cadiz. Caballas

con piriñaca ist das typischste Sommeressen in Cadiz, die Makrele wird mit einem Salat aus gewürfelten Tomaten, Zwiebeln und Paprika angerichtet,

der mit Olivenöl und Sherry-Essig angemacht ist und in der Gaststätte El Pajaro Pinto am Platz Tío de la Tiza serviert wird. Im Winter isst man die Tomatensuppe, die Lumi Romero im Restaurant San Antonio zubereitet.



sopa tomate



pan de cádiz

Als Nachtisch dann Turrón oder Pan de Cádiz, eine Turrón-Variante aus Marzipan und kandierten Früchten, beides von der Bäckerei La Gloria.



Tellergericht vom El Chato



Fischbraterei für frittierten Fisch

Das Foto



Las flores

Marinierte Blumen. Die Fischbratereien, die sog. *freidurías*, gehören zu den einzigartigen Läden der Provinz Cadiz. Die bekannteste liegt am Platz Las Flores (die Blumen) in der Altstadt, wo der frisch frittierte Fisch in Papiertüten verkauft wird. Bestellen Sie *cazón en adobo* (marinierter Katzenhai)...

Gedeckter Tisch

Im **El Ventorrillo del Chato**, am Strand Cortadura, trifft man Manuel Córdoba, einen der Zauberer der Küche von Cadiz. Das Restaurant ist der Ort, um die Küche rund um den Fisch in allen Facetten kennen zu lernen. In der Altstadt von Cadiz ist ein Besuch von **El Faro** zu empfehlen, das Restaurant, das der Küche von Cadiz zu Größe verholfen hat. Ebenso lohnenswert sind der Einfallsreichtum von **El Balandro** oder die Überraschungen von **La Despensa**.

José Manuel Córdoba



Das Frühstück

Churros (frittiertes Spritzgebäck) zum Frühstück und zum Nachmittagkaffee

Cafetería La Marina
Pz. de las Flores 1. T 956 222 397.
Sonntags geschlossen.

Süßspeisen und Gebäck auf einer Terrasse neben dem Markt

Pastelería cafetería La Poeme
C/ Alcalá Galiano 3. T 956 214 332.
Montags geschlossen.

Nur Kaffee...aber was für einer!

Bar Brim
C/ Compañía 3.



Churros (frittiertes Spritzgebäck) nur am Morgen

Freidor Las Flores II
C/ Brasil 1 (Ed. Reina Victoria)
T 956 261 155. Täglich geöffnet.

Gut besuchte Terrasse. Viele Möglichkeiten

De Pablo
Av. Andalucía 73. T 956 284 409.

Churros (frittiertes Spritzgebäck) und porras (Ölgebäck) mit Schokolade

Maylu
Plaza de Jerez 5. T 659 237 532.
Frühstück und Kaffee und Kuchen.
Täglich geöffnet.

Mollete con pringá de la berza (Brötchen mit Eintopf-Brottaufstrich) mit Blick auf den Strand La Caleta

Quilla
(Neben dem Castillo Sta Catalina).
T 956 226 466.
Montags geschlossen.

Churros (frittiertes Spritzgebäck)

Bar Zona Franca
Die Bar liegt im Industriegebiet,
aber die churros sind einfach spitze.
Glorieta de la Zona Franca.
T 956 254 144.
Samstags geschlossen.

Emparedados rellenos de distintas cremas (mit verschiedenen Cremes gefüllte Brötchen)

Avenida 28
Avenida Ana de Viya 28.
T 856 173 159. Auch Tapas.
Sonntags geschlossen.



Live dabei

Mantequería Miña Terra

Traditionelles Lebensmittelgeschäft
mit guter Auswahl.
C/ Cristobal Colón 7.
T 956 285 903.
Sonntags geschlossen.

Weinfachgeschäft Magerit

Alameda de Apodaca s/n.
Neben dem Restaurant El Balandro.
T 956 227 994.
Sonntags geschlossen.

Mercado Central de Abastos

Neu renoviert. Sehr gut sortiert,
besonders für Fisch.
Plaza de la Libertad.
Nur morgens geöffnet. Sonntags
geschlossen.

Bombería Maype

Bombones (Pralinen) und
caramelos (Bonbons)
C/ Corneta Soto Guerrero 3.
T 956 214 652. Täglich geöffnet.



Casa Hidalgo

Empanadas gallegas individuales
(individuell portionierte galizische
gefüllte Teigpasteten)
Plaza de la Catedral 8.
T 956 287 603. Montags geschlossen.



La Alacena Cosas de Comé

Mehr als 300 Produkte und Weine
aus Cadiz.
C/ Sta Teresa 10. T 956 255 675.
Samstagnachmittags und sonntags
geschlossen.

Horno La Gloria

Turrón aus Cádiz
C/ Gloria 1. T 956 270 481.
Täglich geöffnet.

Pancracio

Bombones (Pralinen) und
chocolates (Schokolade)
C/ García Escamez 5. T 956 252 451.
Samstags und sonntags geschlossen.

Tausende Miniaturen

Kurioses Miniaturweinflaschen-
Museum, von denen einige über
hundert Jahre alt sind.
C/ Feduchy 19. T 956289716.
Täglich geöffnet.

Plätze mit Tradition

Taberna La Manzanilla

Manzanilla- und Sherryweine, ins
Cádiz direkt vom Fass abgefüllt.
C/ Feduchy 19. T 956 285 401.
Nachmittags am Samstag und
Sonntag geschlossen.

Süße Versuchungen

Horno de Don Pan

Das Schaufenster ist unwiderstehlich.
Av. Ana de Viya 44. T 956 266 206.
Täglich geöffnet.

Heladería Los Italianos

Topolinos (in Kuvertüre getauchte
Eistüten) und klassisches Eis.
C/ San José 11-13 (esquina con
C/ Ancha). T 956 221 897. Von
November bis März geschlossen.

Heladería El Mantecao

Besonders kreative
Geschmacksrichtungen.
Plaza de San Francisco.
Täglich geöffnet.

Das Foto

Freiduría Las Flores I

Frittierte Fisch. Man kann ihn in
Wachspapiertüten kaufen oder
direkt im Lokal essen.
Pz. de las Flores 4. T 956 226 112.
Täglich geöffnet.

Casa Manteca

Sehr gut besucht. Iberische
Wurstwaren, serviert auf
Wachspapier am Tresen eines
alten Lebensmittellageraums
Corralón de los Carros, Ecke San
Félix. T 956 213 603.



Tapas essen

Tortillitas de camarones
(Sandgarnelen-Tortillas)
Barra del restaurante El Faro
C/ San Félix 15. T 956 211 068.
Auch berühmt das paté de
cabracho (Großer Drachenkopf-
Pastete). Täglich geöffnet.

ALLE EMPFEHLUNGEN FÜR CÁDIZ

Ortiguillas fritas
(frittierte Wachssoren)
Casa Tino
C/ de la Rosa 25. T 856 070 125.
Die ortiguilla, eine Anemonenart,
findet man häufig in den Gewässern
des El Campo de Gibraltar. Montags
geschlossen.

Albóndigas en salsa de roquefort
(Fleischbällchen in Roquefort-Sauce)
Bar La Perola
C/ Canovás del Castillo 34.
T 856 076 675. Sonntag
geschlossen. Im Juli und August
sonntags ganztägig zu.

Lasaña de espinacas
(Spinatlasagne)
Im Erdgeschoss vom Restaurant
El Aljibe. C/ Plocia 25. T 956 266
656. Neuartige Tapas. Täglich
geöffnet.

Ensaladilla al ajillo
(Russischer Salat mit Knoblauch)
Bar Piccola
C/ San José 4, neben Plaza
Mina. T 956 225 099. Kleines
Lokal, das seit 40 Jahren besteht.
Klassische, sehr aufwendig
zubereitete Tapas. Sonntags
geschlossen.



Jamón ibérico (iberischer Schinken)
Ultramarinos El Veedor
C/ Veedor Ecke Vea Murguía.
T 956 212 694.

Den Schinken und Käse zu probieren
ist ein Muss, ebenso wie die Torillas,
besonders die aus chorizo und jamón
(sp. Paprikawurst und Schinken) und
die aus espinacas con queso (Spinat
mit Käse). Täglich geöffnet.

Queso de cabra gratinado
con cebollitas glaseadas
(gratinierter Ziegenkäse mit
glasierten Zwiebeln)
Bar El 10 de Veedor
C/ Veedor Ecke Vea Murguía. T
956 225 222.
Sonntag nachmittags und
montags ganztägig geschlossen.

Carrillada Ibérica en salsa
(Iberische Schweinsbäckchen
in Sauce)
Cumbres Mayores
C/ Zorrilla 4. T 856 072 242.
Fleisch und iberische Wurstwaren der
Sierra de Huelva. Täglich geöffnet.

Menudo (Kutteln mit
Kichererbsen)
Casa Castillo
C/ Zorrilla 6 y 8.
T 654 504 939.
Täglich verschiedene
hausgemachte Tapas.
Dienstag geschlossen.

Albóndigas caseras
(hausgemachte Fleischbällchen)
Bar El Malagueño
C/ Mesón 5. T 956 262
423. Hausgemachte
Gerichte.
Sonntags geschlossen.

Morena en adobo
(marinierte
Muräne)
Bodeguita El
Adobo
C/ Rosario 4. T 626
217 930.
Die Muräne ist ein
Fisch mit gallertartigem
Fleisch und von besonderem
Geschmack. Dienstag
geschlossen.

Empanada gallega de atún
(galizische Thunfisch-Teigpastete)
Bar Noya.
C/ Sopranis 20. T 956 274 482.
Sonntag nachmittags geschlossen.
Im August Betriebsferien.

Calamares rellenos
(gefüllte Kalmare)
Bar La Rambla
C/ Sopranis 11. T 956 260 358.
Spektakuläre Tapas-Bar. Dienstag
geschlossen.

Bastones de berenjena con
salmorejo (Auberginenstäbchen
mit kalter Tomatensauce)
An der Theke vom Restaurant Arte
Serrano. Paseo Marítimo 2 (Ed. Reina
Victoria). T 956 277 258. Mehr als 80
Spezialitäten. Täglich geöffnet.

Carne mechada
(gespickter Braten)
El Nebraska
C/ Muñoz Arenillas esquina con
C/ Brasil. T 956 250 507.
Je nach Saison caracoles
(Pisanaschnecken) und cabrillas
(Schwarzmond-Feldschnecke).
Mittwoch geschlossen.

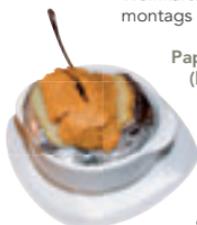
Flambeado de pasta,
langostino y puerro con crema
de foie (flammierte Pasta mit
Furchengarnelen, Lauch und
Leberpastetencreme)
Show de Tapas
Paseo Marítimo 2. T 627 959 587.
Kreative Tapas und Nachspeisen.
Dienstag geschlossen.

Ensaladilla de pulpo
(Russischer Salat mit Krake)
Di que sí

C/ Emilio Castelar s/n.
T 856 174 200.
Montags geschlossen.

**Lardones de pollo con salsa de
Jabugo** (Hähnchenstreifen mit
Jabugo-Sauce)
Vinos y tapas Sur
C/ Fernández Ballesteros 5.
T 856 075 582. Sehr originelle
Tapas und Tellergerichte.
Sorgsam zusammengestellte
Weinkarte. Sonntag nachts und
montags geschlossen.

Papas Criollas
(kreolische Kartoffeln)
Mesón Las Americas
C/ Ramón y Cajal 1
T 956 224 410.
Argentinische
Küche vermischt mit
Einflüssen aus Cadiz.
Sonntag geschlossen
ab Mitte Juni bis Mitte
September.



Taquitos de dorada frita
en tempura (frittierte
Goldbarschwüfel in Tempura)
Barrasiete
C/ Amilar Barca 17. T 956 263 263.
Auswahl an grösseren und
kleineren Portionen. Breites
Fischangebot, aus dem der Gast
den auswählen kann, der für ihn
zubereitet werden soll. Montag
geschlossen, außer im August.

Essen mit Ausblick

Bar Terraza
Plaza de la Catedral 3.
T 956 265 391.
Traditionelle Küche.
gallo rebocado
(panierter Flügelbutt).
Montags geschlossen.
Im Juli und August
auch sonntags zu.

Restaurante Elcano
Centro Náutico Elcano
(neben der Brücke Puente
Carranza). T 956 205 099.
Spezialisiert auf Reisgerichte und
Meeresfrüchte. Fabelhafter Ausblick
auf die Bahía. Täglich geöffnet.

Arrocería La Pepa
Paseo Marítimo 14
T 956 263 821.
Direkt gegenüber dem
Strande. Exzellente Auswahl an
Reisgerichten. Täglich geöffnet.



Unentbehrlich

Sopa Tomate

Restaurante San Antonio
Plaza de San Antonio 9.
T 956 212 239. Spezialisiert auf
traditionelle Küche aus Cadiz:
sopa tomate (Tomatensuppe),
ropavieja (Kichererbseneintopf)
oder la poleá (Anis-Zimt-Creme)
können auf Ihrem Tisch stehen.
Täglich geöffnet.

Caballa con piriñaca (Makrele mit fein gewürfeltem Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika)

Bar Pájaro Pinto
Plaza Tío de la Tiza 12.
T 956 212 082. Sommerterrasse,
die sehr beliebt ist während
der Sommernächte. Daneben
papas aliñas (Kartoffelsalat) und
frittierter Fisch. Von Mai bis
September geöffnet.

Gedeckter Tisch

Ventorrillo de El Chato

Carretera Cádiz - San Fernando
T 956 257 116. Sonntagnachts
geschlossen.

Restaurante El Aljibe

C/ Plocia 25. T 956 264 836.
Ideenreiche Küche. Täglich
geöffnet.

Sopranis

C/ Sopranis 5.
T 956 284 310.
Außergewöhnliche
Angebote mit
Produkten von
Cadiz. Originelle
und bedachtam
ausgearbeitete
Weinkarte.
Sonntagnachts und
montags geschlossen.

Lumen restaurante

Parque de Varela.
T 956 273 022.

Sog. Autorenküche unter der
Leitung von Koch Leon Griffiono,
gebürtiger Holländer, aber
adoptierter „Gaditano“. Eine
sehr ideenreiche Verschmelzung
der Kulturen und Gerichte.
Wechselnde Speisekarte.

Restaurante La Despensa

Plaza Escritor Ramón Solís 9-10
(Gegenüber vom Strand Santa
María del Mar). T 956 265 320.
Moderne Küche, immer voll
besetzt. Abwechslungsreiche von
Fleisch- bis Fischgerichten, mit
sehr gelungenen Saucen. Täglich
geöffnet.

Restaurante El Faro

C/ San Félix 15. T 956 211 068.
Von Gonzalo Córdoba gegründet,
ist es die Seele der heutigen
„gaditanischen“ Küche. Heute
wird es von seiner Tochter
Mayte geleitet. Küche nach
Marktangebot mit modernen
Vorschlägen. Die Fischgerichte
sind das Beste des Hauses. Lassen
Sie Platz für einen Nachtisch.

Restaurante El Balandro

Alameda de Apodaca 22.
T 956 220 992. Vom Speisesaal
an kann man die ganze Bahía de
Cádiz sehen. Moderne Küche und
überzeugende Gerichte.
Die Nachspeisen sollte
man sich auch nicht
entgehen lassen.
Täglich geöffnet.

Restaurante La Bellota

Avenida
Cayetano del
Toró 29.
T 956 266 752.
Spezialisiert auf
Gerichte mit bacalao
(Stockfisch); die Speisekarte
bietet wenige, dafür aber exquisite
Gerichte an, vor allem der
Verarbeitung der Grundzutaten.
Montags geschlossen.

Escuela de Hostelería de Cádiz

Alameda Marqués de Comillas 2.
T 956 808 002. Ausgezeichneter
Kundenservice und eine
erneuerte Küche aus Cadiz, die
neue Kochzeiten anwendet.
Außergewöhnlich die Nachspeisen.
Nur von Dienstag bis Freitag zum
Mittagessen geöffnet.

Cervecería La Marea

Paseo Marítimo 1 (Edificio Reina
Victoria). T 956 280 347.
Meeresfrüchte, Fisch und
ausgezeichnete Reisgerichte.
Täglich geöffnet.

Cervecería Baro

Paseo Marítimo s/n
(gegenüber dem Hotel Playa
Victoria). T 956 257 957.
Kochstelle und Frittierküche für
Meeresfrüchte direkt am Strand.
Ensaladilla de gambas (russischer
Salat mit rosa Geißelgarnelen) und
eine spektakuläre sopa de tomate
con langostinos (Tomatensuppe mit
Furchengarnelen). Täglich geöffnet.

Restaurante La Fondue

Paseo Marítimo 27. T 956 258 004.
Sehr gemütliche Terrasse.
Zentraleuropäische Küche mit
Fondues und geräucherten
Produkten, des weiteren carnes de
pato (Entenfleisch), buey (Ochse),
avestruz (Straußenfleisch), canguro
(Känguru) und Spezialitäten der
Küche von Cadiz. Täglich geöffnet.

Restaurante Achuri



C/ Plocia 7. T 956 253 613.
Einziges Überlebendes der in
den 70er Jahren aufkommenden
Strömung einer baskisch-
andalusischen Küche. Auf der
Karte finden sich Klassiker,
aber meisterhaft zubereitet.
Sein arroz blanco
(weißer Reis) und die
merluza en salsa
verde (Seehecht mit
grüner Venusmuschel-
sauce) sind einfache
Pflicht. Nachts von
Sonntag bis Mittwoch
geschlossen.



La Cigarrera

C/ Plocia 2. T 956 284 792.
Klassische Küche mit guten
Grundzutaten. Sonntagnachts
und montags geschlossen.

La Bodega

Paseo Marítimo 23.
T 956 275 904.
Ihr pollo a la canilla (geschmort
und anschließend gebratene
Hähnchenstückchen auf
Knoblauch-Weißweinsauce)
ist ein mythisches Rezept der
Küche von Cadiz. Qualitätsfisch
und originelle Salate. Täglich
geöffnet.

Casa Orrequia

Avenida Juan Carlos I (frente al
estadio Carranza). T 856 173 111.
Das einzige Lokal in Cadiz, das auf
carne de caza (Wildbret) spezialisiert
ist. Berühmt ihr arroz con conejo
(Reisgericht mit Kaninchen).
Sonntagnachts geschlossen.

Arsenio Manila

Paseo Marítimo 12. T 956 076 744.
Sehr spezielles Lokal, wo man
über die normale Uhrzeit hinaus
ideenreiche und moderne
Gerichte essen kann. Danach
werden Longdrinks am gleichen
Platz serviert. Direkt am Strand
gelegen. Täglich geöffnet.



San Fernando

Stadt der
Sumpfbiete

San Fernando ist von Sumpfbereichen umgeben, die regelmäßig vom Meerwasser überflutet werden. Die Küche der Stadt gehört zu der vom Meer besonders inspirierten und geprägten der Provinz. Schreiben Sie sich folgende Namen auf: *cañailas* (Herkuleskeule), *camarones* (Sandgarnelen), *bienmesabe* (marinierter Katzenhai), *lenguados* (Seezunge), *lisas* (Meeräschen). Selbst wenn das Gedächtnis die Namen nicht speichern sollte, der Gaumen tut es auf jeden Fall.

Plätze mit Tradition

In der Calle Ancha, mitten im Zentrum, ist der **Stand von Antonio**, der *patatas fritas* (Kartoffelchips) vor den Augen des Publikums frittiert.



papas fritas

Die Gaststätte **La Gran Vía** zapft das Bier, und die Straßenverkäufer bieten gekochte **Sandgarnelen** oder andere Meeresfrüchte feil.

Ein Muss im La Venta Vargas: *papas aliñás* (Kartoffelsalat) oder die *tortillitas de camarones* (Sandgarnelen-Tortillas). Dort wurde auch der mythische Flamencosänger Camarón de la Isla bekannt gemacht.

Live dabei

Die Firma **Compuertas** bietet im Sommer eine Route an, die über die **Saline El Estanquillo** und die Sumpfbereiche führt, die Geschichte und Kultur des Salzes erzählt und mit der Verkostung von Fischen aus dem Sumpfbereich endet.

San Fernando ist die Stadt der *freidores* (Fischbräter). **El Deán** ist davon der bekannteste. Kosten Sie *bienmesabe*, in Scheiben geschnittenen Katzenhai, der in eine Beize aus Salz, Knoblauch und Kümmel eingelegt und anschließend ausgebacken wird. Serviert wird das Gericht in Papiertüten.



Das *despesques*, das Fangen der sich in den



Sumpfbereichen natürlich entwickelten Fische erfolgt zwischen Ende Oktober bis Ende Dezember. In dieser Zeit kann man am Großmarkt von San Fernando *lenguados* (Seezungen), *lisas* (Meeräschen), *doradas* (Goldbrassen), *anguilas* (Aale) oder *robalos* (Wolfsbarsche) entdecken, die gewöhnlich am Stand von **Antonio El Málaga** verkauft werden.



El Málaga's Stand

TAPAS

El tortillón de patatas
(großes Kartoffelomelett)
von La Gallega

Las tortillitas de camarones
(Sandgarnelen-Tortillas)
von El Bar León

El pepito de filetitos al Tío Pepe
(Baguette belegt mit Rinderfilets auf Tío Pepe-Sherry)
von La Mar de Fresquita

Las papas aliñás
(Kartoffelsalat)
von Cañas y adobo

El tomate con escabeche de atún
(Tomaten mit mariniertem Thunfisch)
von El Sotanillo



TORTILLÓN



PEPITO



PAPAS



Ausblick vom Restaurant auf die eiserne Brücke

Gedeckter Tisch



Dem Restaurant **La Marisma**, das im Viertel Gallineras liegt, gelingt beim

Ausbacken von *urta* (Rotbandbrassen), *róbalos* (Wolfsbarschen) und *doradas* (Goldbrassen) der schwierige Balanceakt zwischen knuspriger Hülle und saftigem Inneren. Man muss unbedingt mit einigen frittierten *camarones de porreo* (kleine Felsengarnelen) anfangen und nach dem Tagesfischeintopf fragen.

Ebenfalls empfehlenswert sind **Los Tarantos** oder das Grillrestaurant **La Isla**, das auf Fleisch und Stockfisch spezialisiert ist.

Essen mit Ausblick

Schon die Anreise zum Restaurant **Puente de Hierro** ist ein Spektakel, denn es liegt in einem kleinen Sporthafen, wohin die Fischer der Umgebung ihren Fang bringen. Es gibt gebratene *róbalos* (Wolfsbarsche), *doradas* (Goldbrassen) und *sargos* (Geißbrassen).



Der Gründer von La Marisma



Speisesaal "Taurino" vom Restaurant La Marisma

Das Frühstück

Es gibt fast alles

Reyes Católicos.
Av. Reyes Católicos (oberhalb des Parkhauses). T 956 899 860.
Pan de telera (knuspriges Weißbrot mit fester Krume) des Gasthauses La Cartuja in Jerez, chicharrones (Schweine schwarten), mantecas (Schmalz) und aceites (Öle) zum Aufstreichen aufs Brot. Angenehme Terrasse. Täglich geöffnet.

Live dabei

Konserven

Ultramarinos La Cita
C/ Real 95. T 956 881 126.
Alteingesessenes
Lebensmittelgeschäft mit großer Auswahl an Weinen, Konserven und Wurstwaren. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Frische Produkte

Mercado Central de Abastos (Großmarkt)
C/ Cayetano del Toro s/n
T 956 944 295. Neu erbaut. Gute Stände, vor allem für Fisch. Von Montagmorgen bis Samstagmorgen geöffnet.

Flor de Sal

Salinas San Vicente
Ctra. de La Carraca s/n.
T 956 881 918. Das flor de sal ist die oberste Salzschiicht, die sich in den Salinen bildet. Es verfügt über mehr Nuancen als normales Salz. Man kann es in dieser Saline kaufen, es empfiehlt sich jedoch vorher anzurufen, um eine Besichtigung zu reservieren. Gruppenessen möglich.

Bienmesabe (Katzenhai)

Freidor El Deán
C/ Real 57. T 650 588 957.
Täglich abends geöffnet.

Ausflüge in die Salinen

Compuertas
T 617 338 292.
Termin vorher anfragen.

Plätze mit Tradition

Papas fritas (Kartoffelchips) und churros (frittiertes Spritzgebäck)

Churrería Antonio
C/ Ancha 20. T 956 895 105.
Die Chips werden von Montagmorgen bis Freitagmorgen und von Montag- bis Samstagnachmittag gemacht. Die churros Samstag- und sonntagmorgens.

La Gran Via

Plaza del Rey 2. T 956 885 232.
Die schon hundertjährige Bar öffnet täglich. Die Straßenstände für camarones (Sandgarnelen) und andere Meeresfrüchte öffnen gewöhnlich am Wochenende.

Venta Vargas

Plaza de Juan Vargas s/n.
T 956 881 622.
Montags Ruhetag.

Süße Versuchungen

La Mallorquina

Calle Real 42. T 956 892 162.
Süßspeisen wie man sie kennt. Man kann sie auf der Terrasse mitten im Zentrum essen. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Tortillón de patatas
Bar La Gallega
Pza. de las Vacas. T 956 882 560.
Immer gut besucht. Tapas-Karte mit Gerichten, die man alle probieren sollte. Herausragend der pulpo (Krake), las patatas a la gallega (Kartoffeln auf galizische Art), el arroz (Reispfanne), las almejas (Venusmuscheln) oder je nach Saison los berberechos (Herzmuscheln). Montags geschlossen.

Tortillitas de camarones
Bar León

Pza. de las Vacas (gegenüber der Bar La Gallega). Sehr lecker auch die guisos (Eintöpfe) und die saisonal angebotene anguilla frita, eine Art Meeresschlange.

El pepito de filetito al Tío Pepe
La Mar de Fresquita

Luis Milena 7. T 956 880 347.
Das Baguette ist belegt mit einem Schweinefilet auf Knoblauchsauce, Öl und Sherry aus Jerez. Danach wird es kurz getoastet und warm serviert. Die Bar hat darüber hinaus ein breites Angebot an gekochten Meeresfrüchten. Die mejillones (Miesmuscheln) sind besonders zu empfehlen.

Papas aliñas (Kartoffelsalat)

Cañás y adobo
C/ Real 38. Ausgezeichnete Auswahl an Tapas. Sehr lecker auch der bienmesabe (Katzenhai). Mit angeschlossenerm Frittierstand. Montags geschlossen.

Tomate con escabeche de atún (Tomate mit mariniertem Thunfisch) El Sotaniello

C/ Tomás del Valle 3. T 956 895 706.
Originelle Tapas wie salmorejo (kalte Tomatensuppe) mit Tomatengelatine. Ebenfalls im Angebot rabo de toro con garbanzos (Stierschwanz mit Kichererbsen). Montags und sonntagnachmittags Ruhetag.

Huevos de choco a la gallega (Tintenfischeier auf galizische Art) Casa Miguel

C/ San Onofre 49. T 956 891 676.
Die Tapas variieren täglich, es gibt aber immer frittierten Fisch. Im Innenhof befindet sich ein Restaurant. Im Juli und August sonntagmorgens geschlossen.

Filetes de estero con espuma de camarones (Meeräscheiflet mit Sandgarnelenschaum) El bodegón de Miguel C/ Almirante León Herrero 27. T 956 899 903. Ausgearbeitete Tapas. Je nach Saison wird das Gericht mit lisas (Meeräsche) zubereitet, einem besonders saftigen Fisch der Bucht San Fernandos. Dienstags geschlossen.

Croquetas del puchero (Suppenfleischkroketten) La Pastora El Naca Plaza de la Pastora. Gemütliche Terrasse, hausgemachte Tapas sowie halbe Portionen. Täglich geöffnet.

Essen mit Ausblick

Restaurante Puente Hierro

Ctra. de La Carraca (neben der eisernen Brücke). T 856 105 036. Täglich geöffnet.

Gedeckter Tisch

Los Tarantos

C/ Luis Milena 53. T 956 881 272.
Eintöpfe und Fisch. Restaurant mit Charme und sehr beliebt in der Bahía de Cádiz. Sonntags geschlossen.

Restaurante Asador la Isla

C/ Calderón de la Barca 7. T 956 880 835. Spezialisiert auf Fleisch und Stockfisch. Kreative Küche. Besonders zu empfehlen corzones de alcachofas con bacalao (Artischockenherzen mit Stockfisch) Sonntagnachmittags und montags geschlossen.

La Marisma

C/ Buen Pastor 8. T 956 898 502.
Dienstags (außer an Feiertagen) und sonntagabends im Winter geschlossen.

Casa Pepe

C/ Buen Pastor 497 (neben dem Strand Camposoto). T 956 487 498. Fisch von der Bahía und, je nach Saison, der Bucht im November. Frittiert und gebraten. Sehr gut besucht. Besonders begehrt die almejas al Tío Pepe (Venusmuscheln auf Tío Pepe-Sauce). Montags, außer an Feiertagen, geschlossen.

Restaurante Macarena

C/ Colegio Naval Sacramento 9. T 956 894 553. Fischeintöpfe und eine große Auswahl an regionalem Fisch. Täglich geöffnet.

El Fogón de Mariana

C/ General García de la Herrán 11. T 956 881 767. Elegantes Lokal, spezialisiert auf Fleisch mit einem breiten Angebot zum Tapa-Essen. Gelungene Gerichte mit iberischem Schwein.

Chiclana de la Frontera

Muskateller
mit Butifarra

Chiclana entdeckte das Süße kombiniert mit Herzhaftem lange vor dem Entstehen der sog. Neuen Küche. Der sehr leichte moscatel (Muskateller-Sherry) des Ortes wird mit einer *butifarra* (Presswurstspezialität) in den Bodegas Chiclanas verkostet. Danach frittiertes Fisch, etwas Meeresfrüchte und Süßspeisen, viele Süßspeisen, denn die Auswahl ist groß und sehr gut. Den Tag sollte man am Yachthafen sitzend ausklingen lassen mit Blick auf das Kastell Sancti Petri...denn auch der Blick hat ein Recht auf Genuss.

Live dabei

Am neuen Marktplatz ist man erst einige *churros* (frittiertes Spritzgebäck) im **Café La Española**, das Hauptaugenmerk richtet sich danach auf den Assen-Drilling Chiclanas: *Butifarra* (Presswurstspezialität), aromatisiert mit Zimt, *chicharrones* (Schwarten) aus Schweinefleisch und -speck, die in Schmalz gebraten werden, und als letzte Kreation aus Chiclana die *chicharrones especiales* (in Schmalz gebratener Bauchspeck). Fragen Sie nach den Ständen von **Castillo** und von **Manuel Alcantara**.

Plätze mit Tradition

In Chiclana sollten Sie in der **Bodega del Sanatorio** einen goldfarbenen *moscatel* namens **Gloria** trinken und mit einer *butifarra* begleiten. Sie werden sich wie auf einer Zeitreise fühlen, die Teller sind noch aus transparentem Duralex und fast schon museumsreif.



butifarra und moscatel gloria

Das Foto



Manguita ist die Vorzeige-*Marisquería* (Restaurant spezialisiert auf Meeresfrüchte) Chiclanas, deren Terrasse für gewöhnlich gut besucht ist. In der richtigen Saison könne Sie *langostinos* (Furchengarnelen) probieren, die in den Sumpfbereichen herangewachsen sind.

Stand am Großmarkt





TAPAS

El crujiente de chocos
(Tintenfischecken im
knusprig gebratenen
Bricketigmantel)

von El Salero

**Solomillo en salsa
mozárabe**
(Schweinelende auf
mozarabischer Sauce)

von La Tapería

Serranito
(Brötchen belegt mit
Schweinefilet, Serrano-
Schinken und frittiertem
Paprika)

von El Cerro del Trigo

Carne al toro
(geschmortes Kalbsfleisch
in Tomatensauce)

von Mesón Casa Alfonso

**Langostino envuelto
en bacon con ali oli**
(Furchengarnelen im
Speckmantel mit Alioli-
Sauce)

von Mesón Los Candiles



CRUJIENTES

Süße Versuchungen

Empfehlenswert die *tarta de almendras* (Mandeltorte) der Nonnen des Konvents **Agustinas Recoletas** in der Straße Larga, und gegenüber davon, ganz Moderne, die Torten von **Selva Dulce**, der Konditorei von Thomas Grzib, einem Deutschen, der sich in Chiclana verliebt hat. Die herzhaftere Seite fabriziert die Konditorei von **Antonia Butrón**, deren Blätterteiggebäck berühmt ist. Wir empfehlen das mit jamón york (gekochtem Schinken), bacon (Bauchspeck) und dátiles (Datteln).



Antonia Butrón

Essen mit Ausblick

Die Gaststätte des **Club Náutico de Sancti Petri** liegt außerhalb der Stadt direkt neben dem Yachthafen und bietet sogenannte pescados de roca (Felsenfische) an: *urtas* (Rotbandbrassen), *pargos* (Zahnbrassen) und andere, die frittiert oder im Ofen zubereitet werden- mit Sancti Petri im Hintergrund.



Fisch vom Club Náutico



Das Frühstück

Knusprige Churros (frittiertes Spritzgebäck)

Horno La Española
C/ Arroyuelo 1. T 956 407 809.
Exquisit ihr Teig. In Marktnähe.
Im Winter werden sie täglich
am Morgen und am Nachmittag
serviert außer samstags und
sonntags. Im Juli und August
nur am Morgen. Kaffee und
Süßspeisen werden ebenso
serviert.

Live dabei

Salinen

Centro de Recursos Ambientales
Salinas de Chiclana
Salina Santa María de Jesús
(Camino de los Esteros,
neben dem polígono Urbisur).
Natursaline zum Besichtigen.
Man kann ein Museum über Salz
und seine Gewinnung besuchen,
ein Salinenhaus und einen
Aussichtspunkt. Abends öffnet
ein Restaurant. T 956 538 126.
www.salinasdechiclana.com

Fino Palillo

Bodegas Miguel Guerra
C/ Mendaro, 16.
T 956 400 501.
In Chiclana bekannter trockener
Wein, ideal zum Tapas-Essen.
Man kann ihn in der Bodega
kaufen. Morgens geöffnet.

Fino Reguera

La Sacristía de Bodegas Vélez
C/ San Antonio 2. T 956 536 589.
Weine aus Chiclana. Geöffnet
von Montag bis Freitag, morgens
und abends, am Samstag nur
morgens. Im Juli und August nur
morgens von Montag bis Freitag.

Wurstwaren, Fisch, Obst und Gemüse

Mercado Central de Abastos
(Großmarkt). Plaza de las bodegas.
Morgens geöffnet von Montag bis
Samstag.

Plätze mit Tradition

Bodegas El Sanatorio

C/ Olivo 1.
T 956 400 756.
Sonntagabends geschlossen.

Süße Versuchungen

Pastelería La Chiclanera

C/ Doctor Pedro Vélez 1.
T 956 402 070.

Convento de Jesús Nazareno

C/ Larga s/n. Morgens und
nachmittags geöffnet.

Orador casero de Antonia Butrón

C/ Jesús Nazareno 7. T 956
401 094. Täglich geöffnet
außer samstag- und
sonntagnachmittags. Mit
Cafeteria.

Selva Dulce

C/ La Vid (Residencial La Fuente).
Ed. El Copo 3. T 956 536 493.
Täglich vormittags und
nachmittags geöffnet.

Das Foto

Marisquería Manguita

Huerta del Retortillo 1. T 956 401
930. Täglich geöffnet

Essen mit Ausblick

Bar del Club Náutico de Sancti Petri

Poblado de Sancti Petri.
T 956 495 428. Im Juli und
August täglich geöffnet. Das
restliche Jahr über nur mittags
geöffnet und montags Ruhetag.

Tapas essen

Crujiente de Chocos

(Tintenfischecken im knusprigen
Brickteigmantel)
El Salero (Las Cocheras de Vélez)
C/ Soledad. T 628 228 716.
Klassische und moderne Tapas,
die von der Köchin Ana María
Rivera zubereitet werden, die
sich darüber hinaus um den
Erhalt der Küche Chiclanas
verdient macht. Täglich geöffnet.

Solomillón en salsa mozárabe
(Lende auf mozarabischer Sauce)

La Tapería
C/ Nueva s/n. T 956 407 921.
Kombiniert traditionelle und
moderne Tapas. Täglich geöffnet.

Serranito

(belegtes Brötchen mit Lende,
Paprika, Serrano-Schinken)
El Cerro del Trigo
C/ Hornaza 17. T 956 534 090.
Spezialisiert auf Fleisch
und Wurstwaren. Sonntags
geschlossen.

Carne al toro

(geschmortes Kalbfleisch in
Tomatensauce)
Mesón Casa Alfonso
C/ Las Redes 15 (Polígono
Urbisur). T 956 407 936. Tapas
und Portionen auf klassische Art.
Täglich geöffnet.

Langostino envuelto en bacon

con salsa alioli
(Furchengarnelen im
Speckmantel mit Alioli-Sauce)

Mesón Los Candiles

C/ Doctor Pedro Vélez Ecke
Laurel. T 956 538 084.
Klassische und innovative Tapas.
Sehr gut besucht. Montags
geschlossen.

Tortilla rellena (gefüllte Tortilla)

El de los Pintos
C/ Arroyuelo, T 956 402 195.
Lokal mit Tapas auf Baskenart.
Mehr als 50 Gerichte. Sonntags
geschlossen.

Gedeckter Tisch

La Sartén

C/ Esturión (Complejo Atlántico.
Playa de la Barrosa). T 956 494
207. Marktabhängige Küche.
Abwechslungsreiche Karte, auf
der die Fischgerichte besonders
zu empfehlen sind. Platz lassen
für den Nachtsch.

Chantarella

Centro Comercial Bellamar, Local
3 (Playa de la Barrosa). T 956 495
340. Zweigstelle des berühmten
Madrider Restaurants. Kreative
Küche. Täglich geöffnet.

Popeye

Carretera de la Barrosa km. 4.
T 956 494 424. Spezialisiert
auf Meeresfrüchte, Fisch und
maritime Schmorgerichte.
Täglich geöffnet.

Mayte I und II

Carretera de la Barrosa Km. 1.
T 956 400 169. Sehr populäre
Gasthäuser in Chiclana. Das
erste für seine gegrillten
Hähnchen, das zweite für seine
Fischgerichte. Mayte I hat
montags Ruhetag, Mayte II
mittwochs.

Venta Melilla

Colada de Fuente Amarga s/n,
carretera del Chaparral (neben
dem Campo de Golf del Hotel
Meliá Sancti Petri). T 645 824 261.
Fleisch vom Kohlegrill. Montags
Ruhetag außer am 20. Juli und
20. September.

El Farito

Centro Comercial Bellamar (Playa
de la Barrosa). T 956 494 414.
Traditionelle Küche mit schönem
Ausblick. Täglich geöffnet.

Al otro lado

Centro Comercial Costa Sancti
Petri. T 956 492 258. Dem Gast
einschbare und avantgardistische
Küche. Man isst nur ganz
ungezwungen kleine Portionen.
Montags und dienstags
geschlossen, im Juli und August
nur dienstags.



Puerto Real

Fisch in seiner reinsten Form

Lenguados (Seezungen), *doradas* (Goldbrassen), *almejas* (Venusmuscheln), *muergos* (Scheidenmuscheln), *sargos* (Geißbrassen), *chocos* (Tintenfische), *cazón en adobo* (marinierter Katzenhai). Puerto Real ist weiterhin „Reserve“ und Reservat für Wildfische in der Bahía. Für die Saucen empfehlen sich die *mini picos* (getoastete Minibaguettes) der Firma Yeye, oder die *molletes* (fladenbrotähnliche Brötchen) der Bäckerei Sucesores de Andrés Damián.

Unentbehrlich

Drei Gerichte darf man in Puerto Real nicht auslassen. *Muergos* (Scheidenmuscheln) kann man gebraten in La Taberna de El Puerto oder angemacht in La Venta de El Chato essen; *perdiz a la piñonera* (Rebhuhn mit Pinienkernen) ist dort ebenfalls ein Leckerbissen. Nicht weit davon entfernt kann man eine interessante Kombination probieren: *garbanzos con langostinos* (Kichererbsen mit Furchengarnelen), serviert in der Gaststätte El Caballo Negro. Das Gericht wird nur samstags angeboten.



muergos



perdiz a la piñonera

Live dabei



Die Bäckerei El Cohollero stellt *picos* (getoastete Minibaguettes) in Form und Größe von Kichererbsen her, sehr knusprig und scheinbar als Beilage für

den *pescado frito*, den frittierten Fisch, erfunden. Auf dem Großmarkt kann man am **Puesto de la Cooperativa** (Genossenschaftsstand) Spezies wie die *lisa de estero* (Goldmeeräsche) oder *anguila* (europäischer Aal) entdecken. Sie dürfen den Markt nicht

verlassen, ohne die *aceitunas aliñás* (eingelegte Oliven) von **Patricio** gekauft zu haben.



eingelegte Oliven von Patricio



TAPAS

La tortilla de berenjenas
(Auberginen-Tortilla)
von La Taberna El Fillo

**Las almejas
a la marinera**
(Venusmuscheln in
Weißweinsauce)
von El Dorado

**Los daditos de pargo
con alioli**
(gewürfelte Zahnbrasse
mit Alioli)
von Las Golondrinas

**El pez espada
al orégano**
(Schwertfisch auf
Oregano)
von Se Llama Tapa

Carne a la matanza
(Schlachtplatte)
von El Inesperado



TORTILLA



ALMEJAS



CARNE

Weitere Empfehlungen auf Seite 16.

Süße Versuchungen



El Yaki stellt sog. *pasteles de Belén*, kleine Törtchen mit Vanillecreme, in seiner Konditorei **Pastelitos de Belén** her, die man auf der Terrasse mit Blick auf die Bucht genießen sollte. Eine weitere Köstlichkeit zum Probieren ist die Torte *Tarta de San Marcos* der Konditorei **Puertorrealeña**.



Gedeckter Tisch

Notieren Sie sich diese Telefonnummer: 956474651. Es ist die Nummer von **El Fogón del Guanche**. Am besten ist es vorher anzurufen, da es immer ausgebucht ist. Auf halbem Weg zwischen Canarias und der Bucht von Cadiz kümmert sich Koch Marco Suárez um Ihr Essen.

Wollen Sie es lieber romantisch, dann auf zu **La Albarizuela**, einem palastähnlichen Haus aus dem 17. Jh. Bestellen Sie bei gutem Wetter einen Tisch im Patio.



Das Frühstück

Bar Arca Casa Ramón

C/ De la Plaza 135.
T 856 213 581. Originelle molletes (fladenbrotähnliche Brötchen) und pan de campo (Landbrot) aus Lebrija. Zu Mittag Tapas und frittierten Fisch. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Restaurante Las Canteras

Avda. de la Constitución 8 (Hotel Las Canteras). T 956 564 040. Frühstück auf der Terrasse neben dem Kiefernwald Las Canteras. Sehr gemütlich zum Abendessen.

Live dabei

Mini picos Ye-ye

Panadería Cohollero.
C/ Real 185. T 956 833 107.

Molletes

C/ Real (Barriada 512 viviendas-Local 39). T 956 475 200. Oval geformt. Perfekt zum Toasten. Panadería (Bäckerei) Fernando (Sucesores de Andrés Damián).

Aceitunas aliñás

Mercado de Abastos (Großmarkt) puesto 68. T 956 363 501. Nur morgens geöffnet, sonntags geschlossen. Oliven „Las Mías“. Besser bekannt als Patricio. Täglich eingelegte Produkte. Grüne und dicke Oliven. Sonntags geschlossen.

Pescado fresco

Cooperativa de Pescadores La Puntilla del Muelle. Mercado de Abastos (Großmarkt). Nur morgens geöffnet. Sonntag Ruhetag.

Tapas essen

Tortillas de berenjenas

(Auberginentortilla)
Taberna El Fillo
C/ Nueva 35. T 956 836 726.
Ebenfalls leckere Käsesorten, kleine belegte Brötchen und Würstchen. Donnerstags Flamenco live. Montags geschlossen.

Almejas a la marinera

(Venusmuscheln in Weißweinsauce)
Bar El Dorado
C/ Nueva 10. T. 956 830 360.
Sonntagabends und montags geschlossen. Cazón en adobo (marinierter Katzenhai)



Daditos de pargo con alioli (gewürfelte Zahnbrasse mit Alioli)
Bar Las Golondrinas
C/ Factoría de Matagorda 1.
T 956 804 502.

Die Zahnbrasse wird frittiert und mit einem Alioli serviert. Man sollte auch die carrillada ibérica en salsa (iberische Schweinebacken in Soße) probieren. Im Sommer sonntags geschlossen.

Pez espada al orégano (Schwertfisch auf Tomatensauce mit Oregano)
Se llama Tapa
C/ Victoria 2 (junto al Paseo Marítimo). T 856 215 566.
Tomatensauce mit Oregano aromatisiert. Dienstags geschlossen.

Carne a la matanza (Schlachtplatte)
Bar El Inesperado
Paseo M^a Auxiliadora (neben dem Kreisverkehr der Straße Richtung Medina). T 956 472 496.
Schweineintopf mit Pommes frites.

Ensaladilla de gambas (Russischer Salat mit rosa Geißelgarnelen)
Cervecería El Barril
C/ Ancha 6. T 956 472 521.
Umfangreiche Karte, mit Nachspeisen.

Punta de solomillo a la castellana (Schweinefiletspitze auf kastilianische Art)
Bar El Calvo
C/ De la Plaza 79.
T 956 472 012. 1814 gegründet.
Sonntags geschlossen.

Calamares rellenos de la huerta y el mar (mit Feldfrüchten und Meeresprodukten gefüllte Tintenfische)
Mesón de la Abuela Rosario
C/ San Francisco 74. T 956 472 325. Originelle Küche. Paté de quesos (Käsepastete) und presa ibérica en salsa de higos secos (oberes Lendenstück vom iberischen Schwein auf Feigensauce).

Süße Versuchungen

Pastelitos de Belén
Ribera del Muelle 1. T 956 475 222. Große Auswahl an Süßspeisen, die man auf der Terrasse mit Blick auf die Bahía genießen kann.

Tarta de San Marcos

Pastelería La Portorrealena.
Ctra Nueva 59.
T 676 446 736.

Gedeckter Tisch

El Fogón del Guanche

C/ Amargura 19.
T 956 474 651. Man kann einfach mittels halber Portionen tafeln. Es ist sehr angebracht zu reservieren. Sonntagabends und montags geschlossen.

Albarizueta

C/ Teresa de Calcuta 69.
T 956 830 593. Moderne Küche in einem Haus aus dem 17. Jh. Platz lassen für die Nachspeisen. Montags geschlossen.

Mesón La Plaza

C/ Soledad 5.
T 956 474 503. Spezialisiert auf Fleisch. Innovative Rezeptur wie brick de queso (Käse in Bricktäschchen)

Venta El Chato

Paseo María Auxiliadora (neben dem Las Canteras). T 956 474 912.
Ein Klassiker. Lenguados (Seezunge), perdiz a la piñonera (Rebhuhn mit Pinienkernen) und almejas (Venusmuscheln). Abends geschlossen von Montag bis Donnerstag, Sonntag Ruhetag

Restaurante El Gordo La Marina

Ribera del Muelle 12.
T 956 834 754.
Berühmt für seine frischen almejas (Venusmuschel), gambas (rosa Geißelgarnelen) und langostinos (Furchengarnelen). Tapa-Theke mit neuen Angeboten.

La Taberna del Puerto

Ribera del Muelle 42.
T 956 830 39. Familienbetrieb, der auf regionalen Fisch spezialisiert ist. Montags geschlossen.

El Jardín de Canalejas

C/ Vaqueros 67.
T 956 830 938.
Im Innenhof berza de judías verdes y calabaza (Eintopf mit grünen Bohnen und Kürbis) zu essen, ist ein wahrer Genuss. Öffnungszeiten variieren je nach Jahreszeit, daher bitte anfragen.

El Caballo Negro

Carretera de Medina km 1.
T 956 830 938.
Guiso de garbanzos con langostinos (Kichererbseintopf mit Furchengarnelen) immer samstags. Almejas (Venusmuscheln) in einer sehr harmonischen Weißweinsauce.



El Puerto de Santa María

Der reich gedeckte Tisch

El Puerto bietet Wunder auf dem Tisch und hinter dem Tresen: Fische und Meeresfrüchte, die wunderbar *a la marinera*, mit einer Weißweinsoße zubereitet werden oder Weine und hundertjährige Liköre, dazu kommen Tapas, die noch auf weißem Steingutgeschirr serviert werden. Wir besuchen El Puerto...aber mit einer Gabel in der Hand.

Das Frühstück

Churros (frittiertes Spritzgebäck) gleich am Markt. Nur wenige Meter vom Markt entfernt liegt mitten im Zentrum das Café **El Cafetín**. Der Vorschlag lautet, die *churros* zu essen, bevor man sich zwischen den Fischständen des Marktes verliert.



churritos mit Kaffee

Plätze mit Tradition

Convía (ugs. für „eingeladen“) zu **ajo caliente** (warme Knoblauchsuppe). In der Kneipe **La Media Chica** in der Straße **Alquiladores** werden die Gäste jeden Freitag auf eine **Tapa** aus **ajo caliente** (warme Knoblauchsuppe) eingeladen („convian“). Dazu kann man einen Wein frisch vom Fass genießen. Die Frage ist, ob man diesen Ort vor oder nach einem Besuch im **Los Pepes** aufsuchen soll, einer Bar,



cacao pico

deren Einrichtung immer noch den Stil der Geschäfte der Nachkriegszeit bewahrt.

Live dabei

Der **Oloroso-Sherry Sangre y Trabajadero** der Weinkellereien **Gutiérrez Colosía** und der **Cacao Pico**, ein seit 200 Jahren hergestellter Likör, passen vorzüglich zu den **tejas de almendra**, knusprig dünnem Mandelgebäck aus der Produktion der Familie **Ibáñez**.



Los Pepes oder Bar Vicente





fideos

Unentbehrlich

Fideos con lenguado (Suppennudeln mit Seezunge) und *pavias de merluza* (im Mehlteig frittierte Seehechtstreifen).

Genau neben dem Fluss liegt Casa Eugenio Guadalete. Dort kocht man einen Fischeintopf mit Suppennudeln und einer Brühe aus Krustentieren, begleitet von

Seezunge. In der Straße Ribera del Marisco, in Casa Paco Ceballos, bekommt man *pavias de merluza*, riesige und saftige Seehechtstreifen in einer knusprigen Mehlteigpanade.

Essen mit Ausblick

In der **Bar El Castellito**, die gegenüber dem Strand La Puntilla liegt, ist man besonders auf den *cazón en adobo* (marinierter Katzenhai) stolz. Nur wenige Meter davon entfernt im **Crêfondue** ein perfektes Foto für romantische Schlemmer ...

Süße Versuchungen

Die **Carmelas von La Merced**. Probieren Sie die *Carmela*, ein mit Konditorcreme gefülltes Hefengebäck, das in der Konditorei **La Merced**, am besten in Begleitung eines Milchkaffees, serviert wird.



carmelas



Terrasse des Crêfondue mit Blick auf den Strand



TAPAS

El marrajo a la plancha (gebratener Kurzflößen-Mako) von La Dorada

La raya en tomate (Nagelrochen in Tomatensauce) von Bar Gonzalo

La morcilla de sangre encebollada (mit Zwiebeln verfeinerte Blutwurst) von "Er Beti"

El pan de la casa con jamón y mechada (Brot des Hauses mit Schinken und gespicktem Braten) an der Hausbar von Bar Jamón

Los mejillones al vapor (gedünstete Miesmuscheln) de la Cervecería de El Puerto



MORCILLA



PAN



RAYA

Das Foto

Romerijo ist das bekannteste Lokal von El Puerto mit einer Auswahl von über 35 Meeresfrüchte-Spezialitäten. Typisch ist, sich mit den gerollten Papiertüten, in denen die Krustentiere serviert werden, auf die Terrasse zu setzen und dazu einen Weißwein Tierra de Cádiz zu genießen.



Romerijo



Meeresfrüchtekorb vom Romerijo

Gedeckter Tisch

El Faro de El Puerto ist nach der Bewertung der angesehensten Restaurantführer das beste Restaurant der Provinz. Fernando Córdoba kreiert immer neue Gerichte, weshalb die Karte kontinuierlich aktualisiert wird. Lassen Sie immer Platz für eine der Nachspeisen.

Ebenfalls empfehlenswert:
A Poniente,
Venta la Rufana,
Casa Eugenio
Guadalete und
El Laúl.



EL
FARO
DEL
PUERTO



Fischgericht vom A Poniente



El Laúl



Fernando Córdoba

Das Frühstück

Brot und Schinken

El Rincón del Jamón
C/ Micaela Aramburu 19.
T 956 542 610. Knusprige
Brötchen mit Schinken. Sehr gut
besucht. Sonntags geschlossen.

Kaffee mit churros (frittiertes Spritzgebäck)

Café Bar La
Ponderosa
Avenida
Eduardo Dato
4. T 956 543 075.
Zum Frühstück und
für Kaffee und
Kuchen. Donnerstags
geschlossen.

Churros (frittiertes Spritzgebäck)

Bar El Cafetín
C/ Placilla 6 (neben
dem Markt).
T 956 852 077.
Kaffee oder Trinkschokolade mit
churros. Samstagnachmittags
und sonntags geschlossen.

Live dabei

Pringá (Aufstrich aus Fleisch, Speck, u.a.) als Brotaufstrich

Carnicería Hermanos Moreno
C/ Carmen Pérez Pascual 21.
T 956 855 627. Von Montag
bis Freitag geöffnet. Samstags
nur am Morgen. Sonntags
geschlossen.

Tejas de almendra (knusprig dünnes Mandelgebäck)

Tejas de El Puerto
C/ Misericordia 19. T 956 858
287. Hauchdünne knusprige
Mandelkekse, die es auch aus
Pinienkernen oder Schokolade
gibt. Täglich geöffnet, an
Sonntagen nur vormittags.



Torte Imperial

Repostería Artesana Pepe Mesa
C/ Del Rocio 10 (Urb. El Carmen).
T 956 855 377. Seit über 50
Jahren eine Erfolgsgeschichte,
zubereitet aus Mandeln, Butter
und Ei, aromatisiert mit Cacao
Pico-Likör. Täglich geöffnet.

Ponche Caballero

Bodegas Luis Caballero
C/ San Francisco 32.
T 956 851 751.
Traditionsreicher Likör
in silberner Flasche. Für
eine Besichtigung der
Bodega bitte anrufen

Fino Quinta

Bodega El Tiro de
Osborne
Carretera Nacional IV,
Km. 651.
T 956 854 228.
Eine
Besichtigung
der Bodega
ist möglich,
ebenso der
Erwerb anderer
berühmter
Weine wie des
Weinbrandes
Veterano.
Morgens von Montag
bis Freitag
geöffnet.

Brandy Centenario

Bodegas Terry
C/ Toneleros (neben
dem Parque del Vino
Fino). Besichtigung
buchbar mit
Weinverkostung,
Tapas-Essen und
Pferdevorführung.
Morgens von Montag
bis Samstag geöffnet.

Brandy 501

Bodegas 501
C/ Valdés 9.
T 956 855 859
Bietet Besichtigung mit
Verkostung. Im Sommer
auch Nachtführungen
möglich. Morgens von
Montag bis Freitag
geöffnet.

Oloroso Sangre y Trabajadero

Bodegas Gutierrez
Colosía
Av. de la Bajamar 40.
T 956 852 852.
Im Geschäft kann man
auch offene Weine
kaufen. Sonntags
geschlossen.

Cacao Pico

Gourmet del Puerto
C/ Valdés 3.
T 956 542 848.
Kakaolikör aus
Familienbetrieb,
Rezeptur aus dem 19.
Jh. Man kann ihn in
diesem Pioniergeschäft
für Gastroprodukte
in der Provinz finden.
Sonntags geschlossen.



Iberischer Schinken, direkt frisch aufgeschnitten

La Casa del Jamón
C/ Valdés s/n. (fgegenüber der
Stierkampfarena). Vollständiges
Angebot an Schinken, der vor
den Augen des Kunden mit dem
Messer aufgeschnitten wird.
Sonntags geschlossen.

Tüte Kartoffelchips

Kioske im Park Calderón.
Im Juli und August täglich nachts
geöffnet. Im Winter an den
Wochenenden, vormittags und
abends.

Plätze mit Tradition

Bodeguita Obregón

C/ Zarza 51. T 956 856 329.
Verkauf offener Weine aus
eigenem Anbau. Täglich
geöffnet.

Bar Vicente

Plaza de abastos 7.
T 956 852 055.
Bekannt als Los
Pepes. Zu Mittag
Tapa-Essen:
besonders zu
empfehlen die higaditos de pollo
(Hühnchenleber) und albóndigas
con tomate (Fleischbällchen
in Tomatensauce). Sonntags
geschlossen.



Ultramarinos La Giralda

C/ Luna 51. T 956 856 528. Im
Hinterzimmer des Ladens werden
Wurstwaren und Schinken auf
Wachspapier serviert. Sonntags
geschlossen.

Ultramarinos La Diana

C/ Palacios 59. T 956 856 952.
Gegründet Ende des 19. Jhds.
Samstagnachmittags und
sonntags geschlossen.

La Media Chica

C/ Alquiladores 10. Kleine
Bar, dekoriert mit Fliesen, auf
denen Sprüche und Sätze
geschrieben sind, sowie mit
Stierkampflakaten. Sonntags
geschlossen.

Bodega Las Siete Esquinas

C/ Bolos 1. T 956 870 406.
Offene Weine, direkt vom
Fass abgefüllt. Ein Ort, wo
man Appetithappen in einem
typischen andalusischen Innenhof
speisen kann. Täglich geöffnet.

Freiduría Apolo

C/ Muñoz Seca 26.
T 956 871 838.
Bieten einen besonderen Fisch,
den raya frita (frittierten Rochen),
an. Die Gerichte können in der
Bar Apolo nebenan gegessen
werden. Dienstags geschlossen.

Süße Versuchungen

Confitería La Merced

C/ Ganado 46.
T 956 871 592.
Süßspeisen wie man sie kennt; ideal, um carmelas (Hefengebäck gefüllt mit Konditorcreme) zu essen und bollos de leche (Milchbrötchen) zu frühstücken. Täglich geöffnet.

Hacienda La Torre

Carretera El Puerto Rota (gegenüber der Venta La Rufana). T 956 856 616.
Von Gärten umgebenes Herrenhaus. Es werden wunderbare Torten zur Kaffe- und Kuchen-Zeit serviert. Donnerstags geschlossen.

Heladería Soler

C/ Misericordia 3.
T 956 541 909.
Turrón-Eis und die tarta de queso (Käsekuchen). Geöffnet von Anfang April bis Ende September.

Das Foto

Romerijo

Plaza de la Herrería 1.
T 902 223 444.
Täglich geöffnet.

Tapas essen

Solomillo al roquefort (Lende auf Roquefort)
Mesón del Asador
C/ Misericordia 2.
T 956 540 327. Sehr zu empfehlen die patatas con alioli (Kartoffeln mit Alioli). Besonderes Augenmerk verdient das hochwertige Brot. Täglich geöffnet.

Raya en tomate (Rochen in Tomatensauce)
Bar Gonzalo
C/ Micaela Aramburu 26.
T 956 877 702.

Ebensfalls zu empfehlen in dieser Bar sind die frittierten Gerichte. Dienstags geschlossen.

Ensaladilla de gambas (Russischer Salat mit rosa Geißelgarnelen)
An der Theke vom Restaurant Casa Flores
Ribera del Río 9. T 956 543 512.
Almejas al vapor (gedünstete Venusmuscheln), Fisch und Meeresfrüchte. Täglich geöffnet.

Sardinas empanadas (panierte Sardinen)
El Nuevo Portuense
C/ Luna 31.
T 956 853 637. Sonntags geschlossen.

Almejas a la marinera (Venusmuscheln in Weißweinsauce)
Bar Chovi
C/ Tortola 12.
T 956 541 407.
Ausgezeichnetes Angebot an Tapas. Übertrendend die pechugita de pollo con bechamel (Hühnchenbrust mit Béchamelsauce).

Mejillones al vapor (gedünstete Miesmuscheln)
Cervecería del Puerto
C/ Luna 13-15.
T 956 858 939.
Fachleute für Meeresfrüchte. Donnerstags geschlossen.

Morcilla de sangre encebollada (Blutwurst mit gebratenen Zwiebeln)
Bar Er Beti



C/ Misericordia 7.
T 956 542 601.
Samstags und sonntags wird ajo caliente (warme Knoblauchsuppe) serviert. Mittwochs geschlossen.

Pan de la casa con jamón ibérico y carne mechada (Brot des Hauses mit iberischem Schinken und gespicktem Braten)
La bodegailla del Bar Jamón
C/ Misericordia 5.
T 956 850 322.
De 12:00 a 16:30 h. Getoastete Bauernbrotscheibe, mit Öl und pürierten Tomaten beträufelt und Wurstwaren belegt. Täglich geöffnet.

Marrajo a la plancha (gebratener Makrelenhai)
La Dorada



Avenida de la Bajamar 26.
T 956 855 214.
Der marrajo ist eine Haiart. Montags geschlossen.

Cóctel de mariscos (Meeresfrüchtecocktail)
Cervecería La Guachi
Plaza de la Herrería 1.
T 956 540 106.
Die Bar gehört zur Lokal Romerijo. Täglich geöffnet.

Caracoles (Pisanaschnecken)
Bar Brillante



C/ Vicario 8.
T 679 152 409.
Nur während der Saison. Sonntags geschlossen.

Chicharrones de atún (Frittierte Thunfischschwarten)
Bar El Rempujo
Plaza del Polvorista 11.
T 956 855 351.
Kleine frittierte und gewürzte Thunfischstücke. Samstags geschlossen.

Boquerones en adobo (marinierte Europäische Sardellen)
Bar El Pescaito
C/ Atalaya 9.
T 956 850 456.
Dienstags geschlossen, außer im Juli und August.

Frittierte Tapaculos
Bar del Puerto Casa Aparicio
Avenida Bajamar s/n.
T 647 766 081.
Tapaculos (groschuppige Schollen) sind der Gemeinen und der Cuneata-Seezunge ähnlich. Sonntagnachmittags und montags komplett geschlossen.

Essen mit Ausblick

El Castillito
Paseo Marítimo de la playa de La Puntilla
T 956 230 585.
Frittierter Fisch bei hervorragendem Ausblick auf den Strand. Im Juli und August durchgehend geöffnet, ansonsten Donnerstag Ruhetag.

Crefondue

Paseo Marítimo de Puerto Sherry
T 956 877 752.
Terrasse mit Blick auf einen kleinen Strand. Zum Essen gefüllte Crepes und Salate. Täglich geöffnet

Unentbehrlich

Casa Paco Ceballos
Ribera del Marisco
(neben dem Romerijo).
T 956 542 908.

Lohnenswert die paviás de merluza (große Seehechtstreifen in einer knusprigen Mehlteigpanade), marinierte Gerichte, almejas a la marinera (Venusmuscheln in Weißweinsauce) und ensaladilla (Russischer Salat). Man isst ganze Portionen. Mittwochs geschlossen.

Casa Eugenio Guadaale
Avenida Bajamar 36.
T 956 056 670.

Ausgezeichnete Eintöpfe. Sonntagnachts und montags geschlossen.

Gedeckter Tisch

Restaurante Los Portales
Ribera del Marisco 7.
T 956 541 812.
Ein Klassiker in El Puerto.
Gegrillter Fisch. Täglich geöffnet.

Restaurante Casa Flores
Ribera del Río 9.
T 956 543 512.
Almejas al vapor (gedünstete Venusmuscheln), Fische und Meeresfrüchte. Täglich geöffnet.

La bodeguilla del Bar Jamón



Misericordia 5.
T 956 850 322.
Eintöpfe, Rührer, Fleisch. Sehr angenehmes Ambiente mit romantischem Touch. Täglich geöffnet.

El Faro de El Puerto
Carretera de Rota Km. 0,5
(geegnüber dem Hospital Santa María del Puerto).
T 956 870 952
Nach den Restaurantführern das beste Restaurant der Provinz. Oft wechselnde Speisekarte, die von Fernando Córdoba erstellt wird. Am besten, den Empfehlungen



folgen und Platz für einen Nachtisch lassen. Gerichte für Vegetarier. Täglich geöffnet.

A Poniente

C/ Puerto Escondido 6.
T 956 851 870.
Theke zum Tapa-Essen und Speisesaal. Angel León ist der avantgardistischste Koch der Provinz: Pescados de roca fritos enteros (ganze frittierte Felsenfische) und piezas hechas con brasas de aceitunas (Fischteile gegrillt mit Olivenglut). Telefonische Reservierung empfohlen.

El Laúl



Carretera El Puerto-Rota km 4.
T 956 480 900.
Ein einzigartiges Erlebnis: Essen im Garten aus Naturrasen. Die Küche von Eduardo Silóniz, einfallsreich und mit Produkten der Region, kann man in seinem Degustationsmenü genießen. Hervorzuheben ist der tartar de pargo (Zahnbrassentartar), ein für das Gebiet typischer Felsenfisch. Sonntagnachmittags und montags ganztägig geschlossen.

Venta La Rufana

Carretera El Puerto Rota
(gleich bei Vistahermosa).
T 956 856 616.
Perfekt für ein Familienessen. Fisch und Fleisch schlicht zubereitet. Donnerstags und im November geschlossen.

Restaurante Bar Jamón

Glorieta Molino Plateros
(Neben der Autobahn El Puerto-Rota).
T 956 850 513.
Traditionelle Küche. Sehr zu empfehlen die solomillos al Pedro Ximénez con pasas y nueces (Lenden auf Pedro Ximénez mit

Rosinen und Nüssen) und a la crema de queso manchego viejo (auf reifem Manchego-Käse). Täglich geöffnet.

La bodega jerezana

Av. de la Paz s/n Valdelagrana.
T 956 561 655.
Gebratener Fisch und eine große Auswahl an traditionellen Gerichten. Montags geschlossen.

Restaurante Las Bóvedas

Virgen de los Milagros 27.
(Hotel Monasterio San Miguel).
T 956 540 440.
Für diejenigen, die Ruhe und Erholung suchen. Internationale Küche. Täglich geöffnet.

Restaurante La Solera

C/ Ganado 17.
T 956 543 652.
Hundertjähriges, sehr persönliches Restaurant mit nur 5 Tischen. Besser vorher reservieren. Offeriert verschiedene Degustationsmenüs: mittwochs im Herbst und im Winter bietet es cocido madrileño (Kichererbseintopf) an. Sonntagnachts geschlossen.

El Rincón del Chirri

Avenida de Valencia 21.
T 956 858 933.
Frittiertes und gebratener Fisch, Meeresfrüchte, besonders bogavantes (Hummer). Sonntagnachts und montags ganztägig geschlossen.

Restaurante Un alto en el camino

Camino de los Enamorados 37.
T 956 870 354.
Sehr gehütete traditionelle Küche. Montags geschlossen

Restaurante El Gaucho

Carretera Fuentebravía 36
T 956 850 709.
Spezialisiert auf argentinisches Fleisch. Täglich geöffnet.

Restaurante Casa Luis

Ribera del Marisco Ecke Javier de Burgos.
T 956 872 009.
Originelle Gerichte. Freie Tische am Wochenende sind schwer zu ergattern.

Conil de la Frontera

Das beste vom Feld

Perfektion gibt es nicht, aber Conil kommt ihr schon sehr nahe. Seine Felder und Küsten liefern viele der besten Erzeugnisse der Provinz. Seine fruchtbaren Felder bieten uns zu jeder Jahreszeit Überraschungen wie Artischocken zur Fastenzeit oder Tomaten im Sommer, seine Gewässer beherbergen Fische wie bocinegros (Meerbrassen), urtas (Rotbandbrassen), pulpos (Kraken)...die Auswahl ist einfach unbegrenzt. Kombiniert man beide Elemente, läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

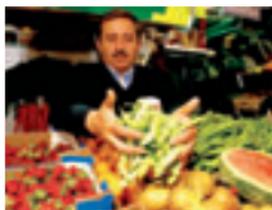
Live dabei

Klein aber fein. Der Großmarkt von Conil ist klein, aber seine Fischstände mit *bocinegros* (Meerbrassen), *urtas*, (Rotbandbrassen) und *corvina* (Adlerfisch) machen einen Besuch unverzichtbar.



bocinegro

Am Markt befindet sich auch der Stand von **Diego Sánchez**, der mit seiner *morcilla* (Blutwurst) ein Produkt verkauft, das in der Ortschaft von hoher Güte produziert wird.



habichuelas pías von Paco Vázquez

Zur Fastenzeit müssen Sie am Gemüsestand von **Paco Vázquez** *alcauciles* (Artischocken) kaufen, später die *habichuelas pías* (einheimische Bohnenart) oder die *frijoles* (Gartenbohnen)...immer gibt es eine Geschichte zu erzählen.

Süße Versuchungen



Biobrot

Mit deutschem Akzent erzeugen Olga und Michel Biobrot und saftige Kuchen, die sie in einem kleinen Geschäft in der Straße Pascual Junquera verkaufen. Neu dazugekommen ist ein Café in der Straße Virgen de la Luz



Das Foto

Im Juni zelebriert Conil die Thunfischwoche. Innerhalb dieser Zeit bieten mehr als 30 Lokale auf ihrer Karte spezielle Thunfischgerichte an. Er wird nahe der Ortschaft mit der Almadraba-Fangmethode gefischt wird. Die beste Zeit, um Thunfisch zu probieren.



Weitere Empfehlungen auf Seite 25.

TAPAS

El cazón en adobo
(marinierter Katzenhai)
von Los Hermanos

La brocheta
de bacalao y gambas
(Stockfisch-Spieß mit
rosa Geißelgarnelen)
von Taberna
Las Delicias

La sopa tomate
(Tomatensuppe)
von El Galeón

Las patatas de la tasca
(Kartoffeln nach
Art des Hauses)
von la Tasca de Juan

La pastela de pollo
(Marokkanische
Hühnerpastete)
von La Almazara



CAZÓN



BROCHETA



PATATAS



Francisco La Fontanilla

ESSEN MIT
BLICK AUF'S
MEER

Unentbehrlich

Bocinegro (Meerbrassen),
atún (Thunfisch) und
ostiones (Pazifische
Felsenaustern)
nahe dem Meer.
Francisco
und La
Fontanilla
liegen
direkt am
Sandstrand.
Man sollte mit
etwas **ostiones**



ostiones

(Felsenaustern)
anfangen, die auf
offenem Meer von der
Cofradía de Pescadores
gezüchtet werden,
fortfahren mit einer
bocinegro (Meerbrasse), die
im Ofen gegart, gebraten
oder im Salzmantel
bestellt wird und zum
Schluß dann **ventresca**
de **atún de almadraba a**
la plancha (gebratenes
Thunfischbauchfleisch,
gefischt nach der
Almadraba-Methode)
speisen.

patio de blanco y verde



Fisch im Salzmantel, La Fontanilla

Gedeckter Tisch

Mitten im Zentrum Conils
liegt das Restaurant **Blanco
y Verde**. Die Spezialität des
Hauses ist ein origineller
guiso de chocos (Eintopf
mit Tintenfisch) und ein
traditioneller aus **atún**
encebollao (in Zwiebeln
geschmorter Thunfisch). In
der **Venta Melchor de El
Colorao** sind das **revuelto**
de **berenjena con almejas**
(Auberginenomelette mit
Venusmuscheln), das **paté**
de **perdiz** (Rebhühnpastete)
oder **guiso de atún**
(Thunfischeintopf) oder,
abhängig von der Saison,
guiso de alcauciles
(Artischockeneintöpfe) zu
empfehlen und sollten nicht
verpasst werden.

*alcauciles
von der Venta
Melchor*



Das Frühstück

Horno de San Antonio

C/ San Sebastián s/n. T 956 444 120.
Verschiedene Brotsorten und Süßspeisen. Im Zentrum Conils. Täglich geöffnet.



Live dabei

Mercado de abastos (Großmarkt)

C/ Rosa de los Vientos.
Nur morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Süße Versuchungen

Panadería Panaio

C/ Pascual Junquera 36.
T. 956 442 865
Große Brotauswahl, einige biologisch und nach deutscher Art. Ebenso hausgemachte Süßspeisen und Hefengebäck. Die Cafeteria liegt in der calle Virgen de la Luz 14.



Tapas essen

Cazón en adobo (marinierter Katzenhai)

Bar los Hermanos
C/ Virgen 2. T 956 440 403.
Dienstags und sonntagmorgens geschlossen. Frittierter Fisch. Sehr gut besucht.

Brocheta de bacalao y gambas (Stockfischspieß mit rosa Geißelgarnelen)

Taberna Las Delicias
C/ Venenciadores. T 610 969 540.
Montags geschlossen

Sopa tomate (Tomatensuppe)

Café Bar El Galeón
C/ Goya 9. T 956 442 851.
Traditionelle Coniler Küche: alcauciles (Artischocken, wenn Saison ist), calamares rellenos (gefüllte Tintenfische) und bis zu 60

Gerichte, die je nach Marktangebot variieren.

Öffnet nur freitagnachts, samstags und sonntags ganztägig.



Las patatas de la tasca (Kartoffeln nach Art des Hauses)
La Tasca de Juan
C/ Padre Caro 10. T 635 603 690.
Patatas pochadas con gambas (pochierte Kartoffeln mit rosa Geißelgarnelen), huevos de codorniz y jamón (Wachteleier und Schinken). Montags geschlossen.

Calabacines gratinados (gratinierter Zucchini)

El Tascón de la Prensa
C/ José Velarde 23.
T 956 441 593.
Montags geschlossen.
Betriebsurlaub von November bis Ende Februar.

Pastela de pollo (marokkanische Hühnerfleischpastete)

La Almazara
C/ Laguna 5. T 626 811 353.
Unterschiedliche Tapas, einige innovativ, und arabische Spezialitäten. Von Oktober bis Ostern donnerstags geschlossen.

Essen mit Ausblick

El Roqueo

Urbanización Las Palmeras s/n.
T 956 440 205.
Es sind zwei Restaurants. „El Mirador“, dessen Terrasse einen spektakulären Ausblick bietet, und „El Roqueo“, von dem aus man ebenso das Meer durch große Fenster sehen kann. Gute Fischküche. „El Roqueo“ schließt im November und „El Mirador“ von November bis Februar.

El Timón de Roche

C/Inglaterra s/n. Urbanización Roche. T 956 446 232

Unentbehrlich

Bocinegro (Zahnbrasse), ostiones (Austern) und atún rojo de almadraba (traditionell gefangener roter Thunfisch)

Francisco La Fontanilla
Playa de la Fontanilla.
T 956 440 802.
Dienstags geschlossen außer im Juli und August. Betriebsferien im Januar.

Gedeckter Tisch

Restaurante Blanco y Verde

C/ Rosa de los Vientos 16.
T 956 442 613.
Der Fisch ist eine Wette wert. Mittwochs und im November wegen Betriebsferien geschlossen.



Venta Melchor

Zona Comercial de El Colorao (alte Bundesstraße).
T 956 405 007. Traditionelle Eintöpfe und innovative Angebote mit Thunfisch, Gemüse und regionalem Fischangebot. Sonntagnachts und montags geschlossen, ausgenommen im August.

Venta José Mari

Zona Comercial de El Colorao.
T 956 445 863. Frischer Fisch gebraten und frittiert. Eintöpfe wie carne en salsa (geschmortes Rindfleisch) oder, je nach Saison, die alcauciles con chicharos y habas (Artischocken mit Schweineschwarten und Bohnen). Täglich geöffnet.

La Fontanilla

Playa de La Fontanilla.
T 956 440 779.
Fisch und roter Thunfisch. Terrasse direkt am Strand. Mittwochs geschlossen, außer im Juli und August.

Venta Cabo Roche

Carretera Puerto Pesquero.
T 956 232 089.
Regionale Fische und Meeressfrüchte. Mittwochs und im November wegen Betriebsferien geschlossen.

Restaurante Hotel Husa Conil Park

Paseo de la Fontanilla s/n.
T 956 043 000.
Sehr persönliche und innovative Küche unter der Leitung von Chefkoch Blas Pérez Macías. Von Ostern bis Ende Oktober geöffnet.

Las Cumbres

Zona Comercial El Colorao.
T 956 445 530.
Traditionelle Küche mit regionalen Produkten. Montags geschlossen.



Vejer de la Frontera

Fleisch und Süßspeisen aus hoher Lage



Vejer ist ein Wunder, das man mit einem Blick nach oben entdeckt. Arabische und christliche Einflüsse haben seine Straßen geprägt und spiegeln sich in der Gastronomie wider. Rindfleisch der Rasse Retinto und in Schmalz eingelegte Lende leben Seite an Seite mit einer bedeutenden Konditortradition, die sich im einzigartigen Pan Duro (gesüßtes Würzbrot) zeigt, welches die Familie Galván nur zur Fastenzeit herstellt.

Unentbehrlich

Der lomo de cerdo cocinado en manteca (in Schmalz gebratene Lende) ist das bekannteste Gericht von Vejer.

Die Metzgerei von Paco Melero, mitten im Zentrum gelegen, bietet sie mit manteca blanca o colorá (weißes oder gefärbtes Schmalz) an. In der Bar Navarro servieren man das almuerzo campero, ein Bauernfrühstück aus Leberstücken und frittiertem Schweinefleisch, das warm mit



einer großen Scheibe Brot serviert wird. Etwas außerhalb bestellt man in der Venta Pinto traditionell ein bocadillo de lomo (belegtes Brot mit in Schmalz eingelegter Lende).



Metzgerei Paco Melero



Venta Pinto

Süße Versuchungen



Tabele der Konditorei Galván

Die Familie Galván betreibt in der Straße Altozano eine Konditorei, deren bekanntestes Produkt die camiones, ein Blätterteiggebäck ist, neben den ganz traditionellen tortas (Torten) der Stadt und den roscos (Kränzen) zur Fastenzeit.





STRAND VON
EL PALMAR

Essen mit Ausblick

Am Strand von El Palmar liegt das alteingesessene Restaurant **Casa Francisco**. Sein Angebot an Gaumenfreuden besteht aus Fisch in Strandnähe, Meeresfrüchten und Retinto-Fleisch.



Terrasse der Pizzeria **Il Forno**



Servieren eines Gerichts im **La Castellera**

Gedeckter Tisch

Das Rindfleisch der Rasse *Retinto* wird gewöhnlich im Gebiet von La Janda gezüchtet und im **La Castellera** auf perfekte Weise zubereitet. Das Gasthaus liegt zwar etwas abseits, aber ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall, um die Fleischgerichte zu probieren ebenso wie die Appetithappen und Nachspeisen, die einfach spitze sind. Im nahegelegenen Ortsteil von La Muela liegt das Restaurant **Il Forno**, eine Mischung aus Landgasthof und italienischem Restaurant mit gastronomischen Kombinationen wie die pizza de ijada de atún (Pizza mit Thunfischflanken). In der Altstadt von Vejer serviert das Restaurant **La Vera Cruz** in einer alten Kapelle moderne Küche mit französischem Touch, weiter unten am Plaza de España kredenzt das **Trafalgar** Almadraba-Thunfisch



TAPAS

El atún mechado
(gespickter Thunfisch)
von Pepe Julián

**Las papas con gambas,
jamón y huevo de
codorniz**
(Kartoffelsalat mit
Geißelgarnelen, Schinken
und Wachteleiern)
von El Conejito

**La tostá de anchoas
y boquerones**
(getoastetes Weißbrot
mit Anchovis und
Sardellen)
von El Central

**El montadito
de hígado a la plancha**
(mit gebratener Leber
belegtes Brot)
von El Punto



ATÚN



PAPAS



TOSTA



Unentbehrlich

Venta Pinto

La Barca de Vejer
(am Anfang der Straße nach Barbate).
T 956 450 877. Täglich geöffnet.

Metzgerei Paco Melero

C/ Juan Relinque 22.
T 956 450 304.
Neben dem lomo
(Lende) auch
chacinas caseras
(hausgemachte
Wurstwaren) und
Rindfleisch der Rasse
Retinta. Sonntags geschlossen.

Bar Navarro

C/ Juan Bueno 8. T 620 123 227.
Täglich geöffnet.

Live dabei

Vinoteca Viña y Mar

C/ Juan Relinque 26. T 956 451
567. Komplettes Weinsortiment,
mit einer nicht unbedeutenden
Auswahl an erlesenen Sherrys aus
Jerez. Montags geschlossen.

Süße Versuchungen

Confitería La Exquisita Galván

C/ Altozano 3. T 956 450 158.
Täglich geöffnet.

Xauen Pastelería Andalusí

Polígono Industrial Cañada
Ancha 1. T 956 455 316.

Arabische Süßspeisen,
rosquitos de canela
y limón (Zimt-
Zitronenkringel)
und minipeñiños
(kleine in Öl
gebackene
und Honig
eingelegte
Teigstreifen),
die ganzjährig
hergestellt werden.

Morgens von Montag
bis Samstag geöffnet.

Das Foto

El Jardín del Califa

Plaza España 12. T 956 451 706.
Arabische Küche. Hervorzuheben
die pinchitos (Spieße) und die
originellen eingelegten Oliven.
Täglich geöffnet.

Tapas essen

Hígado aliñado
(angemachte Leber)

Bar Navarro
Gebratene Kalbsleber, die
anschließend mit Paprika,
Tomaten und Zwiebeln
angemacht wird.

Atún mechado

(gespickter Thunfisch)
Mesón Pepe Julián
C/ Juan Relinque 7. T 956 451 098.
Klassische Tapas. Ebenfalls
beliebt die ensaladilla (Russischer
Salat). Mittwochs geschlossen.



Papas con gambas,
jamón y huevo de
codorniz
(Kartoffeln mit rosa
Geißelgarnelen,
Schinken und
Wachteleiern)

Bar El Conejito

Ecke La Pita mit calle Bellido.
T 956 451 567. Montags
geschlossen.

Tostá de anchoas y boquerones

(getoastetes Brötchen mit
Anschovis und Europäischer
Sardelle)
El Central
C/ Teniente Castrillón 5.
T 956 450 457. Innovativer
Tapas, mit angenehmer Terrasse.
Mittwochs geschlossen, außer
im August.

Montadito de hígado a la plancha (belegtes Brötchen mit gebratener Leber)

El Punto
Avenida de Andalucía 6.
T 956 451 104.

Die Bar ist spezialisiert auf
belegte Brötchen. Dienstags
geschlossen.

Essen mit Ausblick

Casa Francisco el de siempre

Playa de El Palmar.
T 956 232 249. Reisgerichte im
Speisesaal und an der Theke.
Tapas wie z.B. vieira con puré
de alcachofas (Jakobsmuschel
mit Artischockenpüree),
albóndigas de choco en su
tinta (Tintenfischbällchen in
eigener Tinte) und ensaladilla
de pulpo de roca (Russischer
Salat mit Felsenkrake). Von
März bis November täglich
geöffnet. Das restliche Jahr
über mittwochs geschlossen.
Betriebsferien von Dezember
bis Mitte Februar.

Gedeckter Tisch

La Castillería

Pago Santa Lucía (Zugang ab der
Autobahn über eine Straße).
T 956 451 497. Von Ende
Oktober bis März geschlossen.
Von März bis Ende April
nur zu Mittag geöffnet. Im
Sommer täglich geöffnet,
außer freitags fürs
Mittagessen.

Asador La Tajeta

Pago Santa Lucía. T 956 447 142.
Fisch- und Fleischgerichte mit
origineller Beilage. Ein Ort mit
Charakter und schönem Ausblick.
Mittwochs geschlossen, außer im
Juli und August.

Il Forno

Carretera de La Muela km 4,5.
T 956 448 496. Von November
bis Anfang März geschlossen.
Das restliche Jahr über dienstags
geschlossen. Samstags, sonntags
und an Feiertagen werden
Mittag- und Abendessen
angeboten, montags, mittwochs,
donnerstags und freitags nur
Abendessen

La Vera Cruz

C/ Eduardo Shelly 1. T 956 451
683. Mittwochs geschlossen,
außer im Juli und August. Nur
abends geöffnet.

La Brasa de Sancho

C/ Sancho IV 1.
T 956 455 189.
Fleisch und Fisch auf dem
Kohlegrill. Täglich geöffnet ab
18:00 Uhr.

Restaurante Trafalgar

Plaza de España 31.
T 956 447 638. Mitten im
Zentrum gelegen, mit einer
sehr schönen Terrasse.
Abwechslungsreiche Speisekarte
mit innovativem Touch, auf der
die Fischgerichte hervorstechen.
Öffnungszeiten und
Betriebsferien bitte anfragen.

Restaurante Patria

Patria 48 (Gemeinde La Muela)
T 956 448 463. Kleines
Restaurant, das auf einer
Bergerhöhung liegt und
von einem skandinavischen
Pärchen geleitet wird, das
eine mediterrane Küche mit
regionalen Produkten zubereitet.
Kurze, mit bedacht gewählte
Karte, die von den saisonalen
Grundprodukten abhängt. Alles,
bis hin zum Brot, wird selbst
gemacht. Montags geschlossen.
Die restlichen Tage öffnet es nur
fürs Abendessen.

Mesón Las Perdices

Avenida Buena Vista 12.
T 956 450 361. Sehr gut
besuchtes Restaurant mit
maritimer Küche und klassisch
zubereiteten Gerichten. Montags
geschlossen.

Barbate und Zahara de los Atunes

Thunfisch auf Wanderschaft

Der Rote Thunfisch wird mittels der almadraba, einer traditionellen Fangmethode, gefischt. Eine ausführliche Erklärung dazu kann man in der Ortschaft finden. In Barbate wird er unterschiedlich zubereitet serviert, obwohl das gelungenste Zusammenspiel Pepe Melero im El Campero anbietet. Der Besuch Barbates beinhaltet notwendigerweise eine Verlängerung...einen Ausflug bis nach Zahara de los Atunes.

Live dabei

Rund um den Thunfisch.

Der Morgen fängt mit dem Markt von Barbate an.

Danach folgt ein Besuch des Freilichtmuseums **Centro de Interpretación del Atún**, wo man alles über das Verfahren der Thunfischfischerei erfährt, und wenn Saison ist, so etwa um Mai und Juni, kann man einer sogar per Schiff beiwohnen. Ebenfalls werden regionale Konservenspezialitäten verkauft und man kann viele Überraschungen in Dosen entdecken:



Banderillas de atún ahumado y queso en aceite
(Banderilla-Spieße aus geräuchertem Thunfisch und Käse in Olivenöl)

EL RONQUEO



Filetes de atún en aceite de oliva
(Thunfischfilet in Olivenöl)



Lomo de atún con pimientos
(Thunfischlende mit Paprika)



Tarantelo de atún de almadraba en aceite de oliva
(In Olivenöl eingelegtes hochwertiges dreieckiges Almadraba-Thunfischfleisch, das zwischen Magen und Flosse liegt)

HERPAC



*Mojama de atún de almadraba**
(getrocknetes Almadraba-Thunfischfilet)



Ijada de atún
(Thunfischflanke)



Huevas de caballa en aceite de oliva
(Makrelenrogen in Olivenöl)

EL REY DE OROS



Sarda de almadraba en aceite de oliva
(Almadraba-Bonito in Olivenöl)



Tarantelo de atún de almadraba en aceite de oliva
(In Olivenöl eingelegtes hochwertiges dreieckiges Almadraba-Thunfischfleisch, das zwischen Magen und Flosse liegt)

LA CHANCA



Atún de almadraba en aceite de oliva
(Almadraba-Thunfisch in Olivenöl)



*Mojama de atún**
(getrocknete Thunfischlende)

CONSEVAS CÁDIZ**



Lomo de atún en manteca
(Thunfischlende in Schmalz)

* Mojama de atún von La Chanca. Mojama ist das in der Sonne getrocknete Filet des Thunfisches, vergleichbar mit dem Serrano-Schinken, aber eben aus Fisch.

** Von Conservas de Cádiz. Ebenso kann man Exponate der Trafalgarschicht im hauseigenen Museum des Konservenfabrikanten besuchen.





Teil der Belegschaft vom Tres Martinez

Süße Versuchungen

In Barbate trifft man auf die Süßspeisenauslage der Gebrüder **Martínez**, wo es einfach alles gibt, von traditionellen Süßspeisen aus Pinienkernen bis zu neu gestalteten schaumigen Mousses. Für Liebhaber neuer Kreationen: *bombones con frutos secos y salazones de Barbate* (Pralinen mit Trockenfrüchten und Salzfishen aus Barbate).



Süßspeise aus Pinienkernen



raffinierte Pralinenkreationen vom Tres Martínez

Gedeckter Tisch



Eingang des Restaurants El Campero



Eine der Thunfischkreationen vom El Campero

Man darf Barbate nicht ohne einen Besuch des **El Campero** von Pepe Melero verlassen. Alles fing mit gebratenen Filets aus Thunfischbauchfleisch an. Zu jener Zeit wurde dieser Teil praktisch weggeworfen, heute ist es ein exquisiter Happen. Im **El Campero** gibt es angefangen von japanischen Gerichten mit Rotem Thunfisch bis hin zu traditionellen wie den *encebollao* (in viel Zwiebeln geschmorten), des weiteren eine Auswahl an Salzfishen und selbstgemachter Fischkonserven, die niemals fehlen sollten.



TAPAS

El atún de ijá en aceite (Thunfischflanken in Öl)
von La Bocana

La lasaña de atún (Thunfischlasagne)
am Tresen von El Campero

Las tortillitas de camarones (Sandgarnelen-Tortillitas)
der Bar Camarón

El atún encebollao (in viel Zwiebeln geschmorter Thunfisch)
der Kneipe Abelardo

Las anchoas en aceite (in Öl eingelegte Anchovis)
der Bar Casa Juanito



ATÚN DE IJÁ



TORTILLITAS



ATÚN ENCEBOLLAO



Innenhof vom La Almadraza



Live dabei



Mercado de abastos (Großmarkt) Barbate
Avenida de Andalucía.

Freilichtmuseum „Centro de Interpretación del Atún de almadraba“

Puerto Deportivo de Barbate. T 670 946 879. Dauerausstellung über den Ablauf der traditionellen Thunfischfangmethode Almadraba und den roten Thunfisch. Je nach Jahreszeit kann man auf einem Boot mit einem Thunfischfang beiwohnen. Vom 1. Oktober bis zum 30. April morgens und nachmittags von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Vom 1. Mai bis zum 30. September täglich zu den vorher genannten Öffnungszeiten geöffnet. www.atunalmadraba.es.

La Chanca

Plaza Reyes Católicos. T 956 433 506. Ausgezeichnete Auswahl an Konserven. Neben der mojama (getrockneter Thunfisch) ist die ijada de atún (Thunfischflanke) und das paté de huevas de merluza (Seehechtrogen-Pastete) hervorzuheben. Täglich geöffnet.

El Rey de Oros

Polígono El Olivar parcelas 4 und 6. T 956 430 000. Almadraba-Thunfisch, morillo (vorderes Rückenfilet vom Thunfisch) und ventrisca (Thunfischbauchfleisch). Huevas de caballa (Makrelenrogen). Morgens von Montag bis Freitag geöffnet.

El Ronqueo

Ronda del Río 4. T 956 431 080 Banderillas de atún ahumado y queso de la Sierra de Cádiz (Banderilla-Spieß aus geräuchertem Thunfisch und Bergkäse). Atún en manteca (in Schmalz eingelegter Thunfisch). Delicias de salmón ahumado y queso blanco (geräucherter Lachs und Weißkäse). Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Herpac

C/ Hermanos Romero Abreu 3. T 956 430 746. Ventresca de atún en salazón conservada en aceite (in Öl eingelegtes gepökeltes Thunfischbauchfleisch), mojamas (getrockneter Thunfisch) und melvas

(Makrelethunfisch). Täglich geöffnet, samstags und sonntags nur morgens.

Conservas de Cádiz

Avenida del Mar 142 (gegenüber vom Hafen). T 956 434 323. Maritime Schmorgerichte wie atún encebollao (in viel Zwiebeln gebratener Thunfisch) oder albóndigas al Pedro Ximénez (Fleischbällchen auf Pedro Ximénez-Sauce). Museumsladen und Bar mit Verköstigung an den Wochenenden. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Atún de ijá en aceite (Thunfischflanke in Öl)
La Bocana
Avenida de la Mar 128. T 956 430 679. Spezialitäten rund um den Thunfisch. Montags geschlossen.

La lasaña de atún (Thunfischlasagne)
An der Theke vom El Campero
Avenida de la Constitución 5. T 956 432 300. An der Theke vom El Campero Tapas zu essen kann wunderbare Überraschungen bieten.

Tortillitas de camarones (Sandgarnelen-Tortilla)
Bar Camarón
Avenida de la Mar 57. T 685 868 154. Ein beliebtes Gericht seit der Eröffnung des Lokals vor 35 Jahren. Montags geschlossen.

Atún encebollao (in viel Zwiebeln gebratener Thunfisch)
Taberna de Abellardo
Avenida Cabo Diego Pérez 67. T 649 013 817. Thunfischgerichte wie der atún en manteca (in Schmalz eingelegter Thunfisch). Täglich geöffnet.

Anchoas en aceite (Anschovis in Öl)
Casa Juanito
C/ Sagasta, 7. T 956 439 211. Zahara de los Atunes. Man kann an der Theke Tapas essen. Berühmt sind die Thunfischgerichte, besonders der morillo de atún a la sal (vorderes Rückenfilet vom Thunfisch in Salzmantel). Mittwochs geschlossen. Betriebsurlaub vom 1. Oktober bis Ende Dezember.

Lobito al Huesi
Bar Huesi
C/ Pérez Galdos 9. T 956 439 277. Zahara de los Atunes. Der lobito (Makoha) ähnelt dem Schwertfisch, ist aber weniger geschätzt. Hier wird er gewürfelt mit einer Tomaten-Paprika-Sauce serviert. Von Ende Oktober bis Ostern an den Wochenenden geöffnet, das restliche Jahr über ist Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Atún en escabeche (marinierter Thunfisch)
La Botica
C/ Real 13. T 956 439 183. Zahara de los Atunes. Neben dem Thunfisch ist man auf frittierten Fisch spezialisiert, der in der Bar gegessen oder in der angeschlossenen Frittierküche gekauft werden kann. Mittwochs geschlossen. Betriebsurlaub im Dezember und Januar.

Sangre en tomate
Almadrabeta
C/ María Luisa 13. T 956 439 274. Zahara de los Atunes. La sangre ist eine Blutwurstsorte. Dienstags geschlossen. Betriebsurlaub im November.

Essen mit Ausblick

Rajamanta
Avenida de la Mar (neben dem Fischerhafen). T 956 430 227. Direkt am Strand gelegen. Ein toller Ausblick mit frittiertem Fisch auf dem Teller. Donnerstags geschlossen.

Gedeckter Tisch

El Campero
Avenida de la Constitución 5. T 956 432 300. Montags geschlossen, ausgenommen Juli und August.

Marisquería Porfirio
Plaza Tamarón. T 956 439 130 Zahara de los Atunes. Meeresfrüchte und Almadraba-Thunfisch.

Restaurante Antonio
Landstrasse Richtung Atlanterra Km. 1. T 956 439 542. Zahara de los Atunes. Almadraba-Thunfisch unterschiedlichst zubereitet. Täglich geöffnet. Betriebsferien im Dezember und Januar.

Almadraba
C/ María Luisa 15. T 956 439 332. Zahara de los Atunes. Thunfisch und Reisgerichte. Die Spezialität: arroz con calamares de potera (Reispfanne mit Kalmaren, die auf traditionelle Weise geangelt wurden). Dienstags geschlossen. Betriebsferien im November.

Restaurante Gaspar
C/ Alcalde Varo Valdés 10. T 956 439 006. Zahara de los Atunes. Tartar de atún rojo (roter Thunfischtartar) oder carpaccio de atún con anchoas y albahaca fresca (Thunfischcarpaccio mit Anchovis und frischem Basilikum). Mittwochs geschlossen, außer im Sommer. Betriebsferien im Dezember und Januar.



Tarifa

die Küche des
Levantes

Vielleicht liegt es am Levante-Wind oder an seiner Geschichte, Tarifa jedenfalls bewahrt eine Küche aus großartigen Produkten. Vom pan macho angefangen, einem dunklen Kleieibrot, das noch heute in Facinas gebacken wird, über die Küche rund um den voraz (Graubarsch), einem der Spitzenfische der Meeresenge, hin zu dem spektakulären Tapas-Angebot. Dem ist der authentische Geschmack seiner Konditoreien hinzuzufügen, die traditionelle Rezepte hervorragend zu Produkten verarbeiten wie den merengue (Baiser), die milhojas (Blätterteiggebäck), hier getauft unter dem Namen tranvias („Straßenbahn“) oder cajillas („Kistchen“) oder die tocinos de cielo, eine Süßspeise aus Eigelb und Zucker mit dem Namen „Himmelspek“ ...und sie alle erwecken Leidenschaft.

Das Frühstück

Pan Macho (dunkles Kleieibrot). Das pan macho wird aus von Mühlsteinen



gemahlenem Mehl gebacken. Hergestellt wird es von der Bäckerei **Tineo** de Facinas, und im Gasthaus **El Ventorilla** **El Nene** kann man es frühstücken, am besten zusammen mit frischen Gartentomaten.

Unentbehrlich

Im La Torre bereitet man den voraz (Graubarsch), einen vor den Küsten der Meeresenge beheimateten Fisch, auf schlichte Weise zu: *a la sal* (im Salzmantel), *a la espalda sobre brasas* (halbiert gegrillt) oder *en su jugo* (im eigenen Saft), mit Zitrone, Knoblauch, Öl und Weißwein. Im Hurricane wird er auf Holzkohle gegrillt und im El Ancla, gegenüber dem Fischerhafen Tarifas, serviert man ihn *a la plancha* (in der Pfanne gebraten).

Live dabei

La melva (Fregattenmakrele). Tarifa ist bekannt für seine Konserven, deren berühmteste Marken La Tarifeña und Piñero sind. In der Straße Arapiles befindet sich ein Geschäft der Firma Conserva de Tarifa, wo man caballa (Atlantische Makrele) und melva (Fregattenmakrele) kaufen kann. Letztere ist eine wesentlich kleinere Thunfischart, deren in Öl eingelegte Lenden einfach exquisit sind.



Konserven aus Tarifa



Terrasse des Hurcanes mit Blick auf den Atlantik

TAPAS

Las croquetas de choco
(Tintenfischkroketten)
von El Ancla

El solomillo ibérico
(iberische Schweinelende)
von Anca Curro

El surtido de 4 atunes
(gemischter
Thunfischsteller)
von Las Cuatro Esquinas

Patatas a la brava
(frittierte Kartoffelecken
mit pikanter
Tomatensauce)
von Los Melli

La brótola frita
(frittierter Gabeldorsch)
von Playa Blanca



4 ATUNES



BRÓTOLA

Playa Blanca



Panoramaterrasse vom El Tesoro

Essen mit Aussicht

Die Meeresenge als Hintergrund. El Tesoro liegt in Betijuelo, einer Ortschaft ganz in der Nähe von Tarifa und ist leicht über die Bundesstraße zu erreichen. Von der Terrasse des Lokals aus blickt man auf das Campo de Gibraltar, am besten mit gegrilltem Fleisch und Fisch der Meeresenge auf dem Teller.

Plätze mit Tradition



playa blanca

Der Platz Plaza de San Martín ist die Attraktion für Tapas-Liebhaber. Dort befindet sich **Playa Blanca**, mit seiner Terrasse, wo eine Vielzahl an Tapas von frittiertem Fisch angeboten wird, unter ihnen der *brótola* (Gabeldorsch), ein dem Seehecht ähnlicher Fisch, der in der Meeresenge gefischt wird und den man in diesem Lokal genießen kann.

Süße Versuchungen

Auf die *Merienda* (süße Vesper) darf man in Tarifa nicht verzichten. Man muss mindestens drei Süßspeisen probieren...so ist das eben im Leben. Im *La Tarifeña* die sog. *tranvia* (Blätterteiggebäck mit Schokoüberzug), in der Konditorei von **Bernal** die *pastas de almendra* (Mandelplätzchen) und danach die *tocinos de cielo* (Süßspeise aus Eigelb und Sirup) beider Firmen. Nur die Weisen können sagen, welche davon die beste ist...obwohl wahre Weisheit hier bedeutet, alle drei zu essen.



TRANVIA

PASTAS DE ALMENDRA



TOCINOS DE CIELO



Das Frühstück

Ventorrillo El Nene

Landstrasse Facinas km 1,5.
T 956 687 020. Pan macho (dunkles Kleieibrot) mit Tomaten vom hauseigenen Garten (saisonabhängig).

Restaurante Morilla

C/ Sancho IV El Bravo 2.
T 956 681 757. Pan macho (dunkles Kleieibrot) und molletes (flaches Brötchen) mitten im Stadtzentrum.

El Café Azul

C/ Batalla del Salado 8. Täglich von 8 bis 15 Uhr geöffnet.
Frühstück mit Obst, Säften und Crepes.

Live dabei

Melva (Fregattenmakrele) und caballa (Atlantische Makrele) von Tarifa

C/ Arapiles 3. T 956 681 142.
Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Pan Macho (dunkles Kleieibrot)

C/ Constitución 13. Facinas.
T 956 687 081. Sonntags geschlossen. Harina molida en molino de piedra (Mehl aus der Steinmühle).

Fernando Tineo

C/ Labradores 12. Facinas.
T 956 687 317.
Sonntags geschlossen.

Süße Versuchungen

Pastelería Bernal

C/ Sancho IV El Bravo 3.
T 956 684 244.
Cajillas (mit Mandelcreme gefüllter arabischer Keks), pastas de almendra (Mandelkleingebäck) und tocinos de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker).

La Tarifeña

C/ Nuestra Señora de la Luz 21.
T 956 684 015.
Tranvías (Blätterteiggebäck mit Cremefüllung), negritos (Biskuit mit Vanillecreme und Kuvertüreüberzug) und tocinos de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker).

Tapas essen

Croquetas de choco (Tintenfischkroketten)
Restaurante El Ancla.
Avda. de las Fuerzas Armadas 15.
T 956 680 913.
Ganze Portionen und leckere Fische, gegenüber dem Hafen.
Ausgezeichnet zubereiteter voraz (Graubarsch). Täglich geöffnet.

Solomillo ibérico (Iberische Lende)
Anca Curro
C/ Moreno de Mora 5.
T 658 854 012. Iberisches Schwein unterschiedlich zubereitet.
Revuelto de berenjenas (Rührrei mit Auberginen)

Surtido de 4 atunes (4-mal Thunfisch)
Las Cuatro Esquinas
C/ Jerez 23. T 956 680 481. Roter Thunfisch auf Curry, encebollado (mit viel Zwiebeln gebraten), con tomate y almendras (mit Tomaten und Mandeln) und al Levante (mit Zwiebeln und Karotten gebraten).

Pimientos del piquillo rellenos de carne (mit Fleisch gefüllte spanische Spitzpaprikas)
Mesón El Picoteo
C/ Mariano Vinuesa s/n.
T 956 681 128. Sehr gut besucht.
Montagabends und dienstags ganztägig geschlossen.

Patatas a la brava (Frittierte Kartoffelecken mit pikanter Tomatensauce)
Bar Los Mellí
C/ Guzmán El Bueno 16
T 956 310 134. Sehr gut besucht.
Nicht endende Tapas-Karte.
Mittwochs geschlossen.

Pollo relleno con couscous (gefülltes Hähnchen mit Couscous)
El Pasillo
C/ Guzmán El Bueno 14.
T 697 245 054. Sehr klein und immer voll. Im Winter montags und dienstags Ruhetag.

Alcachofas al Pedro Ximénez (Artischocken auf Pedro Ximénez-Sauce)
Bar El Otro Mellí
Plaza de San Martín 5.
T 680 402 090. Revueltos (Rührrei), ortiguillas fritas (frittierte Wachrosen) und lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende). Montags geschlossen.

Brótola frita
Bar Playa Blanca
Plaza de San Martín 6.
T 685 869 216. Der brótola (Gabeldorsch), ein dem Seehecht ähnlicher Fisch, wird in der Straße von Gibraltar gefischt und frittiert serviert. Mittwochs geschlossen.

Essen mit Aussicht

El Tesoro
Paraje El Betijuelo (Zufahrt über die Bundesstraße N 340).
T 956 236 368.
Fleisch vom Retinto-Rind, iberisches Schwein und

Freilandhühner vom Kohlengrill, serviert auf einer unglaublichen Terrasse. Von November bis April nur am Wochenende geöffnet.
Von Mai bis Oktober, bis auf Montag, täglich geöffnet.

Unentbehrlich

VORAZ (Graubarsch) ESSEN

Restaurante La Torre
Carretera Nacional 340, Km 77,2.
T 956 689 990.

Restaurante Hurricane
Carretera Nacional 340 km 77.
T 956 684 919 .

Gedeckter Tisch

Restaurante La Mandrágora
C/ de la Independencia 3.
T 956 681 291. Von Cous-Cous bis gambas al ajillo (Geißelgarnelen in heißem Knoblauchöl). Nur Abendessen. Sonntags geschlossen.
Betriebsferien von November bis Januar.

Souk
C/ Mar Tirreno 46.
T 956 627 065. Arabische Küche. Von Ende März bis Ende Sommer geöffnet.

Restaurante Punta Sur
Nationalstrasse 340 km 77.
T 956 684 326. Fisch und Fleisch vom Grill.

Casa Juan Luis
C/ San Francisco 15.
T 956 681 265. Das iberische Schwein ist die Nummer eins. Nur nachts geöffnet. Sonntags geschlossen.

Bodega La Olla
C/ Alcalde Juan Núñez 7.
T 956 684 085. Mero (großer brauner Zackenbarsch), voraz (Graubarsch) und arroces (Reisgerichte) gegenüber dem Hafen. Täglich geöffnet.

Patagonia
C/ San Francisco 22.
T 956 681 018. Qualitätsfleisch, Thunfisch, Kalmare und bacalao a la brasa (gegrillter Stockfisch). Im Winter dienstags geschlossen.

Las Rejas
El Lentscal, neben dem Strand von Bolonia.
T 956 688 546. Frischer Fisch, speziell der mero (Großer Brauner Zackenbarsch), der gebraten und auf Brandy angeboten wird. Im Winter nur samstags und sonntags geöffnet. Vom 1. Mai bis zum 30. September täglich geöffnet.

Algeciras und Los Barrios

schmackhafte Kontraste

Eine kontrastreiche Gastronomie...sogar noch besser. Wenn sich zwei gute Dinge vereinen, kommt ein noch besseres Endprodukt dabei heraus. Algeciras und Produkte des Meeres - Los Barrios und der nahegelegene Naturschutzpark Los Alcornocales. Algeciras und die *concha fina* (Glatte Venusmuschel), Los Barrios und die *chicharrones* (gebratene Schweineschwarten). Aromen nach arabischen Süßspeisen und Anislikören seit mehr als einem Jahrhundert

Live dabei

Der achteckige Großmarkt von Algeciras ist einfach einen Besuch wert. Ein Schauspiel, das sich innen wie außen bietet: innen sind es Fischstände, Stierkampffleisch, Obst- und Gemüsestände...es gibt einfach alles. Außen sind es



Stände ausserhalb des Marktes

das Frühstück mit Blick auf den Trubel, Gewürzstände aus dem benachbarten Marokko, der Fischmarkt und die **Marisquería de Martín**, ein Fachgeschäft für Meeresfrüchte, das in einem Gebäude aus den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts untergebracht ist.

Hundertjährige Anisliköre.

In Los Barrios besteht und produziert seit Mitte des 19. Jhs. die **Spiritusbrennerei der Familie Cózar**. Ihr *licor de chantarella* (Anislikör) wurde zu einem der berühmtesten Andalusiens. Der Urenkel José Fernández folgt dem handwerklichen



Anislikör

Weitere Empfehlungen



Innenbereich des Marktes

Herstellungsprozess, auch wenn er neue Produkte hinzugefügt hat wie einen originellen *licor de chantarelas* (Likör aus echten Pfifferlingen), dem Pilz, der im benachbarten Naturpark Los Alcornocales wächst.

Süße Versuchungen

Das Süßwarengeschäft **La Confitería de La Plata** ist ein echter Klassiker in Los Barrios. Gegründet in den 50er Jahren ist es noch heute ein Anziehungspunkt der Stadt. Zu Weihnachten darf man seine *borrachuelos* (Likör-Biskuits) aus Cózar-Anislikör und Honig nicht versäumen. Die **Konditorei Alhambra** in Algeciras, in der Nähe des Zentralmarktes, stellt Spezialitäten aus beiden Teilen der Meeresenge her, ihre

Spezialitäten verdienen mehr als nur ein Foto ...und drei oder vier Bissen



Schaufenster der Konditorei Alhambra

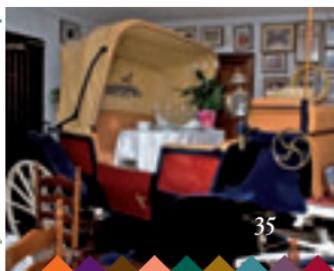
Das Foto

Das Restaurant **El Copo** hat einen „Speisesaal“ für vier Personen auf einer Pferdekutsche. Ein unwiederholbares Abenteuer, nicht nur wegen des ungewöhnlichen Tisches, sondern auch wegen dem, was darauf serviert wird: *atún en manteca* (in Schmalz eingelegter Thunfisch), *fideos al azafrán con coquinas de la zona* (Suppenudeln auf Safran mit regionalen Großen Pfeffermuscheln), *ortiguillas* (Wachsrosen), *foei de rape* (Seeteufelpastete), *conchas finas* (Glatte Venusmuscheln), eine regionale Muschelart, und mit etwas Olivenöl zubereitete Fische...was will man mehr.



Glatte Venusmuscheln vom El Copo

Pferdekutsche vom Restaurant El Copo



auf Seite 37.



Graubarsch mit Blick auf Gibraltar, Casa Bernardo

Unentbehrlich

Der sog. voraz oder *besugo de la pinta* (Graubarsch) ist ein typischer Fisch in Algeciras, der im Casa Montes oder im Casa Bernardo bestens zubereitet wird. In Los Barrios kauft man die *chicharrones* (gebratene Schweineschwarten) im Gasthof Venta El Frenazo oder im Al Andaluz.



Schweineschwarten



Thibe vom Casa Castro

Gedeckter Tisch



willy

Von Palmones nach Guadacorte. Palmones liegt nahe Los Barrios und gilt als das gastronomische Zentrum des Campo de Gibraltar. Man findet dort zahlreiche Bars und Restaurants, die Fischgerichte exzellent zubereiten. Dazu gehören **El Copo** oder **Willy**, gefolgt von einer langen Liste weiterer Lokale. Als Kontrast dazu Guadacorte, wo fünf Frauen im Restaurant **El Cortijo**



Lende vom La Teneria

hervorragende regionale Schmorgerichte mit Anleihen aus der modernen Küche kredenzen. In Algeciras hat die Küche ihre Wurzeln im Meer und entfaltet sich im Restaurant **Bernardo** am Strand Rinconillo oder aber im **Las Olas**

am Strand Getares; man darf jedoch nicht die besondere Option eines Besuches von **La Sal** vergessen, wo man über Pizzen bis *pescados a la espalda* (geöffneter gegrillter Fisch) ein reiches Angebot findet.

Cortijo von Guadacorte



TAPAS

El paté de cabracho (Großer Drachenkopf-Pastete)

von Casa Castro

Los callos con garbanzos (Kutteln mit Kichererbsen)

von Casa Dioni

El pollo adobado (eingelegtes Hühnerfleisch)

von La Casita

El plato de gambas blancas cocidas (ein Teller gekochter Geißelgarnelen)

von El Giraldillo

Las croquetas de ortiguillas (Wachsrosenkroketten)

vom Restaurant Al Andaluz



CALLOS



FOLLO



GAMBAS

Live dabei

Mercado de abastos (Großmarkt)

Algeciras

Plaza Nuestra Señora de la Palma. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet. Ganz in der Nähe liegen ein auf Fisch spezialisierter Markt und das Fischgeschäft von Antonio Martín in der calle Santa María.

Anis Cozar

Schnapsbrennerei Destilería Villa de Los Barrios. Wird in den Lebensmittelgeschäften der Ortschaft verkauft.

Pan de telera (Weißbrot mit fester Krume und knuspriger Rinde)

Panadería Hermanos Espinosa. C/ Soledad 14. Los Barrios. T 956 620 093. Dunkles und helles Brot, das es mit bis zu 2 Kilo Gewicht gibt. Sonntags geschlossen.

Süße Versuchungen

Pastelería Alhambra

C/ José Santacana 2. Algeciras. T 956 653 457. Beeindruckende Auswahl an arabischen Süßspeisen. Auch herzhaftes Gebäck im Angebot. Täglich geöffnet.

Pastelería La Plata

C/ La Plata 45. Los Barrios. T 956 620 102. Merengues (Baiser), piononos (Art Biskuitrollen) und milhojas (Blätterteiggebäck). Zu Weihnachten borraquuelos, eine Art pestiños (in Öl gebackene und in Honig eingelegte Teigstreifen). Mittwochs geschlossen.

Das Foto

Essen in der Pferdekutsche

Mesón El Copo. Calle Trasmallo 2. Palmones. T 956 677 710. Man kann auch an der Theke Tapas essen. Sonntags geschlossen.

Tapas essen

El paté de cabracho (Großer Drachenkopfpastete)
Casa Castro Avenida Blas Infante s/n. Algeciras. Sehr beliebte Kneipe mit gut besuchter Theke. Sonntags geschlossen.

Los callos con garbanzos (Kutteln mit Kichererbsen)
Casa Dioni. C/ Sevilla 44. Algeciras. T 956 661 091. Hausmannskost. Es gibt almejas (Venusmuscheln) und concha fina (Glatte Venusmuschel). Je nach Saison caracoles (Pisanaschnecken). Sonntagnachmittags und montags ganztägig geschlossen.

Pollo adobado (mariniertes Hähnchen)
La Casita. C/ Tarifa 16. Algeciras. T 956 632 886.
Mit Zitrone aromatisiert. Ebenso

berühmt die hamburguesitas (kleine Hamburger). Sonntags geschlossen.

Porra antequerana (kalte Gemüsesuppe aus Antequera)
Mesón Las Duelas. Plaza Neva 2. Algeciras. T 956 665 945. Gemütliche Terrasse. Sonntagnachmittags geschlossen.

Rollito de la abuela (Omas Roulade)
Jacaranda. Plaza Neva 1. Algeciras. Es ist ein mit Schinken gefülltes Schweinelendenfilet mit Bratensoße und Pommes frites. Montags geschlossen.

Plato de gambas blancas cocidas (Ein Teller gekochter rosa Geißelgarnelen)
Cervecería El Giraldivo. Av. de Andalucía 65. Palmones. T 956 675 508. Perfekt temperiertes Bier als ideale Beilage zu gekochten Krustentieren, geräucherten Produkten und frittiertem Fisch in der Papiertüte.

Bar de la peña El Toro Embolao. Av Carlos Cano. (Stierkampfarena La Montera). Los Barrios. T 607 929 223. Schmorgerichte und Eintöpfe. Montags geschlossen.

Unentbehrlich

VORAZ (Graubarsch) ESSEN

Casa Bernardo
C/ Cabo Nao 2. Playa del Rinconcillo. Algeciras. T 956 633 044. Voraz a la espalda (geöffnet gebratener Graubarsch) und fritierter Fisch.

Casa Montes
C/ Juan Morrison 27. Algeciras. T 956 654 207. Voraz a la espalda (geöffnet gebratener Graubarsch) und eine Auswahl an fritiertem Fisch.

Mesón Bitácora
C/ Trafalgar 2. Algeciras. T 956 096 993. Albóndigas de choco con salsa de langostinos (Tintenfischbällchen mit Furchengarnelen-Sauce), revuelto de patatas con huevo (Rührei mit Kartoffeln) und croquetas de carabineros (Rote Riesengarnelen-Kroketten). Man isst zusammen Portionen oder jeder für sich ein Gericht. Sonntagnachts geschlossen.

Venta El Frenazo
Carretera Jerez-los Barrios km 96. Salida 80. Los Barrios. T 956 620 814. Nur Frühstück und Mittagessen. Chicharrones (in Schmalz angebratener Schweinebauchspeck) ab 9 Uhr morgens. Auf Bestellung wird refrito barreño, eine typische lokale Spargelsuppe, zubereitet. Dienstags geschlossen.

Restaurante Al Andalus

Av. Dña Rosa García López Cepero s/n. Los Barrios. T 956 620 733. Täglich Chicharrones (in Schmalz angebratener Schweinebauchspeck), refrito barreño (typische lokale Spargelsuppe), croquetas de ortiguillas (Wachrosenkroketten) und croquetas de chocos (Tintenfischkroketten). Man kann Tapas essen oder Portionen. Mittwochs geschlossen.

Gedeckter Tisch

Las Barcas

Urbanización Villa Rosa s/n. Algeciras. T 956 600 258. Aufwendige Küche.

La Sal

Urbanización Villa Rosa 1. Algeciras. T 956 572 818. Fisch und Fleisch vom Holzkohlegrill nach argentinischem Stil. Sonntagnachts geschlossen.

La Tenería

Avenida Blas Infante 16. Algeciras. T 856 221 663. Moderne Küche. Montags ganztägig und sonntag- wie dienstagnachts geschlossen.

Las Olas

Playa de Getares local 6. Algeciras. T 956 572 733. Fisch- und Reisgerichte. Eine Theke mit mehr als 90 Gerichten. Direkt am Strand. Im Winter dienstags geschlossen.

Restaurante Willy

Avenida de Andalucía 79. Palmones. T 956 678 265. Pescados al horno con aceite de oliva (Im Ofen gebratener Fisch mit Olivenöl), Thunfisch, tortillitas de algas y camarones (Algen-Sandgarnelen-Tortilla), ortiguillas (Wachrosen)... Sonntagnachts geschlossen.

La Lonja

Av. de Andalucía 50. Palmones. T 956 676 087. Arroz caldoso con bogavante (Art Reissuppe mit Hummer) und berenjenas con crema de bogavantes (Auberginen mit Hummercreme). Sonntags geschlossen.

Cortijo de Guadacorte

C/ Canarias s/n. Urbanización Guadacorte-Los Barrios. T 956 678 688. Altbekannte Gerichte in Kombination mit sehr zu empfehlenden neuen Angeboten. Ein Augenmerk verdienen die Weinkarte und Nachspeisen.

Venta Los Cortijos

C/ Francisco de Goya 2. Spezialisiert auf Reisgerichte, die sie mit chantarelas (Pfeifferlinge) mit presa ibérica (Oberes Lendenstück vom iberischen Schwein), mit perdices (Rebhuhn) und mit lomo de orza (in Schmalz eingelegte gebratenene Lende) zubereiten. Sonntagnachts und montags ganztägig geschlossen.



La Línea de la Concepción und San Roque

erzählens- und essenswerte Geschichte(n)



Die Geschichte der Afrikaner, ein kräftigendes Frühstück, ein Markt aus dem 19. Jh., Gerichte mit italienischem Einfluss, ein Schiff, das in einem Park vor Anker gegangen ist und aus dessen Innerem köstliche Tapas ans Tageslicht kommen, der pulpo asado (gegrillter Tintenfisch), die Geschichte der Marine, immer nahe am Strand. In San Roque und La Línea gibt es viele Geschichten zu erzählen...

Live dabei

Ein Markt mit großer Auswahl. Der Markt de la Concepción ist bekannt dafür, die größte Warenauswahl im Campo de Gibraltar zu bieten. Erbaut wurde er gegen Ende des 19. Jh.s und ist einer der lebhaftesten der Gegend. In der Bar Francis isst man bollos africanos, ein mit Schweinelende belegtes Brötchen, verfeinert mit Gewürzen, Majonäse und gebratenen Zwiebeln. Ebenso lohnenswert ist ein Besuch des Marktes von San Roque.



bollo africano

Plätze mit Tradition

Historische Eintöpfe. Rosa Duque ist die Köchin vom Casa Bernal. Das Lokal liegt in Campamento (San Roque) und ist aus dem 19. Jh., aber die Rezepte der Eintöpfe sind es ebenso. Rosa bereitet ausgezeichnete eine menestra de verduras (Gemüsemenestra) mit Suppennudeln zu oder aber callos con garbanzos (Kutteln mit Kichererbsen), und noch heute kocht sie el rostro, ein Nudelgericht von La Línea mit italienischem Einfluss.



Casa Bernal



Rosa Duque

Das Foto

Ein Schiff liegt im Park vor Anker. Das Restaurant El Barco befindet sich im Park Reina Sofia in La Línea. Vor dem Lokal steht ein Schiff, das als Sommerterrasse und Reklame für die Küche dient, die Fisch, vor allem frittierten, und Fleisch anbietet. Das ganze Jahr über werden zahlreiche gastronomische Tagungen abgehalten.



Restaurant El Barco





Unentbehrlich

5 Routen mit dem Esslöffel. Das Rathaus San Roques hat 5 gastronomische Routen kreiert, um den Gemeindebezirk mit dem Esslöffel zu erkunden statt mit einer Fotokamera. Die Routen kann man auf der Webseite des Rathauses finden und umfassen den Bereich der Altstadt bis zum Bahnhof San Roques.

TAPAS

El pulpo asado
(gebratene Krake)
von La Barca

El Currito
(kleines Brötchen belegt
mit frittiertem Brot,
Käsecreme und iberischem
Schinken)
von Finlandia

Pescado frito
(frittierter Fisch)
von Tomillero

Las berenjenas fritas
(gebratene Auberginen)
von El Varal (El Balti)

El queso de cabra
con frambuesas
(Ziegenkäse mit
Himbeeren)
von La Barrica



PULPO



BERENJENAS



QUESO



Restaurant Guadarnés



Restaurant Don Benito

Gedeckter Tisch

Terrasse vom La Marina



La Marina ist eine Institution im Campo de Gibraltar. Direkt am Strand werden zwischen den Sommermonaten Mai und September *espetos de sardinas* (Sardinenspieße) zubereitet, man kann aber auch traditionelle Gerichte wie *caldero de la atunara*, eine Fischsuppe mit Pfauen-Zackenbarsch, Zahnbrasse und Rotbandbrasse sowie verschiedenen Meeresfrüchten, oder aufwendigere Fischgerichte probieren, die alle vom Koch Iván Valero zubereitet werden. Es ist eines der wenigen Lokale der Provinz mit Sommelier und einer Weinkarte mit mehr als 250 Empfehlungen. Und im Kamakura isst man Sushi, Sashimi, Tempura und Teppanyake, die asiatische Küche ist hier voll am Brodeln. Die Küche ist ausgesucht und hochwertig, sowohl bei der Auswahl der Grundzutaten wie auch in deren ästhetischer Präsentation, die dazu einlädt, eine ganz besondere Nacht zu erleben.



Gericht vom La Marina



Japanisches Restaurant Kamakura

Das Frühstück

Bar Francis

C/ Aurora s/n. La Línea. T 956 762 548. Bollitos africanos (mit Schweinelede belegtes Brötchen, verfeinert mit Gewürzen, Majonäse und gebratenen Zwiebeln). Sonntags geschlossen. Nur morgens geöffnet.

Live dabei

Mercado (Markt) de la Concepción

C/ Isabel La Católica. T 956 173 265. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Mercado de abastos (Großmarkt) S. Roque

C/ Poeta Antonio Machado s/n. T 956 780 160. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Plätze mit Tradition

Casa Bernal

C/ Real 25. Campamento San Roque. T 956 698 409. Hausgemachte Schmorgerichte und Eintöpfe. Mittwochs geschlossen. Betriebsferien im Mai.

Bar Torres

Plaza Andalucía 1. San Roque. T 956 781 631. Alte Fotos von San Roque und mit Bezug auf Stierkämpfe. Frühstück und Tapas-Essen anhand von montaditos (Minibaguettes). Sonntags geschlossen.

Süße Versuchungen

Pastelería Okay

C/ Real 23. La Línea. T 956 176 844. Hat mehrere Niederlassungen in La Línea, San Roque und Algeciras. Am beliebtesten sind die japonesas rellenas de crema (mit Konditorcreme gefüllte Kekse), zur Fastenzeit die torrijas („Armer Ritter“).

Tortas Fritas de domingo

Restaurante Juan Carlos. Avda. del Guadarranque 65. Estación de San Roque. T 956 786 023. Sie machen die tortas nur sonntags zum Kaffee und Kuchen. Sie sind eine Art in Fett gebratene Krapfen, die mit Honig gegessen werden.

Das Foto

El Barco

Parque Princesa Sofía. La Línea. T 956 170 362. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Pulpo asado (gebratene Krake) La Barca. C/ Santa María 25. La Línea. T 956 170 995. Ein typisches Gericht

der Stadt, das besonders zur Feria im Juli gegessen wird.

Currito

Bar Finlandia. C/ Castelar 1. La Línea. T 956 172 198. Der currito ist ein Stück frittiertes Brot mit Käsecreme und Schinken. Mehr als 50 Tapas-Gerichte. Verschiedene Gerichte mit Krake. Sonntags Ruhetag im Juli, August und während der ersten zwei Septemberwochen.

Calamares fritos (frittierte Kalmare) Nuevo Hermanos Tomillero. Avenida Menéndez Pelayo 125. La Línea. T 956 170 266. Spezialisiert auf frittierten Fisch und Meeresfrüchte

Brótola rebozada

(panierter Gabeldorsch) Rest. Hernández Tomillero. C/ Oquendo 55. La Línea. T 956 767 499. Der brótola ist ein weißer Fisch, der für gewöhnlich im Campo de Gibraltar anzutreffen ist. Ebenso bieten sie gallo rebocado (panierten Flügelbutt an). Man isst in Portionen. Dienstags geschlossen.

Montadito de jamón

(kleines Schinkenbrötchen) La Bodeguilla. C/ San Pablo 3. La Línea. Kleine Brötchen.

Papas rellenas (gefüllte Kartoffeln)

Bar Lucas. C/ Calderón de la Barca 4. La Línea.

Berenjenas fritas

(gebratene Auberginen) Bar El Varal (Balt). Plaza de la Iglesia 8. San Roque. T 956 781 448. Brüderschaftliches Ambiente. Sehr gut besuchte Tapasbar. Sonntags geschlossen.

Queso de cabra con frambuesas

(Ziegenkäse mit Himbeeren) Taberna La Barrica. C/ General Lacy 54. San Roque. T 619 207 235. Bar baskischen Stils. Zahlreiche Spieße, Fleisch vom Holzkohlegrill und frittiertem Fisch.

Queso de cabra envuelto en hojaldre con melaza de miel

(Ziegenkäse im Blätterteigmantel mit Honigmelasse) Bar de Tapas Don Benito. Plaza de Armas 10. San Roque. T 645 990 923. Alteingesessenes Lokal, das traditionelle Tapas mit einigen neuen Kreationen anbietet. Sonntags geschlossen.

Gedeckter Tisch

La Marina

Pº Marítimo Atunara. La Línea. T 956 171 531. Von Oktober bis März sonntagnachts geschlossen.

Restaurante Manolo

Plaza Sol 1. La Línea. T 956 764 308. Spezialisiert auf Fischgerichte. Mittwochs geschlossen. Betriebsferien vom 20. Oktober bis zum 5. November.

Restaurante Mireia

C/ Puerto Real 18. La Línea. T 956 765 889. Arroz con carabineros (Reisgericht mit roten Riesengarnelen), brótola rebozada (panierter Gabeldorsch), calamares fritos (frittierte Kalmare). Mittwochs geschlossen. 2 Wochen Betriebsferien im September.

Restaurante Aqa

Paseo Andrés Viñas esquina Príncipe de Asturias. La Línea. T 956 767 844. Moderne Küche und ein überragender Ausblick auf den Peñón von der Terrasse und dem Restaurant aus. Man kann Tapas oder ganze Portionen essen. Täglich geöffnet.

Restaurante el Guadarnes

Avenida Guadarranque 15. Estación San Roque. T 956 786 504. Ein kleines Restaurant mit neun Tischen und einem ausgezeichneten Service. Retinto-Fleisch und Wildbret. San Jacobo de rape (panierter Seeeteufelrolle). Sonntags geschlossen.

Restaurante Hibiscus

Centro Comercial San Roque Golf Resort. Nationalstr. N-340 km 127. San Roque. T 956 613 203.

Kamakura

San Roque Club. Nationalstr. N-340 km 127 San Roque. T 956 613 030. Japanische Küche auf hohem Niveau: Sushi, Sashimi, Tempura und Teppanyaki. Sonntags und montags Ruhetag.

Venta Manolo

Carretera a San Martín del Tesorillo km 14. San Roque. T 956 615 360. Lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende) und Löffelgerichte wie der arroz con tagarinas (Reis mit Spanischer Golddistel) oder die fideos a la marinera (Fischsuppe). Donnerstags geschlossen.



Jimena de la Frontera und Castellar de la Frontera

bober
kulinarischer
Genuss

In Jimena und Castellar isst man höchst genussvoll, nicht nur wegen der hohen Lage selbst, sondern wegen der originellen Gerichte. Traumhafte Landschaften verstecken Schätze wie den *chantarella* (Pfifferling), der im Naturpark Los Alcornocales zu finden ist, Wildbret, die Orangen aus San Martín del Tesorillo oder eine fast schon museumsreife Süßspeise, die *Piñonate de Jimena*, ein bunter Leckerbissen, der nach einer schönen Siesta wiederbelebend wirkt.

Das Frühstück



Schmatztöpfchen der Venta Chinela

Der nahe der Hauptstrasse gelegene Gasthof **Venta Chinela** öffnet um halb sieben. Zu dieser Uhrzeit gibt es *pan de telera* (Weißbrot mit fester Krume und knuspriger Rinde) der **Bäckerei Plácido Muñoz**, dazu wird weißes Schmalz mit Fleisch- oder Leberstücken serviert, das von der Mutter der **Gebrüder Carrasco Lirio** zubereitet wird, die sich um den Betrieb des Lokals kümmern. Wenn man später erneut einkehrt, kann man *lomo en manteca* (in Schmalz eingelegte Lende) mit Spiegeleiern, Kartoffeln und Paprika genießen...so kann es einem niemals kalt werden.



Live dabei

Seit 2004 gibt es in Jimena die **Pilzbörse**, ein Markt, zu dem Sammler ihre Produkte bringen und dort verkaufen können. Die Börse ist saisonal geöffnet, etwa ab November bis Jahresanfang. Am besten ist es allerdings, an den ebenfalls im November stattfindenden **mykologischen Seminaren** teilzunehmen, die vom Rathaus mit Konferenzen, Pilzesammeln und gastronomischen Ausflügen in die Restaurants der Gegend organisiert werden.

Reife Orangen.

Zur passenden Saison, von Oktober bis Mai, darf man es nicht versäumen, in San Martín del Tesorillo oder in San Pablo de Buceite Halt zu machen und Orangen zu kaufen. Man findet sie leicht in den Genossenschaften oder Obstläden.



Pizzen

Süße Versuchungen

Immer freitags stellt **Manuel León** in seiner Bäckerei in Castellar exquisite *tortas de aceite* (knuspriges Süßgebäck mit Olivenöl) her. Am besten kauft man sie am Wochenende, denn danach sind sie ausverkauft. In Jimena kreiert die Konditorei **Panadería de la Estación** sog. *piñonate* (Piniengebäck), ähnlich den *alfajores* (Mandel-Nuss-Honig-Kuchen), die aber mit Trockenfrüchten belegt werden



Piniengebäck

TAPAS

Los chicharrones
(gebratene
Schweineschwartzen)
von Virgil

Las chantarellas
al ajillo
(Pfefferlinge auf
Knoblauch)
von La Bodegaita

Venado en salsa
(Hirschragout)
von La Cantina

La carne en salsa
(Geschmortes Fleisch)
von La Parada



CHICHARRONES



VENADO



Venta La Cantina

Unentbehrlich

Kenner und Liebhaber des Pfefferlings behaupten, der Genuss fange bereits beim Geruch an. Am besten brät man ihn in der Pfanne. In Jimena wie auch in Castellar wird er verschieden zubereitet und in vielen Lokalen angeboten. Da man ihn einfrieren kann wird er das ganze Jahr über serviert. Im Restaurant Mesilla de los Angeles, La Tasca, El Ventorrillero, Las Rejas, Cuenca, El Anón... alles Orte, wo man ihn im Vertrauen auf einen einzigartigen Leckerbissen genießen kann.



Kamibchen mit Pilzen, Las Rejas

Gedeckter Tisch

El Molino del Conde ist eine einzigartige Einrichtung in Castellar, mitten im Naturpark Los Alcornocales.



El Molino del Conde

Die Küche bietet traditionelle Gerichte wie *potaje de tagarninas* (spanischer Golddisteleintopf), *cordero lechal al horno* (Milchlamm im Ofen) oder *langostino envuelto en patatas y salsa wasabi* (in Kartoffeln gewickelte Furchengarnelen auf Wasabi-Sauce), dargeboten in einer alten Mühle des 17. Jh.s.



Speisesaal vom Molino del Conde

Freitags kann man bei Musik zu Abend essen oder aber das Essen genießen, während die Kinder einen Ponyausritt in der Umgebung machen. Natürlich gibt es für die Kleinen ein Spezialmenü, alles ist eben bis ins kleinste Detail durchdacht.



Das Frühstück

Venta Chinela

Nationalstr. Algeciras Ronda km 11. San Pablo de Buceite. T 956 642 158. Man kann auch zu Mittag essen. Montags geschlossen.

Live dabei

Lonja Micológica

(Pilzbörse) von Jimena

Nationalstr. Jimena - San Pablo de Buceite. T 956 641 440. Nur saisonal geöffnet.

Orangen

Berühmt sind die aus San Martín de Tesorillo und die aus San Pedro de Buceite, beides Gemeinden von Jimena. Die Erntezeit ist zwischen Oktober und Mai. Man kann sie in dem Genossenschaftsbetrieb von San Martín (calle Tufa) oder dem von Buceite kaufen, letzterer liegt am Stadtrand. Man findet sie auch in den Obstläden der beiden Gemeinden.



Süße Versuchungen

Bäckerei Manuel León

Plaza de Andalucía 10. Castellar. T 956 693 025. Tortas de aceite (knuspriges Feingebäck), aromatisiert mit Zimt und Anis. Hausgemachtes Biskuit. Sie verkaufen auch pan moreno (dunkles Brot)

Bäckerei Ruiz Castilla

(Am Bahnhof)

C/ Señora de los Angeles 38. Bahnhof von Jimena. T 956 640 097. Piñonate (Gebäck aus Pinienkernen und Zucker), empanadillas de boniato (mit Süßkartoffeln gefüllte Teigpastete) Täglich geöffnet.



Tapas essen

Chicharrones

(gebratene Schweineschwarzen) Restaurante Virgil. Plaza Andalucía 25. Castellar. T 956 693 059. Man kann Tapas essen oder ganze Gerichte im Restaurant. Carnes de venado y jabalí (Hirsch- und Wildschweinfleisch). Montags geschlossen, im August Betriebsferien.

Bar El Bodegón
C/ Alta 6. Castellar.



Venado en salsa (Hirschragout in Sauce)
Venta La Cantina. Landstr. Richtung Ronda. Barriada de la Almoraima-Castellar. T 956 693 202. Schmorgerichte mit Hirsch, Wildbret und Fleisch. Montagnachts geschlossen. Betriebsferien im Juli.

Chantarellas al ajillo (Pfifferlinge mit Knoblauch)
Bar La Bodeguita. C/ Jinaleta 1. Jimena. T 956 640 270. Daneben gibt es Rührei mit Pilzen und iberisches Fleisch. Dienstags geschlossen.

Carne en salsa (geschmortes Rindfleisch)
Bar La Parada. C/ San Roque. San Martín del Tesorillo.

Unentbehrlich

Restaurante Los Arcos
C/ Los Angeles 8. Bahnhof von Jimena. T 956 640 328. Arroz con conejo y niscalos (Reis mit Kaninchen und Echtem Reizker). Guiso de pata (typisches regionales Schmorgericht mit Fleisch und Hülsenfrüchten). Freitagabends geschlossen.

Restaurante Mesilla de los Angeles
Landstr. Algeciras Ronda, neben der Tankstelle. Estación de Jimena. T 956 640 297. Venado con chantarelas

(Hirsch mit Pfifferlingen).
Garbanzos con tagarinas (Kichererbsen mit Spanischer Golddistel). Montagabends geschlossen.

Restaurante Las Rejas
Landstr. Algeciras Ronda, 150 Meter vom Ortseingang Jimenas. T 956 640 328. Ausgezeichneter Ausblick.

Guiso de conejo de campo con niscalos (Kanincheneintopf mit Echtem Reizker). Revuelto de chantarellas y jamón ibérico (Rührei mit Pfifferlingen und iberischem Schinken). Montags geschlossen.

Restaurante El Anón
C/ Consuelo 30-40. Jimena. T 956 641 110. Essen im traumhaften Innenhof. Carrillada ibérica con chantarellas (Backen vom iberischen Schwein mit Pfifferlingen), cordero al estilo marroquí con dátiles y berenjenas (Lamm auf marokkanische Art mit Datteln und Auberginen). Mittwochs geschlossen.

Restaurante El Ventorrillero
Pz. de la Constitución 2. Jimena. T 956 640 997. Jabalí en salsa de Oporto (Wildschwein in Portweinsauce), lomo de venado en salsa de moras (Hirschleende in Himbeersauce). Täglich geöffnet.

Restaurante La Tasca
C/ San Sebastián 24. Jimena. T 956 641 123. Crema de setas (Pilzcreme). Jabalí con angulas de monte (Wildschwein mit Gebirgsglasalaen). Mittwochs geschlossen.

Restaurante Cuenca
Av. de los Deportes 31. Jimena. T 956 640 152. Carpaccio de boletus (Steinpilzcarpaccio). Garbanzos con tagarinas (Kichererbsen mit Spanischer Golddistel). Dienstags geschlossen

Restaurante Cacholla
Camino de la Cerejana s/n San Pablo de Buceite. T 956 642 353. Revuelto de chantarellas (Rührei mit Pfifferlingen). Venado en salsa con chantarellas (Hirschragout mit Pfifferlingen).

Gedeckter Tisch

Restaurante El Aljibe
C/ Rosario 3. Castellar. T 956 693 150. Ist ein Teil des Complejo Turístico Castillo de Castellar. Gerichte aus jabalí (Wildschwein) und ternera retinta (Retinta-Rindfleisch). Regionale Suppen und Eintöpfe wie der mit tagarinas (Spanische Golddistel). Täglich geöffnet.

Restaurante Juan Curra
Av. de las Adelfas s/n. Castellar. T 956 647 280. Fleisch vom Holzkohlegrill.

El Molino del Conde
Carretera de la Almoraima km. 43. T 956 236 063. Montags geschlossen außer im Juli und August. In diesen zwei Monaten ist täglich, aber nur spätabends geöffnet. Die Bar ist das restliche Jahr nur Samstag- und Sonntagmittag in Betrieb.

Casa Convento La Almoraima
Landstr. Algeciras Ronda. La Almoraima. T 956 693 002. Wildbret. An Wochenenden sollte man vorher reservieren. Täglich geöffnet.

Mesón Aragón
Gegenüber der Tankstelle beim Bahnhof Jimenas. T 956 640 978. Iberisches Fleisch vom Holzkohlegrill. Sonntagnachmittags und montags ganztägig geschlossen.

Restaurante El Fogón
C/ San Roque 7. T 956 618 657. Fleisch vom Holzkohlegrill, z.B. Ochse, Lamm oder iberisches Schwein. Dienstags und zwei Wochen im September geschlossen.

Alcalá de los Gazules und Benalup Casas-Viejas

eine Küche der tiefen Teller

Umgeben von grünen Landschaften und bedient durch einen riesigen natürlichen Speiseschrank, wo Wildpflanzen wie die tagaminas (Spanische Golddistel) oder espárragos (grüner Spargel) wachsen, wo Payoya-Ziegen, Retinta-Rinder und Hochwild weiden, sind Alcalá und Benalup die Tempel der tiefen Teller, der Suppenteller, der guisos (Eintöpfe) mit unvergleichlichen Aromen- Eintöpfe, die scheinbar für das örtliche Brot hergestellt werden, und all das von höchster Qualität...

Das Frühstück



Brotzscheibe vom La Parada

Man muss in der Gegend unbedingt eine Scheibe Brot frühstücken, eine fingerdicke Scheibe des pan de telera (knuspriges Brot mit fester Krume), die getoastet serviert wird. Normalerweise ist es ein dunkles Brot aus Vollkornmehl, mit Olivenöl der Sierra oder mit zurrapa blanca (konfittiertes Schweinefleisch in weißem Schmalz) von Embutidos Gazules. In dem Gebiet gibt es wahre Meister bei der Herstellung des pan telera wie La Parada oder die Gaststätte Venta El Soldao. In Letzterer sollte man zum Mittagessen guiso de carne con higado (geschmortes Fleisch mit Leber) bestellen.



geschmortes Fleisch vom El Soldao

Live dabei



Käsesorten vom Alcalá

In Alcalá gibt es eine große Käsetradition, und das Produkt wird von jedem Dorf und der umliegenden Ortschaften hergestellt. Jetzt hat sich Jorge Puerto, ein Viehzüchter, dieser Tradition angenommen und stellt Käse aus reiner Ziegenmilch her. Es lohnt sich, mit dem Frischkäse anzufangen, dann den biologischen, mittelreifen zu probieren, gefolgt vom in Öl eingelegten gereiften und mit dem mit Rosmarin aromatisierten Käse abzuschließen... sollte noch etwas Brot vom Frühstück übrig sein... jetzt könnte es nützlich sein!

Plätze mit Tradition

Die Gaststätte Venta de Puerto Galiz liegt an einer Straßenkreuzung (Alcalá, Jimena und Ubrique) nahe des Naturparks La Sauceda. Von Alcalá aus kann man dorthin mit dem Auto oder Fahrrad fahren und, für besonders Animierte, auch zu



Puerto Galiz

Fuß gehen. Im Winter sorgt der Kamin für wohlige Wärme im Hauptsaal. Der Ort ist ein Foto wert und die Eintöpfe der jungen Köchin María Pérez laden zum Brottunken ein. Zu perdices (Rebhühner), jabali (Wildschwein) oder venado (Hochwild), geschmort nur in Öl, etwas Knoblauch und ein wenig Wein, gibt es als Beilage Pommes frites.



Venta El Soldao



Rebhuhn mit Pommes frites vom Puerto Galiz



TAPAS

**La asadura
(Innereien)**
der Dominguito

**El jabalí en salsa
(Wildschwein in Sauce)**
von La Parada

**Las delicias de
solomillo a la mozarabe
(Lende auf
mozarabische Art)**
von Casa Flores

**La carne mechá
(gespicktes
Schweinefleisch)**
von Ricardín

**Los alcauciles con gambas
(Artischocken mit rosa
Geißelgarnelen)**
von La Cabaña



JABALÍ



SOLOMILLO



ALCAHUCILES

Süße Versuchungen

Hier findet man altbekannte Süßspeisen. In einer kleinen Gasse Alcalá liegt die Bäckerei-Konditorei **Horno de Luna**, die noch heute den Holzbackofen benutzt. Man muss die *tortas de pellizco* (kleine Törtchen mit Honig und Sesam) probieren, einen Süßbrotteig, den man mit zwei Fingern stückweise isst, und die *magdalenas gigantes* (spanisches Buttergebäck). Die *roscos*



MAGDALENA
GIGANTE

fritos (frittierte Spritzkuchen) des Süßwarengeschäfts **Nuestra Señora del Socorro** in Benalup versetzen Sie wieder in Ihre Kindheit. Das Lokal verfügt über Tische, an denen Sie diese mit einem Kaffee genießen können.

Das Foto



Zimmer im Hotel Utopía

Gerichte mit Siesta. Im Restaurant **La Fonda** des **Hotels Utopía** de Benalup wird ein äußerst originelles Angebot dargeboten, eine Verköstigung, an deren Ende man die Siesta in einem der Hotelzimmer hält. Nach dem Nachtisch können die Gäste sich aufs Zimmer begeben und ein kleines Nickerchen halten bis sieben Uhr abends. Falls es zu wenig sein sollte, hält die Küche klassische und moderne Speisen bereit für die, die gut ausgeschlafen haben. Am Wochenende kann man bei Musik zu Abend essen.



Gericht vom Utopía

Gedeckter Tisch

Klassiker und Moderne. In La Janda gibt es Vertreter des „tiefen“ Tellers oder des „viereckigen“ Tellers, alteingesessener und neuer Küche, wie **El Campanero** in Alcalá, mit regionalen Eintöpfen, Spargel, Spanische Golddisteln und Fleisch, kombiniert mit Käse aus El Gazul. Mitten im Zentrum ist der *rabo de toro* (Ochschwanzragout) vom **Casa Pizarro** einen Halt wert. In Benalup selbst gibt es Designküche im Restaurant



Eintopf vom El Campanero

La Table des Hotels Fairplay Benalups. Am besten ist es, das Verkostungsmenü zu probieren, das jede Woche entsprechend des Angebotes des Marktes geändert wird. Reservierung wird empfohlen.



Das Frühstück

Horno Puerto de la Parada Hermanos Tenorio

Landstr. Alcalá-S. José del Valle. T 956 233 111. Pan moreno (dunkles Brot) als 1 oder 2 Kilo Laib. Täglich ab 8 Uhr geöffnet.

Venta El Soldao

Landstr Medina-Benalup. Pedanía de Los Badajozes. T 956 417 119. Am Morgen pan con zurrapa (Brot mit konfitiertem Schweinerückenfleisch in Schmalz). Zu Mittag eine Tapa namens „almuerzo“ (Mittagessen) und die costillas en adobo (marinierte Rippen). Täglich geöffnet fürs Frühstück und Mittagessen.

Live dabei

Käserei El Gazul

Polígono Industrial La Palmosa parcela 20. Alcalá. T 956 420 307. Täglich vormittags und nachmittags geöffnet. An Sonntagen nur vormittags.

Embutidos (Wurstwaren) Gazules

Polígono Industrial La Palmosa (neben der Käserei). T 956 413 041. Chicharrones (Schweineschwarten) frisch am Morgen gebraten, chorizos (Paprikawurst), salchichones (Dauerwurst) und Produkte vom Schwein. Morgens und nachmittags geöffnet. Sonntags geschlossen.

Venta La Palmosa

Landstr. Jerez-Los Barrios (Polígono La Palmosa-Alcalá). T 956 413 364. Frühstück ist möglich, daneben gibt es einen Laden mit Bauernbrot, Wurstwaren (auch vom iberischen Schwein) und Käse. Täglich geöffnet.

Plätze mit Tradition

Landstr. nach Cortés, Km 53. Kreuzung von Alcalá mit Jimena und Ubrique. T 956 231 486. Öffnet fürs Frühstück und Mittagessen. Abendessen nur für vorher genehmigte Gruppen möglich. Montags geschlossen.

Süße Versuchungen

Horno de Luna

Callejón Bernardino s/n. Alcalá. T 956 413 115. Sehr originelle Produkte. Daneben exquisite molletes (Weizenbrötchen), die mit Anis aromatisiert sind. Morgens und abends von Montag bis Samstag geöffnet.



Bäckerei Nuestra Señora del Socorro

Paseo de la Janda 103. Benalup. T 956 424 018. Roscos caseros fritos (hausgemachte frittierte Kringle) und piñonate, eine Torte, deren Teig dem alfajores (Mandel-Nuß-Honig-Kuchen) ähnlich ist. Den Kaffee kann man auf einer kleinen Terrasse genießen. Täglich morgens und abends geöffnet.

Das Foto

La Fonda del Hotel Utopía

C/ Doctor Rafael Bernal 32. Benalup. T 956 419 532. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Asadura (Innereien)

Bar Dominguito. Pza. Alameda de la Cruz 6. Alcalá. T 956 413 285. Überzeugende Küche. Die asadura besteht aus Niere, Zunge, und in Schmalz gebratener Schweineleber. Ebenfalls empfehlenswert die chicharrones (Schweineschwarten), sangre en tomate (regionale Blutwurstsorte mit Tomatensauce) und albondigas (Fleischbällchen). Montags geschlossen.

Jabalí en salsa

(Wildschweinragout in Sauce) Bar La Parada. Paseo de la Playa 28. Alcalá. T 956 413 110. Venado (Hirsch) und jabalí (Wildschwein) in Sauce geschmort. Zur passenden Jahreszeit revuelto de espárragos silvestres (Rührei mit wildem Spargel) und mit tagaminas (Spanischer Golddistel). Dienstags geschlossen.

Alcauciles con gambas

(Artischocken mit rosa Geißelgarnelen) Bar La Cabaña. Paseo de los Alcornocales s/n. Alcalá. T 956 413 201. Die Artischocken sind nur saisonal verfügbar (ungefähr von März bis Mai).

Carne mechá (gespickter Braten)

Bar Ricardín Plaza Ntra. Sra. del Socorro 4. Benalup. T 956 424 054. Vor etwa 120 Jahren von den Urgroßeltern des aktuellen Eigentümers, Ricardo Rodríguez, gegründet. Daneben bietet er einen Käse aus Zamora an, den er selbst in der Bodega ein Jahr nachreifen lässt und verfeinert. Täglich mittags und spätabends geöffnet.

Delicias de solomillo a la mozarabe (Lende auf mozarabische Art) Casa Flores. C/ Manuel Sánchez 8. Benalup. T 956 424 191. Die Lende wird mit Kartoffeln, Pinienkernen und Süßweizen gekocht. Ebenfalls sehr gefragt die rebaná de pan moreno con carne mechá y jamón ibérico (dunkles Brot belegt mit gespicktem Braten und iberischem Schinken) Dienstags geschlossen.

Pulpo a la brasa (gegrillte Krake) Bar restaurante El Zahorí. Polígono El Zahorí. Benalup. T 956 424 648. Ebenfalls im Programm carrillada en salsa (geschmortes Schweinsbäckchen in Sauce). Täglich morgens und abends geöffnet.

Solomillo ibérico al ajillo (iberische Schweinelende mit Knoblauch)

El Rincón del Gordo. C/ Cañuelo 1. Benalup. T 637 097 001. Iberisches Schweinefleisch vom Grill. An den Wochenenden auch Retinto-Rindfleisch. Montags geschlossen.

Gedeckter Tisch

Casa Pizarro

Paseo de la Playa 9. Alcalá. T 956 420 103. Neben dem rabo de toro (Stierschwanzragout), den sie mit einer Piniensauce zubereiten, gibt es Wildgerichte wie z.B. corzo con moras (Rehbock mit Himbeeren)

El Campanero

Av. de los Alcornocales s/n. Alcalá. T 956 420 408. Spanische Golddistel in Kroketten und in berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten). Sopa de tomate (Tomatensuppe) und guisos de cucharas (Löffelgerichte). Eigene Nachspeisen. Montagnachmittags geschlossen.

Cortijo Las Grullas

Paseo de La Janda s/n. Benalup. T 956 424 192. Pollo de campo con arroz (Freilandhuhn mit Reis). Es wird auch mit carne de avestruz (Straußenfleisch) zubereitet. Täglich geöffnet.

Restaurante La Table

Hotel Fairplay Golf. Calle La Torre s/n. Benalup. T 956 429 100.

Cortijo Los Monteros

Landstr. Medina-Benalup km 6. Malcocinado. T 956 417 060. Von der gleichen Firma wie der Gasthof Venta El Soldao. Retinto-Rindfleisch und Wildgerichte. Tagaminas (Spanische Golddisteln) und espárragos (Spargel) je nach Jahreszeit. Täglich geöffnet.



Medina Sidonia und Paterna de Rivera

Kulturgut Europas

Das Süßgebäck *alfajor de Medina* (Mandel-Nuss-Honig-Gebäck) ist wie ein Geschenk in buntes Papier gewickelt und mit Zierschleifen an den Enden dekoriert. Die Europäische Union schützt es mit einem geographischen Siegel, das seine Qualität und seinen Ursprung garantiert, und hat auch wirklich allen Grund dazu. Bevor man sich die Süßspeise schenkt, muss man in irgendeinem Gasthof Halt machen und Gerichte wie *lomo en manteca* (in Schmalz eingelegte Schweinelende), *tagaminas espárragas* (spanische Golddistel-Suppe mit Ei), *el conejo* (Kaninchen), *el pollo de campo* (Freilandhähnchen) und *pan* (Brot) genießen, das Brot aus Paterna darf auf keinen Fall fehlen.

Das Frühstück



Theke der *Venta Andrés*

Die Gaststätte **Venta Andrés** liegt, wie alle guten Gasthöfe, an einer Straßenkreuzung, nahe der Ausfahrt Puerto Real der Autobahn Jerez-Los Barrios. Auf Ihrem Teller müssen sich *pan de telera* (Weißbrot mit fester Krume und knuspriger Rinde) mit *manteca colorá* (Aufstrich aus Schweineschmalz und Paprikapulver) kreuzen. Solche Frühstücke laufen einem selten über den Weg, verpassen Sie nicht die Gelegenheit.



Brot mit farbigem Schweineschmalz

Plätze mit Tradition

Die **Bar Rufino** in Paterna ist fast schon ein Wallfahrtsort. Viele Gourmets fahren dorthin, um ihren *conejo en salsa* (Kaninchen in Sauce) zu probieren. Dessen Erfolg gründet sich auf Reduktion und Einfachheit: „Viel Knoblauch, Öl und Wein“, so definiert es ein Sohn Maria Erdozains, die schon seit mehr als 40 Jahre das Rezept hervorragend zubereitet.



Kaninchen

Süße Versuchungen



Theke vom *Sobrina de las Trejas*

150 Jahre Süßspeisen. Die Konditorei Pastelería **Sobrina de las Trejas** in Medina wurde im 19. Jh. gegründet. Es gibt eine Dreizahl klassischer Süßspeisen: die *alfajores* (kompaktes längliches Gebäck mit Mandeln und Honig), die *amarguillos* (Bittermandelgebäck mit Süßkartoffelcreme) und die *tortas pardas* (Bittermandelgebäck mit karamellisierten Kürbisfasern), alle drei sind typisch für die Ortschaft und ihre Verkostung ist Pflicht. Lassen Sie aber Platz für einige modernere Spezialitäten wie *el corruco* (Gebäck in Muschelform), *los bizcochos borrachos* (in Wein und Sirup getränkter Kuchen) oder *roquitas*, Mandelhälften mit Schokoladenüberzug.



YEMAS DE CANUTILLO



Tortas Pardas



TAPAS

Las albóndigas en salsa (Fleischklößchen in Sauce)

von La Duquesa

Las croquetas (Kroketten)

von Bar Cádiz

Los chicharrones (in Schmalz frittierte Schwarten)

von Bar Ortega

Las gambas rebozadas (im Teigmantel frittierte Garnelen)

von Bar Caliche

El aneto (mit iberischem Schinken und Käse gefülltes mariniertes Hähnchenfilet)

von Casa Paco



ALBÓNDIGAS



CROQUETAS



CHICHARRONES



EL
CASTILLO

Das Foto

Im Restaurant **El Castillo**, das in der Altstadt Medinas liegt, gibt es immer Frischhalteboxen, damit die Gäste ihr restliches Essen mit nach Hause nehmen können. Die Portionen sind bekannt dafür, dass sie mehr als großzügig ausfallen.

Spezialität des Hauses sind *el faisán* (Fasan), *el cerdo ibérico* (iberisches Schwein) und *el jabalí* (Wildschwein), immer begleitet von einer guten Portion Pommes frites. An Wochenenden ist es immer brechend voll.

Gedeckter Tisch

In Medina existiert ein **gastronomisches Dreieck**, ein Dreieck aus drei Gerichten, aus drei Medinas, die die gesamte Ortschaft umschließen. Von Chiclana kommend liegt am Ortseingang die Gaststätte **Venta El Duque**. Die traditionelle und moderne Küche wird von Mutter und Sohn bewahrt, sie ist spezialisiert auf Eintöpfe, er durch die Hotelfachschule auf *rabo de toro* (Ochsenchwanzragout) und *helado de alfajores* (Alfajor-Eis). Eine Küche gesegneter Kontraste. Der erste Halt.



El Duque

Am Plaza de España liegt die **Bar Cádiz**, und das seit nun mehr als 50 Jahren. Die Terrasse ist perfekt für Tapas essen, innen kann man außergewöhnliche *papas aliñás* (Kartoffelsalat) und *perdices* (Rebhühner) genießen, die beliebtesten Speisen des Hauses. Der zweite Halt.

Am Ortsausgang Richtung Benalup liegt **La Duquesa**. *Pollo de campo guisado* (geschmortes Freilandhuhn) meisterhaft zubereitet. *Tagaminas esparragás* (Spanische Golddistel mit Spargel) je nach Jahreszeit, *carne de caza* (Wildbret). Es empfiehlt sich, an Wochenenden zu reservieren. Der dritte Halt.



Innenhof der Bar Cádiz



La Duquesa



Das Frühstück

Venta Andrés

Landstr. Pto. Real - Paterna km 23. Kreuzung Autobahn Los Barrios. T 956 230 512. Zum Frühstück pan de telera (knuspriges Weißbrot mit fester Krume) mit manteca (Schmalz) oder aceite (Öl). Sehr zu empfehlen, um mittags einige Tapas oder die guisos de carne (Schmorgerichte) oder la berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten) zu essen. Täglich geöffnet, ab spätabends geschlossen.



Live dabei

Paté de morcilla

(Blutwurstpastete)

Sabores de Paterna.

C/ Cristóbal Barroso 25. Paterna. T 956 416 112. Wurstwarenfabrik mit Fabrikverkauf. Morgens und nachmittags von Montag bis Freitag geöffnet, samstags nur morgens.



Pan de campo (Landbrot)



Panadería Los Molinos. C/ Cristóbal Barroso. Paterna. T 956 416 707. Täglich frisch gebackenes pan moreno (dunkles Landbrot) und einige Süßspeisen. Täglich geöffnet.

Rompopo

Kloster Convento de Jesús, María y José. Plaza de las Descázas s/n. Medina. T 956 410 154. Rompopo ist ein Stärkungstrank aus Schnaps, Milch, Eiern, Zucker und Zimt. Es werden auch Süßspeisen verkauft.

Plätze mit Tradition

Casa Rufino

Avenida Blas Infante 17. Paterna. T 956 416 064. Conejo (Kaninchen) und zur passenden Saison espárragos silvestres (Wildspargel) und cabrillas (Schwarzmund-Feldschnecke). Täglich ab 5 Uhr früh geöffnet.

Bar El Llanete

Plaza del Llanete s/n. Seine caracoles (Pisanaschnecken) sind im ganzen Land bekannt. Angeboten

Süße Versuchungen

Confitería Sobrina de las Trejas

Plaza de España s/n. Medina. T 956 410 310. Täglich geöffnet.

Confitería Ntra. Sra. de la Paz

C/ San Juan 14. Medina. T 956 410 161. Amarguillos (Bittermandelgebäck mit Süßkartoffelcreme), alfajores (kompaktes längliches Gebäck mit Mandeln und Honig) und tortas pardas (Bittermandelgebäck mit karamellisierten Kürbisfasern). Das Geschäft hat auch ein breites Angebot an Süßspeisen und Schokolade.

Convento de San Cristobal

C/ Hércules 1. T 956 410 280. Typische Süßspeisen aus Medina. Täglich geöffnet. Öffnungszeiten bitte anfragen.

Das Foto

Restaurante El Castillo

C/ Ducado de Medina Sidonia 3. T 956 410 823. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Carrillada en salsa (geschmorte Schweinsbäckchen in Sauce) El Perro de Paterna. Plaza de la Constitución 8. Paterna. T 956 416 047. Mehr als 50 klassisch-traditionelle Tapas, auch Tellergerichte im Angebot. Täglich geöffnet.

Aneto

Casa Paco. Avenida Blas Infante 52. Paterna. T 956 416 269. Aneto ist ein in hausgemachter Marinade eingelegtes Hähnchenfilet, gefüllt mit iberischem Schinken und Käse. Danach wird es paniert und mit einer salsa castellana aus Champignons, Zwiebeln, Speck, Wein u.a. serviert. Täglich geöffnet.

Albóndigas en salsa

(Fleischbällchen in Sauce) Barra de la Venta La Duquesa. Landstr. Medina - Vejer km 3. Medina.

Croquetas (kroketten)

Barra y terraza del Bar Cádiz. Plaza de España 13. Medina. Kroketten aus grünem Spargel und aus Tintenfisch in eigener Tinte.

Chicharrones

Bar Restaurante Paco Ortega. Plaza de España 10. Medina. T 956 410 157. Samstags werden die chicharrones (Schweineschwarten) vor den Augen der Gäste zubereitet. Eine vorzügliche Terrasse zum Tapas essen sowie ein Speisesaal für Mittag- und Abendessen. Täglich geöffnet.

Gambas rebozadas

Bar Caliche. C/ San Juan 11. Medina. T 956 410 200.

Gambas rebozadas (panierte rosa Geißelgarnelen), mejillones rellenos (gefüllte Miesmuscheln) und regionale Gerichte. Täglich geöffnet

San Jacobo

Bar Noelia. Plaza de España s/n. Medina. T 618 981 062. San Jacobo ist ein Schweinefilet, gefüllt mit Serrano-Schinken und Käse, das anschließend paniert wird. Hervorzuheben auch die albóndigas de choco (Tintenfischbällchen) und die carrillada (Schweinsbäckchen). Montags geschlossen.

Gedeckter Tisch

Mesón Rústico Machín

Landstr. Medina - Chiclana km 2,5 (Kreuzung am El Carboén). T 956 423 052. Tapasstube und ein kurioser Speisesaal. Hervorzuheben sind rabo de toro (Stierschwanzragout), filetitos de venado al ajillo (Hirschfilet auf Knoblauchsauce), pata de cabrito al horno (im Ofen gebratene Ziegenkeule) und carnes de caza (Wildbret). Mittwochs geschlossen außer an Festtagen.

Restaurante El Duque

Avenida del Mar 10. Medina. T 956 410 040. Paté de perdiz en escabeche (Rebhuhnpastete in einer Marinade), rabo de toro (Stierschwanzragout), molletitos de lomo en manteca (Minibaguettes belegt mit in Schmalz eingelegeter Lende), brazuelo de cordero al horno (im Ofen gebratenes Lammesbein). Unbedingt Platz lassen für die Nachspeisen: elado de alfajores (Mandel-Honig-Eis) oder die herausragende poleá (Anis-Zimt-Creme). Täglich geöffnet.

Bar Cádiz

Plaza de España 13. Medina. T 956 410 250. Die perdices (Rebhühner) sind die Spezialität des Hauses, neben den carnes de caza (Wildbret) und dem rabo de toro (Stierschwanzragout). Exquisit die papas aliñas (Kartoffelsalat).

Venta La Duquesa

Carretera Medina - Vejer km 3. Medina. T 956 410 836. Je nach Saison tagarinas espárragos (Spanische Golddistel-Suppe). Carnes de caza (Wildbret). Als Nachtisch werden traditionelle Gerichte Medinas serviert: amarguillos (Bittermandelgebäck mit Süßkartoffelcreme), tortas pardas (Bittermandelgebäck mit karamellisierten Kürbisfasern) und alfajores (Mandel-Honig-Gebäck).



Jerez de la Frontera

die ganz persönliche Stadt

Alles ist hier anders. Jede Ecke zwinkert einem zu und macht die Stadt zu etwas Besonderem, wie seine Weine, seine Weinbrände und Essige, die voll an Aromen sind. In Jerez muss der Geruchssinn immer wachsam sein und man muss darauf vorbereitet sein, unvergleichliche Momente zu erleben. Alle Plätze, selbst die modernen, entstehen bereits mit Tradition...das legt das Gebiet in die Wiege.

Das Frühstück

Pringá oder chicharrones.

Am Stadtrand, über die Straße nach Los Barrios bei der Gemeinde von Lomopardo, liegt das Gasthaus **Venta de Cartuja**.

Sonntags stehen Menschen Schlange, um dessen *chicharrones* (Schweineschwarten) zu probieren und um eine, wie sie sagen „Delikatesse“ namens *zurrapa* (in Schmalz eingelegtes konfitiertes Schweinerückenfleisch), aufs Bauernbrot zu schmieren- letzteres wird obendrein noch selbst gebacken. In der Altstadt empfiehlt **El**

Volapié das Frühstück des Hauses: Brot, ein „bollito“ (Brötchen), wie sie es nennen, mit der *pringá del puchero*, einer Mischung aus Fleisch, Speck, Blutwurst und Chorizo-Wurst. Wer es lieber traditioneller will, kann gleich neben dem Großmarkt *churros* (frittiertes Spritzgebäck) im **La Vega** essen, das in der Stadt großes Ansehen genießt.

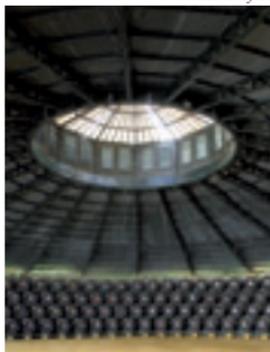
Live dabei

Erfahrungen mit Wein, Essig und Weinbränden. Alles in Jerez ist in irgendeiner Form mit dem Wein verknüpft, der Besuch einer Bodega (Weinkellerei) ist daher ein



Muss. Es gibt monumentale Bodegas wie die von **Tío Pepe**, andere mit Aufführungen wie z.B. die von **Williams Humbert**, mit einem Etikettenmuseum wie **Bodega Garvey**, oder kleine familiäre Bodegas wie **Hidalgo** - in dieser scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Aber es gibt nicht nur Weine, man muss auch die Essige und Weinbrände probieren, letztere als Abschluss eines gelungenen Essens.

González Byass



Das Foto



El Gallo Azul

Ein Laína um 12 Uhr. Nach einem Besuch der Bodegas, des Marktes oder einem Spaziergang durch das Stadtzentrum muss man um 12 Uhr Platz nehmen, und zwar im **El Gallo Azul**, der Terrasse von Jerez schlechthin. Trinken Sie einen Fino La Ina und lassen Sie die Eindrücke auf sich wirken, bevor Sie sich für weitere Erfahrungen im Laufe des Tages vorbereiten. Gleich in der Nähe liegt **La Moderna**, ein anderes gut besuchtes Lokal.



puerto de churros



Tabanco San Pablo

Unentbehrlich

Die *tabancos*. Die *tabancos* sind kleine Lokale, die Wein ausschenken, üblicherweise in kleinen Gläsern. Im *tabanco* in der Straße C/ San Pablo ruhen die Sherryweine in Fässern gleich hinter der Theke. Das Lokal ist 1934 erbaut worden. Um den Genuss des Weines zu steigern empfiehlt sich eine *tortilla* (sp. Kartoffelomelette) oder ein paar *chicharrones* (Schweineschwarten).

Most und *ajo caliente*. Im November nach der

Weinlese hat die Maische bereits fermentiert und sich in Wein verwandelt, der aber noch immer „voller Leben“ ist. Danach hängen verschiedene Lokale um Jerez rote Fahnen heraus die anzeigen, dass der Wein verköstigt werden kann, der auch unter dem Namen Most bekannt ist. Typischerweise wird dazu *ajo caliente* (warme Knoblauchsuppe) gegessen, eine Art Gazpacho. Die Erfahrung kann man sehr zufriedenstellend im Domi machen, einem der Lokale außerhalb der Stadt.



NIEREN

Riñones al Jerez, berza und *cola de toro*. Es gibt verschiedene charakteristische Gerichte der Stadt. Die *riñones* (Nieren) werden in Sherry geschmort, besonders lecker gelingt dies in der Bar Rody, wo Rosario Fanegas selbst Unterricht in der Kochkunst Jerez⁶ geben kann, denn sie macht auch *berza* (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte) und die



TOMATENSUPPE

sopa tomate (Tomatensuppe), die mit Minze aromatisiert wird. *Cola de toro* (geschmorter Stierschwanz) ist eine der charakteristischen Tapas vom El Volapié. Dort heißt die Meisterin in der Küche Luisa Lara, die das Kochen von ihrer Mutter gelernt hat. Im *Tendido 6*, einem historischen Restaurant der Stadt, wird das Gericht ebenfalls lecker zubereitet.



GESCHMORTER STIERSCHWANZ

Süße Versuchungen

Der tocino de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker). Die Geschichte erzählt, dass in Jerez diese Süßspeise so gelungen zubereitet wurde,



weil sie mit den Eidottern hergestellt wurde, die in den Bodegas wegen der Reinigung des Weines mit Eiklar angefallen waren. Ehrlich gesagt passt ein süßer Sherry gut dazu. Einzigartig ist es, auf der Terrasse vom La Rosa de Oro in der Straße C/Consistorio Platz zu nehmen und diesen dort zu probieren. Als Abschluss empfehlen sich *bombones rellenos de vino* (mit Wein gefüllte Pralinen) des hauseigenen Süßwarengeschäfts.



tendido 6

tocino de cielo

Weitere Empfehlungen auf Seite 53, 54 und 55.

Plätze mit Tradition

Juanito, das Lächeln von Jerez. In der Bar Juanito, die größtes Ansehen genießt, bietet Faustino sein Lächeln als erste Aufmerksamkeit des Hauses. Danach muss man, einmal Platz genommen in einer breiten Gasse neben der Plaza del Arenal, dessen *papas aliñás* (Kartoffelsalat) probieren, meisterhaft angemacht mit Essig aus Jerez. Verkosten Sie danach die *alcachofas* (Artischocken), *albóndigas* (Fleischbällchen), etwas *berza* (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten), etwas *fideos* (Suppennudeln) und die ganz eigenen *huevos rotos* (gekochte Eier), Sie werden sicher wiederkommen wollen.

Arturo, der Frittierer. Arturo und seine Tochter

Manuela frittieren vortrefflich Fisch. Sie wählen frischen Fisch aus, der aus Sanlúcar angeliefert wird. Die Karte variiert je nach Fischangebot, aber immer wird



Frittierter Fisch



Bar Juanito

der Fisch perfekt frittiert serviert. Wählen Sie als Vorspeise *tomates aliñados* (angemachte Tomaten) und etwas *marisco* (Meeresfrüchte), die hier auch selbst gekocht werden. Das Lokal ist so einzigartig, dass es zahlreiche Besucher anlockt, obwohl es in einem Viertel neben der Umgehungsstraße von Jerez liegt.

Sechs Tapas, sechs: El Volapié. Die Wände sind voll mit Stierkampffotos. Sechs Tapas werden serviert und mit diesen triumphiert man im **El Volapié** täglich. Das Geheimnis des Erfolges ist: *Cola de toro* (geschmorter Stierschwanz), *costillitas de cerdo adobadas* (marinierte Schweinerippchen), *menudo*



Kaltshnitz

(Kutteln mit Kichererbsen), *mollejas en salsa* (Kalbsbries in Sauce), *carne en salsa* (geschmortes Schweinefleisch) und *carne en tomate* (geschmortes Schweinefleisch in Tomatensauce). Die frittierten Kartoffeln als Beilage verdienen wie gute Toreros ein abgeschnittenes Ohr samt Schwanz.

Don Pepe, der Schinken, der nie herunterfällt. In diesem in Jerez sehr bekannten Restaurant macht man die „Schinkenprobe“. Wenn ein Teller vom guten iberischen Bellota (Eichel-)Schinken serviert wird, stellt der Kellner am Tisch den Teller senkrecht und die Scheiben fallen nicht herunter, da der Saft sie am Teller haften lässt.



Schinken vom Don Pepe

Gedeckter Tisch

Aromenkünstler. Um Koch in Jerez zu sein ist es notwendig, seine Weine zu kennen und diese Aromen zu erreichen, mit denen die Gerichte an den Tisch kommen. Diese Kunst beherrscht Pepe Romero Valdespino, Küchenchef von **Mesa Redonda** in Jerez. Seine *papas aliñás* (Kartoffelsalat)

Cruz Blanca



sind Beispiel dafür ebenso wie seine *guisos de caza* (Wildschmorgerichte), wo er perfekt Olorosos, Weinbrände und Finos einsetzt. Mitten im Zentrum bietet Julián Olivares seine Kreationen in der Straße Consistoria in der **Bar La Cruz Blanca** an. Man isst in Portionen, aber mit einer

Mesa Redonda



Karte, auf der es schwierig ist, Gerichte zu finden mit einer schlechteren Note als „2“: Die *presa con salmorejo* (Nackenfleisch vom iberischen Schwein mit Salmorejo-Sauce) oder die *zambuniñas gallegas al fino de Jerez* (galizische bunte Kammuscheln auf Fino aus Jerez). Am Stadtrand liegt der Klassiker **Venta Esteban**, mit vortrefflichen Gerichten wie seinem *antojo* (sp. für „Gelüste“) aus *huevos de campo fritos con patatas, jamón y cebollas fritas* (Spiegeleier mit Kartoffeln, Schinken und frittierten Zwiebeln).



antojo

Das Frühstück

Frisch gebackenes Telera-Brot mit zurrapa de chicharrones (konfitierten Schweineschwarten in Schmalz)

Venta de Cartuja. Bda. Lomopardo s/n. T 956 156 590. Sonntagmorgens gibt es frisch gebratene chicharrones (Schweineschwarten). Das Lokal ist auch spezialisiert auf Grillfleisch. Es werden ausgezeichnete picos "liaos" (Minibaguettes) nach Jerezanischem Stil der Brotfabrik Juan Valle verkauft. Montagnachmittags geschlossen.

Cafetería La Vega

Plaza Esteve s/n. T 956 337 748. Genau gegenüber dem Markt. Selbstgemachte churros (frittiertes Spritzgebäck)

Churros und buñuelos

Restaurante Bonilla. C/ Río 9 (La Barca de la Florida). T 956 390 054. Die churros (frittiertes Spritzgebäck) kauft man am Stand gegenüber und isst sie mit einem Kaffee in der Bar. Im Winter, an den Sonn- und Feiertagen, kann man nachmittags buñuelos (Krapfen) mit Schokolade genießen. Zu Mittag gibt es Tapas und hausgemachte Gerichte. Mittwochs geschlossen.

Pringá mit pan

El Volapié. Paseo de las Delicias Ecke Paquera de Jerez. T 956 335 440. Die pringá (Aufstrich) vom Suppenfleisch wird auf das pan (Brot) geschmiert. Sonntags geschlossen.



Live dabei

Fisch, Obst und Gemüse

Mercado de abastos (Großmarkt) C/ Doña Blanca s/n. T 956 321 809. Das Gebäude wurde im 19. Jh. erbaut. Sonntags geschlossen.

Fino Tío Pepe

Bodegas González Byass. C/ Manuel María González 12. T 902 440 077. Angeboten wird vom Ausflug in die Weinberge und Besichtigung der Einrichtungen bis hin zur herrlichen Symbiose von Weinen und Tapas. Weingeschäft in der Bodega.

Museum Sandeman

Bodegas Sandeman. C/ Pizarro 10. T 956 151 700. Museum mit interaktiven Medien. Degustation und Geschäft im Museum.

Die größte Bodega Europas

Williams Humbert. Nationalstr. IV -



Km 641. T 956 353 406. Besichtigung der Bodega, die mit einem internationalen Architekturpreis prämiert worden ist. Angeboten werden degustación de vinos (Weinprobe) und ein espectáculo ecuestre (Pferdevorführung). Bitte die genauen Termine des Programms vorher anfragen.

Brandy Fundador

Bodegas Fundador Pedro Domecq. C/ San Ildefonso 3. T 956 151 500. Einer der weltweit bekanntesten Brandys. Es werden Führungen und das Erlebnis der Symbiose von Weinen, Tapas und Gerichten angeboten. Sonntags geschlossen.

Fino La Panesa

Bodegas Emilio Hidalgo. C/ Clavel 29. T 956 341 078. Familienbetrieb mit hochwertigen Weinen wie den La Panesa. Für Besichtigungen bitte telefonisch anfragen. Sonntags geschlossen.

Brandy Fernando de Castilla

Bodegas Fernando de Castilla. C/ Jardínillo 7. T 956 182 454. Sherrys in limitierter Auflage. Ihr Brandy ist sehr geschätzt. Ebenso werden vinagres (Essige) angeboten. Besichtigungen frühzeitig anfragen.

Lang gelagerte Weine und Gemälde

Bodegas Tradición. C/ Cordobeses, 3. T 956 168 628. Lang gelagerte Weine. Sammlung spanischer Gemälde vom 15. Jh. bis zum 19. Jh. Weingeschäft in der Bodega. Samstags und sonntags geschlossen.

8000 Sherryketten

Bodegas Garvey. Ctra. de Circunvalación s/n. Complejo Bellavista. T 956 319 650. Besichtigung und Weinverkostung. Weinetikettensammlung, viele Exemplare sind aus dem 19. Jh. Für eine Besichtigung bitte vorher anrufen. Samstags und sonntags geschlossen.

Arrope (Traubensirup) und biologische Essige

Más que vinos. Urb. Pie de Rey bloque 3 bajo. T 956 180 873. Weingeschäft des Weinbauerverbandes AECOV. Serrys, Weine und vinagres (Essige). Auch im Angebot das sog. arrope,

ein Sirup aus Weinmost, der bei niedriger Temperatur erwärmt worden ist. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Museo de la miel (Honigmuseum)

Rancho Cortesano. Landstr. Cortes-Cuartillos km 2. T 956 237 528. Geführte Besichtigung. Sie haben noch ein Geschäft im El Zoco, einem Künstlermarkt am Plaza Peones. Sonntags geschlossen.

Vinagres de jerez (Essige aus Jerez)

La Vinotería. C/ Lancería 7. T 956 340 065. Sherrys, Brandys und Essige, unter denen man den Reserva "25" der Bodega Páez Morilla findet. Sonntagnachmittags geschlossen, im August sonntags ganztägig.

Weine, Brandys und Essige

La Casa del Jerez. C/ Divina Pastora 1, local 3. T 956 335 184. Weine, Brandys und vinagres (Essige), sowie Weine aus dem Anbaugbiet Tierra de Cádiz. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Fleisch und iberische Wurstwaren

Montesierra. Avda. de Nazaret s/n. T 956 343 295. Iberisches Fleisch, chacinas (Wurstwaren) und Schinken aus eigener Herstellung. Sonntags geschlossen.

Jamón al corte (aufgeschnittener Schinken)

La Casa de los Jamones. C/ Madre de Dios, 14. T 956 339 664. Iberische Schinken, die direkt vor dem Kunden mit dem Messer aufgeschnitten werden. Ebenfalls sehr sorgfältig ausgewählte chacinas (Wurstwaren) und Konserven erhältlich. Sonntags geschlossen.

Ultramarinos Bejarano

C/ Unión 5. Chacinas (Wurstwaren), especias (Gewürze) und legumbres (Hülsenfrüchte). Ein Geschäft zum anschauen. Es bedient Cristóbal Bejarano, der Teil des Schauspiels ist. Sonntags und montags geschlossen.

Chacinas (Wurstwaren), quesos (Käse) und bacalao (Stockfisch)

Mantequería jerezana. C/ Algarve 33. Umfassende Auswahl an Sherrys. Sonntags geschlossen.

Das Foto

El Gallo Azul

C/ Larga 2. T 956 324 509. Kreative Tapas. Sonntags geschlossen.

La Moderna

C/ Larga 67. T 956 321 379. Ideal, um einen Sherry auf der Terrasse zu trinken. Berühmt ist die ensaladilla (russischer Salat). Im Inneren des Lokals konservieren sie ein Stück der alten Stadtmauer von Jerez. Sonntags geschlossen.

Unentbehrlich

Los tabancos

Tabanco San Pablo. C/ San Pablo 12. T 956 338 436. Das Geschäft wurde 1934 gegründet. Als Tapas empfehlen sich die chicharrones (Schweineschwarzen) oder die tortilla de patatas con cebolla (sp. Kartoffelomelette mit Zwiebeln). Sonntags und montagnachts geschlossen.

Vinoteca jerezana

C/ Arcos 4. Bekannt auch als Museo del Vino (Weinmuseum).

Ein kurioses Lokal, in dem der Fasswein in kleine Glasgläser eingeschenkt wird. Samstags und sonntags geschlossen.



Der Most und der Ajocaliente (warme Knoblauchsuppe)

Mosto Domi. Landstr. nach Trebujena Km 2. Finca Ntra. Sra. del Pilar. T 609 177 708. Ajo caliente (warme Knoblauchsuppe) und andere Eintöpfe wie berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte) oder cola de toro (Stierschwanzragout). Zubereitet werden die Gerichte mit Weinbergtomaten. Ab Mittag von Ende September bis Mai geöffnet.

Viña San Cayetano

Landstr. nach (Pago Carrascal). T 687 593 451. Ajo caliente (warme Knoblauchsuppe), berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte), menudo (Kutteln mit Kichererbsen) und hausgemachte Gerichte. Ab Mittag von Ende September bis Ende Mai geöffnet.

Riñones al Jerez (Nieren auf Sherrysauce), berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte) und cola de toro (Stierschwanzragout).

Bar Rody. C/ Chapinería 1. T 956 341 521. Berza gibt es nur samstags, montags und dienstags. Sonntags geschlossen.



El Volapié

Paseo de las Delicias Ecke Paquera de Jerez. T 956 335 440. Sonntags geschlossen.

El Tendido 6

C/ Circo 10 (neben der Stierkampfarena). T 956 344 835.

Urta a la roteña (Rotbandbrasse auf Tomaten, Zwiebeln und Paprika). Restaurant und Tapabar, an der cola de toro (Stierschwanzragout) serviert wird.

Süße Versuchungen

Tocinos de cielo (Süßspeise aus Eidottern und Zucker)

La Rosa de Oro. C/ Consistorio 7. T 956 338 408. Bombones rellenos de vino (mit Sherry gefüllte Pralinen) und eine Eisdiele mit hausgemachtem Eis.

Süßspeisen aus dem convento (Kloster)

Convento de las monjas Clarisas "Madre de Dios". C/ Manuel Torres 2. T 956 341 589. Eine Spezialität sind die cortadillos (gefüllte Schnitten). Auf Bestellung gibt es tocino de cielo (Süßspeise aus Eidottern und Zucker) und im Dezember Weihnachtsgebäck.

Dulces navideños (Weihnachtsgebäck)

Convento de las monjas clarisas. C/ Barja 2. T 956 340 986. Unterschiedlichste Spezialitäten, vor allem zu Weihnachten, die über eine Drehscheibe von den monastisch lebenden Nonnen verkauft werden.

Magdalenas (Biskuits)

Monasterio de Sta. M^a de Gracia (Agustinas). C/ Santa María de Gracia 2. T 956 343 632. Traditionelle Süßspeise und Weihnachtsspezialitäten.

Bollos para merendar (Hefegebäck zum Nachmittagskaffee)

La Holandesa. Camino Albadalejo 109. T 956 336 529. Ebenso Torten wie die aus Mousse de chocolate, Milch und petazetas (Knallbrause). Montags geschlossen.

Plätze mit Tradition

Bar Juanito

C/ Pescadería Vieja 8-10. T 956 334 838. Sonntagnachmittags geschlossen. Im Sommer sonntags ganz geschlossen.

Bar Arturo

C/ Guita 9. T 956 330 012. Sonntags und montags geschlossen.

Restaurante Don Pepe

Landstr. Jerez - Arcos km 1,6. T 956 180 564. Hervorzuheben ist der rape al Don Pepe (Seeteufel auf Don Pepe-Sauce) mit rosa Geißelgarnelen, Venusmuscheln und Schinkenwürfeln. Montags geschlossen

Tapas essen

Patatas a la brava (Frittierte Kartoffelcken mit pikanter Tomatensauce)

El Almacén. C/ Latorre 8. T 680 448 232. Sowohl die Tapas wie das Lokal sind sehr originell.

Rollito solera („Röllchen mit Tradition“)

La Solera. C/ Divina Pastora, edif. 3, local 35. T 956 320 251. Eine seit 20 Jahren angebotene Tapa, zu deren Herstellung man Hackfleisch mit Lachs, Käse, luftgetrockneter Schweinelende und Schinken vermischt. Die Masse wird gebraten und heiß serviert.

Viervas al Molino (Jakobsmuscheln nach Art des Hauses)

Bar El Molino. Plaza Arroyo 16. T 956 337 186. Mit Béchamel und Meeresfrüchtestücke gefüllt, wird die Jakobsmuschel samt Schale paniert und gebraten. Im Juli und August sonntags geschlossen.

Bocas de la Isla (Krebsschere)

Bar La Marea. C/ San Miguel 3. T 956 320 923. Regionale gekochte Meeresfrüchte, z.B. bocas de la Isla (Krebsschere) und die gambas blancas cocidas (gekochten rosa Geißelgarnelen). Auch frittierter Fisch wird angeboten. Zentrale Lage in der Altstadt. Montags geschlossen.

Pimientos del piquillos rellenos de marisco (sp. Spitzpaprika gefüllt mit Meeresfrüchten)

La Mejorana. C/ Consistorio 12. T 626 505 457. Neues Tapalokal mit Weinen aus Jerez und anderen Anbaugeräten.

Tortillón de patatas (große sp. Kartoffeltortilla)

Bar Maypa. C/ Ramón Cala 11. T 956 335 882. Die Bar ist berühmt für diese riesige Tortilla, die in Stücken serviert wird und nun seit mehr als 50 Jahren zubereitet wird. Sonntags geschlossen



Berza con pringá (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten mit Aufstrich aus Suppenfleisch)

Theke vom Mesón La Cueva. Landstr. Jerez - Arcos km 3,5 (neben der Rennstrecke). T 956 189 020. Im August montags geschlossen.

Caracoles (Pisanaschnecken)

Bar El mirador. Parq. Atlántico 12. T 956 321 405. Pisanaschnecken werden saisonal angeboten.

Sangre con tomate (Blutwurst mit Tomate)
Bar Anselmo. C/ Pizarro 47. T 956 181 061. Traditionelle Tapas.

Pastel de berenjenas (Auberginenpastete)
Mesón El Moscatel. C/ Moscatel 4. T 956 311 116. Traditionelle Tapas. Schon mehrfach premiert auf den Tapasrouten. Sonntags geschlossen.

Papas aliñas (Kartoffelsalat)
Bar Camino del Rocío. C/ Cádiz 1. T 956 331 229.

Garbanzos con langostinos (Kichererbsen mit Furchengarnelen)
Restaurante bodegón rociero La Blanca Paloma. Landstr. Trebujena Km. 2,5. T 609 117 270. Tapa-Theke und Restaurant. Ajo de viña (Knoblauch-Brotsuppe mit Tomaten) und Fleisch vom iberischen Schwein.

Ensaladilla (russischer Salat)
Bar Barbiana. Plaza General Primo de Rivera 1. T 956 321 248. José Antonio Barea folgt nun schon seit 30 Jahren dem gleichen Rezept: Kartoffeln, Karotten, Majonäse und Fregattenthunfisch.

Pimientos rellenos de gambas (sp. Spitzpaprika mit Geißelgarnelen gefüllt)
Bar Raúl. Paseo de las Delicias, Princi-Jerez, bloque 13. T 956 321 579. Große Auswahl an traditionell zubereiteten Tapas. Ebenso erhältlich sind große Portionen und individuelle Gerichte. Donnerstags geschlossen.

Gedeckter Tisch

La Mesa Redonda
C/ Manuel de la Quintana 3. T 956 340 069. Sonntags geschlossen.

La Cruz Blanca
C/ Consistorio 6. T 956 324 535.

La Piedra
Avda. de Lebrija. Parque Empresarial. T 956 087 522. Cames a la piedra (Fleisch vom heißen Stein). Solomillo de ternera de Ávila con verdura (Rinderleende aus Ávila mit Gemüse). Ebenso frischer Fisch im Programm. Öffnungszeiten bitte anfragen.

Restaurante Prado
Avda de la Paz 1. T 956 335 550. Innovative Gerichte aus regionalen Produkten. Gut sortierte Weinkarte. Sonntags und montags geschlossen.

La Carboná
C/ San Francisco de Paula 2. T 956 347 475. Produkte vom Grill. Fleisch aus Cantabria, Meeresfrüchte und Fisch. Dienstags geschlossen. Betriebsferien im Juli.

Mesón La Cueva
Landstr. Arcos-Jerez (gegenüber der Rennstrecke). T 956 189 020. Sensationelle Auswahl an Meeresfrüchten. Fleisch und regionale Schmorgerichte.

Restaurante Las Vides
Escuela de Hostelería de Jerez. C/ Einstein, 5. T 956 035 050. Sog. Autorenküche unter der Leitung von Pepe Rosales, der neue Kompositionen mit regionalen Produkten zusammenstellt. Sonntags geschlossen.

Maruzzella
Pl. de la Estación 2. T 956 345 072. Italienische und mexikanische Küche. Ensalada de pasta con roquefort (Nudelsalat mit Roquefort).

El Cachirulo
Avda. Juan Carlos I, 7. T 956 159 977. Innovative Küche. Montags geschlossen.

Restaurante ecológico Sabores
Hotel Chancillería. C/ Chancillería 21. T 956 301 038. Einige biologische Gerichte. Sehr aufwendige Küche, die dem authentischen Geschmack der Grundzutaten Vorrang gibt. Sonntagmittags geschlossen.

La Alternativa
C/ San Pablo 7. T 956 343 961. Vegetarische Küche. Hervorzuheben sind die gajos de patatas con tres salsas (gebratene Kartoffelspalten mit drei Saucen). Daneben gibt es andere Gerichte mit Fisch und Fleisch. Montags geschlossen.

Restaurante Chiqui
C/ Arroyo Hijuela del Membrillar. T 956 304 943. Modernes und gefragtes Lokal. Abwechslungsreiche Küche mit Einflüssen aus der sog. Autorenküche.

Restaurante El Gordo
C/ Zaragoza 38. T 956 169 080. Arroces de langostinos o de espáragos (Reisgerichte mit Furchengarnelen oder Spargel). Ebenso empfehlenswert die almejas con alcachofas (Venusmuscheln mit Artischocken). Montags geschlossen. Im Juli und August sonntags Ruhetag.

Casa Juan Carlos
Landstr. nach Cortes km 3,5 (Kreisverkehr El Pinar). T 956 397 732. Juan Carlos Carrasco ist seit einiger Zeit einer der herausragendsten Köche der Stadt. Küche mit innovativen Touch.

El Bosque
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 26. T 956 313 100. Cateringrestaurant Alfonso. Internationale kreative Küche mitten in einer Parkanlage. Sonntags und montagnachts geschlossen.

El Olivo
C/ Comandante Paz Varela. T 956 302 212. Moderne und traditionelle Küche. Originelle Variante der tortilla de patatas (sp. Kartoffelomelette) neben traditionellen Schmorgerichten wie die carrillada ibérica (iberische Schweinsbäckchen).

Venta Esteban



Colonia Caulina 1 (neben der Landstr. Jerez-Arcos). T 956 316 067. Tapa-Theke und Restaurant. Sehr gut zubereitete traditionelle Küche. Berühmt ist ihr "antojo" (Gelüste): Huevos de granja fritos, jamón, patatas y cebollas fritas (Spiegeleier mit Kartoffeln, Schinken und frittierten Zwiebeln), sowie die berza con rabanitos (Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Radieschen) oder der bacalao (Stockfisch). Sonntags geschlossen.

Venta El Albero
Barriada de la Corta. T 956 15 64 21. Traditionelle Schmorgerichte wie die riñones al Jerez (Nieren auf Shermysauce), la berza (Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten) und das menudo (Kutteln mit Kichererbsen).

La Posada
C/ Arboledilla 1. T 677 261 053. Fleisch, Fisch und sehr frische Meeresfrüchte, die in der Pfanne gebraten werden. Sonntags geschlossen.

Venta Gabriel
Landstr. nach Cortes km 11, Kreuzung mit Cuartillos. T 956 189 508. Traditionelle Küche.

Venta Antonio
Landstr. Jerez - Sanlúcar, km 5 A-480, Ausfahrt 23. T 956 140 535. Meeresfrüchte, langostinos de Sanlúcar (Furchengarnelen aus Sanlúcar). Das Gasthaus ist ein Klassiker der Stadt. Von Oktober bis März montags geschlossen.

La Cepa de Oro
C/ Porvera 35. T 956 344 175. Sehr beliebtes Restaurant in Jerez. Traditionelle Küche mit typischen altbekanntesten Gerichten der Stadt. Sehr bekannt sind ihre huevos a la flamenca (gebackene Eier auf Tomaten, sp. Paprikawurst, Schinken, grünen Bohnen, Pommes Frites und Spargel). Sehr gut sortierte Sherry-Weinkarte. Sonntags geschlossen.

Chipiona und Rota

Corrales,
mayetos, tintilla
und moscatel

Rota und Chipiona sind beide reich an Meeresfrüchten und Fischen und dazu gesegnet mit einer ertragreichen Landwirtschaft. Chipiona verfolgte eine besondere Form des Fischfangs mittels sog. corrales, steinerne Fischzäune, während Rota noch Spuren der „mayetería“, einem kleinbäuerlichen landwirtschaftlichen Anbau, aufweist. Meer und Erde vereinen sich zu gesegneten Kombinationen wie die *urta a la roteña* (Rotbandbrasse auf Tomate, Zwiebel und Paprika). Vor dem Essen, während oder danach empfiehlt sich ein Glas *Tintilla*-Wein oder ein *moscatel de pasas* (Rosinen-Muskateller), zwei Weine mit eigenem Charakter.

Live dabei

Der Tintilla. Er ist ein Wein, der aus einer einheimischen, kleinen roten Traube gekeltert wird. Dabei entsteht ein Süßwein, der wieder im Kommen ist. Man kann ihn in Bodegas finden wie z.B. im **El Gato**, wo man ihn mit einigen Tapas probieren kann, oder in der Bodega **Ferris**, wo sie einen Tintilla Reserva von außergewöhnlicher Qualität produzieren.



tintilla

Der moscatel de pasas. Seine Ernte ist arbeitsaufwendig. Die Trauben werden nach der Ernte zum „Sonnen“ ausgebreitet. So trocknen sie und werden zu einer Art Rosinen. In der Kellerei werden sie gepresst und man erhält einen Süßwein, mit Dichte und sehr viel Aroma. Man kann ihn im **El Castillito** in Chipiona mit *chacinas* (Wurstwaren) probieren



moscatel



Bodega César Florido

oder in der Kellerei von **César Florido** oder **José Mellado** erwerben. In der Genossenschaftskellerei Cooperativa kann man sogar ein kleines regionales Weinmuseum besuchen und einige Tapas genießen.



el castillito

Die corrales. Die *corrales de pesca* (steinerne Fischzäune) sind besondere Orte, die man am im Zentrum liegenden Strand Chipionas besichtigen kann. Über die ganz aus Stein gefertigten Zäune schwimmt der Fisch bei Flut, um dann bei Ebbe in ihnen gefangen zu bleiben.

Die Mayetería. Die Bauern, welche die kleinen Felder und Gärten um Rota herum bebauten, waren unter dem Namen *mayetos* bekannt. Diese Art von Landwirtschaft wird noch im Freilichtmuseum „Centro de Interpretación“ betrieben, das vom Rathaus eingeweiht wurde und wo man die damals üblichen Häuser und von den Arbeitern eingesetzten Ackergeräte besichtigen kann. Daneben gibt es noch Gärten, die von den alten Stadteinwohnern bebaut werden und Gemüse und Früchte von außergewöhnlicher Qualität hervorbringen.

mayeto



Trauben beim Trocknen



TAPAS

Las cigalas cocidas
(gekochter Kaisergranat)
vom La Parada

Los boquerones en adobo
(marinierte Europäische
Sardelle)
vom San Roque

Las albóndigas de chocos
(Tintenfischbällchen)
vom Emilio

La tortilla de escombros
(Kartoffelomelette mit
Wurst, Gemüse und Fleisch)
vom El Volapié

**Las gambas en
salsa tártara**
(rosa Geißelgarnelen
auf Tartarsauce)
vom Casa Manolo



ALBÓNDIGAS



TORTILLA



GAMBAS

Unentbehrlich

Die *urta a la roteña* und el *arranque*. Die *urta* (Rotbandbrasse) gehört zu den Fischen, die sich von kleinen Krustentieren ernähren. Vor Ort fängt man schöne Exemplare, die an den Genossenschaftsständen gleich neben dem Fischerkai gekauft werden können. Die *urtas* werden zum Kochen in eine Sauce

regionalen Gemüses gelegt, die aus Tomaten, grünen und roten Paprika und Zwiebeln besteht. Die leckerste Version findet man im El Embarcadero und in der Bar Bahía in Rota. Im El Bahía wie im Torito kann man das für die *Mayeteros* (Kleinbauern)

typische *arranque* probieren, eine konsistentere Variation des andalusischen *Gazpachos*.



urta a la roteña

Süße Versuchungen

Chachipós und corrucos. Im Süßwarengeschäft von **Joselito El Chato** in Chipiona stellt man *bizchochos borrachos* (mit Alkohol getränkte süße kleine Kuchen) her, die man *chachipós* nennt. Im **La Rosa** in Rota ist *el corruco* die typische Süßspeise, ein äußerst knuspriger Mandelkeks, der mit Zimt aromatisiert wird. Beide kann man mit einem Tintilla-Wein oder *moscatel de pasas* begleiten.



CORRUCO

Gedeckter Tisch

Berzas aus Fischerdörfnern. Obwohl sowohl in Rota wie in Chipiona der Fisch die Hauptrolle spielt, kann man erstaunlicherweise zwei *berzas* probieren, ein ländliches Schmorgericht mit Hülsenfrüchten, Gemüse, Fleisch und Schweinewurstwaren, das höchstes Lob verdient. Im **La Pañoleta** muss man die Version der Köchin Dolores Díaz probieren und im Gasthof **Venta Aurelio** bereitet Teresa Tirado ein anderes meisterhaftes Rezept davon zu. Hier sollte man sich, wenn man Lust hat, mit dem Löffel weiterzuessen, nicht das *menuado* (Kutteln mit Kichererbsen) entgehen lassen.



berza

Das Frühstück

Mollete con jamón ibérico (flaches Weizenbrötchen mit iberischem Schinken)

Bar Edu's. C/ Orfebre 4 (Pol. Ind. Rota). T 625 550 432. Bis 17 Uhr geöffnet. Sonntags geschlossen.

Live dabei

Moscatal de Pasas (Rosinen-Muskateller)

Bodegas César Florido. C/ Padre Lerchundi 35-37. T 956 371 285. Chipiona. Täglich geöffnet.

Moscatal Los Madroñales und das Weinmuseum

Cooperativa Católico Agrícola. Avda. de Regla 8-10. Chipiona. Angeschlossene Bar. Tapas und Portionen. Täglich geöffnet.

Reserva de la abuela (Rosinenmuskateller Soleras de la abuela)

Bodegas José Mellado Martín. Landstr. nach Rota km 3. T 956 370 197. Chipiona. Täglich geöffnet, samstags und sonntags nur morgens.

Tintilla

Bodegas El Gato. María Auxiliadora 12. T 956 810 203. Rota. Täglich geöffnet.

Tintilla reserva

Bodegas Ferris. Landstr. El Pto de Sta. Mª-Sanlúcar km 16. T 956 363 400. Rota. Morgens von Montag bis Freitag geöffnet.

Pescado de roca (Felsenfisch)

Puesto de la Cooperativa de Pescadores del Mar de Rota. Muelle deportivo pesquero s/n. T 956 810 011. Täglich geöffnet. Gleich daneben eine Bar mit frittiertem Fisch.

Klein aber fein

Mercado de abastos (Großmarkt) de Rota. C/ Compás del Convento. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Steinerne Fischzäune

Zentral gelegener Strand um die corrales (Fischzäune) zu sehen.

Freilichtmuseum Centro de Interpretación de la Mayatería

Camino de Sta. Teresa s/n. Rota. T 956 846 345. Für Führungen bitte anrufen.

Süße Versuchungen

Pastelería Joselito El Chato
Cruz de Mayo 28. T 956 371 650.
Chipiona. Täglich geöffnet.

Hojaldres a la vainilla

(Blätterteiggebäck auf Vanillesauce)
Pastelería San Diego. C/ Rubén Darío 24. T 956 815 153. Rota. Von dienstags bis sonntags geöffnet.

Corrucos

Pastelería La Rosa. C/ Virgen de Candelaria 1. Rota. T 956 816 505. Täglich geöffnet.

Plätze mit Tradition

El Chusco

C/ Padre Lerchundi 13. T 956 370 659. Chipiona. Plakate und Bilder vom Karneval oder von Chipiona. Tapas. Täglich geöffnet.

Bodega El Castillito

C/ Castillo 11. T 956 372 601. Chipiona. In der Altstadt. Täglich geöffnet.

Tapas essen

Pescado frito (Frittiertes Fisch)
Bodega La Mina. C/ Mina 27. Rota.

Cigalas cocidas (gekochte Kaisergranat)
Bar La Parada. Pasaje del Carnaval s/n. T 615 421 577. Rota. Außergewöhnlich gut gekochte Meeresfrüchte. Von Oktober bis April nur von Freitag bis Sonntag geöffnet.

Boquerones en adobo (marinierte Europäische Sardellen)
Bar San Roque. Plaza San Roque 4. T 956 810 697. Rota. Sonntags geschlossen.

Albóndigas de chocos (Tintenfischbällchen)
Bar Emilio. C/ Mina 30. T 956 811 600. Rota. Sehr frischer Fisch. Dienstags geschlossen.

Ventresca de atún rojo a la plancha (gebratenes Bauchfleisch vom roten Thunfisch)
Bar Paquito. Plaza Pío XII s/n. T 956 370 105. Chipiona. Sonntags von Oktober bis Mai geschlossen.

Tortilla de escambros
Bar El Volaplé. C/ Isaac Peral 10. T 637 500 953. Chipiona. Spanisches Kartoffelomelette mit vielen Zutaten. Täglich geöffnet. Von Oktober bis Juni nur samstags und sonntags.

Gambas en salsa tártara (rosa Geißelgarnelen in Tartarsauce)
Casa Manolo. C/ Padre Lerchundi 3. T 956 371 800. Chipiona. Klassische Tapas. Sonntags geschlossen, außer im Sommer.

Unentbehrlich

Restaurante El Embarcadero
Hotel Duque de Nájera (Rota). C/ Gravina 2. T 902 223 329. Täglich geöffnet.

Bar Bahía

C/ Guillén Moreno 9. Urbanización Virgen del Mar. T 856 112 130. Rota. Dienstags geschlossen.

Bar El Torito

C/ Italia 1. T 956 813 369. Rota. Täglich geöffnet.

Essen mit Ausblick

Bar restaurante El Timón

Am Jachthafen von Rota. T 956 840 710. Reisgerichte, Fisch und Meeresfrüchte vom Hafen. Von September bis Juni montags geschlossen.

Restaurante Los Corrales

Playa de Las Canteras. T 680 984 578. Liegt oberhalb des Strandes. Reis- und Fischgerichte. Mittwochs geschlossen.

Gedeckter Tisch

La Pañoleta

Isaac Peral 4-6. T 956 372 144. Chipiona. Tapas und Restaurant. Täglich geöffnet.

Mesón La Piedra

C/ Camaleón 16. T 956 371 250. Chipiona. Fleisch und Fisch vom Grill. Corvina al oloroso (Adlerfisch auf Oloroso-Sherry). Täglich geöffnet.

Venta Aurelio

Nationalstr. A-480 Jerez-Chipiona. Pista Montijo 12. T 956 389 473. Dienstags geschlossen.

Restaurante Shangai 1968

Avenida San Fernando 49. T 956 810 557. Rota. Eines der ersten Chinesenrestaurants Spaniens. Hochwertige Küche. Mittwochs geschlossen.

La Parrilla de Juan

Avda. San Fernando 24. T 956 812 961. Rota. Eresenese Fleisch vom Holzkohlegrill. Kobe-Rindfleisch. Dienstags geschlossen.

Parrilla Los argentinos

Avenida Principes de España 74. T 956 816 410. Rota. Argentinische churrascos (Grillfleisch) und solomillos (Lende). Montags geschlossen.

Chantarella

C/ Corvina, s/n. Pl. del Mar. Costa Ballena. T 626 564 457. Rota. Innovationen unter der Leitung des jungen Victor Piñero. Von Oktober bis Juni an den Wochenenden geöffnet. Von Juni bis September täglich geöffnet.

Lolita

C/ Almadra 1. T 956 815 541. Rota. Sog. Autorenküche von Lola González Fuentes. Bacalao (Stockfisch) und pato (Ente). Montags geschlossen außer im August.

Restaurante La Brisa

Paseo Marítimo (neben Virgen del Mar). T 956 846 504. Regionaler Fisch. Montags geschlossen.

Sanlúcar de Barrameda und Trebujena

Schätze
neben dem
Fluss

In Sanlúcar und Trebujena findet man einige der gastronomischen Schätze der Provinz. Die *langostinos* (Furchengarnelen) Sanlúcars gehören zu den begehrtesten Delikatessen der Gastronomie von Cádiz. In Trebujena fängt man noch heute einige *angulas* (Glasaale), und zu beiden Produkten passt hervorragend ein Manzanilla, ein Wein von großem Charakter, der nur in dieser Ortschaft gekeltert wird. Ähnlich verhält es sich mit dem Most aus Trebujena, der Mittelpunkt eines einzigartigen Festes im November ist.

Live dabei

Der magische Flor-Schleier.

Der Manzanilla-Wein ist dem Fino aus Jerez sehr ähnlich. Die Meeresnähe der Bodegas von Sanlúcar sorgt während des Fermentierprozesses, dass sich in den Fässern eine Hefeschicht bildet, die den Wein luftdicht umschließt. Diese ist bekannt unter dem Namen *velo de flor* (Flor-Schleier). So entwickelt der Wein nach der Reifezeit einen eigenen unverkennbaren, dem Meer verbundenen Geschmack. Es gibt *manzanilla en rama, fina, pasada*, Sorten, die auf die verschiedenen Arten der Reifeprozesse hinweisen. Am besten probiert man

Bodega Barbadillo



Manzanilla-Trauben

sie alle...Um das Produkt kennen zu lernen gibt es ein Museum, das von der Firma **Barbadillo** gegründet wurde, und theatraalisierte Führungen, die von der **Bodega Argüeso** organisiert werden. In dem Laden **Tienda La Sacristía** findet man eine große Auswahl an Weinen, ebenso kann man das breite Angebot der mit Salz verarbeiteten Produkte der Firma **Max Meridia** probieren.

Das Fest der „verkleideten“

Kichererbsen. In Trebujena feiert man die Weinlese, wenn man den ersten Ertrag erhält, den gerade fermentierten Most, der noch keinen Reifeprozess durchlaufen hat. Es ist ein lebendiger Wein, trüb und von authentischer Anziehungskraft. Im Ort öffnen kleine Lokale, wo man ab Oktober bis Dezember den Wein probieren kann; man kann ihn auch in der **Tienda de la Cooperativa** (Genossenschaftsgeschäft) kaufen. Am ersten Sonntag im Dezember feiert man das Mostfest, hier isst man zum Wein ein *guiso de garbanzos* (Kichererbseneintopf), das so zubereitet wird, als wäre es ein Schmortopf mit Kichererbsen und Kaninchen, nur dass eben das Fleisch nirgends zu finden ist.



La Sacristía



Die *langostinos* (Furchengarnelen). Sie werden von den örtlichen Fischern gefangen, weshalb es sie nicht täglich gibt. Der Schlüssel für den Genuss liegt neben der Qualität der Krustentiere im Zubereiten derselben. Diese hohe Kunst beherrschen die Brüder Fernando und Paco Hermoso vom Casa Bigote. Die Tiere werden kurz vorm Servieren zubereitet, und das Ergebnis ist sensationell. Um dieses Erlebnis zu steigern empfiehlt sich ein Glas Manzanilla dazu.



Die *acedías fritas*. Die *acedías* (Cuneata-Seezunge) sind kleine Seezungen und daher sehr flach. Ihr Fleisch ist besonders schmackhaft und am besten verzehrt man sie frittiert, denn dann sind sie besonders saftig. Neben Casa Bigote, wo man frittierte Fische meisterhaft zubereitet, kann man sie im La Gitana am Plaza del Cabildo speisen. In beiden Lokalen isst man sie am besten mit den Fingern, was nicht nur die schmackhafteste Art ist, sondern auch die unterhaltsamste.



Die *patatas con melva*. Barbiana ist eine Bar, die am Plaza del Cabildo liegt. Der Tresen ist winzig, aber die Terrasse ist wunderbar. Das Gericht des Hauses sind großartige *patatas aliñadas* (Kartoffelsalat) mit Öl, Essig aus Jerez, etwas Frühlingszwiebeln, Petersilie und Salz, nicht mehr und nicht weniger. Sie werden lauwarm serviert mit einer großzügigen Portion



Konservenfregattenmakrele darauf, die dem Thunfisch ähnlich ist, wie er in Tarifa konserviert wird. Je nach Saison muss man *las galeras* (Fangschreckenkrebse) probieren, die einfach köstlich sind.



Casa Bigote



Barbiana



Die *tortillitas de camarones*. Casa Balbino ist eines der mythischen Restaurants Sanlúcar. Es ist eine Tapas-Bar mit einer immensen Karte. Die fragteste Tapa ist die *tortillita de camarones* (Sandgarnelen-Tortilla), ein sehr knuspriges Pfannengericht bestehend aus Krustentieren, die der Geißelgarnelle ähnlich sind, aber viel kleiner, angerichtet mit Frühlingszwiebeln und Petersilie. Danach ist die Liste unendlich: *pescado en adobo* (marinierter Fisch), *salmorejo* (kalte Tomatensuppe), *albóndigas* (Fleischbällchen), *aliños* (angemachte Gerichte)...



Die *coquinas al ajillo*. Die *coquinas* (Große Pfeffermuschel) sind eine Variante der Venusmuschel. Es gibt sie nicht immer, aber wenn, dann sind sie eine exquisite Delikatesse. Im El Poma, auf der Restaurantmeile von Bajo de Guía, werden sie perfekt geöffnet zubereitet, mit etwas Öl, Manzanilla-Wein aus Sanlúcar und fein gehacktem Knoblauch samt Petersilie.



Die *angulas*. In Trebujena fängt man noch heute einige *angulas* (Glasaale) in der Flussmündung des Guadalquivir. Sie werden im "El Litri" angeboten, wo sie einfach *al ajillo* (in Knoblauchöl) und mit *huevo frito* (Spiegeleier) als Beilage serviert werden. Weiter empfiehlt sich, *berza* (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten) zu probieren, das *carne mechada* (gespicktes Fleisch) oder die *lubina de estero a la espalda* (geöffnet gebratener Wolfsbarsch aus der Bucht). Ebenso exquisit sind die Glasaaale im Gasthaus Venta Las Compuertas.

Süße Versuchungen



La Merced

Die *tortas de aceite* von Guerrero. Vielen ist sie als Bollería La Merced bekannt, obwohl andere den Namen des Konditormeisters, Juan Guerrero, bevorzugen. Die Guerreros stellen seit den 50er Jahren perfekte Süßspeisen für den Nachmittag hunger her. Besonders berühmt ist ihre *torta de aceite*, ein



knuspriges Süßgebäck mit Olivenöl, das mit einer Mandel als Erkennungszeichen des Hauses verziert wird.

Gedeckter Tisch

Nachtsch einmal feminin. Nach soviel herzhaften exquisiten Gerichten muss man die hervorragenden Nachtsch probieren, von Frauenhänden zubereitet. In der Taberna El Loli werkt Mari Palomeque und bereitet bestens Spezialitäten wie *frutas con crema de moscatel* (Früchte auf Muskatellercreme) oder *tarta*

de plátano (Bananenkuchen) zu. Im El Veranillo serviert man den *manjar celeste* ("himmlische Delikatesse"), ein hervorragendes und abgewandeltes Rezept des *tocino de cielo* (Süßspeise aus Eigelb und Zucker), der hier mit Mandeln angereichert wird und in den Händen von Juana de los Santos entsteht



manjar celeste

Weitere Empfehlungen auf Seite 62,63 und 64.

Das Frühstück

Hospedería Duques de Medina Sidonia

Plaza Condes de Niebla 1. Sanlúcar. T 956 360 161. Palast aus dem 16. Jhd. Ein ganz besonderer Ort mit Charme. Ruhe und Stille im Innerhof können mit einem Kaffee, pan (Brot) und bizchocho casero (hausgemachten Kuchen) genossen werden. Ebenso am Nachmittag Kaffee und Kuchen. Täglich geöffnet.

Bar El Corcho und Cafetería Pozo



C/ Trascuesta 12 y 14. Sanlúcar. Neben dem Markt. Man kann das komplette morgendliche Ambiente genießen. Täglich geöffnet bis zur Schließung des Marktes.

Venta Bar Manolo

Landstr. Sanlúcar - Trebujena km 1. T 956 395 838. Gleich neben der Bundesstraße. Süßspeisen und verschiedene Brotsorten. Zu Mittag guisos marineros (maritime Schmorgerichte) und, wenn sie am Markt angeboten werden, angulas (Glasaale) aus Trebujena.

Live dabei

Mercado de abastos (Großmarkt) Sanlúcar

C/ Trascuesta s/n. Um den Markt herum befinden sich Stände für Gemüse, Süßspeisen und andere Produkte. Im Inneren verdienen die Fisch- und Olivenstände besondere Aufmerksamkeit. Sonntags geschlossen.

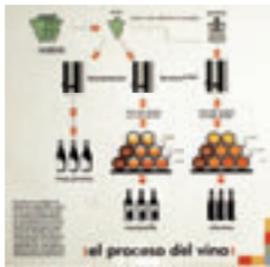
Vinoteca La Sacristía del Marco de Jerez

C/ Rubiños 23. Sanlúcar. T 697 826 096. Shernys aus Jerez und Sanlúcar, sowie lang gereifte Weine. Catas (Weinproben) werden angeboten. Große Ansammlung an Produkten mit und aus Salz der Firma Max Mericida aus Sanlúcar. Montags geschlossen.

Manzanilla Aurora und Brandy Punto Azul

Bodegas Pedro Romero. C/ Trاسبolsa 84. Sanlúcar. T 956 360 736. Geschäft mit Produkten der Bodega. Für eine Besichtigung bitte anrufen. Im Sommer sind auch Nachtführungen möglich. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Manzanilla-Museum



Bodegas Barbadillo. C/ Sevilla 6. Sanlúcar. T 956 385 500. Hier wird der gesamte Prozess zur Erzeugung und Lagerung der Manzanilla-Weine sowie der Weine aus dem Gebiet Jerez in sieben Sälen erklärt. Im Laden wird Manzanilla vom Fass oder der Marke Solear angeboten und besondere Produkte wie der brandy al melocotón (Brandwein mit Pfirsich). Morgens geöffnet, außer sonntags.

Manzanilla La Cigarrera

Bodegas La Cigarrera. Plaza Madre de Dios s/n. Sanlúcar. T 956 381 285. Die Bodega liegt mitten in der Stadt um einen andalusischen Innenhof herum. Die Ursprünge der Bodega gehen bis ins 18. Jhd. zurück, die noch heute in Familienbesitz ist. Führungen mit Degustation, morgens von Montag bis geöffnet.

Manzanillas La Gitana und Pastrana

Bodegas Hidalgo-La Gitana. Calzada del Ejército Ecke Hermano Fermín. Sanlúcar. T 956 385 304. Das Geschäft befindet sich neben der Bodega. Eine telefonische Reservierung für eine Besichtigung ist notwendig. Von Montag bis Freitag morgens und nachmittags geöffnet, samstags nur morgens.

Manzanillas San León und Las Medallas und theatralesierte Führung

Bodegas Argüeso. C/ Mar 8. Sanlúcar. T 956 385 116. Geschäft mit Produkten aus eigener Herstellung. Originelle theatralesierte Führungen. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet. Für theatralesierte Führungen bitte vorher anrufen.

Manzanilla La Guita

Grupo Estevez Hijos de Rainera Pérez Marín. Landstr. Jerez - Sanlúcar km 1. T 956 321 004. Diesen Wein und andere Produkte der Firma kann man in der Bodega selbst erwerben. Morgens von Montag bis Freitag geöffnet.

Manzanilla La Goya

Bodegas Delgado Zuleta. Avda. Rocio Jurado s/n. Sanlúcar. T 956 360 543. Für das Publikum öffnet das Geschäft von Montag bis Freitag,

am Samstag nur morgens geöffnet. Kostenlose Weinproben bitte telefonisch anfragen.

Mosto de Trebujena

Cooperativas Palomares y Albarizas. Avda. de Sevilla 82. T 956 395 106. Weine aus Trebujena (Weißweine und Shernys), offen oder in Flaschen abgefüllt. Most wird zur passenden Jahreszeit angeboten. Sonntags geschlossen.

Picos de aceite de oliva virgen

Picos San Rafael. Verlängerung von calle Correos. Conjunto Salmedina. Sanlúcar. T 956 361 231. Exquisite Minibaguettes aus nativem Olivenöl. Sonntags geschlossen.

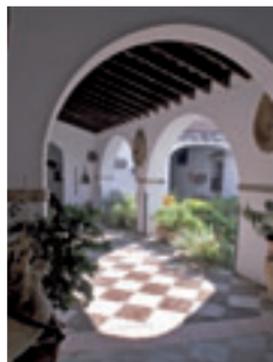
Plätze mit Tradition

La Habana

C/ Santo Domingo 50. Sanlúcar. Ein mehr als hundertjähriger Manzanilla-Laden. Der Wein der Bodega Argüeso wird direkt vom Fass serviert. Dazu kann man aliños (angemachte Gerichte) und cazón a la rotoña (Katzenhai auf Tomaten, Zwiebeln und Paprika) essen. Täglich geöffnet.

Bar Casa Pedro Hernández

C/ Bolsa 67 (Ecke calle Mar). Sanlúcar. T 956 360 571. Taverne mit Verkauf von offenen Weinen oder aber, zum Verzehr im Geschäft selbst, im Glas serviert. In letzterem Fall bieten sich als Beilage chacinas (iberische Wurstwaren), queso (Käse) oder einige aliños (angemachte Gerichte an). Der Fasswein ist von den Bodegas Zuleta und Argüeso. Die Taverne, die mehr als 100 Jahre alt ist, befindet sich in einem Gebäude aus dem 17. Jhd. Samstag- und sonntagnachmittags geschlossen.



Süße Versuchungen

Rondeñas de cabello de ángel

La Rondeña. Avda. de La Rondeña s/n. Sanlúcar. T 956 361 680. La Rondeña, von dieser Firma erfunden, ist häufig Bestandteil eines andalusischen Frühstücks.

ALLE EMPFEHLUNGEN FÜR SANLÚCAR UND TREBUJENA

Dabei handelt es sich um eine kleine Torte aus einem lockeren und leichten Teig, der mit karamellisierten Kürbisfasern gefüllt ist. Zu Weihnachten gibt es ein sehr großes Angebot an polvorones (bröckeliges Gebäck aus Mehl, Schmalz und Zucker) und mantecados (weihnachtliches Schmalzgebäck). Sonntags geschlossen.

Eis aus eigener Produktion

Helados Toni. Plaza del Cabildo 2. Sanlúcar. T 956 362 213. Selbstgemachtes Eis. Hervorzuheben ist die tarta helada de la casa (Eistorte des Hauses), zubereitet mit Biskuit und Vanille- sowie Schokoladeneis. Man kann sie auf der Terrasse des Lokals essen. Die Eisdiele ist über 100 Jahre alt und öffnet täglich vom 1. Mai bis Oktober.

Tortas de aceite (knuspriges Süßgebäck mit Olivenöl)

Bollería La Merced Casa Guerrero. C/ Ancha 72. Sanlúcar. T 956 360 377. Ganzjährig werden pestiños (kleine in Öl gebackene und Honig eingelegte Teigstreifen) angeboten. Zu Weihnachten gibt es ein sehr großes Angebot an hausgemachter polvorones (bröckeliges Gebäck aus Mehl, Schmalz und Zucker). Samstag- und sonntagnachmittags geschlossen.

Bizcotelas

Confitería Pozo. C/ Ancha 16. Sanlúcar. T 956 362 913. Die Konditorei ist schon über 100 Jahre alt, ein ganzer Klassiker. Am gefragtesten sind die bizcotelas (kleines Biskuitgebäck bedeckt mit knusprigem Zuckerfuß) oder der merengue (Baiser). Daneben gibt es noch Süßspeisen mit Namen wie Jerez, Caiman oder Kennedy, letztere zum Gedenken an den ermordeten amerikanischen Präsidenten.

Tocinos de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker)

Convento de las dominicas Madre de Dios. C/ Ruiz de Somavia 1. Sanlúcar. T 956 360 596. Morgens von Montag bis Samstag geöffnet.

Tapas essen

Corvina en salsa de cigalas (Adlerfisch auf Kaisergranat-Sauce) Taberna Casa Bigote. T 956 362 696. Sanlúcar. Theke des bekannten Restaurants Casa Bigote aus Sanlúcar. Sonntags geschlossen.

Albóndigas de rape en salsa de langostinos (Seeteufelbällchen auf Furchengarnelen-Sauce) Bar El Cura. C/ Amargura 2. Sanlúcar. T 956 360 061. Prämierte Tapa auf

der Route des Jahres 2006. Maritime Gerichte. Täglich geöffnet.

Mero a la roteaña (brauner Zackenbarsch auf Tomaten, Zwiebeln und Paprika) Taberna de Juan. Plaza del Cabildo 33. Sanlúcar. T 956 363 444. Große Auswahl an maritimen Gerichten. Täglich geöffnet.

Solomillo a la plancha con jamón de bellota (gebratene Lende mit edlem iberischen Hinterschinken aus Eichelmast) Bar San Roque "Casa Ballén". Plaza de San Roque 7. Sanlúcar. T 956 960 371. Tortillitas de camarones (Sandgarnelentortilla), pescado frito (fritierter Fisch) und arroz a la marinera (Reis mit Meeresfrüchten). Täglich geöffnet.

Solomillo de la casa (Lende nach Art des Hauses) Bar Juanito. Plaza de San Roque 18. Sanlúcar. T 956 368 137. Ein kurioses Gericht, bei dem man die iberische Schweinelende mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika, Spiegeleiern und nativem Olivenöl kombiniert. Täglich geöffnet.

Chacinas ibéricas (iberische Wurstwaren) Despacho de Vinos Las Palomas. C/ Carmen Viejo esquina con Trascuesta. Sanlúcar. Mit großer Sorgfalt geführtes Geschäft der Bodega Yuste, in dem man die direkt vom Fass abgefüllten Weine trinken und mit etwas Wurstwaren und aliños (angemachten Gerichten) genießen kann. Täglich geöffnet.

Pescado frito de Bonanza (fritierter Fisch aus Bonanza) Bar La Espuela. C/ Palomar 12. Sanlúcar. T 856 130 154. Sie kaufen täglich frischen Fisch in der Fischbörse des Fischerhafens von Bonanza de Sanlúcar. Acedias (Cuneata-Seezunge), cazón (Katzenhai), pijotas (Hechtbarsch) und chocos (Tintenfisch). Zur passenden Jahreszeit gibt es Most. Täglich geöffnet.

Surtido de pescado (gemischte Fischplatte) Bar El Dique. Camino de la Jara 1. Sanlúcar. T 956 365 222. Typisch ist es, eine gemischte Platte zu bestellen: merluza en adobo (marinierter Hechtbarsch), acedias de Sanlúcar (Cuneata-Seezunge aus Sanlúcar), chocos (Tintenfisch) und gambas fritas (frittierte Geißelgarnelen). Donnerstags geschlossen.

Ajo caliente Bar Los Aparceros. C/ Pozo Amarguillo 21. Sanlúcar. T 600 860 927. Bei dem Gericht handelt es sich

um eine Art Gazpacho, jedoch wird es warm serviert. Es ist typisch als Beilage zum Genuss von Most, hier aber wird es das ganze Jahr über serviert. Berühmt ist das Lokal für seinen saisonal verfügbaren Most. Täglich geöffnet.

Templaera frita (fritierter Geflecktler Zitterrochen) Casa Perico. C/ Doctor Salvador Gallardo 27. Sanlúcar. T 600 742 061. Eine alteingesessene Bar mit besonderen Spezialitäten wie den templaera, einer Rochenart, oder den almejas finas (gegiterte Venusmuschel). Sehr gut besucht. Montags geschlossen.

Espuma de langostinos (Schaum von Furchengarnelen) Cervecería La Pipiola. Plaza Victoria 1. Sanlúcar. T 956 381 178. Reizende Terrasse mitten auf einem Platz im Zentrum Sanlúcar. Sehr ästhetisch und geschmackvoll eingerichtet. Tapas mal anders mit hausgemachten pastés (Pasteten) oder empanada (gefüllte Teigpastete) Täglich geöffnet.

Bacalao a la naranja (Stockfisch auf Orange) Casa Biene. Avda. V Centenario esquina Nao Victoria. Sanlúcar. T 956 368 398. Gerichte wie der pez espada a la manzanilla (Schwertfisch auf Manzanilla-Sauce). Täglich geöffnet.

Tagarninas con huevo (Spanische Golddistel mit Ei) Taberna del Guerrita. C/ Rubiños 23. Sanlúcar. T 956 364 883. Alteingesessene Taverne mit sorgfältig ausgesuchten Weinen. Traditionelle Gerichte und aliños (angemachte Gerichte). Montags geschlossen.

Paletilla ibérica de bellota (edler iberischer Vorderschinken aus Eichelmast) Casa Ramírez ("El Gordo"). Plaza La Salle 5. Sanlúcar. T 956 363 108. Im Lokal wird der Schinken, den sie aus Cumbres Mayores holen, mit dem Messer aufgeschnitten. Serviert wird er mit picos (Minibaguettes) oder in bocadillos (Brötchen), ebenso werden quesos (Käse), chacinas (iberische Wurstwaren) und conservas (Konserven) angeboten. Sonntags geschlossen.



Unentbehrlich

Langostinos cocidos (gekochte Furchengarnelen)

Casa Bigote. Avenida Bajo de Guía s/n. Sanlúcar. T 956 362 696. Ebenso ausgezeichnete gebratene Fische und maritime Gerichte. Sonntags geschlossen.

Acedías fritas (frittierte Cuneata-Seezunge)

Bar La Gitana. Plaza del Cabildo 15. Sanlúcar. T 956 382 014. Täglich geöffnet.

Coquinas al ajillo (Große Pfeffermuschel in Knoblauchsauce)

Restaurante Poma. Avenida Bajo de Guía s/n. Sanlúcar. T 956 365 153. Langostinos (Furchengarnelen) und pescado frito (fritierter Fisch). Täglich geöffnet.

Patatas con melva (Kartoffeln mit Fregattenmakrele)

Barbiana. C/ Isaac Peral 1. Sanlúcar. T 956 362 894. Ebenso langostinos (Furchengarnelen), gambas cocidas (gekochte rosa Geißelgarnelen) und tortillitas de camarones (Sandgarnelentortillas). Manzanilla aus eigenem Anbau. Täglich geöffnet.

Tortillitas de camarones (Sandgarnelentortillas)

Balbino. Plaza Cabildo 14. Sanlúcar. T 956 360 513. Täglich geöffnet.

Angulas (Glasaale)

Bar restaurante El Litrí. C/ Larga 27. Trebujena. T 956 395 134. Täglich geöffnet.

Essen mit Ausblick

Venta Andrés

C/Alga (Schnellstr. Richtung la Jara). Sanlúcar. T 956 389 476. Maritime Gerichte. Direkt am Strand gelegen, auf den man vom Speisesaal aus blickt. Im Juli und August täglich geöffnet, das restliche Jahr über nur samstags und sonntagmittags geöffnet.

Gedeckter Tisch

La Sacristía

C/ Goleta s/n. Urb. Espíritu Santo. Sanlúcar. T 956 380 955. Sehr gemütlich mit carnes a la parrilla de carbón (Fleisch vom Steinkohlegrill) und guisos (Schmorgerichten). Montags geschlossen.

La Belle Cousine

C/ Sierpes 1. Sanlúcar. T 856 135 142. Der junge Koch Dani Martínez realisiert eine innovative Küche unter der Verwendung von traditionellen Produkten. Es gibt zwei Möglichkeiten: Tapas essen oder im Restaurant speisen.

Bar Parada (El Gallego)

Plaza de la Paz 4. Sanlúcar. T 956 361 160. Ein kurioser Laden, in dem enorme Portionen serviert werden. Die Portion pescado frito (fritierter Fisch) wiegt eineinviertel Kilo und die der langostinos cocidos (gekochte Furchengarnelen) ein Kilo. Perfekt für Gruppen oder ausgehungerte Gäste. Das Essen serviert sich der Gast am Tisch selbst. Montags geschlossen.

Bar restaurante La Campana

Avda. Puerto Barrameda 69. Sanlúcar. T 691 110 956. Gleich neben dem Fischerhafen von Bonanza. Angeboten werden garantiert frische Fische und Meeresfrüchte. Sonntagnachts geschlossen.

Restaurante Joselito Huerta

Avda. Bajo de Guía 30. Sanlúcar. T 956 362 694. Maritime Schmorgerichte. Ebenso im Angebot pescados fritos (fritierter Fisch) und mariscos cocidos (gekochte Meeresfrüchte). Montags geschlossen außer im Juli und August.

Casa Juan

Avenida Bajo de Guía 26. Sanlúcar. T 956 362 695. Turbante de lenguado (gerollte Seezungenfilets).

Casa Paco Secundino

Pórtico de Bajo de Guía 16. T 956 366 884. Almejas (Venusmuscheln), arroz marinero (Reis mit Meeresfrüchten), cazuela de rape a la marinera (Seeteufel-Schmortopf auf maritime Art) und urta a la roteña (Rotbandbrasse auf Tomaten, Zwiebeln und Paprika). Täglich geöffnet.

Restaurante Avante Claro

Pórtico de Bajo de Guía s/n. T 956 380 915. Sanlúcar. Fisch, Meeresfrüchte und traditionelle maritime Schmorgerichte aus Sanlúcar mit einigen Einfällen aus der sog. Autorenküche unter der Leitung von Manolo Rodríguez und Antonio López. Von April bis Oktober gibt es Mittag- und Abendessen, das restliche Jahr über nur Mittagessen außer an den Wochenenden.

Restaurante Mirador de Doñana

Avda. Bajo de Guía s/n. Sanlúcar. T 956 363 502. Breite Auswahl an Meeresfrüchten, mit lebenden bogavantes (Hummern) in einer mit Wasser gefüllten Vitrine. Weiter gibt es maritime Gerichte und frittierten Fisch. Montags geschlossen außer im Juli, August und September.

El Veranillo

Prolongación Cerro Falón (an der Strandpromenade). Sanlúcar. T 956 362 719.

Neben dem manjar celeste, der „himmlischen Delikatesse“ ist das guiso de patatas con langostinos (Kartoffeleintopf mit Furchengarnelen) sehr gefragt. Besser ist, es schon vorher bestellt zu haben, denn es braucht seine Kochzeit.

Arroces de pato y marineros (Reisgericht mit Kaninchen und auf maritime Art) und altbekannt typische Gerichte aus Sanlúcar wie die langostinos metidos en tomate frito (Fruchengarnelen in Tomatensauce). Sie bieten einen Manzanilla aus eigener Lagerung an, der in einer Höhle nahe dem Meer reift. Montags geschlossen

Taberna El Loli

C/ Pozo Amarguillo 16. Sanlúcar. T 956 369 673. Ausgezeichnete angenehme Gerichte wie die ensaladilla de pulpo (russischer Salat mit Krake), maritime Gerichte und sehr gelungene Nachspeisen. Im Juli und August täglich geöffnet außer montags. Das restliche Jahr über nur freitags, samstags, sonntags und an Feiertagen geöffnet.

Venta Las Compuertas

Avenida Guadalquivir s/n. Trebujena. T 956 237 233. Die Venta liegt neben der Genossenschaft Cooperativa Los Riacheros, von der sie ihre angulas (Glasaale) und ihren pescado de estero (Fische aus den Seen der ehemaligen Salinen) erhalten. Ebenfalls erhältlich die langostinos al ajillo (Furchengarnelen auf Knoblauchsauce). Montags geschlossen.

Venta El Quinto

Camino Doña Ana (Landstr. nach Montealgaída). T 956 366 709. Arroz con pato (Reisgericht mit Ente), mit venado (Hirsch) oder jabalí (Wildschwein) und ein paar Gerichte mehr, die von Caridad Molinares genial zubereitet werden. Ein ganz besonderer Ort für Liebhaber von Reisgerichten. Nur zu Mittag geöffnet. Montags geschlossen.

Restaurante Los Corrales

Calzada del Ejército 44. Sanlúcar. T 956 364 906. Sehr umfassende Speisekarte mit fast 200 Gerichten und einer der vollständigsten Weinkarten der Provinz mit einem abwechslungsreichen Angebot an Manzanilla-Weinen vom Fass und in der Flasche. Der Star des Hauses ist die ventresca de atún con salsa de marisco y piñones (Thunfischbauchfleisch mit einer Sauce aus Meeresfrüchten und Pinienkernen). Es werden auch Fleisch und Fisch angeboten. Täglich geöffnet.

San José del Valle, Ubrique und Algar

die Jagdroute

Im Umland von San José del Valle findet man verschiedene Gasthöfe, die Wildbret ausgezeichnet zubereiten: in Algar in Form von Lende mit einer Sauce aus Knoblauch und als Chorizo-Wurst, in Ubrique werden Wildgerichte zusätzlich mit einem herrlichen Ausblick garniert! Die Route besteht aus drei obligatorischen Stopps...und Frühstücken.

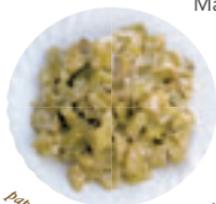
Live dabei



Hirschwurstwaren. Die Firma **Carnes Herva** ist von besonderer Bedeutung für den Vertrieb von Wildfleisch. In der Fabrik werden nach ausgezeichneten Rezepten Hirschwurstwaren in Form von *salchichón* (Salami), *chorizo* (sp. Paprikawurst) und *morcilla* (Blutwurst) hergestellt

Plätze mit Tradition

Die Bar Cuatros Esquinas (vier Ecken). Wenige Meter vom Museum entfernt liegt die Bar Las Cuatro Esquinas, die etwas mehr als nur eine Bar ist, werden doch



Papas alioli



Las Cuatro Esquinas

dort Vernissagen und Malwettbewerbe unter freiem Himmel organisiert. Man darf das Lokal nicht verlassen, ohne das *pastel de berenjenas* (Auberginenauflauf) und die *papas alioli* (Kartoffelsalat mit Alioli-Sauce) probiert zu haben.

Süße Versuchungen

Die **Gañotes**. Das gañote (eine Art Spagatkrapfen) ist eine typische Mehlspeise der Fastenzeit. Die Form ist zylindrisch und der Teig erinnert an pestiños, aber ohne das Honigbad.

Ana la de Consuelo bereitet es perfekt zu in ihrer Konditorei in der Avenida de la Diputación. Außerhalb der Saison kann man ihre *bizcochos* (Rührkuchen), *empanadillas* (gefüllte Teigpasteten) oder *churros* (frittiertes Spritzgebäck) probieren, die sie morgens an den Wochenenden zubereitet.



gañotes





TAPAS

Revuelto campero (Bauerneierspeise)

von La Tasca de Juande

Foie de pato con reducción de Pedro Ximenez (Leberpastete mit einer Reduktion aus Pedro Ximenez)

von Palike

El serranito

(belegtes Brötchen mit
Lendenfilet, Serrano-
Schinken, Tomate und
Paprika)

von Bar Carriles

Las alitas de pollo deshuesadas fritas (gebratene tranchierte Hähnchenflügel)

von Bar Cristina

Las patatas bravas (frittierte Kartoffelwürfel mit pikanter Tomatensauce)

von Casa Diego



REVUELTO



ALITAS



MOJÓN DE
LA VIBORA MIT
BLICK AUF DIE
SIERRA

Essen mit Ausblick

Die Terrasse des **Hotels Sierra de Ubrique** lädt zum Entspannen ein, mit einem Ausblick auf die Berge für die Augen und Wildbret für den Gaumen. Im **Mojón de la Vibora** kann man mit Blick auf den Naturschutzpark Los Alcomocales einen Teller *espárragos* (Wildspargel) oder *tagarinas* (Spanische

Golddistel) je nach Saison essen, ansonsten aber Wildbret. Der dritte Halt ist das Restaurant **La Plaza**, wo man im Ofen gebratenes *cordero lechal* (Milchlamm) und *cabrito de raza payoya* (Payoya-Zicklein) neu ins Programm genommen hat, wobei ganz auf Viehhaltung der Umgebung gesetzt wird.

Unentbehrlich

Hirsch und Landhuhn. Hirsch ist eines der beliebtesten Wildbrets rund um la Janda und die Sierra de Cádiz, sehr schmackhaft, aber schwierig in der Zubereitung. Im Hotel **Villa de Algar** richtet man es als Filet an, aromatisiert mit Oregano, Thymian und Rosmarin. Im Gasthaus **Mesón El Granado** in San José del Valle ist der Star der Karte das *pollo de campo guisado con arroz* (in Reis geschmortes Landhuhn).



Gerichte vom El Granado

El Laurel

Gedeckter Tisch

Restaurant El Laurel: kreative Küche. Es liegt im Zentrum Ubriques, nur wenige Meter von den Lederwarengeschäften entfernt. Seine großen Fenster und lebendigen Farben der Fassade sowie die Inneneinrichtung lassen erkennen, dass es sich um einen völlig neuen Ansatz handelt. In der Küche zeigt sich José Antonio Luque für eine abwechslungsreiche Karte verantwortlich mit prächtigen Salaten, Kochvariationen mit Ente, Huhn oder Rindfleisch und einigen Einfällen zum Thema Fisch. Die Desserts sind die abschließende wohlschmeckende Überraschung des Lokals, eine der wenigen der einfallsreichen Küchen der Sierra de Cádiz.

Nachttisch vom El Laurel





Das Frühstück

Bar Moro

Avenida de España 54. Ubrique. T 956 461 497. Churros (frittiertes Spritzgebäck) und 20 verschiedene bocadillos (belegte Brötchen), combinados ibéricos (iberische Gerichte), pan de campo (Landbrot), molletes (flaches Weizenbrötchen). Mittwochs geschlossen.

El Amanoe

Avda. de la Diputación 41. Ubrique. T 956 462 981. Molletes (flache Weizenbrötchen), tostadas de pan de campo (getoastetes Landbrot) und tortas fritas, eine Art torrijas ("Armer Ritter"), die sie dienstags, mittwochs, samstags und sonntags herstellen.

Restaurante Casa Juan

Avda. Doctor Solís Pascual (Los Callejones) 16. Ubrique. T 956 461 795. Molletes (flache Weizenbrötchen) und pan de campo (Landbrot) und dienstags und donnerstags tortas moras, ein knuspriges Feingebäck, ähnlich dem frittierten tortas, jedoch mit arabischem Einschlag, den ihnen der marokkanische Koch des Lokals gibt. Berühmt auch el jabalí (Wildschwein).

Churrería Cervantes

C/ Cervantes (neben der bar La Perla). Ubrique. Wird von einem älteren Ehepaar geführt.

Venta Las Macetas

Paseo de Andalucía 1. Algar. T 956 710 313. Pan de campo (Landbrot) und an den Wochenenden chicharrones (gebratene Schweineschwarzen)

Venta Durán

C/ Parada 11. San José. T 956 160 204. Ein Stammlokal der Jäger. Pan de campo (Landbrot) am Morgen und zum Mittagessen Wildgerichte.

Live dabei

Carnes Hervá

C/ Doctor Pérez Fabra 29. Algar. T 956 710 084. Wurstwaren aus venado (Hirschfleisch). An den Wochenenden geschlossen.

Mercado de Abastos de Ubrique

C/ Fernando Portillo Ecke Mercado. T 956 462 458. Sonntags geschlossen.

Plätze mit Tradition

Bar Las Cuatro Esquinas

C/ Higueral 22. Ubrique. T 956 464 988. Dienstags geschlossen.

Süße Versuchungen

Panadería y Pastelería Los 9 caños

Avenida de España 46. Ubrique. T 956 462 200. Pan moreno (dunkles Brot), gañotes (eine Art Spagatkrappen), traditionelle Süßspeisen und innovative Gebäckstücke.



Ana la de Consuelo

Avenida de la Diputación 21. Ubrique. T 615 692 924.

Confitería La Nave

Plaza Ejércitos Españoles 6. Ubrique. T 956 461 603. Traditionelle Süßspeisen.

Tapas essen

Revuelto campero de morcilla (Bauernrührei mit Blutwurst)

La Tasca de Juande. C/ Serafín Bohórquez, 1. Ubrique. T 687 527 730. Croquetas de cocido (Eintopfkrökchen), punta de solomillo al queso viejo (Filetspitzen auf einer Sauce aus gereiftem Hartkäse) oder setas a la plancha (gebratene Pilze).

Foie de pato con reducción de Pedro Ximénez (Entenleberpastete mit einer Pedro Ximénez-Reduktion) Palike. C/ Ing. Juan Romero Carrasco 39B. Ubrique. T 615 912 015. Kreative Küche. Die Speisekarte wird häufig geändert. Die Eigentümerin, Margarita Venegas, gibt internationale Kochkurse. Von Montag bis Donnerstag geschlossen.

Serranito

Bar Camles. Pl. de la Verdura 10. Ubrique. T 956 462 894. Es ist ein kleines Brötchen, belegt mit einem Schweinefilet, grünem Paprika und Schinken, als Beilage gibt es Pommes frites, und so steht das Gericht seit 20 Jahren auf der Speisekarte. Ebenfalls gefragt die tortilla de espárragos (sp. Kartoffelomelette mit Spargel). Je nach Saison gibt es caracoles (Pisanaschnecken). Montags geschlossen.

Alitas de pollo deshuesadas fritas (gebratene tranchierte Hähnchenflügel)

Bar Cristina. Avda. de España 41. Ubrique. T 956 461 657. Über 90 Tapas. Hervorzuheben sind das paté de berenjenas (Auberginenpastete) und die boquerones fritos aliñados (angemachte frittierte Europäische Sardellen).

Punta de solomillo en salsa al mojo picó (Filetspitze auf einer pikanten kanarischen Sauce)

Cervecería La Esperanza. C/ Santiago 19. Ubrique. T 956 462 265. Sehr gefragt der gallo empanado (panierter Flügeltutt). Breite Auswahl an Tapas. Sonntags geschlossen.

Venado en salsa (Hirschragout in Sauce)

Restaurante Briston's. C/ Fernando Portillo 5. Ubrique. T 600 389 015. Carnes de caza (Wildbret). Sonntags geschlossen.

Carne Mechá (gespickert Braten)

Bar Infante. C/ Real 50. Algar. T 956 710 028. Der Braten wird nur an den Wochenenden zubereitet und ist entweder aus Schweinelende oder Schweinskopf gemacht. Serviert wird

er zwischen zwei Brotscheiben.

Patatas bravas (frittierte Kartoffelchen mit pikanter Tomatensauce)

Casa Diego. C/ España 5. San José del Valle. T 956 160 814. Die Kartoffelstückchen werden in der Bar mit zwei Saucen serviert, von denen eine pikant ist. Mittwochs geschlossen.

Essen mit Ausblick

Restaurante Sierra de Ubrique (Los Mellis)

Landstr. Ubrique - Cortes de la Fra. km 33,700. T 956 466 805.

Restaurante El Mojón de la Vibora

Landstr. Ubrique - Cortes de la Fra. km 40. T 956 234 307. Dienstags geschlossen.

Restaurante la Plaza

Avda. Jesulín de Ubrique s/n. (Stierkampfarena). Ubrique. T 956 467 047 / 646 023 559. Von Montag bis Donnerstag geschlossen.

Unentbehrlich

Restaurante Hotel Sierra de Algar

Camino del Arroyo Vinatero s/n. Algar. T 956 710 275. Dienstags geschlossen.

Mesón El Granado

Landstr. Jerez - Cortes km 28,5. Majadal del El Granado. San José. T 665 817 253.

Restaurante El Acebuchal

Landstr. San José del Valle al Parque de Los Alcornocales (CA-511). Etwa 5 Km vom Dorf entfernt. T 606 883 175. Spezialitäten vom regionalen cordero (Lamm) und cabrito (Zicklein). Mittwochs geschlossen.

Gedeckter Tisch

Restaurante El Laurel

C/ San Juan Bautista 16. Ubrique. T. 956 460 284.

Mesón La Vega

Paseo de las Costureras, local 4. Ubrique. T 956 466 625. In der Neustadt Ubriques. Spezialitäten mit carnes ibéricas (iberisches Fleisch) und cordero (Lamm). Sonntags geschlossen.

Venta El Boquete

Kreuzung Llanos del Valle. San José. T 956 160 381. Chicharrones (gebratene Schweineschwarzen), carnes ibéricas (Fleisch vom iberischen Schwein), lengua en salsa (Zunge in Sauce), venado (Hirsch) und jabalí (Wildschwein). Montags geschlossen.

Restaurante La Herradura

Avenida de la Diputación 65. Ubrique. T 956 468 074. Spezialisiert auf Fleisch vom Holzkohलगrill. Mittwochs geschlossen.

El Bosque, Grazalema und Prado del Rey

Der Zauber
der Produkte
der Sierra
von Cádiz

In diesem Dreieck der Sierra von Cádiz regiert der Überfluss: In El Bosque Wurstwaren und Käse, in Prado del Rey Pajarete-Weine und in Grazalema sehr persönliche Süßspeisen wie der *cubilete* (kleines Butterteiggebäck). Das gemeinsame verbindende Element ist *cordero* (Lammfleisch), das in den Öfen der drei Orte gebraten wird

Live dabei

Backen Sie Ihr Brot selbst.



Molino de Abajo

Am Eingang von El Bosque liegt die alte Wassermühle **Molino de Abajo**, heute ein Museum, wo in einem originellen Workshop den Besuchern das Herstellen von Brot gezeigt wird, das sie später gebacken mitbekommen. Für den Workshop ist eine Mindestzahl von 15 Teilnehmern erforderlich. Es empfiehlt sich, vorher anzurufen.

VENTA DIRECTA DE QUESO

Schafskäse und Fleisch vom iberischen Schwein.

In Grazalema befindet sich die **Landwirtschaftsschule Las Hazuelas**, angeführt von der Käseerei Villaluenga mit ihren bekannten Käsesorten aus Payoya-Milch. Man kann den Käse nicht nur erwerben, sondern auch bei seiner Herstellung dabei sein. In El Bosque

ist **El Bosqueño** eine weitere bedeutende Käseerei der Sierra von Cádiz, die Käse aus Merina-Schafsmilch aus Grazalema produziert und bereits internationale Preise gewonnen hat. Fragen Sie nach dem *queso de oveja al afrecho* (in Olivenöl und Kleie eingelegerter Schafskäse). In der Ortsmitte von El Bosque offeriert das Geschäft der Wurstfabrik **Chacinas Olmedo** Fleisch und Wurstwaren von ausgezeichnete Qualität. Wenn man Käse und Wurstwaren von El Bosque zusammen probieren will, besteht dazu die leckere Option im Gasthaus **Mesón El Tabanco** in der Ortschaft. Bestellen Sie bitte *la selección* (Auswahl).



Käse

Die **Pajarete-Weine**.

In Prado del Rey steht die Weinkellerei der Familie **Rivero**. Der Önologe **Salvador Rivero** ist ein Liebhaber der Welt des Weines. Er keltert Rotweine, Weißweine und, obwohl es ihn nicht immer gibt, einen originellen natürlichen Spätlesewein.



Weine vom Pajarete

Süße Versuchungen

Originelle Pestiños. Eines Tages entschloss sich José Victor López, von den Balearen nach Prado del Rey zu kommen und hat dort vor etwa 20 Jahren die Konditorei **Pastelería Sandra** eröffnet, fast versteckt in der Ortsmitte. In Wahrheit ist es ein Schatz mit einer nicht endenden Liste an Kuchen und Süßspeisen und besonders originellen *pestiños* (in Öl gebackene und in Honig eingelegte Teigstreifen).



Herstellung des Käses aus El Bosque



CUBILETE



AMARGUILLO



TORTA DE ACEITE

Unentbehrlich

3 Süßspeisen 3. In Grazalema gibt es drei typische, sehr leckere Süßspeisen: *el cubilete*, ein mit Zimt aromatisiertes und mit kandiertem Kürbis gefülltes Butterteiggebäck; *los amarguillos*, eine Mandelmehlspeise und die *tortas de aceite*, ein knuspriges Feingebäck aus brotähnlichem, aber süßem Teig.

Berühmt in der Ortschaft sind die

Süßwarengeschäfte Chacón und die von Narváez. Im Restaurant El Olivar der Villa Turística de Grazalema bereitet der Küchenchef Francisco Javier Pérez ein originelles Eis unter Verwendung der *cubiletes* zu.

Im Ofen gebratenes Lamm. Lamm ist eine gern bestellte Spezialität innerhalb der drei Orte der Sierra von Cádiz. In vielen Geschäften wird die regionale Rasse Merina aus Grazalema angeboten. Im El Endrinal bereitet man



Lamm vom Caico's

Osterlamm im Ofen zu, das schon im Vorfeld unter anderem Bergkräuter gegessen hat, was ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht. Für das

Rezept benötigt man etwas Schweineschmalz, ein gutes Händchen für den Backofen und reichlich Knoblauch und Kräuter.

Weitere Lokale für Lamm sind El Mirador del Tajo, ebenfalls in Grazalema, oder Caico's in Prado del Rey, wahre Meister auf dem Kohlegrill!



El Olivar von Villa Grazalema

El Endrinal



Weitere Empfehlungen auf Seite 70.



TAPAS

El solomillo a la pimentosa (Lende auf Pfeffersauce)

von la Agrupación Cultural Vela y Mora

Las manitas de cerdo guisadas (geschmorte Schweinsfüße)

von Bar España

El rabo de toro (Ochsenchwanzragout)

von Bar Maestranza

Las patatas en salsa con gambas (Kartoffeln in Sauce mit rosa Geiselgarnelen)

von Bar Plaza

Las albóndigas (Hackfleischbällchen)

von Bar Zulema



SOLOMILLO



PATATAS



ALBÓNDIGAS

Das Frühstück

Venta Julián

Avenida Diputación 11. El Bosque. T 956 716 006. Geschäft mit Produkten der Sierra. Pan de campo (Landbrot). Carnes de caza (Wildbret) oder truchas (Forellen). Freitags geschlossen.

Cafetería Rumores



Pl. de España 2. Grazalema. T 686 145 339. Frühstück mit Brot und verschiedenen Süßspeisen im Stadtzentrum.

Live dabei

Sein eigenes Brot backen.

Molino de Abajo (neben der Stierkampfarena). El Bosque. T 658 845 716.

Käserei.

Polig. Ind. Huerto Blanquillo 14. El Bosque. T 956 716 156. Ziegen- und Schafskäse. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Chacinas Olmedo

C/ La Fuente 1. El Bosque. T 956 716 004. Iberische Wurstwaren und Fleisch. Montags geschlossen.

Wurst- und Schinkenfabrik Ana

Avda. Rodríguez de la Fuente 17. Grazalema. T 956 723 404. Iberische Wurstwaren und hausgemachte Fertigessen. Samstagnachmittags und sonntags geschlossen.

Carnicería Mercedes

C/ Mateos Gago 19. Grazalema. T 956 132 157. Fleisch, Schmalztöpfe und iberische Wurstwaren. 1940 gegründet. Alle Produkte aus Schweinen der Sierra de Cádiz. Im Winter sonntagnachmittags geschlossen, im Sommer sonntags ganz.

Carnicería García

Avda. Juan de la Rosa 4. Grazalema. T 956 132 000. Wurstwaren, Chorizos (Paprikawurst), morcillas (Blutwurst), salchichones (Dauerwurst) und dicharrones (gebratene Schweineschwarten).

Bodegas Ríoero

Landstr. Prado del Rey - Arcos km 1. T 956 724 320. Weiß- und Rotweine.

Puremiel Honey From Spain

Pol. Ind. Cuatro Vientos, nave 58 bajo. Prado del Rey. T 661 829 201. Biologischer Honig. Samstags und sonntags geschlossen.

Granja Escuela Las Hazuelas

Landstr. Arcos-Ronda km 50. Grazalema. T 609 766 574. Alteingesessene Käseschule.

Süße Versuchungen

Panadería confitería Chacón

Plaza pequeña s/n. Grazalema. T 956 132 265.

Confitería Narváez

Plaza Asomadero s/n. Grazalema. T 956 132 422.

Pastelería Sandra

Teniente Peñalver 28. Prado del Rey. T 956 724 190. Mit Cafetería. Montags geschlossen.

Tapas essen

Solomillo a la pimienta (Lende auf Pfeffersauce)

Agrupación Cultural Vela y Mora. C/ Teniente Peñalver 11. Prado del Rey.

Chocos fritos (fritierter Tintenfisch)

Marisquería Bar Becerra. C/ Doctor Martín Aguilar 2. Prado del Rey. T 956 72 35 28. Fritierter Fisch und Meeresfrüchte. Öffnungszeiten bitte anfragen.

Manitas de cerdo guisadas

(geschmortete Schweinsfüßchen) Bar España. Pl. de la Constitución. El Bosque. T 653 754 211. Spezialitäten vom iberischen Schwein. Mittwochs geschlossen.

Crujiente de calabacín (knusprig gebratene Zucchini)

La Casa del Duende. Barriada de la Vega 17. El Bosque. T 654 422 008. Kreative Tapas. Öffnungszeiten bitte anfragen.

Rabo de toro (Stierschwanzragout)

Bar Maestranza. Avda. de Málaga 5. El Bosque. T 956 716 888. Bar mit Stierkampfbambiente. Mehr als 50 Tapas und hausgemachte Gerichte. Montags geschlossen.

Albóndigas (Fleischbällchen)

Zulema. C/ Agua 44. T 956 132 402. Breites Angebot an Tapas.

Patatas en salsa con gambas

(Kartoffeln in Sauce mit rosa Geißelgarnelen) Bar restaurante Plaza. Pl. de España 5. Grazalema. T 956 132 053. Patatas fritas con alioli (frittierte Kartoffeln mit Alioli) und gambas fritas (fritierte rosa Geißelgarnelen). Montags geschlossen.

Patatas fritas aliñadas (angemachte frittierte Kartoffeln)

Bar Tertulia. C/ Agua 18. Grazalema. T 615 956 064. Alteingesessene Bar. Mittwochs geschlossen.

Gedeckter Tisch

Casa Manolo

C/ Teniente Peñalver 27. Prado del Rey. T 956 724 506. Spezialisiert auf Fleisch und Schmorgerichte. Mit exotischem Touch. Dienstags geschlossen.

Caico's

C/ Doctor Martín Aguilar 3. Prado del Rey. T 956 723 161. Spezialisiert auf Fleisch, welches auf Steineinkohle zubereitet wird. Montags geschlossen.

Mesón rural Iptuci

C/ Teniente Peñalver 31. Prado del Rey. T 956 724 215. Cordero (Lamm), cerdo ibérico (iberisches Schwein), cabrito (Zicklein) und Ackerprodukte, einige davon aus biologischem Anbau. Montags geschlossen.

Mesón El Almendral

Alte Landstr. El Bosque - Ubrique km 10. El Bosque. T 606 199 046. Carnes de caza (Wildbret). Von Oktober bis Mai mittags geöffnet. Das restliche Jahr über ganztägig geöffnet. Montags Ruhetag.

Enrique Calvillo

Avda. Diputación 5. El Bosque. T 956 716 061. Truchas con jamón (Forelle mit Schinken), cordero al horno (im Ofen gebratenes Lamm) und revuelto de espárragos trigueros (Rührei mit Wildspargel).

El Tabanco

C/ Huelva 3. El Bosque. T 956 716 081. Cabrito lechal (Milchzicklein) und truchas (Forellen).

Mesón El Simancón

Pl. de Asomaderos. Grazalema. T 956 132 421. Cordero (Lamm) und iberisches Fleisch.

El Endrinal

C/ Juan de la Rosa 3. Grazalema. T 637 781 871. Montags geschlossen.

Restaurante El Olivar

Finca Olivar s/n. T 956 132 136. Villa Turística de Grazalema. Ensalada de naranja (Orangensalat), chuletas de cordero (Lammkoteletts), paté de perdiz (Rebhuhnpastete) und eine sorgsam ausgearbeitete Nachspeisenkarte.

Restaurante Hotel La Garrocha

Puerta de la Villa. Plaza Pequeña 8. Grazalema. T 956 132 376. Setas a la crema (Pilzcremesuppe), cordero (Lamm) und die Nachspeise tocinno de cielo (Süßspeise aus Eigelb und Zucker). Im Juni geschlossen.

Restaurante Mirador El Tajo

Avda. Juan de la Rosa s/n. Grazalema. T 666 502 957. Carnes de caza (Wildbret) und cordero (Lamm) aus eigener Haltung. Mit wunderbarem Ausblick. Montags geschlossen.

Benaocaz, Villaluenga del Rosario und El Gastor

Hochgebirgsküche

Die Landschaften dieser Hochgebirgsortschaften laden zum Verkosten der regionalen Schmorgerichte ein, wie zum Beispiel *guisote castoreño*, eine Art Brotsuppe mit Wildspargel. Es sind ebenfalls ideale Orte, um ein schmackhaftes *cordero al horno* (im Ofen gebratenes Lamm) zu probieren. Der König aber ist der Käse der Payoya-Ziege aus Villaluenga, der weltweit meistprämierte.

Live dabei



Die Payoya-Ziege weidet auf den Bergen Villaluengas. Zwei Handwerker dieser kleinen Gebirgsortschaft, Carlos Ríos und Andrés Piña, machten sie berühmt dank ihres **Payoya-Käses**, des zurzeit meistprämierten Käses weltweit. Es gibt verschiedene Sorten, die bekanntesten aber sind die in *manteca* (Schweineschmalz) oder in *manteca y romero* (Schweineschmalz und Rosmarin) eingelegt.



Weitere Empfehlungen auf Seite 73.

Plätze mit Tradition

In der Ortsmitte Villaluengas, in der Straße *Mártires*, liegt die **Pension von Ana Mari**, ein kleines Lokal, in dem man sich gleich wie zu Hause fühlt. Ana Barragán und Ana María Franco, Mutter und Tochter, bereiten dort *croquetas del puchero* (Krokettchen aus Eintopffleisch) und köstliche *albondigas* (Fleischbällchen) zu.



Krokettchen von Ana Mari

Gedeckter Tisch

In El Gastor überrascht das von María Jesús Rubiales geführte Restaurant mit seinen traditionellen Gerichten. Zur passenden Jahreszeit ist es typisch, das *guisote castoreño* (Brotsuppe mit Wildspargel) zu kosten, oder aber sich mit einem *cocido* (Eintopf) mit Kichererbsen, grünen Bohnen, Kürbis und Kartoffeln zu überraschen; dieser wird begleitet mit „*pringá*“, das aus Fleisch und Wurstwaren besteht, um dem Gericht mehr Geschmack zu verleihen.



La Posada

Das Frühstück

Bar Restaurante Las Vegas



Pl. de las Libertades 5. Benaocaz. T 956 125 502. Frühstück mit pan de campo (Landbrot), mantecas (Schmalztöpfen) und aceite (Öl). Zum Mittagessen Spezialitäten vom jabali (Wildschwein) und venado (Hirsch). Täglich geöffnet.

Live dabei

Chacinas Piñero

C/ San Blas 15. Benaocaz. T 956 125 640. Jamones (Hinterschinken) und paletillas (Vorderschinken). Ebenso chorizos (sp. Paprikawurst) und andere Wurstwaren. Samstags und sonntags geschlossen.

Quesería de Villaluenga "Los payoyos"

C/ Ermita 14. Villaluenga. T 956 463 759. Sonntagnachmittags geschlossen.

Quesos Oliva

C/ Balmes 1. Villaluenga. T 956 463 467. Biologischer Käse aus Schafsröhmilch. Kleine handwerkliche Produktion.

Quesos La Velada

Avenida de los Arbolitos s/n. Villaluenga. T 956 126 001. Hergestellt mit Payoya-Ziegenmilch und Merinoschafsmilch aus Grazalema. Montags geschlossen.

Panadería Vicente

C/ José Pérez. Villaluenga. Keine geregelten Öffnungszeiten. Es lohnt sich, das pan realizado en horno de leña (Holzofenbrot) zu kaufen.



Plätze mit Tradition

Pensión Ana Mari

C/ Los Mártires 1. Villaluenga. T 956 460 043.



Tapas essen

Las patatas rellenas (gefüllte Kartoffeln)

Bar Antonio. Pl. de la Alameda 2. Villaluenga. Hausmannskost. Zum Tapas-Essen oder Mittagessen. Carrillada (Schweinsbäckchen), venado (Hirsch), cordero (Lamm) der Region. Abends von Montag bis Donnerstag geöffnet.

Albóndigas en salsa

(Fleischbällchen in Sauce) Asociación Cultural Villaluenga del Rosario. Pl. de la Alameda 7. Villaluenga. T 956 126 023. Traditionelle Tapas. Carne de toro (Rindfleischragout), berza (Eintopf aus Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten) und ensaladilla (russischer Salat).

Croquetas de puchero

(Suppenfleischkrokettchen) Bar La Cancela. C/ Huertos 1. El Gastor. T 615 073 028. Tapas an den Wochenenden. Langostinos con bechamel (Furchengarnelen mit Béchamelsauce) und chipirones rellenos (gefüllte Kalmare).

Venado en salsa (Hirsch in Sauce)

Bar Los Cazadores. C/ Las palmeras 18. El Gastor. T 605 031 560. Carnes de caza (Wildbret), secreto ibérico (oberes Lendenstück vom iberischen Schwein), mollette con carne de cerdo picada y una salsa picante (flaches Weizenbrötchen mit Schweinehackfleisch und einer pikanten Sauce belegt). 30 verschiedene pulguitas, kleine belegte Bötchen.

Gedeckter Tisch

Restaurante Nazari

C/ Lavadero 12. Benaocaz. T 956 125 598. Geleitet von einem marokkanischen Pärchen. Gerichte von beiden Seiten der Meeresenge. Cordero de la zona (regionales Lamm), carrillada ibérica (iberische Schweinsbäckchen), pastela

(marokk. Fleischpastete) oder tahine de carne (marokk. Sesampaste mit Fleisch).

Restaurante El Parral

Laderas de El Parral 1. Benaocaz. T 956 125 565. Gemütliches Lokal mit innovativem Touch.

Mesón La Cancela

C/ Doctor Vázquez Gutiérrez 24. Villaluenga. T 956 463 779. Papas con chorizo (Kartoffeln mit sp. Paprikawurst), sopa de tomate (Tomatensuppe), chuletas de cordero (Lammkoteletts) oder pierna de cordero lechal (Milchlammkeule). Dienstags geschlossen.



Mesón La Velada

Avda. de los Arbolitos s/n. Villaluenga. T 956 126 001. Fleisch vom cordero (Lamm), cabrito (Zicklein) und cerdo ibérico (iberisches Schwein). Tarta de queso (Käsekuchen) mit Produkten der Käserei. Montags geschlossen.

Restaurante Los Barandales

Landstr. Ubrique-El Bosque km 4. T 956 234 117. Fleisch vom venado (Hirsch), jabali (Wildschwein), cerdo ibérico (iberisches Schwein) oder ternera (Kalb). Nur mittags geöffnet.



Restaurante Hotel La Posada

C/ Ntra. Sra. del Rosario s/n. Villaluenga. T 956 126 119. Ensalada de queso fresco payoyo (Salat mit Payoyo-Frischkäse), sopa de ajo (Knoblauchsuppe), conejo con espárragos (Kaninchen mit Spargel) und als Nachtschicht tarta de queso de la zona (Käsekuchen aus regionalem Käse).

Restaurante La Posada

C/ de la Fuente 49. El Gastor. T 697 517 326. Auch Tapas.

Mesón Los Cuñaos.

C/ Rodríguez de la Fuente 8. El Gastor. T 956 123 950. Solomillos (Lende), Fleisch vom jabalí (Wildschwein) und venado (Hirsch), und potajes (Eintöpfe). Auf Bestellung bereitet man guisote gastoreño (regionale Spargel-Brottsuppe) oder sopa de tomate (Tomatensuppe) zu.



Alcalá del Valle, Torre Alháquime und Setenil de las Bodegas

die
„Brot mit Öl“-
Route

In Torre Alháquime ist man stolz auf die fabelhaften molletes (flaches Weizenbrötchen), ein sehr weiches und lockeres Brötchen, das in Andalusien ganz typisch ist. Ein gutes Rezept ist, es getoastet zu essen, mit Olivenöl aus Senil, ein paar Spargelstangen aus Alcalá oder etwas manteca colorá (Aufstrich aus mit Paprikapulver gefärbtem Schweineschmalz) aus Torre Alháquime.

Das Frühstück



Schmalztöpfchen vom La Torreña

Die **molletes**. Um molletes (flaches Weizenbrötchen) in Alcalá del Valle und Torre Alháquime herzustellen, benutzt man noch heute Holzöfen...und das merkt man! Man kann sie in fast jedem Geschäft beider Ortschaften finden, und die Brötchen werden in Bäckereien wie der von Los **Hermanos Dorado** oder **Valeriano** gebacken. Zum Verzehr sollten Sie auf den leicht getoasteten Brötchen die außergewöhnlichen mantecas (Schweineschmalz) von La Torreña oder Montes de Setenil und das extra native Olivenöl der Genossenschaft El Agro probieren.



Olivenöle vom El Agro

Süße Versuchungen

Suspiros, cortadillos und hornazos. Die **suspiros** sind Baisers, die in der **Konditorei Mari Pepa** in Alcalá del Valle ausgezeichnet hergestellt werden. Dort isst man auch zur Semana Santa (Osterwoche) die **hornazos**, kleine Brote mit einem gekochten Ei in der Mitte. In Setenil de las Bodegas liegt ein weiterer versüßter



Suspiros von Mari Pepa

Halt mit der **Konfiserie Durán**, wo Sie köstliche **cortadillos**, gefüllte Schnitten, erhalten.



Konfiserie Durán

Unentbehrlich

Grüner Spargel und Wurstmasse von Chorizo- und Salchichón-Wurst. In Alcalá del Valle ist das von José Aguilera geführte Restaurant Sabor Andaluz berühmt für seine Gerichte mit **espárragos verdes** (grüner Spargel), der in der Ortschaft angebaut wird und in ganz Europa bekannt ist. Am gefragtesten ist die **vinagreta de espárragos**, die sie in verschiedenen Formen herstellen. In Setenil ist die „masita“ unentbehrlich, die Wurstmasse von **salchichón** (Hartwurst) und **chorizo** (Paprikarohwurst), in der Genossenschaft Montes de Setenil verarbeitet, und die weder gereift noch in Därme gefüllt ist. Im



Spargelsalat mit Vinaigrette



zwei Generationen im Sabor Andaluz

Frasquito und anderen Bars der Ortschaft wird sie nur in der Pfanne gebraten und auf Brot serviert, so köstlich wie die bereits getrockneten Hartwürste, welche die Genossenschaft vertreibt.



Masita im Frasquito



TAPAS

Las tortillitas de espárragos
(kleine Spargel-Tortillas)
von El Gordi

Los menudillos
(Geflügelinnereien)
von Bar Cebolla

Los chipirones a la plancha con salsa ali oli
(gebratene Baby-Kalmare mit Alioli-Sauce)
von Pepín

Los lomos de sardina con pisto y queso fresco
(Sardinenfilets mit Pisto und Frischkäse)
von Zamudio

Las croquetas de bacalao
(Stockfischkroketten)
von La Tasca



TORTILLITAS



CHIPIRONES



SARDINA

Gedeckter Tisch

Der Bund von Variation und Frische. Im **Café Bar Polear** in Alcalá del Valle variieren die Gerichte täglich, abhängig davon, was auf dem Markt angeboten wird. Es erscheint sonderbar, wenn der Sommelier und Koch des Ladens einen zuerst fragt, welchen Wein man zum Essen trinken will und abhängig davon ein Menü vorschlägt. Seine mit Bedacht ausgewählte

Weinkarte bevorzugt regionale Sorten. Auf der Speisekarte fehlen nicht die **espárragos con jamón de York** (grüner Spargel mit gekochtem Schinken), mit **pimientos del piquillo** (spanischer Spitzpaprika) und einer Joghurt-Sauce. Weitere Adressen, die man in Setenil in Betracht ziehen sollte, sind das **Restaurant Dominguez** und **El Mirador**, beide mit traditioneller Küche.



pimientos del piquillo

Juan Jesús Cruces



Das Frühstück

Molletes con zurrapa de lomo (flaches Weizenbrötchen mit konfitiertem

Schweinerückenfleisch in Schmalz)
 Restaurante Alhaquin. C/ Nueva 1. Torre Alháuquime. T 956 125 090. Daneben gibt es zu Mittag Gerichte wie die huevos fritos con patatas (Spiegeleier mit Pommes frites), chorizo (sp. Paprikawurst) und pimientos (grüne Paprika), hergestellt aus Wurstwaren der Ortschaft.

Live dabei

Molletes (flache Weizenbrötchen)

Panadería Valeriano. C/ Trascastillo 4. Torre Alháuquime. T 956 125 106. Von Hand geknetet und im Holzkohleofen gebacken. Sonntags geschlossen.

Manteca colorá und chorizos

Cooperativa La Torreña. C/ El Tejar s/n. Torre Alháuquime. T 956 125 038. Chorizos herradura (sp. Paprikawurst) und "ataos" (kurze gebundene sp. Paprikawürste), manteca colorá (Aufstrich aus Schweineschmalz mit Paprikapulver), chorizo en manteca (sp. Paprikawurst in Schmalz) und lomo en manteca (Lende in Schmalz). Samstags und sonntags geschlossen..

Salchichón casero (hausgemachte Hartwurst)

Cooperativa Montes de Setenil. Casas Nuevas s/n. Setenil. T 956 134 483. Ausgezeichnete iberische Wurstwaren, vor allem die chorizo de herradura (sp. Paprikawurst) und die salchichón (Hartwurst). Samstags und sonntags geschlossen.



Extra natives Olivenöl

Cooperativa El Agro. C/ Alambique s/n. Setenil. T 956 134 364. Mehrfach prämiertes Olivenöl. Empfehlenswert das ungefilterte Öl, obwohl es nicht ganzjährig verfügbar ist. Samstags und sonntags geschlossen.

Süße Versuchungen

Hornazos (kleine Brote mit einem gekochten Ei in der Mitte)

Panadería Hermanos Dorado. C/ Pozo 13. Alcalá. T 956 135 181. Herstellung nur zur Ostern. Das restliche Jahr über ausgezeichnete molletes (flache Weizenbrötchen). Sonntags geschlossen.



Suspiros (Baisers)

Pastelería Mari Pepa. C/ Llana 5. Alcalá. T 956 135 139. Montags geschlossen.

Cortadillos und quesitos

Confitería Durán. Polígono Industrial Casa Nueva, parcela 4. Setenil. T 956 134 082. Die cortadillos sind mit karamellisierten Kürbisfasern gefüllte Schnitten, die quesitos ein mit einer Creme gefülltes Blätterteiggebäck. Sie werden in der Konditorei und in verschiedenen Läden verkauft. Montags von Montag bis Freitag geöffnet.

Tapas essen

Tortillitas de espárragos (Spargel-Tortillitas)

Bar El Gordi. C/ del Bosque 21. Alcalá. T 956 126 700. Der Spargel ist nur saisonal verfügbar, die tortillitas gibt es daher auch mit gambas (rosa Geißelgarnelen). Montags geschlossen.

Menudillos (Geflügelinnereien)

Bar Cebolla. C/ Nueva 42. Alcalá. Dienstags geschlossen.

Ensalada de pollo con frutas (Hühnersalat mit Obst)

Café Bar Polear. C/ Virgen de los Remedios 6. Alcalá del Valle.

Chipirones a la plancha con salsa alioli (gebratene Kalmare mit Alioli)

Restaurante Bar Pepin. C/ Fuera del Arco 14. Torre Alháuquime. T 956 125 101. Man kann Tapas oder große Portionen essen. Hausmannskost wie die flamenquines rellenos (panierte gefüllte Schinkenröllchen) oder die croquetas (Kroketten). Am Morgen molletes (längliche Weizenbrötchen) mit Tomaten und Olivenöl.

Lomos de sardina con pisto y queso fresco (Sardinenfilet mit

Pisto und Frischkäse)

Bar Zamudio. Paseo Federico García Lorca 1. Setenil. T 956 134 035. Originelle und aufwendige Tapas. Ebenfalls auf der Karte berenjenas con miel (Auberginen mit Honig) oder champiñones rellenos de queso de cabra (mit Ziegenkäse gefüllte Champignons). Montags und dienstags geschlossen.

Croquetas de bacalao

(Stockfischkroketten)
 Bar La Tasca. C/ Cuevas del Sol 71. Setenil. T 956 134 024. Breites Tapas-Angebot. Pimientos del piquillo (gefüllter Spitzpaprika) und filetes empanados (panierte Filets). Montags geschlossen.

Unentbehrlich

Espárragos (Spargel)

Mesón Sabor Andaluz. C/ La Huerta 3. Alcalá. T 956 135 510. Dienstags geschlossen.

La masita (Wurstmasse)

Bar Frascuito. C/ de las Cuevas del Sol 77. Setenil. T 956 134 471. Sehr gefragt die chorizos (sp. Paprikawurst) und der lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende). Dienstags geschlossen.

Gedeckter Tisch

Café Bar Polear

Virgen de los Remedios 6. Alcalá. T 956 135 048. Mittwochs geschlossen.

Restaurante Domínguez



Plaza de Andalucía. Setenil. T 956 134 331. Plato del Monte: lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende), el chorizo (sp. Paprikawurst), pimiento (Paprika), huevo (Ei) und patatas fritas (Pommes frites)

Restaurante Palmero

Plaza Andalucía 4. Setenil. T 956 134 026.

Restaurante El Mirador

C/ Callejón 10 (neben plaza de Andalucía). Setenil. T 956 134 261. Iberisches Fleisch und regionale Gerichte. Im Winter sopa cortijera de espárragos (herzhafte Brot-Spargelsuppe). Degustationsmenü. Montags geschlossen.

Olvera, Zahara de la Sierra und Puerto Serrano

Brot
mit Öl

Es ist das Wesen der mediterranen Kultur, das Brot und das Öl. In Olvera und Zahara gibt es köstliche Olivenöle, und in Puerto Serrano werden die molletes (flaches Weizenbrötchen) ausgezeichnet zubereitet. In Arroyomolino, in der Nähe von Zahara, wird immer noch das pan de telera (knuspriges Weißbrot mit fester Krume) von Hand hergestellt- einfach ideal, um chacinas (Wurstwaren) und die in der Gegend köstlich zubereiteten platos de cuchareo (Eintöpfe und Suppen) zu begleiten.

Das Frühstück

Bio-Olivenöl,
von Hand
geknetetes Brot
und ein Ausblick
auf den
Stausee.

Im Hotel
Arco
de la
Villa

in
Zahara
de la Sierra
kann man
einen
herrlichen
Ausblick und
ein perfektes
Frühstück
genießen: eine
Scheibe leicht getoastetes
und von Hand geknetetes
pan de telera von Horno
Arroyo Alto, und dazu



oelum
viride

Olivenöl. Für diese
Gelegenheit bietet das
Hotel **Oleum Viride**,
ein Olivenöl, das in der
Ölmühle der Finca **Molino
del Manzanillo** in Zahara
hergestellt wird.

Live dabei

Ambrosio, die letzte
kleine Bodega.

In Olvera fand man für
gewöhnlich kleine Bodegas,
die Wein kelterten und
verkauften. Heute
ist nur mehr die
von **Ambrosio**
auf der Plaza
del Matadero
geblieben, die
ihre eigenen, zum
Teil biologischen
Weißweine aus regionalen
"Perrunas"-Trauben
ausschenkt..



torta de cuasimodo

Süße Versuchungen

Die **pitisús** von **Linero**.

Pitisú ist zwar nicht
der korrekte
Name, aber
alle Welt kennt
es so. Es ist
die typische
knusprige
Masse

französischen Ursprungs,
die in der **Konditorei
Linero** de Olvera mit deren
eigener Konditorcreme
gefüllt wird. Die lokale
typische Süßspeise
ist die sog. **Torta
de Cuasimodo**, aus
brotähnlichem Teig,
aber süß, mit Olivenöl
gemacht und später
mit Zucker und Mandeln
verziert. Man kann sie
ganzjährig in der **Konditorei
La Gloria** kaufen



pitisús

Frühstück im Hotel Arco de la Villa



Bodeguita Ambrosio



TAPAS

El pastel de tortilla
(geschichteter
Tortilla-Kuchen)
von Mi Pueblo

La Pajarilla
(Schweinemilz)
von Juanito Gómez

El flamenquín casero
(hausgemachte panierte
Schinkenrolle)
von La Bodega

Los calabacines rellenos
(gefüllte Zucchini)
de El Puerto

Las chuletitas
de cerdo empanás
(panierte kleine
Schweinekoteletts)
von Bar Pérez



PASTEL



CALABACIN



CHULETITAS

Weitere Empfehlungen auf Seite 78.

Unentbehrlich

Die *buñuelos* der Venta Kiko. Das Vespem ist ein Symbol für ein stressfreies Leben. Es gibt noch Plätze, wo man dies in ursprünglicher Form machen kann, so in Puerto Serrano in der Gaststätte Venta Kiko. An den Wochenenden bereitet die Köchin Maria Luna *buñuelos* (Krapfen) zu, so wie es ihre Schwiegermutter ihr gezeigt hat. Man kann die Krapfen mit etwas Honig oder Schokolade essen.



buñuelos

Gedeckter Tisch

Zwei gegensätzliche Küchen.
In diesem Gebiet kommt jeder Gaumen auf seine Kosten. Für diejenigen, die altbekannte Gerichte bevorzugen, empfiehlt sich das Restaurant Paltero de Olvera, das sog. *sopas pegás* zubereitet, ein einfaches Bauerngericht aus Spargel, Knoblauch und reichlich Brot, oder aber das Wirtshaus Mesón Lirios, bekannt für die *manitas de cerdo* (Schweinsfüßchen).
Diejenigen, die gewagtere

Empfehlungen bevorzugen, können im Restaurant de la Vía Verde im alten Bahnhof Olveras *carpaccio de langostinos*



Baby-Kalmare von Al Lago

(Furchengarnelen-Carpaccio) oder *confit de pato* (Enten-Confit) probieren. Im Restaurant Junto al Lago in Zahara de la Sierra arbeitet Stefan Crites, ein amerikanischer Koch, der nach einem Aufenthalt in New York beschloss, die Ruhe der Sierra von Cadix zu genießen und der heute eine besondere Küche praktiziert: eine gastronomische Fusion unterschiedlicher Kulturen

Stefan Crites

Das Frühstück

Churros (frittiertes Spritzgebäck)

Bar Piscina. Avda. Manuel de Falla (Piscina Municipal). Olvera. T 956 122 171. Exquisite churros.

Molletes von Puerto Serrano

Cafetería Happy Eyes. Plaza de Andalucía s/n. Puerto Serrano. T 956 462 981. Molletes (flaches Weizenbrötchen) von der Bäckerei Panadería Paco. Zu Mittag werden Tapas serviert.

Rebanás de pan de telera (Weißbrotscheibe mit fester Krume und knuspriger Rinde)

Bar Nuevo. C/ San Juan 13. Zahara. T 956 123 189.

Live dabei

Aceite de oliva ecológico (Biologisches Olivenöl)

Coop. Los Remedios. Olvera. Avenida Manuel de Falla s/n. Sie haben normales und biologisches Olivenöl, Käse und iberische Wurstwaren. Samstags und sonntags geschlossen.

Morcilla de hígado (Leberblutwurst)

La Serrana. Avenida Julián Besteiro s/n. Olvera. T 956 130 778. Sehr cremig, wenig gereift, und fast streichfähig. Ebenso erhältlich: chorizos (sp. Paprikawurst) und lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende). Samstags und sonntags geschlossen.

Aceite de oliva Virgen Extra (Extra natives Olivenöl)

Molino El Salado. C/ Victoria 20. Olvera. T 956 130 816.

Aceite de oliva virgen extra (Extra natives Olivenöl)

Almazara Las Pilas. C/ Socorro 32. Olvera. T 956 130 730. Man kann das Öl kaufen und die Ölmühle besichtigen.

Aceite de oliva virgen extra ecológico (Extra natives biologisches Olivenöl)

Oleum Viride. Molino del Manzanillo. Landstr. nach Zahara von der A-382 aus A-382. T 956 139 006. Freitags, samstags und sonntags kann man die Mühle besichtigen und die verschiedenen Öle probieren.

Süße Versuchungen

Torta de Cuasimodo (Torte aus brotähnlichem süßen Teig, mit Mandeln und Zucker verziert)

Pastelería La Gloria. C/ Calvario 123. Olvera. T 956 120 743. Dienstagnachmittags geschlossen.

Pitús (Gebäckstück mit Cremefüllung) und caracolas de crema (Gebäckschnecken mit Cremefüllung)

Pastelería Linero. C/ García Lorca 2. Olvera. T 956 130 718. Klassische Konditorei. Merengues (Baiser) und magdalenas (Biskuits).

Plätze mit Tradition

Bodega de Ambrosio

Plaza del Matadero. Olvera. Mostos de uva (Weinmost) und eigene Weine. Ein ganz besonderer Ort. Sonntagnachts geschlossen.

Bar Pepe Rayas

Plaza del Ayuntamiento 9. Olvera. T 956 130 507. Ein von Engländern geleitetes kurioses Lokal, mit regionaltypischen Spezialitäten. Ein Kuriosum ist die Speisekarte mit typischen Gerichten, aber eben auf Englisch. Donnerstags geschlossen.

Tapas essen

Restaurante Mi Pueblo

Plaza de Andalucía 1. Olvera. T 956 131 105.

Pajarilla

Taberna Juanito Gómez. C/ Bellavista 1. Olvera. T 956 130 160. Eine ganz besondere Tapa aus der Bauchspeicheldrüse vom Schwein, die in Wein gekocht wird. Camilada (Schweinebäckchen) und eine Liste mit über 50 Tapas. Sonntags geschlossen.

Flamenquin casero

Mesón Bar La Bodega. Avda. Julián Besteiro 128. Olvera. T 956 131 085. Flamenquin ist ein paniertes Schweinefilet, das mit Schinken, spanischem Paprika und Käse gefüllt ist. Für die Fleischgerichte benutzt man einen Holzkohleofen. Montags geschlossen.

Calabacines rellenos (gefüllte Zucchini)

Bar Restaurante El Puerto. C/ Cordel 2. Olvera. T 956 120 532. Sie haben 6 verschiedene hausgemachte Kroketten und mehr als 40 Tapas. Es wird auch als Restaurant geführt. Mittwoch geschlossen.

Papas bravas (frittierte Kartoffelcken mit pikanter Tomatensauce)

Cervecería Surtidor. C/ Julián Besteiro 78. Olvera. T 678 850 879. Mittwochnachmittags und donnerstags ganztägig geschlossen.

Chuletitas de cerdo empanás

(panierte Schweinekoteletts) Bar Pérez. C/ Patinete 5. Zahara. T 956 123 209. Bieten lomo en manteca (in Schmalz eingelegte Lende) an.

Unentbehrlich

Venta Kiko

Carril de Honorio s/n. Puerto Serrano. T 956 127 144.

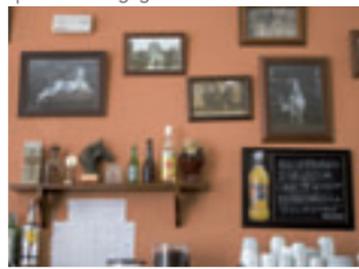
Gedeckter Tisch

Mesón Restaurante Lirios

Avda. Julián Besteiro 52. Olvera. T. 956 13 03 75. Hausmannskost wie der originelle sofrito de pulpo con patatas fritas a taquitos (in Zwiebeln und Tomaten angebratene Krake mit Kartoffelecken). Man kann auch Tapas essen. Dienstag geschlossen.

Restaurante Platero

Centro Turístico Ecuestre (Touristisches Reiterzentrum) Olvera. T 619 831 680. Sie haben ein für das Gebiet typisches Gericht vor dem Vergessen bewahrt, die sopas pegás, ein Gericht aus Spargel, Knoblauch und Brot. Daneben gibt es Fleischgerichte und marokkanische Speisen. Montags geschlossen.



Restaurante Estación Verde

Alte Eisenbahnstation. Olvera. T 661 463 207. Kreative Küche neben der Vía Verde der Sierra. Sonntagnachts und montags ganztägig geschlossen.

Restaurante Al Lago

C/ Félix Rguez. de la Fuente s/n. Zahara. T 956 123 086. Sie verwenden häufig biologische Produkte. Mittwochs und sonntagnachts geschlossen.

Los Estribos

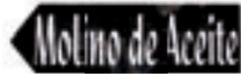
C/ Fuerte 3. T 956 123 145. Mit Ausblick auf den Felsen von Zahara.

Restaurante Entre Olivos

Ehloingsgebiet (neben dem künstlichen Strand von Arroyomolinos). Zahara. T 690 793 083. Sehr schöner Ausblick. Iberisches Fleisch. Öffnungszeiten bitte anfragen.

Restaurante Los Tadeos

Paseo de la Fuente s/n. Zahara. T 956 123 086. Sopa de tomate, de espárragos (Tomaten- bzw. Spargelsuppe). Gazpacho (kalte Gemüsesuppe), jabali (Wildschwein) und venado (Hirsch). Sonntagnachts geschlossen.



Villamartín, Bornos und Algodonales

Das Land der
Überraschungen

Die drei Orte liegen fast auf einer geraden Linie und sind durch die A-382 verbunden. Auf ihrer Wegstrecke häufen sich die Überraschungen: Hohe Kochkunst in Villamartín, iberische Qualitätswurstwaren und beliebte Schmorbraten in Bornos und der Duft nach Olivenöl in Algodonales.

Das Frühstück



cooperativa virgen del rosario

Eine Verabredung auf der "la Alameda". Die Straße heißt Avenida de la Constitución, aber alle nennen sie La Alameda. Hier reiht sich eine Bar an die andere und eine der wohlschmeckendsten Verabredungen trifft man morgens: Olivenöl der **Genossenschaft Virgen del Rosario** verteilt auf getoastetem Weizenbrötchen.

Live dabei

Morcilla (Blutwurst) und Käse. In Bornos kann man das ganze Jahr über die berühmte Morcilla-Blutwurst verzehren, welche die **Metzgerei**



morcilla



verschiedene Käsesorten von Pajarete

Foro herstellt und der **Supermarkt El Aviön**. In Villamartín, am Fuß der Bundesstraße A-382, liegt die **Käserei Pajarete**, ein obligatorischer gastronomischer Halt, um ihren Schafs- und Ziegenkäse zu probieren.



Supermarkt El Aviön

Süße Versuchungen

Die Creme aus **Villamartín**. Obwohl die typische Süßspeise Villamartíns der **rosco blanco** (weißer Spritzkuchen) in der **Konditorei Juan Moreno** ist, darf man seine Cremefüllung nicht auslassen. Man kann sie in den **pitisús** (Gebäckstücke mit Cremefüllung) probieren, in den **cuernos de hojaldre** (Blätterteighörnchen) oder in einem **torpedo**, einem mürben und lockeren Hefengebäck, in dem sie ebenfalls zu finden ist.





Unentbehrlich

Gebirgsbestellungen. In Bornos liegt das Gasthaus Mesón de El Pengué (oder Mesón Avenida), ein perfekter Ort im Gebirge, um landestypische Schmorgerichte zu probieren. Noch heute bereitet man, auf Vorbestellung, *abajao bornicho* her, eine sehr reichhaltige Brotsuppe, die aus Spargel, Tomaten oder Favabohnen gemacht werden kann. Notieren Sie



die Telefonnummer, wenn Sie diese probieren möchten: 956 712 131. Zur passenden Saison gibt es ein anderes „Heiligtum“, die schmackhaften *habichuelas* (grüne Bohnen), hier kann man wählen, ob man sie im Eintopf mit almejas (Venusmuscheln), Chorizo-Wurst oder mit langostinos (Furchengarnelen) kombiniert.

Gedeckter Tisch

Zwei kreative Köche. Die kreative Küche in der Sierra de Cádiz anzutreffen ist noch ein schwieriges Unterfangen, in Villamartin aber gibt es zwei Küchen, die sie mit Sorgfalt zelebrieren: die **Hacienda El Rosalejo**, ein eleganter

touristischer Komplex, in dem Küchenchef Pablo Vicuña erstaunliche Gerichte aus besten Rohstoffen der Gegend zubereitet und **Al Anafe**, wo Chefkoch Rafael Gutiérrez Moreno in einem Gericht fast die gesamte Provinz zusammenfasst: *camarones* (Sandgarnelen) der Küste mit *pimientos asados* (gegrillten Paprika) und *huevos rotos* (gekochten Eiern). Es lohnt sich, dazu einen Wein der Sierra de Cádiz zu trinken.



Gericht vom Hacienda El Rosalejo

Gericht vom El Anafe



Rafael Gutiérrez



Pablo Vicuña



TAPAS

El buche (Rindermagen)
von Versalles

El forraje (Salat aus Thunfisch, rotem Paprika, Oliven, Zwiebeln und Majonäse)
von Vicente Oca

Las berenjenas fritas (gebratene Auberginen)
von El Canijo

El solomillo al whisky (Lende auf Whiskysauce)
von El Patio

Espárragos envueltos en jamón (in Schinken gerollter Spargel)
von Échate payá



BEREJENAS



BUCHE



FORRAJE

Das Frühstück



Molletes con aceite (flaches Weizenbrötchen mit Öl)

Bars rund um die Alameda oder Avenida de la Constitución. Algodonales. In diesem Gebiet gibt es mehrere Cafeterías, wo man für gewöhnlich frühstückt. Typisch sind die molletes (flaches Weizenbrötchen) der Gegend mit Olivenöl aus Algodonales.

Live dabei

Quesos de Pajarete

Polígono El Chaparral nave 6. Carretera A 382 (Ausfahrt Richtung Algodonales). Villamartín. Payoya-Ziegenkäse und Assaf-Schafskäse. Ebenso Würstwaren, Weine und Konserven. Täglich morgens und nachmittags geöffnet. Samstags und sonntags nur morgens.

Aceite de oliva Algodoliva

Avenida Manuel Pimentel s/n. Algodonales. Extra natives Olivenöl. Man bietet auch biologisches Olivenöl an. Von Montag bis Samstag geöffnet, samstags aber nur morgens.



Morcilla

Carnicería Foro. C/ Peña 2. Bornos. T 956 712 033. Sie bieten morcillas (Blutwürste), morcón de morcilla (magere, chorizoähnliche Blutwurst) und chorizo (sp. Paprikawurst) an, alle aus eigener Herstellung. Von Montag bis Freitag vormittags und nachmittags geöffnet, samstags nur morgens.



Morcilla

Supermercado El Avión. C/ Calvario 21. Bornos. T 956 712 585. Morcilla (Blutwurst), chorizo (sp. Paprikawurst) und chicharrones (Schweineschwarzen), hergestellt im Geschäft selbst. Von Montag bis Freitag geöffnet.



Süße Versuchungen

Confitería Juan Moreno

C/ Bótica 25. Villamartín. T 956 730 157. Neben ihren roscos blancos (weiße Spritzkuchen) sind sie berühmt für ihre crema pastelera (Konditorcreme), mit der sie die pitisús (Gebäckstücke mit Cremefüllung), cuernos de hojaldré (Blätterteighörnchen) oder torpedos (mürbes Hefegebäck) füllen. Täglich geöffnet.

Confitería Moreno y Luis

Avenida de Feria 32. Villamartín. T 956 730 506.

Tapas essen

Buche

Bar Versailles. C/ Severo Ochoa 4. Algodonales.

Berenjenas fritas (gebratene Auberginen)

Bar El Canjío. Avenida de la Constitución 32. T 956 138 183. Algodonales. Sie werden in Streifen zubereitet. Auf Wunsch serviert man sie mit etwas miel de caña (Melasse) darauf. Breites Tapas-Angebot. Dienstags geschlossen.

Solomillo al whisky (Lende auf Whiskysauce)

Bar El Patio. Avenida de la Constitución 52. T 956 138 011. Algodonales. Hausgemachte Tapas. Ebenso zu empfehlen: patatas rellenas de atún con tomate (mit Thunfisch gefüllte Kartoffeln auf Tomatensauce) und serranitos (Brötchen belegt mit Schweinefilet, Serrano-Schinken und frittiertem Paprika). Mittwochs geschlossen.

El Cortijo

Schnellstr. A-382 km 78. Algodonales. T 956 138 136.

Forraje

Bar Vicente Oca. Avenida de la Constitución 2. Bornos. T 662 479 433. Dabei handelt es sich um einen Salat aus Gartensalat, Tomate und Paprika mit Thunfisch, Oliven und Majonäse, der sehr bekannt ist. Täglich geöffnet.

Espárragos envueltos en jamón (in Schinken gerollter Spargel)

Bar Échate Payá. C/ Llana 9. In der Ortschaft sehr berühmt. Mittwochs geschlossen.

Gedeckter Tisch

Venta Salas

Landstr. Jerez - Cartagena km 78. Algodonales. T 956 137 010. Potaje de tagaminas (Spanische Goldstiel-Eintopf).

Restaurante Sierra de Lijar

C/ Ronda 5. T 956 137 065. Algodonales. Fleisch vom Holzkohलगrill.

Mesón Casa Manolo

Atrio de la Iglesia. Algodonales. T 956 138 211.

Restaurante mesón Avenida El Pengué

Avenida de San Jerónimo 7. Bornos. T 956 712 131. Montags geschlossen.

Mesón Los Olivares

Avenida Cauchil 23. Bornos. T 605 501 074.

Restaurante Los Cazadores

Avenida de Guadalete 2. Villamartín. T 956 730 916. Bekannt für seine Wildgerichte mit perdices (Rebhühnern), conejos (Kaninchen) oder ciervo (Hirsch). Daneben bietet es einen eigenen Bereich zum Tapas essen. Montagabends geschlossen.

Bar restaurante El Rincón de Jandra

C/ Los Malteses 31. Villamartín. T 956 733 587. Lenguado relleno de gambas y bechamel (mit rosa Geißelgarnelen gefüllte Seezunge auf Béchamel) und Fleisch vom Grill. Nur freitags, samstags und sonntags geöffnet.

Casa Julián

Avenida Arcos 76. Villamartín. T 956 730 895. Bekannt für sein cordero (Lamm).

Restaurante El Anafe

C/ Málaga 1. Villamartín. T 956 733 464. Montags geschlossen außer an Feiertagen oder Vorabenden eines Feiertages.

Hacienda El Rosalejo

Schnellstr. A373 von Villamartín nach Ubrique km 6,6. T 616 490 924. Montags geschlossen. Öffnet fürs Mittagessen an den anderen Wochentagen. Freitags und samstags auch Abendessen.



Arcos de la Frontera und Espera

Olivenöl und Rotweine

Espera ist bekannt für sein natives Olivenöl. Noch heute wird es in der Ölmühle Molino de los Diezmos verkauft, einem reizvollen Gebäude aus dem 18. Jhd, wo man die Olivenpresse aus dem letzten Jahrhundert bestaunen kann. Arcos dagegen hat sich zu einer Instanz für Rotweine der Provinz gewandelt, die sich hervorragend entwickeln und zu einem Markenzeichen des Gebiets heranreifen.

Das Frühstück

Frühstück mit Blick auf la Peña. Der Parador von Arcos liegt auf dem felsigen Steilhang (peña) von Arcos, auf dem höchsten Punkt der Altstadt des Ortes. Morgens kann man auf der Terrasse mit einem dieser unvergesslichen Ausblicke frühstücken. Angeboten werden verschiedene Brotsorten und feine Backwaren, damit es an nichts fehlt.



Ausblick vom Parador de Arcos



Molino de los Diezmos

Live dabei

Das Casa de la Cilla. In Espera kennt man sie gleichermaßen als Casa de la Cilla oder Molino de los Diezmos. Noch immer wird in der alten Mühle ihr natives Olivenöl verkauft, eines dieser so perfekt geeigneten für die Herstellung der reichhaltigen Schmorgerichte, die in der Gegend zubereitet werden.

Die zweite Freude ihres Lebens. Die Kartoffelchips von El Cortijo del Olivar, knusprig und mit der richtigen Menge Salz, sind äußerst beliebt in der Gegend. Man findet sie in jedem Laden in Arcos, man muss nur nach patatas del cortijo fragen.





Weinorten Viña Lucía und Tierra Blanca



TAPAS

Secreto ibérico a la parrilla (gegrilltes oberes Lendenstück vom iberischen Schwein)

von Rosario

Pinchos de langostino y bacon (Furchengarnelenspieße mit Bauchspeck)

von La Cárcel

Pimientos verdes rellenos de carne (mit Fleisch gefüllte grüne Paprika)

von El Alcaraván

Solomillo en salsa de hongos (Lende in Pilzsauce)

von El Zindicato

Abajao de espárragos (Gericht aus Spargel, Gemüse und Brot)

von Círculo de la Unión



SECRETO



PINCHOS



Süßspeisen aus Arcos

Wein, Spiegeleier und in Schmalz eingelegte Lende. In Arcos gibt es mehrere Weinkellereien, die gute Rotweine keltern. Ein klangvoller Name heute ist **Huerta de Albalá**, ein ambitioniertes Projekt, das von Vicente Taberner geleitet wird und dem es gelungen ist, seinen Wein zu den von den Weingurus aus aller Welt am meisten gelobten zu positionieren. Die Pioniere aber sind zwei lokale Firmen: im Landgut la Vicaría wird noch heute der **Viña Lucía tinto** gekeltert, dort wachsen auch die Trauben für den **Tierra Blanca**, einem in der Provinz bekannten Wein. Außerhalb der Stadt ist eine andere Kellerei entstanden mit dem

schönen Namen **Compañía General de Vinos de Cádiz**, die sich auf die alten Weine **Regantío Viejo** besinnt, ein anderer Pionierbetrieb für Weinbau und neue Weinsorten wie den **Fine Tempo**, einen mit ausgezeichneten Kritiken bewerteten Autorenwein. Auf dem Landgut Regantío Viejo kann man an Wochenenden die Weine bei einem einzigartigen Angebot genießen: in Verbindung mit einem reichhaltigen Teller Chorizo-Wurst und **lomo en manteca** (in Schmalz eingelegte Lende), **huevos fritos ecológicos** (Biospiegeleier) und reichhaltig **frítá de papas** (Pommes frites). Halten Sie Brot zum Tunken bereit!



Huerta Albalá



Fine Tempo



Regantío

Süße Versuchungen

Hefengebäck mit einem Loch in der Mitte. Die **Bollos de Arcos** sind eine Art Kringelgebäck, aber aus lockerem Teig wie bei einem Süßbrot. Typischer sind sie zur Osterzeit, sie werden aber das ganze Jahr über gebacken. In der Brotfabrik **Panificadora Arcense** wird ein hervorragendes Hefengebäck hergestellt, das mit dem notwendigen Zucker und ein paar Mandeln verziert wird.



abajao

Unentbehrlich

Der abajao. Der **abajao** (Gericht aus Spargel, Gemüse und Brot) ist ein historisches Gericht von Arcos. Die gängigste Zubereitungsform ist mit Wildspargel, aber im Gasthaus **El Patio María de las Aguas Orellana** bereitet man eine Version zu, bei der in das Gericht einige Wurstsorten der Umgebung kommen und so den Geschmack der Sierra de Cádiz in sich vereint. Vor dem abajao sollte man einige **croquetas** (Kroketten) bestellen und auch nach den Hauptzutaten fragen, denn diese variieren wöchentlich.

Das Frühstück

Parador de Arcos

Pl del Cabildo s/n. Arcos. T 956 700 500. Mittag- und Abendessen mit internationaler Küche, die saisonbedingt unter der Führung von José Miguel Pérez Salguero wechselt. Speisesaal mit hervorragendem Ausblick.

Live dabei

Vinos tintos (Rotweine)

Huerta de Albalá. Landstr. Albarite - Arcos CA-6105 km 4. T 647 746 048. Besichtigung telefonisch vereinbaren.

Vinos tintos (Rotweine), catas (Weinproben) und Mittagessen

Cia. General de Vinos de Cádiz. Finca Regantío Viejo. Bundesstrasse Albarite-Arcos CA 6105, Km. 8. T 956 108 306. Neben dem Verkauf der Weine organisieren sie an den Wochenenden Weinproben und traditionelle Essen mit regionalen Produkten. Nur Mittagessen möglich. Für eine Reservierung bitte anrufen.

Vinos tintos y blancos (Rot- und Weißweine)

Bodegas Páez Morilla. Finca La Vicaría. Alte Landstr. nach San José del Valle km. 4. Arcos. Regionale Weinklassiker wie der Tierra Blanca und der Viña Lucía. Man findet sie für gewöhnlich in Restaurants und Geschäften von Arcos.

Aceite de oliva virgen (natives Olivenöl)

Molino de los Diezmos. C/ Veracruz 25. Espera. T 956 720 069. Samstag- und sonntagnachmittags geschlossen.



Medallas de queso ecológico en aceite La Cabra Verde (in Öl eingelegter biologischer Ziegenkäse)

La Alacena del Ángel. C/ Debajo del Corral 7. Arcos. T 653 532 412. Das Geschäft verkauft Produkte der Sierra de Cádiz wie La Cabra Verde, kleine Payoya-Ziegenkäse aus ökologischem Anbau, mit Gewürzen eingelegt in einem regionalen biologischen Olivenöl. 2008 prämiert als bester biologischer Käse Spaniens. Im Sommer sonntags geschlossen.

Süße Versuchungen

Bollos de Arcos (lockeres Krümelgebäck)

Panificadora Arcense. C/ Materra Abajo 8. Arcos. T 956 704 126. Die bollos werden ganzjährig hergestellt. Sonntags geschlossen.

Dulces (Süßspeisen)

Convento de las Monjas Mercedarias. Plaza Boticas s/n. Arcos. T 956 700 470. Breites Angebot an Süßspeisen, die über eine sich drehende Platte angeboten werden.

Tapas essen

Secreto ibérico a la parrilla (gegrilltes oberes Lendenstück vom iberischen Schwein) Bar Cafetería Rosario. Avda de la Constitución 9. Espera. T 645 866 490. Traditionelle Küche, iberisches Fleisch und Fische. Montags geschlossen.

Pinchos de langostino y beicon (Furchengarnelenspieße mit Bauchspeck)

La Cárcel. C/ Dean de Espinosa 18. Arcos. T 956 700 410. Mitten in der Altstadt gelegen. Gambas al ajillo (rosa Geißelgarnelen in heißem Knoblauchöl) und iberisches Fleisch. Montags geschlossen.

Pimientos rellenos de carne (mit Fleisch gefüllte Paprika) El Alcaraván. C/ Nueva 110. Arcos. T 956 703 397. Montags geschlossen.

Solomillo en salsa de hongos (Lende in Pilzsauce) El Zindicato. C/ Corredera 2. Arcos. T 956 701 841. Mejillones rellenos de marisco (mit Meeresfrüchten gefüllte Miesmuscheln) und zur passenden Jahreszeit caracoles (Pisanaschnecken). Dienstags geschlossen.

Abajao de espárragos (Spargelgericht) Círculo de la Unión. C/ Botica 6. Arcos. T 956 703 107. Regionale Küche. Sopa de tomate y ajo (Tomaten- und Knoblauchsuppe). Im Sommer dienstags geschlossen, sonst sonntags geschlossen.

Unentbehrlich

Mesón El Patio

Callejón de las Monjas 4. Arcos. T 956 702 302. Exquisite Kroketten, deren Zutaten im Laufe des Jahres wechseln. Mittwochs geschlossen.

Essen mit Ausblick

El Mesón de la Molinera

Avda. Sombrero de los Tres Picos 17. Arcos. T 956 708 002. Traditionelle regionale Küche mit Blick auf den See.

Cola de toro (Stierschwanzragout), carne de conejo en salsa (Kaninchenragout) und Fleisch vom iberischen Schwein der Sierra

Gedeckter Tisch

Bar Frasquito

C/ Los Toros 44. Espera. T 956 720 379. Originelles revuelto de berenjenas con tomates y aceite del molino de Espera (Rührei mit Auberginen, Tomaten und Olivenöl der Mühle von Espera). Montagabends geschlossen.

Restaurante El Lajo

Landstr. Arcos - Bornos km 1. T 956 701 117. Jamón de bellota (edler iberischer Eichelschinken), bacalao al horno con pisto (im Ofen gebratener Stockfisch mit Pisto) oder cordero lechal (Milchlamm). Sonntags geschlossen.

Mesón Don Fernando

Plaza Botica 5. Arcos. T 956 717 326. Carnes de cerdo y ternera a la brasa (Schweine- und Kalbsfleisch vom Grill). Montags geschlossen.

Casa Juan Bernal

C/ Muñoz Vazquez 11. Arcos. Tortilla de jamón (Schinkentortilla) und setas con salsa de almendras (Pilze mit Mandelsauce), prämiert für seine Originalität auf der Tapas-Route. Revueltos (Rührei). Montags geschlossen.

Mesón La Fonda

C/ Corredera 83. Arcos. T 956 705 118. Prämiert auf der Tapas-Route: die carrillada de ternera con trufas al Oporto (Rinderbacken mit Trüffeln auf Portwein) und das pastel de verduras a la miel de flor de aguacate (Gemüsepastete mit Blütenhonig und Avocado). Es werden spezielle Menüs für Touristen angeboten. Sonntags geschlossen.

Rest. Asador Mesa Jardín

Landstr. Arcos - El Bosque km 11,5. T 617 407 430. Fleisch vom ternera (Rind), cordero (Lamm) und cerdo ibérico (iberisches Schwein). Auffälliges und originelles Lokal gleich neben der Straße. Montags geschlossen.

La taberna de Boabdil

Paseo de los Boliches 35 (neben dem Treppchen). Arcos. T 956 705 191. Andalusische Küche mit arabischen Einflüssen. Es werden Degustationsmenüs und ein Roséwein aus eigenem Anbau angeboten: „El rosado de la abuela“. Nachmittags wird Tee serviert.







DER AUTOR

Pepe Monforte Ariza wurde am 2. Mai 1965 in der Bucht von Cadiz geboren. Journalist von Beruf und Berufung, ist er schon seit 15 Jahren spezialisiert auf Gastronomie und Weine. Zuvor arbeitete er für Radio Cadiz des Senders Ser und für die Tageszeitung Diario de Cadiz, zwei Phasen seines Lebens, an die er sich besonders gern erinnert. Heute arbeitet er mit der Zeitung La Voz de Cadiz im Gastrobereich zusammen und veröffentlicht das Onlinemagazin www.cosasdecome.com, das sich der Provinz Cadiz widmet. Gleichzeitig ist er Mitinhaber eines Ladens, der sich dem Vertrieb von gastronomischen Produkten der Provinz widmet.

Herausgeber
Patronato Provincial de Turismo
Diputación de Cádiz

Plaza de Madrid s/n
Estadio Ramón de Carranza
Fondo Sur 4ª Planta
11011 | Cádiz | España
Tel. 956 80 70 61
turismo@dipucadiz.es
produccion@cadizturismo.com
www.cadizturismo.com

Texte
Pepe Monforte
Übersetzung
Elmar Weber
Grafische Gestaltung
Cadigrafía Publicidad y Comunicación
Fotos
Ignacio Fando und Gonzalo Hörh
Druck
Santa Teresa Industrias Gráficas
Alle Rechte vorbehalten
CA12-2010

Wir möchten allen gastronomischen Einrichtungen unseren Dank ausdrücken für ihr Mitwirken bei der Zubereitung und Präsentation der verschiedenen Gerichte, die in diesem Führer zu sehen sind.

Umschlagfoto: Serviervorschlag einer urta a la roteña (Rotbandbrasse auf Tomaten, Zwiebeln und Paprika). Fernando Córdoba. El Faro de El Puerto. Fotograf Ignacio Fando.



www.cadizturismo.com

Andalucía



Diputación
de Cádiz

PATRONATO
PROVINCIAL
DE TURISMO



Cajasol