

GOURMET & TOURISM

**GT** & **CÁDIZ**



# MAURO BARREIRO

## Tatuando paladares



**ENTRE BARRICAS**

**Antonio Flores**  
"EL VINO DE JEREZ  
ES PATRIMONIO  
DE TODOS  
LOS ESPAÑOLES"

**ENTRE BARRICAS**

**Antonio Flores**  
"SHERRY WINE  
IS THE HERITAGE  
OF ALL  
SPANIARDS"

**ARTE Y GUSTO**

**Alex O`Dogherty**



**HOTEL CATEDRAL**

**Javier Bote**  
"EL HOTEL CATEDRAL  
DE CÁDIZ ES COMO  
UNA FÁBRICA DE  
ILUSIONES"

"THE HOTEL  
CATEDRAL  
CÁDIZ IS LIKE  
A FACTORY OF  
DELUSIONS"





# AROMA DE MAR

HOTEL BOUTIQUE

VIVE, SIENTE y DISFRUTA

De sus 11 modernas y confortables habitaciones, en una ubicación inigualable a orillas del mar.

Scan to call!



[+34] 956 49 70 49

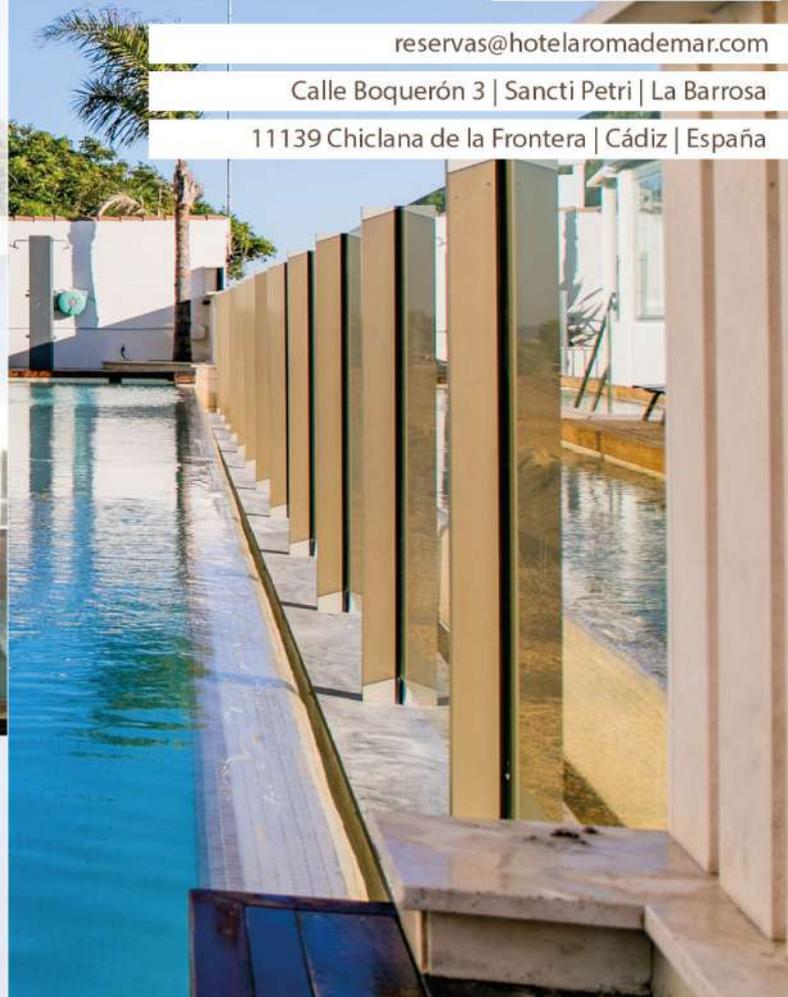
[reservas@hotelaromademar.com](mailto:reservas@hotelaromademar.com)

Calle Boquerón 3 | Sancti Petri | La Barrosa

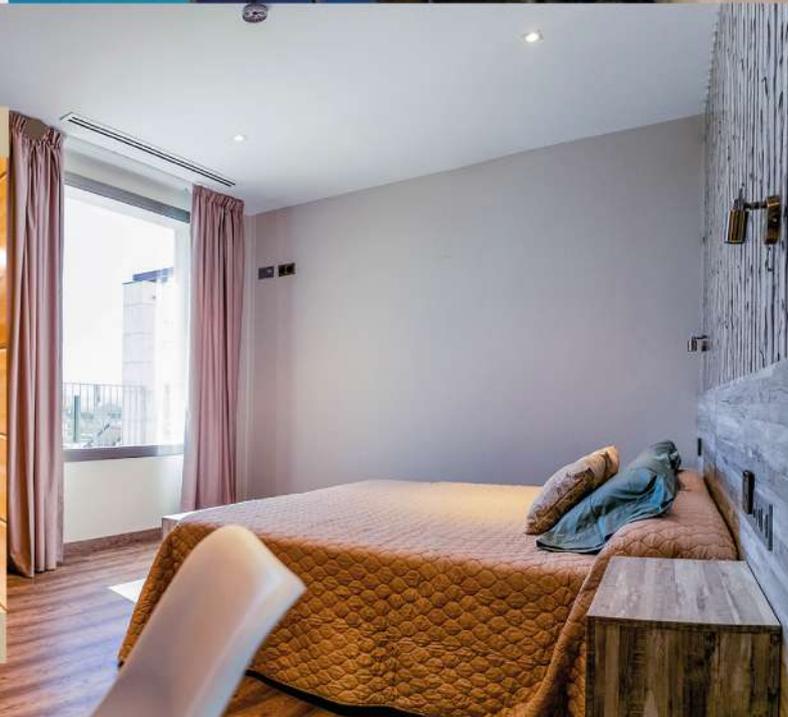
11139 Chiclana de la Frontera | Cádiz | España



El Hotel Boutique Aroma de Mar, te ofrece toda la magia de los atardeceres de la playa de La Barrosa en su azotea. Un espacio exclusivo de más de 200mts, para tus eventos privados.



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



 @hotelaromademar

# Editorial



## EDITA

Wellnessdays

## REDACCIÓN

Gourmet & Tourism

## FOTOGRAFÍAS

Gourmet & Tourism

## PUBLICIDAD

Wellnessdays

eduardo@wellnessdays.es

## DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Sinlímites Comunicación

## IMPRESIÓN

Santa Teresa Industrias Gráficas

## DEPÓSITO LEGAL

CA 148-2020

## EDIT

Wellnessdays

## DRAFTING

Gourmet & Tourism

## PHOTOGRAPHS

Gourmet & Tourism

## ADVERTISING

Wellnessdays

eduardo@wellnessdays.es

## DESIGN AND LAYOUT

Sinlímites Comunicación

## PRINT

Santa Teresa Industrias Gráficas

## LEGAL DEPOSIT

CA 148-2020

🇪🇸 Cuando iniciamos un nuevo proyecto siempre sentimos una mezcla de temor e ilusión. Existen varios motivos por lo que estoy convencido que esta apasionante aventura que iniciamos con este número, va a cubrir todas las expectativas que hemos puesto en ella.

En primer lugar, porque en esta revista nos centramos en una provincia, la de Cádiz, que tiene unas cualidades excepcionales, me atrevería a decir únicas. Nuestra peculiar orografía que alterna espléndidas playas con una hermosa sierra, una amplia y prolífica campiña, etc la sitúan como uno de los lugares de destino más deseados.

En segundo lugar, y no menos importante, porque las gentes que habitan esta magnífica zona del sur de España la hacen un lugar especial. El carácter alegre y hospitalario que caracteriza a sus habitantes, la convierte en uno de los lugares más queridos para el visitante.

Con estos condimentos, es más difícil que nos equivoquemos en nuestro objetivo, que no es otro que ser una ventana al mundo de las bondades de la provincia de Cádiz y de sus gentes.

Nuestra magnífica gastronomía, llena de sabores tan nuestros, nuestros alojamientos, de un excepcional nivel y que acoge al viajero que nos quiere conocer, así como todas aquellas empresas y personas que se dedican a hacer de esta provincia un lugar tan especial, serán el mejor reflejo de lo que somos, una tierra que hay que conocer y, una vez conocida, te engancha para siempre.

A todos los que estáis colaborando para que esta sinladura llegue a buen puerto, gracias.

🇬🇧 When we start a new project we always feel a mixture of fear and illusion. There are several reasons why I am convinced that this exciting adventure that we started with this number, will cover all the expectations that we have put into it.

In the first place, because in this magazine we focus on a province, that of Cádiz, which has exceptional qualities, I would dare to say unique. Our peculiar orography that alternates splendid beaches with a beautiful mountain range, a wide and prolific countryside, etc. places it as one of the most desired destinations.

Second, and not least, because the people who inhabit this magnificent area of southern Spain make it a special place. The cheerful and hospitable character that characterizes its inhabitants, makes it one of the most loved places for the visitor.

With these condiments, it is more difficult for us to be mistaken in our objective, which is none other than being a window into the world of the goodness of the province of Cádiz and its people.

Our magnificent cuisine, full of flavors so ours, our accommodations, of an exceptional level and that welcomes the traveler who wants to meet us, as well as all those companies and people who are dedicated to making this province such a special place, will be the best a reflection of who we are, a land that must be known and, once known, hooks you forever.

To all of you who are collaborating to make this journey come to fruition, thank you.

EDUARDO DE LA PASCUA  
Director

FOLLOW US



@gourmet\_tourism\_cadiz



@GourmetCadiz

# Sumario

- 05** MAURO BARREIRO. Tatuando paladares.  
// MAURO BARREIRO. Tattooing palates.
- 12** VEJER, José Ortiz, Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Vejer.  
// VEJER, José Ortiz, Councilor of Tourism of the City Council of Vejer.
- 16** SECRETO ENTRE FOGONES, Antonio Caramé, El arroz con vinos de Jerez.  
// SECRETO ENTRE FOGONES, Antonio Caramé, The rice with sherry wines.
- 19** ENTRE BARRICAS, Antonio Flores, El vino de Jerez es patrimonio de todos los españoles. // ENTRE BARRICAS, Antonio Flores, Sherry wine is the heritage of all Spaniards.
- 26** HOTEL CATEDRAL, Javier Bote, Gerente Hotel Catedral de Cádiz.  
// HOTEL CATEDRAL, Javier Bote, Hotel Catedral Manager.
- 32** POLÍTICAMENTE CORRECTO, Ana Mestre, delegada de la Junta de Andalucía en la provincia de Cádiz. // POLÍTICAMENTE CORRECTO, Ana Mestre, Andalusian regional government representative in the province of Cádiz.
- 35** ARTE Y GUSTO, Alex O'Dogherty, Actor y humorista.  
// ARTE Y GUSTO, Alex O'Dogherty, actor and humorist.
- 38** RESTAURANTE CONFUSIONE, Danilo Piteo, Gerente del Restaurante Confusione. // RESTAURANTE CONFUSIONE, Danilo Piteo, Confusione Restaurant Manager.
- 42** RESTAURANTE AGUATAPÁ.  
// AGUATAPÁ RESTAURANT.
- 45** PIZZERÍA LOS NAPOLITANOS.  
// PIZZERÍA LOS NAPOLITANOS
- 50** RINCONES CON SOLERA, Tomás Ruiz, tercera generación de Taberna Casa Manteca. // RINCONES CON SOLERA, Tomás Ruiz, third generation in Taberna Casa Manteca.
- 52** RESTAURANTE DON DIEGO.  
// DON DIEGO RESTAURANT
- 54** RESTAURANTE LA DESPENSA.  
// LA DESPENSA RESTAURANT.
- 56** GASTRONOMÍA Y SALUD, Luis Escobar Jiménez, especialista en Endocrinología y Nutrición. // GASTRONOMÍA Y SALUD, Luis Escobar Jiménez, Endocrinology and Nutrition specialist.
- 58** DE COPAS, Muelle Uno.  
// DE COPAS, Muelle Uno.
- 61** Sugerencias Gastronómicas G&T.  
// G&T Gastronomic Suggestions.
- 63** Sugerencias Hoteleras. Calendario de fiestas.  
// Hotel suggestions. Party Calendar.



---

# Mauro Barreiro

Tatuando paladares  
Tattooing palates

🇪🇸 Nacido hace 37 años en la capital gaditana, hoy en día es todo un embajador de la gastronomía de su tierra. Es una persona muy inquieta y, cuando terminó la Selectividad, se dio cuenta de que sus inquietudes no se veían reflejadas en ninguna carrera. De padre ingeniero y madre profesora, tuvo la loca idea meterse en la Escuela de Hostelería de Cádiz.

Para quitarle la idea, su padre lo metió un verano a fregar platos en un restaurante, pero acabó de cocinero y le entraron más ganas.

Tiene unos magníficos recuerdos de su paso por la Escuela de Hostelería de Cádiz. Allí estuvo 2 años y adquirió la base de los conocimientos que luego le han permitido desarrollar con tanto éxito su profesión.

A partir de ahí, pasó años fuera de Cádiz absorbiendo, con su curiosidad, todos los conocimientos que le han convertido en todo un referente de la cocina gaditana. Estuvo en el País Vasco, Barcelona, Bélgica y Málaga.

A la vuelta de su periplo por diferentes restaurantes aterriza en Cádiz y monta Balea, un proyecto revolucionario para la cocina gaditana de entonces.

En el restaurante Skina de Marbella mantiene tres años la estrella Michelin, consiguiendo un Sol Repsol.

A partir de ahí vuelve definitivamente a Cádiz, concretamente a Puerto Real, donde monta un bar de tapas: el Real 210, que tiene un éxito fulgurante. La gente le demanda entonces una cocina de más alto nivel, por lo que reforma el local y monta la Curiosidad de Mauro Barreiro, donde consigue un Bib Gourmand en la guía Michelin y un Sol en la guía Repsol.

Posteriormente decide trasladarse a Cádiz, manteniendo el nombre del restaurante, pero transformándolo a un concepto más informal, con una barra grande que, rápidamente, se convierte en un referente en el centro de la capital gaditana. Tiene dos menús degustación que hacen las delicias de todos aquellos que se acercan por su restaurante.

Hace un año, el Grupo Petaca decide que Mauro sea la imagen gastronómica de su proyecto, abriendo un restaurante en Conil llamado Cooking Almadraba, que es una apuesta basada en las diferentes formas de cocinar el atún.

Tiene también un proyecto para volver a un concepto más gastronómico en su restaurante de Cádiz, algo más parecido a lo que tuvo en su momento en Puerto Real.



🇬🇧 Born 37 years ago in the city of Cádiz, nowadays is a real ambassador of Gaditan gastronomy. He is a restless person, and when he had to go to university, he realized that no career offered what he was looking for. His father worked as an engineer, his mother was a teacher, and he had the crazy idea of studying at the Cádiz Cooking School.

Trying to stop him, his father made him work for a summer in a restaurant doing the washing-up, but he finally worked as a cook and was eager of learning more.

He has fantastic memories of the two years he spent in the Cádiz Cooking School, where he learned the base of his work and success.

Afterwards, he lived in other Spanish cities and countries, such as Basque Country, Barcelona, Belgium or Málaga, and became a referent in gastronomy. Finally he returned to Cádiz and started Balea, a revolutionary project for Gaditan cooking in that time.

In the restaurant Skina in Marbella, he kept a Michelin star for three years, and got a Sol Repsol.

He returned to the province of Cádiz, and started a bar de tapas in Puerto Real, Real 210, which achieved a quick success. Clients asked him for a higher-level cuisine, and then he started Curiosidad de Mauro Barreiro and achieved a Bib Gourmand in the Michelin guide and a Sol in the Repsol guide.

## SU COCINA

🇪🇸 La de Mauro es una reinterpretación de la cocina gaditana y andaluza, con influencias personales. Es una cocina técnica, con mucho sabor y que al mismo tiempo es divertida, busca que la gente pase un buen rato en sus restaurantes.

Lleno de proyectos, vamos a intentar acercarnos a conocer a este gran chef, cuya intensa vida nos despierta una enorme curiosidad.

### ¿Cuáles son sus primeros recuerdos de la cocina?

Mis primeros recuerdos se remontan a cuando ayudaba a mi abuela Pepa a hacer empanadas. Le gustaba mucho la cocina gallega. Era una cocina por amor, no por vocación.



🇬🇧 He moved the restaurant to the city of Cádiz, maintaining the name but with a more informal place which quickly became a referent in the city with two amazing menus.

One year ago, Grupo Petaca chose Mauro as the gastronomic face of a new project in Conil: the restaurant Cooking Almadraba, specialized in tuna meals.

He is developing as well a new project to renew his restaurant in Cádiz with a new gastronomic concept closer to the restaurant he once developed in Puerto Real.

## YOUR KITCHEN

Mauro Barreiro pairs Gaditan and Andalusian cuisine with personal influences, into a technical, tasty and funny cooking to make people enjoy the meals in his restaurants. Full of projects, let's approach to this great chef.

### What are your first memories at a kitchen?

I first remember when I helped my grandmother Pepa making pies. She cooked out of love, not vocation.

### Did you always know you would work in gastronomy or did your vocation appear later?

In fact, cooking never had attracted me. One day I started watching the cooking channel on TV and I discovered great chefs that attracted my attention. It was not the way of cooking I was used to.

### Your cuisine has a lot to do with your homeland, ¿why did you leave Cádiz at the beginning?

Cádiz didn't have what I was looking for. At these days, the main focuses of cuisine were in Basque Country and Catalonia, where I had the opportunity of working close to the masters of cooking. Working in France and Belgium made improve my technique and my love for product. That I brought afterwards to my homeland.

### Basque cuisine is known as probably the best of Spain, what did you learn there?

The base of cooking, the importance of sauces and stock... I was impressed by how they use baby cuttlefish; they don't soak them to clean them. My attention was also attracted by the respect between different generations in the kitchen. There was not so much ego as now, it has a manual work. People liked more to be inside the kitchen. Nowadays, because of social networks, cooks spend less time in the kitchen.

## SU COCINA

### ¿Siempre tuvo claro que se dedicaría a esto o descubrió era su vocación de forma repentina?

La verdad es que la cocina nunca me había llamado la atención. Cuando aparece la televisión por satélite empecé a ver el Canal Cocina y descubrí que había grandes chefs que hacían cosas que me llamaban mucho la atención. No era la cocina a la que yo estaba acostumbrado.

### Su cocina está muy relacionada con su tierra de nacimiento, ¿qué le llevó, sin embargo, en sus comienzos, a tomar la decisión de salir de Cádiz?

Lo que yo estaba buscando estaba muy lejos de aquí cuando yo empecé. Lo más cerca que había era el Tragabuche. En aquel momento, las dos grandes fuentes de la cocina eran la vasca y la catalana. Allí tuve la oportunidad de trabajar cerca de grandes maestros. Además, trabajé en Francia y en Bélgica, y aquella experiencia me pulió mucho la técnica y me despertó el amor por el producto. Eso después lo reflejé yo en mi tierra.

### La cocina vasca está reconocida, probablemente, como la cuna de los mejores chefs de España, ¿qué aprendió de su paso por esa tierra?

La base de la cocina, el secreto, el guiso, las cocciones, la importancia de las salsas, de los caldos... Me impresionó mucho como tratan los chipirones, que ni los mojan para limpiarlos. Me llamó mucho la atención el respeto a las generaciones en la cocina. No había tanto ego como ahora, era un trabajo más artesano. A la gente le gustaba más estar dentro de la cocina. En la actualidad, con las redes sociales, los cocineros pasan menos tiempo en la cocina.

### ¿Qué aprendió en la Skina de Marbella?

La Skina es el restaurante más pequeño de Europa con dos estrellas Michelin. El dueño es el sumiller Marcos Granda, que me marcó mucho porque es una persona con un gran concepto de la perfección, sin ser cocinero, del producto y del maridaje con los vinos... Tiene una bodega muy importante. Allí pude probar grandes vinos debido al elevado poder adquisitivo de sus clientes, en especial los rusos, lo que nos permitía poder probar vinos de precios muy elevados. Allí tomé muchos contactos a nivel nacional y con él aprendí mucho también del negocio.

### Dice que su cocina es canalla y divertida, ¿a qué se refiere con esto?

Nosotros intentamos que las cosas pierdan un poco la seriedad, el rigor. Darle un puntito más, encontrarte un crujiente, un picante, jugar con formas que no son y que te sorprenda... Todo este tipo de sorpresas te pueden crear curiosidad, como dice el nombre de mi restaurante, hace que te diviertas. Esto siempre va basado en un rigor técnico importante y un respeto máximo al producto.

### Tiene muchos proyectos en curso, ¿cuál de ellos le apasiona más?

Mi incorporación al grupo Petaca me ha permitido acceder a un tipo de restaurante que requiere una inversión muy elevada al que quizás individualmente me hubiera sido imposible acceder. Me he incorporado a un equipo humano muy importante que me facilita mucho el trabajo. Tengo un grupo de I+D. Tengo acceso a personas que tienen

### What did you learn in La Skina, in Marbella?

La Skina is the smallest two-Michelin-star European restaurant. Owned by Marcos Granda, a person who cares a lot for perfection, product and correct pairing of meals and wines, though he is not a cook... There is an important wine cellar and I had the chance to taste expensive wines because of the high economic level of the clients, especially Russian ones. I made important contacts and learnt a lot about the cuisine business, as well.

### You say your cuisine has a dark and funny side, what do you mean?

We try to make dishes lose a bit of seriousness and harshness, give them a little bit of something more, something crunchy, spicy, play with forms and make the client surprised, curious and have a good time in my restaurant. But always with an important technical rigour and great respect for product.

### You have many projects, which one are you most keen of?

Working with Grupo Petaca has let me deal with a high-cost type of restaurant that perhaps I would not have been able to develop by myself. I work with a staff that make my work easier, a R&D group, and people more experienced than me in dealing with human resources. I can now focus in cooking.

### Your restaurant La Curiosidad de Mauro is a success in Cádiz, do you think of opening more restaurants outside Cádiz?

Not now. I am excited and focused in the restaurant Cooking Almadra in Conil, which for me is the most beautiful village in the Gaditan coast.

### Being chef and being a businessman is not the same, you have to deal with the staff and control the economic part of the business, what is worst of it for you?

The economic part of the business is the less attractive part for me. You have to take time from a work you love, cooking, and dedicate it to something necessary but that I like less. Creativity links to profit.

### Which chef has been more influential for you?

All the best cooks have influenced my cuisine, but maybe the more influential moment was when I worked with Dani García in El Tragabuche 15 years ago, because my curiosity was awakened and it opened a new world for me. It was maybe the most important moment.



🇪🇸 más experiencia que yo en el ámbito de los recursos humanos y que me asesoran. Es como si me hubiera quitado un peso de encima al permitirme centrarme más en la cocina.

**En la actualidad está triunfando con la Curiosidad de Mauro, ¿se ha planteado abrir algún restaurante fuera de Cádiz?**

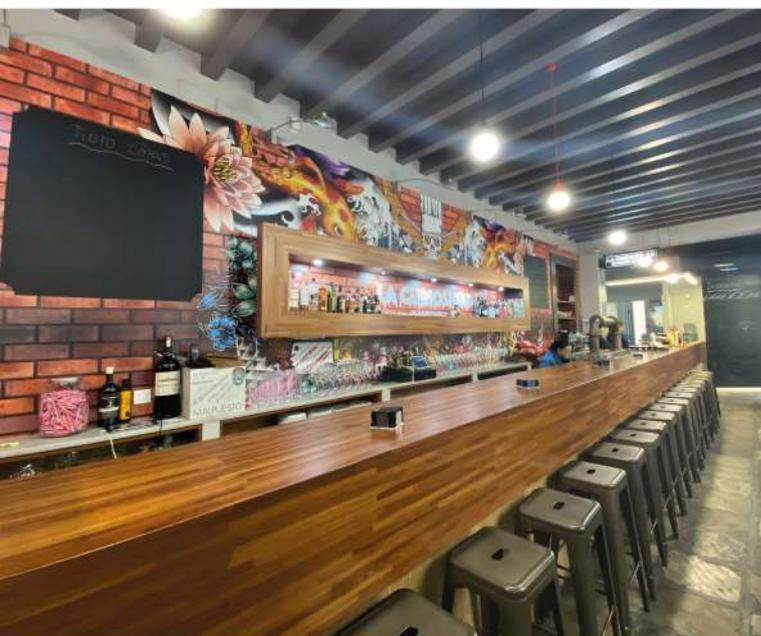
En la actualidad no, estoy muy ilusionado y centrado con el proyecto del restaurante Cooking Almadra en Conil, que para mí es el pueblo más bonito de la costa gaditana. Me siento conileño de adopción.

**¿Qué cocinero le ha influido más en tu cocina?**

Todos los grandes cocineros han influido en mi cocina, pero, quizás, lo que más influyó en mi cocina fue el momento que estuve con Dani García en el Tragabuche hace 15 años. Ese fue el momento que despertó más mi inquietud, me mostró un mundo nuevo. Fue, quizás, el momento más importante.

**Ahora mismo hay un magnífico nivel de cocineros en España. Si tuviera que quedarse con un chef, ¿cuál elegiría?**

Si me quedara con un chef, por cercanía, por lo que ha sido y porque le tengo una gran admiración, sería con Ángel León. Por lo que ha hecho en Cádiz, nadie creía que pudiéramos tener en Cádiz un espacio tres estrellas Michelin. Me parece una persona estupenda, muy valiente y que es un magnífico embajador de Cádiz por el don de relaciones públicas que tiene. Yo tengo mucha suerte porque puedo ir de la mano con él. Cádiz tiene muchas puertas abiertas gracias a personas como él.



**Ser chef no es siempre sinónimo de ser empresario. Al final tienes que gestionar muchas personas y llevar un control económico de un negocio, ¿qué es lo que le resulta más complicado?**

Lo que me resulta menos atractivo es el control económico de un negocio. Tienes que quitar tiempo de un trabajo que te gusta, como es la cocina y dedicársela a otra que es igualmente necesaria, pero que me gusta menos. La creatividad va relacionada al rendimiento.

🇬🇧 **Spain has a high chef's level at the moment. If you had to choose one, which one would you choose?**

I would choose Ángel León, because of our proximity and all the thing he has achieved. I admire him and he has made a lot for Cádiz, we never dreamed of having a three-Michelin-star restaurant in the province. He is a nice, brave person, and a great ambassador of Cádiz. I am very lucky to have him close.

**What will you do when you are awarded your first Michelin star?**

To look for the second one (he laughs). I would celebrate with my people and remember all the people that have accompanied me all these years.

**A defect and a virtue.**

I have many defects, I am an impatient chaotic person as I want to do many things in little time, and maybe too much temperamental. A virtue, my spirit of sacrifice.

**You have five children; how do you manage at home?**

In my personal life I deal with things in a natural way. I am lucky to share my life with a great woman who supports all my projects and besides is a great mother. I take charge of my children, play with them, I have had five because I love children. My Sundays are only for my family, and the rest of the days I try to have supper with them, take them to school and to the rest of their activities when I can.

**Sherry wines are very important in your cuisine, do you think that people know them in general?**

I think that Sherry wines are being best known, little by little. It's something similar to tuna. Sherry wines are known but mostly fins, not the rest.

**Your days of learning in Barcelona had a great influence in your desserts, what are your memories of that experience?**

I recommend young people, not only to study, but also to travel and live in other cities and cultures. In Barcelona I opened my mind and was aware of the importance of desserts. That experience marked my technique and made me more sensible. I am like a rhinoceros with hands of jeweller, and there is where I learnt to work with hands of jeweller.

**Do you think that envy exists in you line of work?**

It does, some people like more to invest in envy than developing his virtues.

**When you talk about "tattooing flavours", what do you mean?**

I have always loved tattoos. A friend of mine told me once that I tattooed palates, as my dishes have marked flavours that remain in people, the same as skin tattoos do.

**Which of your creations are you prouder of?**

I am proud of the gastronomic evolution I have had along the years, which let me use take advantage now of what I have been learning. Nowadays I develop a calm evolution, I am not competing anymore because cuisine is not a competition, but evolution. My cuisine is nowadays based on what I like. I am arriving to the point where I use more shades, less elements, more textures, but maintaining my personality. That is what I am prouder of.

---

---

**🇪🇸 ¿Qué hará cuando le comuniquen que tiene su primera estrella Michelin?**

Ir a por la segunda (se ríe). Lo celebraría con mi gente y acordándome de todas las personas que me han acompañado durante todos estos años.

**Un defecto y una virtud.**

Defectos tengo muchos, soy una persona impaciente, a veces caótica porque quiero hacer muchas cosas en poco tiempo y quizás demasiado temperamental. Una virtud, la capacidad de sacrificio.

**¿Cómo lleva, siendo padre de 5 hijos, eso que tanto se habla hoy en día de la conciliación familiar?**

Soy una persona muy natural, todos los aspectos de mi vida los llevo de forma natural. Tengo la suerte de tener una gran mujer que me apoya en todo y, además, es una gran madre. Hago mucha vida con mis hijos, juego con ellos. He tenido 5 hijos porque me encantan. Los domingos los dedico solo a mi familia. Entre semana procuro cenar en casa y los llevo, siempre que puedo, al colegio o a actividades extraescolares.

**El vino de Jerez tiene una gran importancia en su cocina, ¿cree que se trata de un desconocido aún para el gran público?**

Creo que el vino de Jerez, poco a poco, está siendo un conocido para el gran público. Creo que tiene una carrera paralela al atún. Se conoce el vino de Jerez, pero no tanto las calidades. La gente reduce el vino de Jerez al fino y hay una gran variedad y calidad de vinos.

**Su paso por Barcelona ha influido notablemente en sus postres, ¿qué recuerdos tiene de aquella experiencia?**

Le recomiendo a toda la gente joven que está aprendiendo, que una de las experiencias más importante, a parte de la formación, es viajar, vivir en otras ciudades y conocer otras culturas. En Barcelona modernicé mucho mi mente, era en su momento, una ciudad muy europea y allí vi la importancia del postre. Aquella experiencia, técnicamente, me refinó mucho, me hizo más sensible. Soy como un rinoceronte con manos de joyero y allí es donde cogí las manos de joyero.

---

**Creo que el vino de Jerez, poco a poco, está siendo un conocido para el gran público.**

**¿Cree que en tu gremio existe la envidia?**

La envidia existe mucho en nuestro gremio, hay gente que prefiere invertir en envidia que en desarrollar sus virtudes.

**Habla de "tatar sabores" ¿qué significa exactamente?**

Siempre me han gustado los tatuajes y un amigo mío, creativo, dijo que yo tatuaba paladares ya que mis platos tienen unos sabores muy marcados que no dejan indiferente a nadie. Mi amigo decía que yo tatuaba paladares porque, al igual que los tatuajes en la piel, mis sabores perduran en las personas que los prueban.

**¿De cuál de sus creaciones se siente más orgulloso?**

De lo que más orgulloso me siento es de la evolución gastronómica que he tenido a lo largo de estos años, de estar filtrando en la actualidad todo lo que he aprendido estos años.



---

***I think that Sherry wine, little by little, is being known to the general public.***

**🇬🇧 Which do you consider your main contribution to gastronomy?**

I think that being an ambassador of Cádiz, taking Gaditan products all around the world. I have been linked to tuna, Sherry wines, Gaditan seafood, retinta meat, game...

I have cooked in Brussels, Milan, Stockholm, Brazil... I have travelled all around the world as an ambassador of Cádiz and Spain. I have trained in the Sweden Gastronomy Academy I have done in the City, with the restaurant Hispania, a tuna paired menu for three days with Beltrán Domecq (the president of the Sherry wine Certificate of Origin). These are not usual works and I am proud that I could represent my homeland.

**What would you say if one of your children wanted to be a chef?**

One of them does, and I tell him to study first, and afterwards when he will be able to decide whatever he wants to be. First, he will follow the same way as his father. ■



🇪🇸 Ahora mismo tengo una evolución tranquila, he dejado de competir con muchas cosas y ver que esto no es una competición, es una evolución. Mi cocina, ahora mismo, está basada en lo que me gusta. Veo que estoy llegando a ese punto que tiene los matices más marcados, menos elementos, más agradables, más textura, pero sin perder mi personalidad. Esto es de lo que me siento más orgulloso.

**¿Cuál diría que ha sido tu principal aportación hasta la fecha al mundo gastronómico?**

Creo que ser también uno de los embajadores de Cádiz, haber podido llevar productos de Cádiz a todo el mundo. Me he ligado mucho al atún, al vino de Jerez, a los productos del mar de Cádiz, a la ternera retinta, a la caza, a la seta...

He cocinado en Bruselas, Milán, Estocolmo, Brasil... He viajado por todo el mundo siendo uno de los embajadores de Cádiz y haciendo cosas para Cádiz con la marca España. He podido dar clases en la Academia de Gastronomía Sueca, he hecho en el Restaurante Hispania en la City un menú de degustación de atún con maridaje durante tres días con Beltrán Domecq. Estas cosas escapan al común de los mortales y que mi tierra haya depositado su confianza en mí, es un orgullo.

**Si uno de tus hijos le dijera que quiere ser cocinero, ¿qué consejo le daría?**

Alguno ya quiere serlo. Le digo que cuando haya estudiado, tenga su formación y capacidad de decidir, podrá ser lo que quiera. Primero hará una carrera paralela a su padre. ■



40 

ANIVERSARIO  
AUTONOMÍA  
ANDALUCÍA

*La tierra que queremos.*



Junta de Andalucía

# “En el turismo, Vejer busca el equilibrio entre sostenibilidad, tranquilidad y exquisitez”



“In tourism, we look for a balance between sustainability, tranquillity and exquisiteness”

**JOSÉ ORTIZ, CONCEJAL DE TURISMO DEL AYUNTAMIENTO DE VEJER**

## ¿Qué ofrece Vejer al turista que viene a conocerla?

Le ofrece cobijarlo con todos los encantos que tiene Vejer, como pasear por sus bellos rincones, monumentos y su casco histórico; saborear su rica y variada gastronomía; recorrer su amplia red de senderos naturales; relajarse en la playa de El Palmar; disfrutar de una programación cultural de calidad y, lo más importante, de la hospitalidad de sus vecinos y vecinas.

## ¿Qué se está haciendo desde el Ayuntamiento para dar a conocer la gastronomía y el turismo de Vejer?

Estamos apoyando al 100% al sector gastronómico y turístico, apostando por nuevas y originales iniciativas, a través de la Comisión Permanente y del Pleno del Consejo Local de Turismo. Vejer siempre está innovando, también en la gastronomía, con elegantes y acogedores restaurantes y terrazas y con una carta gastronómica de calidad y vanguardista donde se apuesta por nuestros productos locales.

## ¿Qué destacaría de la gastronomía de Vejer?

La ternera de La Janda, el retinto, el atún, el lomo en manteca, los guisos tradicionales, los productos del campo... todos forman parte de las variadas cartas que se encuentran en los restaurantes y ventas de Vejer.

## What does Vejer offer to tourists?

Vejer offers experiences such as walking through its beautiful hideouts, monuments and the historic area; savouring its rich and varied gastronomy; walking through its wide natural routes; relaxing in the beach of El Palmar; enjoying a quality cultural programme and, which is still more important, the hospitality of the residents.

## What is the local government doing to promote gastronomy and tourism in Vejer?

We are supporting 100% the gastronomic and touristic sector, with new and original initiatives through the Permanent Commission and the Tourism Local Council. Vejer is always innovative, also in gastronomy, with the opening of elegant and friendly restaurants and terraces, and quality and innovative menus based on local products.

## What is the highlight of gastronomy in Vejer?

Steaks from La Janda, retintos (a local species of bulls and cows), tuna, lomo en manteca (loin cooked with animal fat), traditional cooking, local vegetables... they all are included in the varied menus of the restaurants in Vejer. For local gastronomy has been very important the creation of elegant restaurants with nice terraces and a good service.

## Which are the main challenges of Vejer in the next years?

We are going to consolidate Vejer as a quality destination balanced with sustainability, tranquillity and exquisiteness. We need to be constantly innovating, provide a distinguishable touristic offer and support specialised training, with the project of the Professional Cooking School.



La gastronomía vejeriega no sería nada sin la apuesta que ha hecho el sector turístico por ofrecer restaurantes elegantes, terrazas cuidadas con una estética especial y una buena atención de su personal.

#### ¿Qué retos afronta Vejer para los próximos años?

Seguir consolidando Vejer como destino de calidad, ofreciendo más pero con un equilibrio entre sostenibilidad, tranquilidad y exquisitez. Hay que estar siempre innovando, ofreciendo lo que nadie ofrece y apostando por la formación del sector, y de ahí el proyecto de Escuela de Hostelería.

#### Vejer es una de las poblaciones con mayor potencial turístico de la provincia, ¿cómo la imagina dentro de cinco años?

Mejor que ahora. Y dentro de diez años, mejor que dentro de cinco. Vejer tiene un gran potencial y hemos sabido ponerlo en valor. Estamos muy ilusionados con todo lo que vamos a seguir consiguiendo gracias a la experiencia de estos años. Hemos trabajado conjuntamente con el sector turístico, y ahora estamos recogiendo los frutos.

Vejer has more touristic potential than many other cities in the province of Cádiz, how do you imagine the village five years from now?

Better than now. And ten years from now, better than five year from now. Vejer has a lot of possibilities and we have taken advantage of it. We are hopeful of what we are going to achieve as a result of our work in the last years. We have worked together with the touristic industry and we are now reaping the results.





# UNIC

HOSTELERÍA



- ▣ equipamiento
- ▣ servicios
- ▣ complementos

GRUPO  
MERINO 

 956 875 511

[www.unic-hosteleria.com](http://www.unic-hosteleria.com)

Pol. Ind. El Palmar. C/ Anglada, 2 - El Pto. de Sta. María



 956 875 511

[www.unic-hosteleria.com](http://www.unic-hosteleria.com)

Pol. Ind. El Palmar. c/ Anglada, 2  
El Puerto de Santa María

## DISEÑO / DESIGN

Partiendo de los planos o bocetos aportados por el cliente, nuestro departamento de diseño define los espacios principales, comenzando por el CORAZÓN del establecimiento: LA COCINA.

En paralelo, vamos trabajando en la DECORACIÓN, desarrollando las líneas que más se ajustan al ambiente del local.

 Starting from the client's drawing or sketch, our design department determines the main areas, beginning with the HEART of the establishment: THE KITCHEN. At the same time, we work in DECORATION, developing the best project according to the place environment.

## FABRICACIÓN / PRODUCTION

Contamos con los más innovadores talleres para la fabricación de los muebles tanto metálicos como en madera, necesarios para dar ese toque "personal" a las INSTALACIONES.

 We work with the most innovative manufacturers of both wood and metal furniture, that will give the "personal" touch to your FACILITIES.

## INSTALACIÓN - DECORACIÓN / INSTALLATION - DECORATION

Una vez definido el DISEÑO, aportamos los planos necesarios para ejecutarlo, realizamos el seguimiento de la obra y procedemos a la instalación de los elementos seleccionados. En dicho proceso es cuando entra en funcionamiento nuestro PROPIO equipo de profesionales, tanto técnicos como montadores. Del mismo modo tenemos informados a nuestros clientes de las nuevas tendencias presentadas en FERIAS del sector, tanto nacionales como internacionales.

 Once DESIGN is decided, we provide the necessary drawings to carry the work out and take care of all the process of construction. Installation of the selected furniture is made by our own TEAM of specialists and assemblers. We keep our clients aware of the new trends presented in the sector national and international TRADE FAIRS.

# El arroz con vinos de Jerez

## Rice with Sherry wines



### ANTONIO CARAMÉ, JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE ARSENIO MANILA.

El gaditano Antonio Caramé empezó a trabajar con 14 años en la cervecería restaurante La Marea de Cádiz, pasó después por el restaurante Elcano y dio el salto a Madrid, donde durante tres años fue responsable de un restaurante y catering de gran importancia. Con solo 26 años le dio de comer al rey de España Juan Carlos I ante más de 4.000 personas en el 25º aniversario del periódico La Razón. Más tarde regresó a Cádiz, al chiringuito La Marea, junto a los Elorza, a quienes considera de la familia, para volver a La Cabra en Madrid, un restaurante con una Estrella Michelin donde trabajó como segundo jefe de cocina. Por motivos personales volvió a Jerez, al restaurante Ajo Negro.

Tras una experiencia emprendedora, Antonio Caramé es hoy jefe de cocina de uno de los restaurantes más prestigiosos de la provincia de Cádiz: el Arsenio Manila.

**La cocina está muy de moda. ¿Le está haciendo daño a la cocina?**

Más a los cocineros que a la cocina. A los cocineros nos examinan cada día, o eres famoso o te ningunean. Si eres famoso, te critican hagas lo que hagas. Hay gente que va a comer con la escopeta

### ANTONIO CARAMÉ, HEAD CHEF OF THE RESTAURANT ARSENIO MANILA.

✪ Gaditan Antonio Caramé started working when he was 14 years-old in the restaurant La Marea, in Cádiz. Afterwards he worked in the restaurant Elcano and spent three years working in a relevant restaurant and catering service in Madrid. When he was 26, he prepared a meal for 4.000 people, including Juan Carlos I King of Spain, in the 25th anniversary of the newspaper La Razón.

He returned to Cádiz and worked in the chiringuito La Marea together with the Elorzas family, went back to Madrid to be the second cook in La Cabra, a One-Michelin-Star restaurant, and finally came back to Jerez, to restaurant Ajo Negro.

Nowadays he works as chef in Arsenio Manila, one of the most prestigious restaurants in the province of Cádiz.

#### Gastronomy is in style. Is it damaging the sector?

It is damaging more cooks than gastronomy. Cooks are examined every day, if you are not famous you get ignored. If you are famous, you are criticised whatever you do. Some people are just waiting for you to fail instead of enjoying the meal, and you can spend many years doing everything ok, but one day you fail and you are in trouble. Besides, anyone can present himself as a cook nowadays, even without any professional training. I wouldn't say I am a carpenter because I know how to cut a stick, but anyone prepares a Russian salad and presents himself as a chef. That's a lack of respect to this profession.

#### Is it usual for cooks to be complimented when clients have liked the meal?

I get more profit from criticism than praise, but I don't really care any of them. The best praise is to get the client back. In the sector we use to say that the best tip a client can give is to get back to the restaurant.

### *Amontillado or palo cortado wines are the best allies for a rice dish*

#### Antonio, tell us a secret in the stove.

Rice dishes are my favourite since the time I worked in La Marea, especially green rice ones. Good ingredients, stock and rice are the base. The secret to prepare a good rice dish is adding Sherry wine to the stock, a well-prepared sauté and time. Much better if the client drinks a Sherry wine while waiting for the dish. Amontillado or palo cortado wines are the best allies for a rice dish.

My secret consists of avoiding fried tomato in rice dishes, because it is the only ingredient that increases the cooking. Tomato acid makes the rice more cooked, and there is nothing worse than a too-cooked rice. ■



🇪🇸 cargada buscando el error en vez de disfrutar de la comida. Te llevas años haciendo las cosas bien, y si un día fallas en algo, tienes un problema. Además, cualquiera ejerce de cocinero, aunque no tenga formación. Yo no voy a una carpintería y digo que soy carpintero porque sé cortar un palo, pero cualquiera que hace una ensaladilla se etiqueta como chef, y eso es una falta de respeto a esta profesión.

**¿Es costumbre que os feliciten a los cocineros cuando al cliente le ha gustado la comida?**

Enriquecen más las críticas que los elogios, aunque yo no hago caso ni a lo bueno ni a lo malo. Eso sí, el mejor elogio es que el cliente vuelva. Hay un dicho en la hostelería que dice que la mejor propina es que vuelvan y repitan.

## ***Un amontillado o un palo cortado son los mejores aliados del arroz***

**Antonio, cuéntanos un “Secreto entre Fogones”.**

Yo muero con los arroces desde mi época en La Marea, me gusta hacer cualquier tipo de arroz, el arroz verde es uno de mis preferidos. Un buen fondo, un buen caldo y un buen grano son la base para empezar. El secreto de un buen arroz es un buen vino de Jerez para el caldo, un sofrito bien pasado, bien hecho y tiempo. Mucho mejor si el comensal se toma una copa de vino de Jerez mientras espera. No hay mejor aliado para el arroz que un amontillado o un palo cortado.

Mi secreto es que nunca utilizo tomate frito en los arroces porque es el único componente culinario que hace aumentar la cocción. Cuando el arroz contiene tomate, el ácido que contiene hace que cocine el arroz, por lo que intento que no lleve tomate para que el arroz no se pase. No hay nada más desagradable que un arroz pasado. ■



# TE GUSTARÍA DISFRUTAR DE UN CIRCUITO DE SPA EN GOLF & SPA RESORT DE 5 ESTRELLAS?



**FAIRPLAY**  
Golf & Spa Resort  
\*\*\*\*\*

Sigue a @gourmet\_tourism\_cadiz  
· Da "Me gusta" a esta publicación  
· Menciona a un amigo

**SORTEO**  
**CIRCUITO SPA PARA 2 PERSONAS**

Sortearemos entre todos los participantes un circuito spa Aquamedic para 2 personas en Fairplay Golf & Spa Resort

## ¿Cómo participar?



Sigue nuestra cuenta de Instagram [gourmet\\_tourism\\_cadiz](https://www.instagram.com/gourmet_tourism_cadiz)

- Etiqueta a dos amigos
- Sube la publicación del sorteo a tu historia

**Fecha del sorteo: 15 de abril**



ANTONIO FLORES PEDREGOSA

# El vino de Jerez es patrimonio de todos los españoles

Sherry wine is the heritage of all Spaniards





### 🇪🇸 ¿Quién es Antonio Flores Pedregosa?

Soy un enamorado del vino de Jerez que he vivido el vino de Jerez desde que nací. Yo nací encima de la solera fundacional del Tío Pepe algo que, por supuesto, fue una casualidad, yo tuve muy poco que ver ahí. Prácticamente fue fruto del azar, pero a mí me marcó la vida real y profesional. Como a mí me gusta decir: en estas venas no hay sangre, hay Tío Pepe.

### ¿Desde cuándo supo que se dedicaría a esta profesión?

Yo he vivido el mundo de la bodega desde siempre. Jugaba de niño con mis hermanos en esta bodega, este era mi mundo. Cuando uno es joven no se quiere dedicar a lo que se dedica su padre. Tuve algunas dudas por aquel entonces, pero, afortunadamente, mi padre supo reconducirme rápidamente, y me puse a estudiar en la primera Facultad de Enología de España, que era Rovira i Virgili en Tarragona. Desde el 1 de septiembre de 1980 ejerzo como enólogo de González Byass.

### ¿De no haber sido enólogo, qué habría sido?

Sin duda periodista, me gusta el periodismo y aún me gusta ponerme a escribir de vez en cuando. También me gustaba mucho la Marina, pero es verdad que hubiera tirado por el periodismo. También me hubiera gustado ser perfumista, me gusta el mundo de los aromas. De hecho, tengo mi propio perfume, me lo hago yo.

### ¿Cómo valora el gaditano el vino de su provincia?

Muy bien. Sin ceñirnos a Jerez, debemos saber que hay más vida en los vinos de la provincia, como los vinos de Chiclana, Trebujena... y además están los vinos tranquilos, que están siendo una auténtica revolución. Nadie pensaba que, en una provincia como Cádiz, tan al sur, se pudieran elaborar vinos de tanta calidad. En nuestro caso tenemos en Arcos de la Frontera los tintos Finca Moncloa, un tinto estupendo.

### ¿Y los de Jerez cómo se valoran?

Cuando yo empiezo a trabajar en los años 80, empieza el declive. Sobre todo, forzado por la baja calidad y la bajada de precio de un grupo en concreto que mejor no nombrar y que está en el recuerdo de todos, de las abejas prefiero no acordarme. El tiempo me ha permitido ver la recuperación y la resurrección del jerez que ha venido de la mano, y eso es lo importante, de la calidad.

### 🇬🇧 Who is Antonio Flores Pedregosa?

I am a Sherry lover since I was born. By chance, I was born above the Tío Pepe foundational wine, a circumstance that marked my personal and professional life. I like to say that I have Tío Pepe in my veins, not blood.

### When did you realize you would work in this profession?

I have always lived in the winery world, I used to play here with my siblings when we were children. When you are Young, you don't usually want to work in the same area as your father, I had some doubts but fortunately my father helped me to take the right way and I studied in the first Spanish Oenology school, in the Rovira i Virgili University in Tarragona. I have been working as a wine expert in González Byass since September 1st, 1980.

### What would you have been, if not wine expert?

Clearly a journalist, I like journalism and writing. I liked Navy as well, but surely, I would have worked a journalist. I would have also liked to work as a perfume-maker; in fact, I use to prepare my own perfumes.

### Do Gaditans appreciate the wines from the province of Cádiz?

They do. We have to be aware that we cannot think only of Sherry wines, there are other wine areas such as Chiclana, Trebujena... not no mention the revolution of the still high-quality Gaditan wines.

We, for instance, produce Finca Moncloa, a wonderful red wine, in Arcos de la Frontera.

### Are Sherry wines appreciated?

When I started working in the 80s, there was a decline of Sherry wines, mostly because of the low quality and prices of a specific wine business whose name I prefer not to remember. Lately, high quality has let us get Sherry wines back.

### Is Jerez-Xérès-Sherry Certification of Origin the most prestigious one in Spain?

It is documented that it's the oldest one.

### How does the rest of the world see the Jerez-Xérès-Sherry Certificate of Origin?

We make efforts to travel all around the world. González Byass has offices in Chile, Shanghai and the United States. And we try our best to train wine professionals everywhere. Sherry wines are still unknown in some places, and it is important that we wine experts train other professionals.

### How do you pair Sherry wines best?

They can pair with any meal. It is important to say that Sherry wines have a wine variety of products, based on different kinds of grapes such as palomino fino, moscatel and Pedro Ximénez. You have a lot of pairing possibilities, and besides, Sherry wines have something especially important in international cooking: they can "clean" your palate and let it prepared to change tastes, salty to sweet, acid or bitter ones.

### Are the pairings with Gaditan products and dishes the best ones for Sherry wines?

Cádiz has of course impressive raw materials such as tuna or retinto meat, and important Michelin-Star-awarded chefs.



Audi A la vanguardia de la técnica

# LIFESTYLE

llámalo talento, llámalo carácter.



## Nuevo Audi Q3 Sportback.

Lifestyle, slow life, real life... El nuevo Audi Q3 Sportback combina la deportividad de un SUV coupé con la funcionalidad y versatilidad que se necesita a diario, logrando convertirlo en un must have. Must have, tendencia o puedes llamarlo como quieras porque lo importante no es el nombre que le des a cada cosa, sino lo que cada cosa es para ti.

### Solera Motor

Ctra. N-IV, km 635  
11407 Jerez de la Frontera  
Tel. 956 30 63 00

### Atalaya Motor

Chiclana, s/n - Zona Franca  
11011 Cádiz  
Tel. 956 20 50 12

### Audi Center Campo de Gibraltar

Pol. Ind. El Fresno Sur - Manzana B, Subparcela 7-11  
11370 Los Barrios  
Tel. 956 63 10 50

Nuevo Audi Q3 Sportback de 110 - 169 kW (150 a 230 CV). Emisiones CO<sub>2</sub> (g/km): 150 a 206 (NEDC: 123 a 174). Consumo (l/100 km): 5,9 a 9,1.

## 🇪🇸 ¿La D.O. de Jerez-Xérès-Sherry es la más prestigiosa de España?

Bueno, y la más antigua, aunque se lo disputa con Rioja, pero está documentado que es la más antigua de España.

## ¿Cómo se ve la D.O. de Jerez-Xérès-Sherry en el resto del mundo?

Hacemos muchos esfuerzos por estar en todo el mundo. En González Byass en concreto tenemos casa en Chile, Shanghái y EEUU. Y hacemos todo lo posible por formar, ya que aún en muchos sitios, los vinos de Jerez son unos desconocidos y solo se puede llegar con formación impartida por quienes hacemos el vino.

## ¿Con que maridan mejor los vinos de Jerez?

Pues con todo. Una de las cosas más importante de Jerez es su tipología de vino, procedente prácticamente de una variedad de uva que es la palomino fino, que se complementa con la moscatel y la Pedro Ximénez. Puedes empezar con los finos, con los amontillados, con los palos cortados, con los Pedro Ximénez, moscatel... Hay un mundo impresionante para maridar y, además, el vino de Jerez tiene algo muy importante para la cocina internacional, y es que es capaz de limpiar el paladar. Sobre todo, ahora que está de moda la cocina en la que se cambia de sabores, que pasa del salado al dulce, del ácido al amargo. Es muy interesante esa capacidad que tiene el vino de Jerez para limpiar el paladar y dejarlo preparado para cambiar de sabor. Eso es fundamental.

## ¿Es la provincia de Cádiz donde mejor se maridan los vinos de Jerez por sus productos autóctonos y su cocina?

Evidentemente, Cádiz tiene una materia prima impresionante y grandes cocineros con estrellas Michelin. Se trabaja muy bien el producto, como el atún, el retinto, etc.

## ¿Cómo está la salud de los vinos de Jerez?

Está fenomenal. Depende mucho de cada bodega, pero en general tiene una magnífica salud. Estamos viviendo un momento de recuperación del vino de Jerez, recuperación de calidad.

## ¿Tiene la gente joven cultura de vino de Jerez?

El vino de Jerez no es un vino fácil. Nadie, además dijo, que fuera fácil. Pero, cuando se llega al jerez, cuando se tiene la edad necesaria para ello es una delicia. Yo a la gente joven le digo que se acerquen al jerez sin miedo. Para entender Jerez no hay que saber de vinos y, muchas veces, la culpa la hemos tenido nosotros, porque damos unas catas con una serie de aromas, de parámetros analíticos tan complicados que asusta. La gente se tiene que acercar al vino con descaro y porque le guste y ya está, y no tienes por qué entender más ni menos.

## ¿Es el Tío Pepe el vino gaditano más conocido en el mundo?

Sin duda es el vino más internacional. Te lo encuentras en cualquier parte del mundo, en el lugar más insospechado. Incluso en los países árabes en que es más complicado por razones obvias.

## ¿Qué opinión tiene de los vinos biodinámicos?

Son muy interesantes, yo los he probado. No todo lo biodinámico es bueno, ni todo lo orgánico tampoco. Tenemos que partir de ahí. La enología es una ciencia que se estudia en la facultad.



## 🇬🇧 How is Sherry wines' health nowadays?

In general, it's fantastic. They are getting recovered.

## How about wine culture in young people?

Sherry is not an easy wine, it never was. But when you have the suitable age to appreciate it, it is delicious. I use to recommend young people not to fear Sherry wines. You don't need to be an expert in wines to taste it. Many times, it has been our fault to make the tastings with too complicated scents and analytic values. People has to try wines with no fear and appreciate it, they don't need to be experts.

## Is Tío Pepe the most international Gaditan wine?

Absolutely. You can find it anywhere in the world, even in Arabian countries where it is obviously more complicated.

## What do you think of biodynamic wines?

I have tried them and they are very interesting. To begin with, we must know that neither all biodynamic wines nor all organic wines are good. Oenology is a science that you can study at university. Biodynamic point of view is interesting, it is based on the uncontrollable Earth cycles, and that is difficult to control. When you don't use science to elaborate a good wine, the process is completely uncontrollable. You get good, less good and bad wines. For an oenologist, they are difficult to understand. I understand organic wines much better than biodynamic ones. We are now producing ecological wines. I believe more in ecological wines than in biodynamic ones.

## Do you consider Sherry wine as cultural heritage?

Absolutely. Sherry wine is everyone's heritage. Spain owns in some way this heritage.

## What are fortified wines?

They are wines made with palomino, moscatel or Pedro Ximénez grapes, which contains more than 15 alcoholic degrees. That's the technical definition.



El mundo biodinámico es apasionante, se rige por los ciclos de la tierra. Es muy complicado controlar lo incontrolable. Cuando tú no ejerces y pones parte de la ciencia en elaborar un buen vino, indiscutiblemente, eso es incontrolable. Los hay buenos, menos buenos y malos, obviamente hay de todo. Pero, para un enólogo, un técnico, son difíciles de entender. Yo entiendo mucho más los vinos orgánicos que los biodinámicos. Nosotros estamos haciendo vinos ecológicos. Creo más en los vinos ecológicos que en los biodinámicos.

#### ¿Considera el vino de Jerez patrimonio cultural?

Totalmente. Absolutamente. El vino de Jerez es un patrimonio de todos. España es de alguna manera el dueño de ese patrimonio.

#### ¿Qué son los vinos generosos?

Su propia palabra lo define, son generosos. Es un vino seco, generalmente de palomino, aunque puede ser también de Pedro Ximénez vinificado o de moscatel seco y encabezado por alcohol vínico por encima de los 15 grados. Esa es la definición técnica.

#### ¿Cuáles son los secretos de los vinos de Jerez?

El terruño le imprime carácter, y nosotros tenemos un suelo muy especial que es la albariza. Los dos mejores vinos del mundo, que son el vino de Jerez y el champagne, comparten un mismo terruño que es la caliza, que son terrenos pobres que sirven para muy pocos cultivos, pero que para nuestro vino es fundamental. Aporta vida y personalidad a nuestros vinos. Además, nosotros tenemos un segundo terruño o terruño, que es la bodega donde el vino se transforma y se hace único y universal. La bodega es un ecosistema con temperatura, humedad, etc., donde el vino de Jerez se hace inimitable. Si nos quedamos solo en la viña es un vino blanco más, pero donde no tiene competencia es en ese segundo terruño.

#### ¿Qué vino le regalaría a un amigo?

Un palo cortado de la añada del 91, aunque ya está agotado, o el Cuatro Palmas que es el mejor vino del mundo.

#### ¿Con qué vino se queda usted?

Yo soy un enamorado de los amontillados. Este vino tiene lo mejor de la crianza biológica y lo mejor de la crianza oxidativa. Me encantan los amontillados y, sobre todos, los amontillados finos. Me llevaría un Tres Palmas, el límite entre la vida y la muerte, la agonía de la flor...

#### ¿Con qué etiqueta se quedaría?

Yo me quedaría con la gama de las Palmas, unas etiquetas con esos tonos pasteles que son muy románticos.

#### ¿A los enólogos no les gusta que llamen caldos a los vinos?

Eso es una lucha increíble. Los caldos son los del puchero, los vinos son vinos y no caldos.

#### ¿Alguna recomendación de los vinos de Jerez para los lectores de Gourmet & Tourism (G&T)?

Que se aproximen al vino de Jerez sin miedo y que lo disfruten y, sobre todo, que no lo vean como un vino especial, que lo vean como un vino blanco que, además, se comporta en la mesa de manera fantástica. Que aprendamos a comer con vino de Jerez. ¡Estoy seguro que vamos a encontrar un plato que va armonizar perfectamente con un amontillado, un palo cortado, un fino, o un Tío Pepe! ■



#### What are the secrets of Sherry wines?

The soil marks the character, in Jerez we have a special soil, albariza. The best two wines in the world, Sherry wines and champagne, are made in the same kind of soil in poor floor, useful for few types of cultivation, but essential for our wines to have life and personality. Besides, we have the second special place: our wineries where unique and universal wines are produced thanks to an ecosystem of temperature, humidity and other factors. The winery makes Sherry wines unmistakable.

#### What type of wine would you give to a friend?

A palo cortado from the 91' crop, but it is sold out. Or Cuatro Palmas, the best wine in the world.

#### Which wine do you prefer?

I love amontillados. They have the best of biological and oxidative aging. I especially love amontillados finos. I would take Tres Palmas, the limit between life and death, the dying moments of the veil of flor...

#### Which label do you prefer?

I would say the Palmas ones, with their romantic pastel colours.

#### Any recommendation for Gourmet & Tourism (G&T)'s readers?

I recommend to approach and enjoy Sherry wines with no fear, as a white wine with a lot of possibilities of pairing with meals. I am sure they will find every dish to harmonize with a amontillado, palo cortado, fino, or Tío Pepe! ■

# ESCAPADAS ENTRE VIÑEDOS: PAISAJE, VINO Y NATURALEZA

## FINCA VALPIEDRA D. O. Ca Rioja



Finca  
Valpiedra

Fuenmayor, La Rioja.  
tel. 941 450 876  
w. [www.fincavalpiedra.com](http://www.fincavalpiedra.com)

t. @FincaValpiedra  
f. /FincaValpiedra  
i. /fincavalpiedra



## FINCA ANTIGUA

Los Hinojosos - Cuenca  
tel. 969 129 700  
w. [www.fincaantigua.com](http://www.fincaantigua.com)

t. @FincaAntigua  
f. /Fincaantigua  
i. /fincaantiguafmb



## FINCA ANTIGUA D. O. La Mancha

## FINCA MONTEPEDROSO D. O. Rueda



FINCA MONTEPEDROSO

Rueda - Valladolid  
tel. 983 868 977  
w. [www.fincamontepedroso.com](http://www.fincamontepedroso.com)

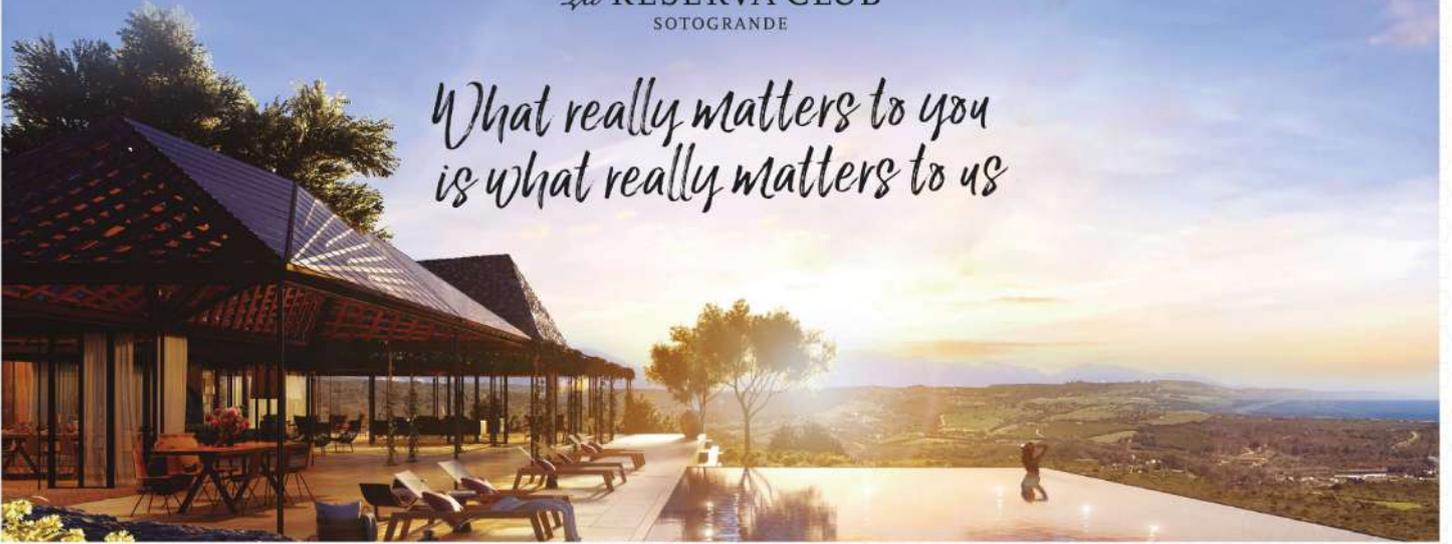
t. @F\_Montepedroso  
f. /FincaMontePedroso  
i. /fincamontepedroso





La RESERVA CLUB  
SOTOGRADE

*What really matters to you  
is what really matters to us*



Sotogrande has been a sun-soaked haven for the wealthy since the 1960s. Now, a new resort living is created right in the heart of Sotogrande. **La Reserva Club** is a discrete and celebrated Residential Club on the Costa del Sol. A place where family and friends reunite and enjoy an exclusive set of amenities well beyond their home. **At La Reserva Club Sotogrande our mission is to create a sense of place you never want to leave!**



SOTOGRADE  
ANDALUCÍA

You can reach us at [experiences@sotogrande.com](mailto:experiences@sotogrande.com) or by phone (+34) 856 560 922  
[lareservaclubssotogrande.com](http://lareservaclubssotogrande.com)

# “El Hotel Catedral de Cádiz es como una fábrica de ilusiones”



**Javier Bote, gerente del Hotel Catedral de Cádiz.**

**“The Hotel Catedral of Cádiz is like a factory of illusions”**

## Defina el Hotel Catedral

La gente ya le llama Hotel Catedral y conoce el Hotel Catedral porque forma parte de sus vidas. Es un proyecto de hace muchos años hecho con mucho cariño, con mucho amor, para darle a la ciudad de Cádiz un alojamiento turístico en un marco incomparable como este.

El Hotel Catedral no es más que un hotel boutique, con encanto y mucho amor, donde los clientes entran siendo clientes y salen siendo amigos. Un hotel de 14 habitaciones regentado por “una pequeña familia”.

### ¿Qué tipo de público se hospeda en este hotel?

De todo tipo, desde gente de Cádiz celebrando eventos o bodas, hasta de lugares más insospechados.

### ¿Más turismo nacional o internacional?

Aproximadamente al 50%.

### ¿Cuál es el mayor atractivo del hotel?

Obviamente la ubicación y el personal.

---

**“Los clientes entran siendo clientes y salen siendo amigos”.**

---

### ¿Qué servicios ofrece La Catedral?

El Hotel La Catedral tiene una categoría de 3 estrellas pero realmente tiene un servicio de 4. Ofrecemos servicios como secador de pelo, lavandería, caja fuerte, minibar, wifi y cualquier tipo de servicio externo que el cliente nos quiera contratar, además de recepción 24 horas y servicio de habitaciones también 24 horas.

### ¿Qué tipo de cocina ofrece el hotel?

Cocina autóctona de la tierra de Cádiz, todo con productos frescos y naturales.

### ¿Es un hotel caro?

No, para nada. Tener esta ubicación con un precio medio de 100 euros con IVA incluido para una habitación doble con desayuno no es para nada caro.

## Define the Hotel Catedral

In Cádiz, Hotel Catedral is known all around because it's a part of their lives. We started the project some years ago with lots of love to give Cádiz touristic lodgings in a stunning location like this, just in front of the Cathedral.

The Hotel Catedral is only a cosy, charming hotel where you get in as a client and get out as a friend. A 14-room hotel managed by a “small family”.

### What kind of people use to choose this hotel?

Any kind of people, from Gaditans celebrating weddings or meetings, to people coming from unsuspected places.

### More Spanish or foreign tourism?

More or less 50%.

### Which is the main attraction of the hotel?

Obviously, the location (in front of the Cathedral of Cádiz) and the staff.

### Which are the main services you provide?

The Hotel La Catedral has a 3\*\*\* category but in fact services for 4\*\*\*\*. We offer for instance hairdryer, laundry, safe, minibar, wi-fi and any other external service that our clients require, and 24-hour reception and room services.

---

**“A client gets out as a friend”**

---



### 🇪🇸 ¿Cuál es la mejor época en cuanto a ocupación?

La Semana Santa siempre es la mejor época del año debido precisamente a esta maravillosa ubicación, justo frente a la puerta de la Catedral, aunque obviamente es una época más corta. También por supuesto el verano de Cádiz es bastante importante y los carnavales, al estar en el centro de todo, es igual de fuerte que la Semana Santa.

### Estáis haciendo actividades culturales, musicales etc...

Desde hace años, prácticamente desde el principio, dotamos al hotel y a los clientes, de Cádiz y de fuera, de muchas propuestas culturales, desde catas, flamenco, carnaval, cualquier otro tipo de música o cualquier otro tipo de expresión cultural. Todos los años, cuando el tiempo nos lo permite, estamos haciendo esas actividades, como mínimo una al mes.

### ¿Cuántas personas vienen solo para ver la terraza, piscina y estas preciosas vistas que ofrece este hotel?

No sabría decirte, es diariamente, constantemente, de lo cual nos sentimos muy orgullosos y halagados.

### ¿Dígame a los lectores de G&T qué se pierde quien no conoce el Hotel Catedral?

Básicamente te diría que es como el que deja de ir a una fábrica de ilusiones.

### ¿Cómo y por qué surge la idea de montar el hotel?

Mi padre tenía aquí una tienda de ropa llamada "Stilo", pero la obra de la Catedral para hacerla peatonal con una duración de entre dos y tres años y la llegada de las grandes superficies, hicieron que el comercio tradicional de ropa sufriera grandes pérdidas, y mucho más en un sitio de obras, porque casi no circulaba la gente por la zona.

En ese momento mi padre dio un paso hacia adelante y montó en el mismo local una cervecería, que se convertiría en la Cervecería La Catedral. Es cierto que el público del centro no es el mismo que el que hay en el paseo marítimo, que es más de cervecería, y la cosa no funcionaba como era de esperar. En esa época, diciembre del 89, me di cuenta de que venían muchos turistas a la plaza de la Catedral y me informé de dónde venían.

Averigüé que muchos llegaban en cruceros, antes del boom del turismo a Cádiz. Hoy en día gracias a esa gestión tenemos información de las llegadas de cruceros, números de cruceristas, etc. En ese momento, sentado en la terraza del bar me di cuenta de que hacía falta un hotel. En los años 96-97 compramos la finca y comenzamos este proyecto. Así surge la idea de llegar hasta el 2013 donde se abre el Hotel Catedral.

### ¿Cree que la clave de su éxito del hotel es la implicación del personal?

Por supuesto, el capital humano es la clave del éxito de este hotel, no me cabe ninguna duda. El capital humano es lo más importante de una empresa, pero sobre todo en el sector servicios. ■

### 🇬🇧 What kind of gastronomy does the hotel offer?

Gaditan traditional dishes, based on fresh and natural products.

### It's an expensive hotel?

Not at all. Enjoying a double room in this location for 100 euros (taxes included) as an average price can't be considered expensive.

### Talking about occupancy, which is the best season in the year?

Holy Week is always the best moment of the year, due to this wonderful location, just in front of the Cathedral door, but obviously it's a short season. Of course, summer in Cádiz is important for tourism, and Carnival is as important as Holy Week.

### You use to host cultural, musical activities...

Almost since the beginning, we provided the hotel and clients, Gaditans and foreigners, a lot of cultural proposals: tastings, flamenco shows, carnival, any other kind of music or cultural expression. Every year, when the weather is fine, we organize these activities, at least once a month.

### How many people come to the hotel only to enjoy the terrace, the swimming pool and the stunning view of the Cathedral?

I don't really know, it happens every day, constantly. We are proud and pleased for it.



### Tell our readers what are you missing if you don't know Hotel Catedral

Basically, it would be as missing a visit to a factory of illusions.

### How and why started the idea of the hotel?

My father opened a pub called Cervecería La Catedral, which didn't work as expected. In these days, December '89, I realized that a lot of tourists were coming to Cádiz, and I started to ask about them. I learnt that most of them came in cruises, before the recent touristic boom in Cádiz. Due to that work, we have nowadays information about cruises, number of tourists coming in them... In that moment, sitting in the terrace of the pub, I realized that a hotel was needed. In '96 - '97 we bought the building and started the project, until when the Hotel Catedral was finally opened.

### Do you think that your success is due to the involvement of the staff?

Of course, no doubt the human capital is the key to the success of this hotel. It's the most important part of a business, even more in the service sector. ■

# Lusol



## ESPECIALIDADES LUSOL

*Distribuidores en exclusiva para la provincia de Cádiz, Vinos, jamones, embutidos, quesos, y carnes, todo tipo de productos específicos para la hostelería.*

*Distribuidores en exclusiva de Bodegas Nabal*



*Calle del Tesón  
Chiclana de la Frontera, Cádiz  
Teléfono: 956 40 52 64*

## LUSOL TIENDA GOURMET

*Tienda delicatessen, especializada en conservas de la zona, vinos, jamones, quesos, y todo tipo de productos gourmet de primeras marcas.*



*Av. del Comercio  
Chiclana de la Frontera, Cádiz  
Teléfono: 956 40 55 84*



## RESTAURANTE LA TRASTIENDA

*Restaurante con ambiente selecto, especialidades en carnes, bacalao, arroces y las famosas alcachofas. Varios premios en tapas gourmet.*

*También especialistas en Atún rojo de Almadraza y jamón de bellota*



*Calle Duelas  
Chiclana de la Frontera, Cádiz  
Teléfono: 956 40 55 84*





# NABAL

*Bodegas & Viñedos*

RIBERA DEL DUERO

Bodegas Nabal, A1 salida 168. 09390 Gumiel de Izán, Burgos.  
[www.bodegasnabal.com](http://www.bodegasnabal.com)



**#FOODLOVER**

ARSENIO MANILA T 956 076 744 @ARSENIOMANILA  
Paseo Marítimo nº 12, Cádiz · T 956 07 67 44  
grupoarsenio.com

GRUPO  
ARSENIO

# ARSENIO MANILA

Multibar



## DIRECCIÓN

Paseo Marítimo nº 12, Cádiz  
Llama y reserva 956 07 67 44

## HORARIO

Cocina Abierta  
de 12:30h a 00:30h

- Pedidos a domicilio
- Menús semanales
- Entretenimiento para niños
- Acceso a mesas en terraza para minusválido

- Wifi
- Gafas graduadas
- Cargador de móvil
- Cargador de patín

## ARSENIO MANILA MULTIBAR

En un lugar privilegiado frente a la playa gaditana de la Victoria, encontramos este restaurante de gastronomía natural, saludable y con el particular mestizaje cultural de la ciudad. Un enclave único para disfrutar de platos de kilómetro cero, bajo una decoración acogedora y una atmósfera única para dar protagonismo a la buena comida. Abrió sus puertas en 2007, con una filosofía tanto gastronómica como estética que aborda las tendencias de las grandes capitales para traerlas al Grupo Arsenio.

Moderno y original este "Multibar" situado en el Paseo Marítimo de Cádiz ofrece una cocina abierta desde el mediodía a la madrugada, siendo al mismo tiempo restaurante y bar de copas. La carta está llena de propuestas de cocina creativa al alcance de todos los públicos, tanto por su precio como por su configuración de sabores e ingredientes. En Arsenio estamos concienciados con las intolerancias, en las cartas se indican los alérgenos y ofrecemos la posibilidad de realizar modificaciones que se adapten a las necesidades de los clientes, además de opciones sin gluten, sin lactosa y vegetarianas. La entrada del local nos sorprende con una sala alargada, vestida con estanterías a la izquierda con una gran cantidad de libros y objetos culturales a cuyos pies se sitúan varias mesas bajas. En frente encontramos la barra, donde surgen algunas mesas altas con taburetes ideales para tomar un vermú, aperitivo o una tapa de las muchas que posee la carta, también, se puede disfrutar de un cocktail en la terraza abierta con vistas al Atlántico.

Si lo que deseamos es comer, podemos adentrarnos en las salas contiguas, donde nos ofrecerán amplias mesas y sillas para disfrutar de un ambiente y decoración exquisito. Todo ello acompañado de una acorde climatización y música ambiental, para conseguir una expresión cultural de sabores para disfrutarlos como en casa.

## #FOODLOVER

*In an extraordinary place in front of the Cadiz beach of La Victoria, we find this restaurant of natural, healthy gastronomy and with the particular cultural mix of the city. A unique place to enjoy kilometre zero dishes, under a cosy decoration and a unique atmosphere to give prominence to good food. It opened its doors in 2007, with a philosophy based on gastronomy and aesthetics that addresses the trends of the great capitals to bring them to the Arsenio Group.*

*Modern and original, this "Multibar" located on the Paseo Marítimo in Cádiz offers a kitchen open from midday to the early hours of the morning, being at the same time a restaurant and a bar for drinks. The menu is full of creative cuisine proposals available to all audiences, both for its price and its configuration of flavors and ingredients. At Arsenio we are aware of intolerances, allergens are indicated on the menu and we offer the possibility of making modifications to suit the needs of our customers, as well as gluten-free, lactose-free and vegetarian options. The entrance of the restaurant surprises us with an extended room, dressed with shelves on the left with a large number of books and cultural objects at whose feet are placed several low tables. In front we find the bar, where there are some high tables with stools ideal for a vermouth, appetizer or one of the many covers of the menu, also, you can enjoy a cocktail on the open terrace with an overlook at the Atlantic.*

*If what we want is to eat, we can go into the adjoining rooms, where they will offer us large tables and chairs to enjoy an exquisite atmosphere and decoration. All this is accompanied by a chord of air conditioning and background music, to achieve a cultural expression of flavors to enjoy them as at home.*



“La gastronomía gaditana tiene calidad, tradición e innovación”  
 “Gaditan gastronomy has quality, tradition and innovation”

**ANA MESTRE, DELEGADA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN LA PROVINCIA DE CÁDIZ.**

**🇪🇸 ¿Cómo ve el turismo en la provincia de Cádiz en 2020?**

El año 2020 se afronta desde el gobierno de la Junta de Andalucía como un panorama muy interesante y alentador para el ámbito del turismo. Es cierto que el año 2019, a falta de los datos de diciembre, fue muy bueno, el mejor: siete millones y medio de personas han pernoctado en nuestra provincia. Esto hay que aprovecharlo, pero también consolidarlo.

Pretendemos desestacionalizar el turismo, y es verdad que el turismo gastronómico ayuda sin duda alguna; también el turismo cultural es un acicate para acabar con esa estacionalidad que sufre la provincia de Cádiz, que es muy rica a nivel de patrimonio, cultura, playas, medio ambiente, pero que hay que saber ponerlo en valor y explotar adecuadamente para que tengamos esa afluencia turística durante todo el año.

Eso lo abordamos con el Plan de Acción 2020 desde el gobierno de la Junta, un plan que contempla el que fomentemos nuestras salidas al exterior; se va a vender el destino Andalucía en 120 ciudades del mundo, se incrementarán y potenciarán las acciones en Reino Unido; en Alemania impulsaremos quince acciones nuevas, y vamos a fomentar los mercados estadounidense, asiático y latinoamericano. Vamos a mejorar una web turística para Andalucía y a desarrollar la tarjeta turística cultural.

También para este año hemos abordado cuatro cátedras y una de ella va a ser con la Universidad de Cádiz que es de turismo accesible.

**¿Qué estrategia se plantea la Junta de Andalucía para la difusión del turismo en Andalucía?**

En la provincia hay una serie de hitos que en este plan de acción se

**🇬🇧 What's your view about tourism in Cádiz in 2020?**

The Andalusian government foresees that 2020 will be very interesting and encouraging for tourism. We don't have December information but in general 2019 was a very good year, the best: seven million tourists spent at least one night in the province of Cádiz. We need to take advantage, consolidate this trend.

We want to attack year-round tourism, for that Gaditan gastronomy will no doubt help, as well as cultural tourism. The province of Cádiz is rich in heritage, culture, beaches and environment, but we need to take advantage of it to achieve all-year-long tourism.

The Andalusian regional government has developed a 2020 Strategic Plan which includes more international promotional actions in 120 cities all around the world. We are increasing touristic promotion in the United Kingdom; we will organize fifteen new actions in Germany, as well as focus in America, Asia and South America. We are also improving the Andalusian touristic website and developing a cultural touristic card.

We are also developing specific studies about accessible tourism, together with the University of Cádiz.

**What will be the strategy of Andalusian regional government to promote tourism?**

The province of Cádiz has some specific actions to promote according to its own traditions, culture or location, which for instance has a key to be the starting and arriving point for the first all-around-the-world travel, 500 years ago. This is one of the main actions in 2020, the Project "Origin and Destination".



van a tener en cuenta por la propia naturaleza de la provincia, por nuestras raíces, por nuestra cultura y también por nuestra ubicación geográfica, que posibilitó, por ejemplo, la primera vuelta al mundo.

Ese será uno de los pilares que se recoge en ese plan estratégico para el año 2020 con el proyecto “Origen y Destino”.

Vamos a propiciar mayores acciones para incrementar el conocimiento de este hito histórico, pero también tenemos otro pilar que es el flamenco, con el proyecto “Flamenco Bahía Andalucía”, que también va a posibilitar el dar a conocer nuestra provincia a través de un Jerez de la Frontera con sus bulerías o una Cádiz con sus cantes.

Por otro lado, está otro novedoso pilar que es el de “Andalucía dejando huella”, que relaciona el turismo y el caballo. En nuestra provincia tenemos la Real Escuela Andaluza de Arte Equestre, que va a ser una gran aliada para desarrollar este pilar en el plan estratégico. También tenemos el Circuito del Sol, el polo de Sotogrande, las carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda..., todo esto será un pilar fundamental para dinamizar el turismo.

#### ¿Qué ha supuesto para el sector turístico el cambio de gobierno en Andalucía?

En el año 2019 los datos han sido muy positivos (7,5 millones de pernотaciones). Hemos puesto la semilla para desestacionalizar el turismo y a partir de ahí estoy convencida de que lo que ya he contado va a dar buenos frutos para poder afianzar el turismo en la provincia de Cádiz.

#### ¿Cómo ve el nivel de la gastronomía en la provincia de Cádiz?

Nuestra gastronomía es muy rica, cada vez más conocida y creo que la apuesta de este gobierno va a ir claramente por ahí. Hemos creado un sello nuevo agroalimentario para distinguir los productos de nuestra tierra por calidad, tradición, e innovación. Los productos que van a recibir ese sello tienen que tener tres aspectos imprescindibles y uno de ellos es el propio sabor, que sean saludables e innovadores.

Hay que reinventar las fórmulas tradicionales y dentro de esa gastronomía que estamos apoyando, la saludable tiene su parte de protagonismo porque hoy en día abundamos cada vez más en los hábitos saludables, por lo que la apuesta de la Junta de Andalucía va encaminada sin duda a valorar el turismo gastronómico como un turismo también en auge en una provincia que, siendo tan rica y tan peculiar, tiene una gastronomía igualmente rica, porque en la Sierra de Cádiz, Campo de Gibraltar, Costa Noroeste y la Bahía hay productos típicos de calidad que nos hacen distinguimos.

#### ¿Cuáles son sus gustos gastronómicos?

Soy muy de pescado, y dentro del pescado a ser posible con espina. Es más trabajoso, pero me gusta adentrarme en la cabeza del pescado y disfrutarlo más así. Soy mucho de pescado, de verdura y de comida sana en general.

#### Un lugar para perderse...

La Janda en primavera, en invierno la Sierra, en verano la zona de la Bahía y Costa Noroeste y en otoño el Campo de Gibraltar por zonas tan maravillosas como Jimena, Castellar, Los Barrios, Palmones, San Roque, La Almoraima, Castellar, etcétera.

#### Un vino

Un amontillado.

#### Su plato favorito

Fideos con langostinos. ■

■ We are promoting this historical milestone, but also another cultural mainstay, flamenco, with the project “Flamenco Bahía Andalucía”, which will promote the province through the dancing of “bulerías” in Jerez de la Frontera or the flamenco singing in Cádiz.

On the other hand, we are developing the project “Andalusia leaves a mark”, focusing on tourism and horses. In the province of Cádiz we are lucky to have the Royal Andalusian School of Equestrian Art Foundation as a partner in this area, as well as Sunshine Tour, polo in Sotogrande, the horse races in Sanlúcar de Barrameda... all of them will contribute to revitalize tourism.

#### How has the new regional government changed tourism strategies?

2019 has been a positive year with more than 7,5 million overnight stays. We have planted the seed to achieve all-year-round tourism, and I am convinced that it will soon give results.

#### What's the gastronomy level in the province of Cádiz?

We have a rich gastronomy; it's getting more known abroad and we are focusing in promoting it even more. We have started up a new agro-food seal of quality, tradition and innovation. To achieve it, products need to be excellent in flavour, healthy qualities an innovation.

We must rewrite traditional gastronomy and focus on healthy food, according to the nowadays preference for healthy habits. The regional government is promoting gastronomy tourism as a key value of Cádiz, a province rich and peculiar with a lot of quality unique agricultural products in Sierra de Cádiz, Campo de Gibraltar, Costa Noroeste or the Bahía de Cádiz areas.



#### What are your culinary preferences?

I most like fish, especially with bones. It's harder to eat them, but I like to go Deep into the fish head and enjoy it. I most like fish, vegetables and in general healthy food.

#### A place to get lost...

La Janda in spring, winter in the Sierra, summer in the Bahía area and Costa Noroeste, autumn in the Strait of Gibraltar zone, with lovely places such as Jimena, Castellar, Los Barrios, Palmones, San Roque, La Almoraima, Castellar...

#### A wine.

An amontillado (Sherry wine).

#### Your favourite dishes.

Noodles with prawns. ■



# FORD HYBRID



## PUMA HYBRID POR 135€/MES\*

Entrada 4.534€. Cuota Final 10.915€. 37 meses. TAE 8,42%



**Motores Cádiz**  
**Tfno: 956 27 13 00**

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

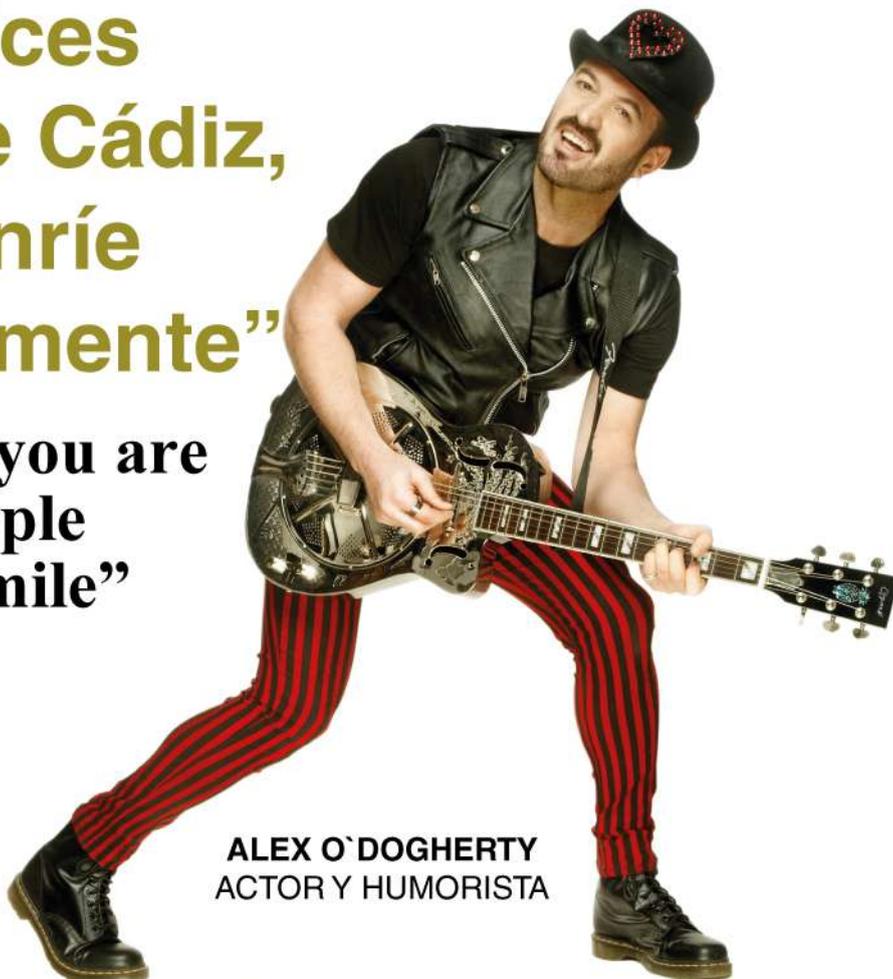
C/ Puerto Real, S/N, Cádiz, .  
Parque Comercial Bahía Mar, Puerto Santa María, .  
Carretera a Málaga, Km 109,500, Algeciras, .  
Avd. del Mueble, s/n, Chiclana, .

GAMA FORD PUMA SIN OPCIONES: CONSUMO WLTP CICLO MIXTO DE 5,4 A 5,8 L/100KM. EMISIONES DE CO<sub>2</sub> WLTP DE 124 A 132 G/KM (DE 96 A 106 G/KM NEDC), MEDIDAS CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. Los valores de emisiones de CO<sub>2</sub> pueden variar en función del equipamiento seleccionado. Los valores NEDC serán los que se consideren para el cálculo de la fiscalidad asociada con la adquisición del vehículo.

\*Puma Titanium 1.0 EcoBoost mHEV (92kW) 125cv con radio con pantalla táctil de 20,32 cm (8"), Sync3, navegador, modem integrado, llantas de aleación de 43,18 cm (17"), sensores de parking traseros, asientos del conductor y pasajero con función masaje y cargador inalámbrico. La oferta incluye IVA, IEDMT (Impuesto Especial sobre Determinados Medios de Transporte, que varía por Comunidad Autónoma, por lo que se recomienda revisarlo en cada caso), transp., dtos. promocionales, aport. Concesión y dto. por financiar con FCE Bank plc S.E., aplazado mín. 9.000€ y permanencia mín. 25 meses. Oferta de MultiOpción de FCE Bank plc S.E. a 37 meses y 20.000 Kms/año. Precio Final 17.791,65€. Importe total del Crédito 13.257,65€. Comisión de apertura 450,76€. TIN 6,75%. Importe total adeudado 16.225,76€. Precio total a plazos 20.759,76€. Operación sujeta a valoración crediticia. El modelo visualizado puede no coincidir con el acabado ofertado. Válido en Pen. y Bal. hasta fin de mes. No compatible con otros dtos. [ford.es](http://ford.es)

“Cuando dices que eres de Cádiz, la gente sonríe automáticamente”

“When you say you are from Cádiz, people automatically smile”



**ALEX O'DOGHERTY**  
ACTOR Y HUMORISTA

**🇪🇸 ¿Quién es Alex O'Dogherty?**

Un aspirante a payaso de la Isla.

**¿De profesión...?**

Actor y cosas de esas.

**Nació en San Fernando, ¿qué tiene de especial su tierra?**

Para mí, muchas cosas. El enclave, la gente, la gastronomía, el clima...

**¿Considera que para su trabajo le ha ayudado ser de Cádiz?**

Ser de Cádiz ayuda en general. Cada vez que dices que eres de Cádiz a la gente le cambia la expresión del rostro, automáticamente sonríe y ya le caes un poco mejor. Es un fenómeno que me sigue sorprendiendo.

**Ha pasado mucho tiempo viajando desde muy joven, desde que se fue a estudiar a EEUU, pasando luego por Londres, etc. ¿qué es lo que más echa de menos de su tierra cuando está lejos?**

Lo que más echo de menos es a mi gente. Eso lo primero. Cuando vuelves, te das cuenta de lo mucho que echas de menos también tu tierra. Los olores, las luces, los sabores..., son cosas de las que aparentemente no te das cuenta hasta que las vuelves a percibir.

**Un lugar de Cádiz para perderse**

Para mí siempre será la Isla. Camposoto, los esteros y, por supuesto, mi playa de la Casería.

**Ahora que está tan de moda, ¿qué tal se le da la cocina?**

Desde hace unos años, mucho mejor ya que decidí aprender todos los platos estrella de mi madre y grabarlos en unos vídeos que podéis ver en mi canal de YouTube. Buscad “Cocina con Alma”. Afortunadamente, ya sé hacer papas con choco, carne al toro y muchos platos típicos gaditanos.

**🇬🇧 Who is Alex O'Dogherty?**

A wannabe clown from La Isla.

**Profession...?**

Actor and things like that.

**You were born in San Fernando, called as well La Isla, what's special in your homeland?**

For me, many things. The location, people, gastronomy, climate...

**Do you think that being from Cádiz has helped you in your work?**

Being from Cádiz helps in general. Every time you say you are from Cádiz, people change their faces into a smile, and they like you a little more. It's something that still surprises me.

**You have travelled a lot since you were young, studied in the United States, afterwards lived in London... what is that you miss more when you are far from your homeland?**

I specially miss my people. First of all. When you come back, you realize how much you miss your homeland as well. Special smells, lights, flavours...things that you don't really realize since you perceive them.

**A place in Cádiz to get lost**

Always La Isla. Camposoto, the estuary and of course my beach of La Casería.



**🇪🇸 Su restaurante favorito de la provincia**

El Bartolo (Cantina del Titi).

**¿Cree que Cádiz está de moda para los turistas?**

No lo sé con seguridad, pero desde luego cada vez viene más gente y todos vuelven encantados. Si no les pillan mucho viento...

**¿En qué proyectos está embarcado en la actualidad?**

Actualmente estoy a punto de estrenar mi próximo espectáculo en solitario y mi próxima película "Salir del Ropero". Además, sigo de gira con La Bizarrería y pronto empezaré un programa en Canal Sur que espero que os guste mucho a todos. Todas mis fechas se pueden ver siempre en [www.alexodogherty.com](http://www.alexodogherty.com).

**En una carrera tan extensa como la que tiene y en la que ha tocado tantos palos, ¿con qué trabajo se sientes más a gusto?**

Con uno que esté lleno de gente disfrutando.

**¿Cine o teatro?**

Trabajo.

**¿Qué le diría a aquellos lectores de nuestra revista que aún no conocen nuestra provincia?**

Que han desperdiciado una gran parte de su vida. Pero que nunca es tarde para bautizarse. Aquí todos son bienvenidos. Un abrazo a todos. ■



**🇬🇧 Nowadays cooking is in fashion... how do you manage in a kitchen?**

Much better since, some years ago, I decided to learn all of my mother's main recipes and record them into videos that you can see in my YouTube channel "Cocina con Alma". I am glad that I can now cook cuttlefish with potatoes, bull meat dishes and many other typical gaditan ones.

**Your favourite restaurant in the province of Cádiz**

El Bartolo (Cantina del Titi).

**Do you think Cádiz is in fashion for tourism?**

I don't really know, but it's a fact that there are more tourists and all of them return home delighted... if they are not caught by windy days...

**What are you working in nowadays?**

My next personal show is being performed for the first time very soon, as well as the release of my next film "Salir del Ropero". I am on tour with La Bizarrería and I am about to start a new show in Canal Sur, the regional public television, that I hope you all like. Anyone can consult my shows calendar in [www.alexodogherty.com](http://www.alexodogherty.com).

**You have developed a long and diverse career, which kind of work you enjoy most?**

The ones full of people enjoying the show.

**¿Films or theatre?**

Work.

**What would you say to the readers of our magazine that still don't know our province?**

That they have wasted a part of their lives, but it's not late to start. Here everyone is welcome. Best regards for all of you. ■



# LA IMAGEN ES ESENCIAL PARA TU NEGOCIO



DISEÑO GRÁFICO



GESTIÓN  
REDES SOCIALES



MEDIOS DE  
COMUNICACIÓN



FOTOGRAFÍA Y VÍDEO



PUBLICIDAD



PÁGINAS WEB



EVENTOS

CO N fusione  
pizza & bar



## La unión de Gallipoli (Italia) y Cádiz

## The union of Gallipoli (Italy) and Cádiz

**DANILO PITEO, GERENTE DEL RESTAURANTE CONFUSIONE**

### 🇪🇸 ¿Quién es Danilo?

Nací en Gallipoli (en el sur de Italia), llegué a Cádiz a los 17 años, me formé en la Escuela de Hostelería y hoy estoy afincado en la capital gaditana con mi pareja Carmen y con nuestros dos preciosos niños, Danilo y Adriana.

### Qué es CoNfusione

CoNfusione es un restaurante italiano en Cádiz. No es el típico italiano. Preparamos una cocina con base italiana y jugamos a poner productos de Cádiz, hacemos una fusión de ahí el nombre CoNfusione.

### ¿Qué tipo de platos recomienda a los lectores de G&T?

Por su originalidad y sabor, las "Navajas al pesto casero", un producto de Cádiz con una salsa italiana y ahí estaría la fusión. También el "Paccheri con ragú de cañaillas y mejillones", para el que hacemos una base de ragú italiano, pero en vez de cocer carne, cocemos un sofrito de cañaillas y mejillones.

Nos gusta hacer guiños a productos de temporada como en la "Tartaleta de alcachofas ricotta y stracciatella y pecorino romano", otra magnífica fusión España-Italia.

Otro punto fuerte son nuestras pizzas, de masa fina y crujiente, al estilo del sur. Hacemos dos líneas de pizza, una se llama ConTradición, las tradicionales, y la otra CoNfusione, un poco más innovadoras.

### 🇬🇧 Who is Danilo Piteo?

I was born in Gallipoli (Italy) and arrived in Cádiz when I was 17 years-old to study in the Professional Cooking School. Now I live in the city with my wife Carmen Ramos and our two lovely children, Danilo and Adriana.



### What is CoNfusione?

CoNfusione is a South Italian restaurant in Cádiz. We are not the usual Italian restaurant; we unite Italian dishes and Gaditan products.



🇪🇸 También nos encanta ofrecer el tiramisú, que hemos deconstruido. Le ponemos una galleta de canela crujiente, con una mousse de mascarpone y gel de amaretto, y ponemos una gellata italiana llamada amaretti, para al final bañarlo todo con un café italiano.

#### ¿Qué tipo de vinos ofrecéis?

Queríamos unos vinos que se adaptaran a nuestra oferta gastronómica, y para ello traemos vinos embotellados en Italia y de bodegas italianas, de cada región seleccionando los vinos que mejor maridaban con nuestra carta.

#### ¿Algo más que decir?

Hacemos cada día el pan casero, con masa amasada y 48 horas de fermentación. ■

#### 🇬🇧 What fusion dishes do you recommend to G&T readers?

The original and tasty 'Pesto Razor shells', where we unite handmade pesto, the Italian sauce, with a local product as razor shells are. We also recommend 'Paccheri with cañaillas and mussels ragout', where we boil these sea products inside the Italian ragout. We like to use season products, to prepare dishes like 'Stracciatella and artichoke tartlet and Roman pecorino cheese'.

Fine dough and crusty pizzas, as made in the South of Italy, are one of our specialities. We prepare ConTradizione, the classic pizzas, or ConFusione, with a little bit of innovation.

Tiramisu is one of our favourite dishes. We have deconstructed it to create a fusion of this Italian dessert, where mascarpone is a mousse, and amaretto a gel. We add a Italian gellata called amaretti, and on top Italian coffee.

#### What kind of wines do you offer?

Wines that pair with our gastronomic offer. We bring wines from wineries of every Italian region, such as Sicilia or Northern Italy.

#### Something more to add?

We prepare homemade bread every day, using a 48-hours fermented dough. ■





.CASA.

# Angelita

TRADICIÓN Y GLORIA  
BENDITA

C/ NUEVA, Nº7B 11005 CÁDIZ  
INFO@GRUPOARSENIO.COM T 856 350 051

GRUPO  
ARSENIO



. CASA .

# Angelita

TRADICIÓN Y GLORIA  
BENDITA



## DIRECCIÓN

C/ Nueva nº 7, 11005 Cádiz  
Teléfono 856 35 00 51

## HORARIO

12:30h a 00:30h

- ✂ Platos fuera de carta
- 📶 Wifi
- 🔌 Cargador de móvil

- 👛 Chacinas para llevar a casa

## CASA ANGELITA

Casa Angelita, "Tradición y gloria bendita", es una recreación de las antiguas casas de comidas, un lugar donde tapear en una buena barra; no es un sitio para sobremesas importantes, porque apenas hay, y no está pensado para reservar. El nombre del bar es un homenaje a Ángela, la típica "chicuca" que ha hecho de todo: desde cocinera, a camarera, regentando su negocio durante años, y por eso este es nuestro mejor homenaje a ella.

La carta cuenta con tapas típicas gaditanas, entre las que se encuentran; platos fríos, como: Ensaladilla de gambas, anchoas, espárragos de Navarra y cosas de aliño; unas puntillitas muy buenas, sardinas en vinagre o un clásico como es, el tartar de atún rojo y los chicharrones de atún de elaboración propia. Diferentes frituras como "el choco" o "el cazón" en adobo, pavía de bacalao, croquetas de jamón ibérico o pollo en adobo con vino de Jerez, y nunca faltan los guisos diarios. También se puede degustar platos vegetarianos como las alcachofas o los puerros, entre otras, o una tabla de quesos, que nos ofrece un recorrido del norte al sur de España, siendo todos sus productos de primerísima calidad. Además, de disfrutar de esta tradicional cocina, "de toda la vida", se puede acompañar de bebidas de la tierra como son los vinos de Jerez y de Sanlúcar.

La decoración del local lleva el sello de Gaspar Sobrino, bien conocido en la provincia por su trabajo en otros restaurantes y espacios gastronómicos. Un local clásico, castizo, pero con un toque moderno y contemporáneo, lleno de materiales nobles como el barro, la cuerda, la madera y azulejos de los de antes. Castizo pero con glamour, de la "España de toda la vida"; un local que como el vino con el tiempo será aún más bonito.

## #TRADICIÓN Y GLORIA BENDITA

*Casa Angelita, "Tradition and blessed glory", is a recreation of the old food houses, a place to eat at a good bar top; it is not a place for important after-dinner meals, because there are hardly any, and it is not intended to be booked. The name of the bar is a tribute to Angela, the typical "chicuca" who has done everything from cook to waitress, running her business for years, and that is why this is our best tribute to her.*

*The menu features typical Cadiz "tapas", among which are; cold dishes, like: Prawn salad, anchovies, asparagus from Navarra and other seasoning; some very good "puntillitas", sardines in vinegar or a classic like it is, the red tuna tartar and the tuna cracklings of own elaboration. Different fried foods such as "el choco" or "el cazón" in marinade, codfish, Iberian ham croquettes or chicken in marinade with sherry, and there is never a lack of daily stews. You can also try vegetarian dishes such as artichokes or leeks, among others, or a cheese platter, which offers us a journey from the north to the south of Spain, with all its products being of the highest quality. Besides, if you enjoy this traditional cuisine, "of all the life", you can accompany local drinks as are the wines of Jerez and Sanlúcar.*

*The decoration of the restaurant brings the stamp of Gaspar Sobrino, well known in the province for his work in other restaurants and gastronomic spaces. It is a classic, traditional place, but with a modern and contemporary touch, full of noble materials such as clay, rope, wood and tiles from the past. "Castizo" but with glamour, of the "Spain of all the life"; a place that like the wine with the time will be even more beautiful.*



El restaurante Aguatapá ofrece una gran relación calidad-precio y unas vistas espectaculares, un valor añadido importante que hace que el gaditano y el turista se marche satisfecho.

The restaurant Aguatapá offers a great balance between quality and price and amazing views which make the clients, Gaditans or tourists, enjoy the experience.



The name 'Aguatapá' (which could be translated as "covered by water") has two meanings related to Gaditan culture. On one hand, parents use it at the beach to warn their children, not to go far inside the sea, by saying "don't go as far as aguatapá". Gaditans also use this expression to mean eating or drinking too much.

The restaurant Aguatapá offers a variety of fresh quality fish and shellfish. A dynamic menu which changes every season and based on Gaditan products, dedication, work and humility. Dishes are paired with a wide wine list.

The restaurant is open from 11 AM until late at night, drinks are served all day long.

Gourmet & Tourism has tasted the menu and we can recommend for their balanced quality/price fresh prawns, fried octopus with ajopapa, alioli and bell pepper, clams in a garlic sauce, and imitation elvers and prawns lukewarm salad. Chocolate coulant is our recommended dessert.



El nombre 'Aguatapé' posee dos significados muy gaditanos. Por un lado, los padres lo usaban para advertir a sus hijos de que no se metieran muy hondo en el mar, gritándoles: "no te vayas a aguatapé". Otro uso es cuando se come o bebe mucho, cuando se dice: "nos hemos puesto hasta "aguatapé".

El restaurante Aguatapé ofrece en su carta pescado frito y marisco fresco de calidad. Una carta dinámica y muy estacional en la que se utilizan productos de la tierra de Cádiz. Platos alejados de la monotonía y elaborados en su cocina con esfuerzo, trabajo y humildad. Los platos se maridan con su extensa carta de vinos.

El local está abierto de 11 de la mañana hasta la madrugada, por lo que también sirven copas durante todo el día.

Gourmet & Tourism ha probado in situ este restaurante y recomienda la calidad-precio de sus gambas frescas, el pulpo frito con ajopapa y alioli al pimentón, las almejas al ajillo y la ensalada templada de gulas y gambas. De postre recomendamos el coulant de chocolate.

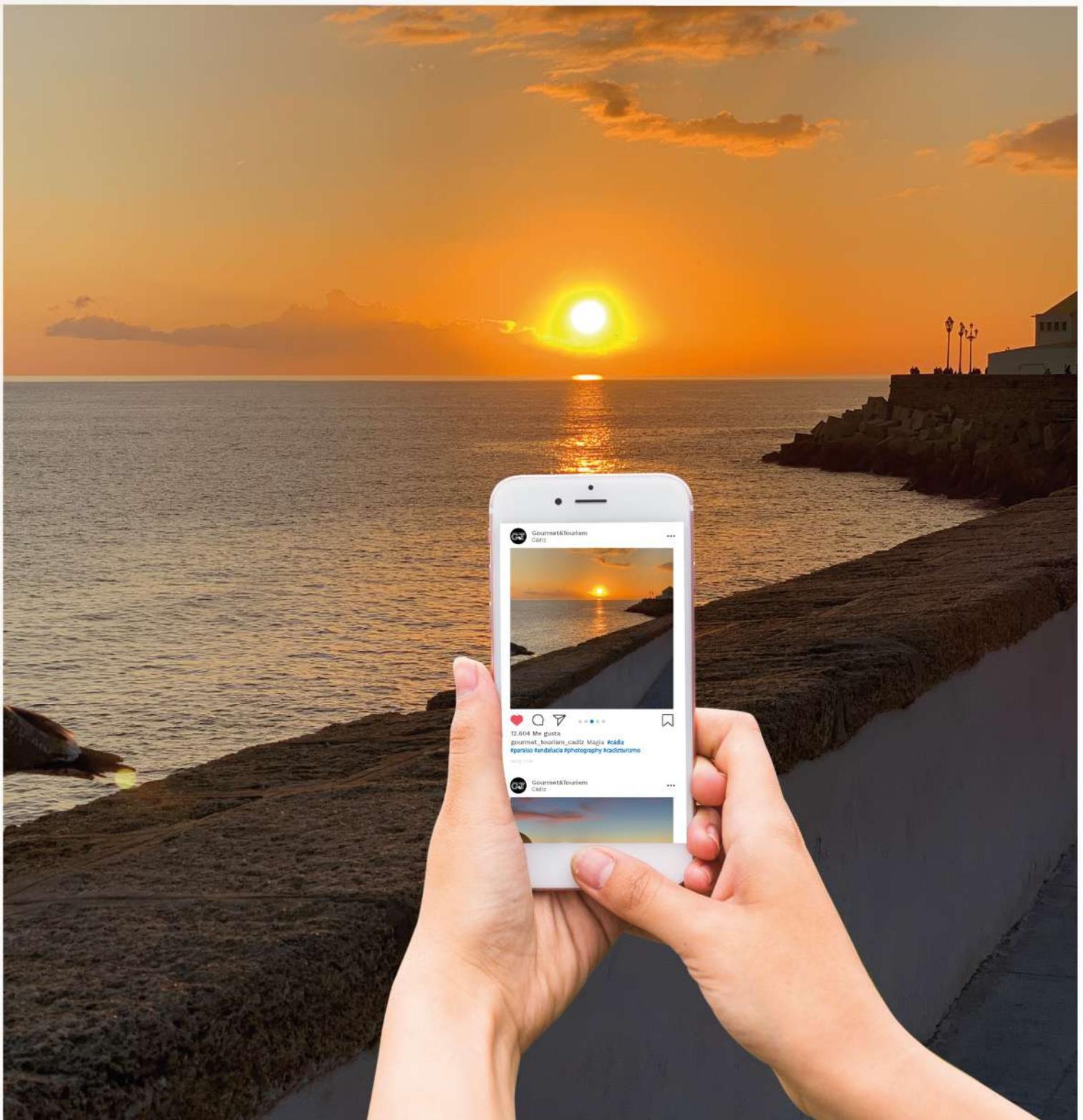


TEXTO Gourmet & Tourism // IMÁGENES Gourmet & Tourism

# #APUESTASPORCADIZ

Nuestra provincia es uno de los lugares donde se pueden vivir las mejores puestas de sol. Cada atardecer es único e irrepetible, por eso en **G&T** os invitamos a que immortalicéis las puestas de sol y nos las enviéis, las mejores fotos se publicarán en cada número.

Envíanos tus instantáneas a **@gourmet\_tourism\_cadiz**





El nombre de la familia Rotondo está vinculado a la historia de Nápoles no solo por sus tradiciones culinarias. El famoso restaurante-pizzería Mercadante, propiedad de la familia, tomaba su nombre de uno de los teatros más antiguos de la ciudad.

Marcello Rotondo fue el último de una familia de restauradores que convirtió el Mercadante en punto de encuentro para los ciudadanos y los artistas que actuaban en el teatro homónimo de la ciudad italiana.

El deseo de una vida más pacífica, de probar suerte en una nueva aventura y el amor a primera vista con la ciudad de Cádiz, llevaron a Marcello Rotondo a establecer aquí su nueva residencia. Junto a Fabrizio Minutolo, abrió una pequeña pizzería llamada Los Napolitanos, en la que servía la clásica pizza tradicional napolitana.

El azar, o tal vez el destino, hizo que pasase de regentar una pequeña pizzería en Cádiz a abrir dos restaurantes más de cocina napolitana en Rota y San Fernando. Una mañana de sábado, Patrizia, la esposa de Marcello, cocinó para su familia y el chef de la pizzería un plato napolitano de macarrones con salsa de carne. Conquistados por el aroma, dos clientes pidieron probarlo, y les gustó tanto que siguieron volviendo. Así, la pequeña pizzería se convirtió en un agradable lugar donde se servían platos y pizzas napolitanas tradicionales.

The Rotondos have been linked to the history of Naples not only for their culinary traditions. The famous restaurant-pizzeria Mercadante, owned by the family, took its name from one of the older city theatres.

Marcello Rotondo was the last of the family restaurateurs that made the Mercadante into a meeting point for Neapolitans and the artists that performed in the homonymous theatre in the Italian city.





🇪🇸 Cuando el socio italiano de Marcello decidió retirarse, Los Napolitanos se había convertido ya en un negocio próspero con críticas entusiastas y una clientela internacional. Las paredes del restaurante están empapeladas con fotos de famosos españoles que fueron atraídos por el boca-oreja, y de italianos que se reencontraron con el sabor de su hogar.

Los Napolitanos es el nombre de las tres pizzerías con las que cuentan Marcelo Rotondo y su socio, el periodista Álvaro Moreno de la Santa. La primera está en Cádiz capital, en la calle Corneta Soto Guerrero; la segunda se encuentra en Rota, en la Plaza de Jesús Nazareno; y la tercera se inauguró hace poco en San Fernando, en la calle General Pujales.

Las pizzas más conocidas y recomendadas son la Fabrizio, con tomate cherry rojo y amarillo, pesto, salami picante, provolone y albahaca, y las Napoletana, Vegetariana, Parmigiana, Quattro Stagioni o Quattro Formaggi. En Los Napolitanos no falta otra especialidad napolitana como la Pizza Fritta, con masa de carbón activado.

Marcello tiene claro que no solo los productos deben ser italianos, también las personas con las que trabaja, por eso sus pizzeros son italianos.

La carta, los productos y la forma de elaboración es la misma para las tres pizzerías, por lo que en cualquiera de Los Napolitanos se pueden degustar las auténticas pizzas napolitanas. ■

🇬🇧 The longing of a quieter life, starting a new project and the first-sight love they felt for Cádiz, made Marcello Rotondo fix his residence in the city. Together with Fabrizio Minutolo, they opened a small pizzeria called Los Napolitanos where they served the classic traditional Neapolitan pizza.

Fate, or maybe destiny, made him open two more restaurants based on Neapolitan cuisine in Rota and San Fernando. One Saturday morning, Marcello's wife Patricia, cooked a Neapolitan dish of macaroni with meat sauce for her family and the restaurant chef. They all fell in love with the scent, even two clients demanded to taste it. They liked it so much that they returned more times for it. So, the small pizzeria became a nice place where traditional Neapolitan pizzas and dishes were served.

When Marcello's Italian partner decided to leave the business, Los Napolitanos had become a prosperous, enthusiastically-reviewed restaurant with international clients. Walls are full of photos of famous Spanish clients that have visited it, attracted by public positive comments, and Italian clients who found again the tastes of their hometown.

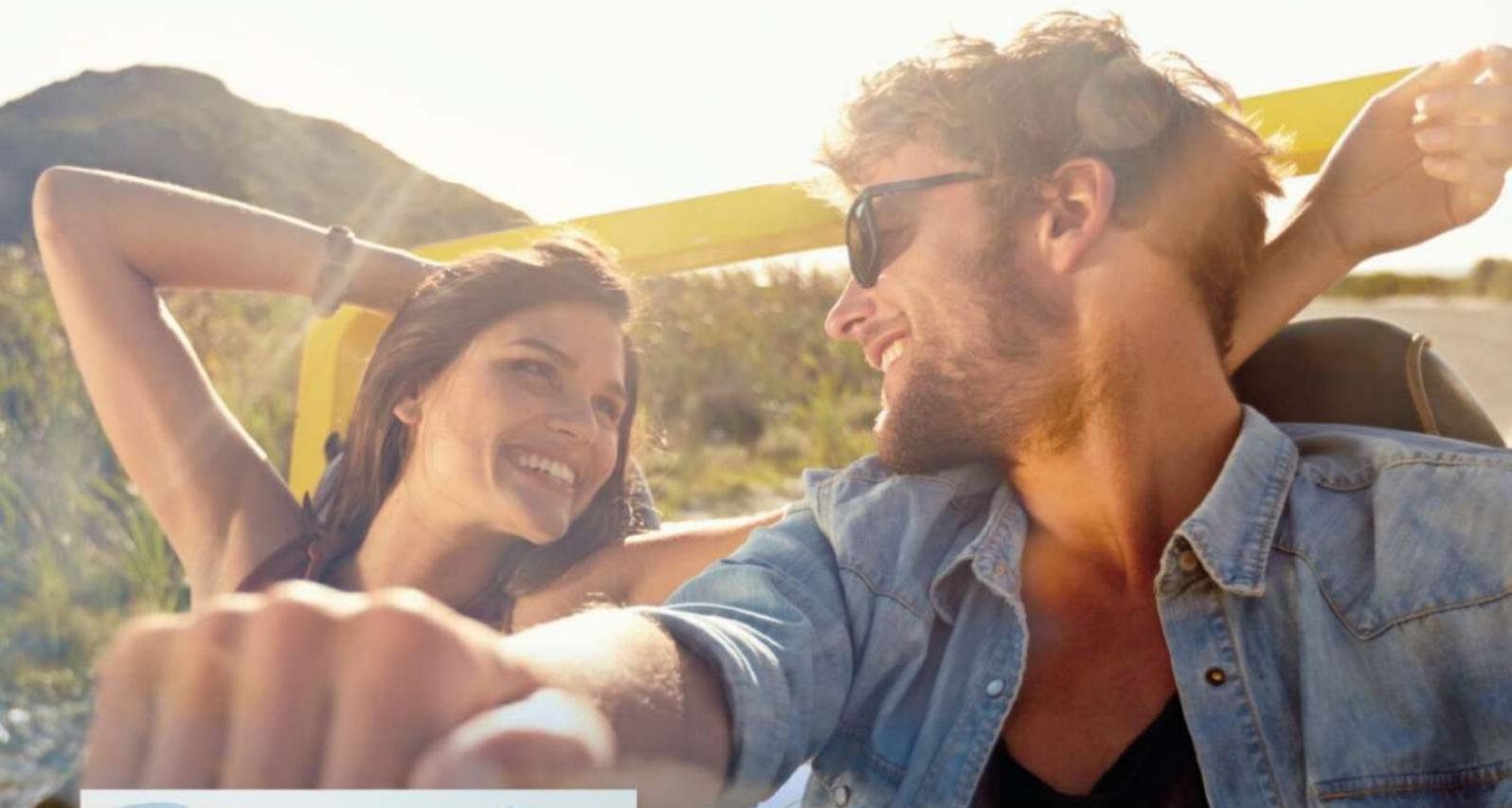
Marcello Rotondo and his partner, the journalist Álvaro Moreno de la Santa, own nowadays three pizzerias named Los Napolitanos, in Corneta Soto Street in Cádiz, Jesús Nazareno Square in Rota, and General Pujales Street in San Fernando.

The most known and recommended pizzas are Fabrizio, with red cherry tomatoes, pesto, spicy salami, provolone and basil, and Napoletana, Vegetariana, Parmigiana, Quattro Stagioni o Quattro Formaggi. In Los Napolitanos you can also find another Neapolitan speciality, Pizza Fritta, made with activated coal dough.

Marcello is sure about this: he needs not only Italian products but also Italian staff. That's why all his pizza-makers come from the country.

The restaurants share the same menu, products and way elaborating the meals, so you can taste the real Neapolitan pizzas in any of them. ■

Descubre un lugar para  
**ver, oír y desconectar**  
Las comodidades de un cinco estrellas en plena naturaleza



**Información y reservas: 956 424 824**

Más de 2000 m<sup>2</sup> de spa  
Campo de golf de 18 hoyos  
Junto al P.N. de Los Alcornocales

Fairplay Golf & Spa Resort · C/la torre, 80  
Benalup-Casas Viejas (Cádiz) · [reservas@fairplayresort.es](mailto:reservas@fairplayresort.es)





**Nahu**  
BEACH HOME

VÍA AUGUSTA JULIA S/N · PLAYA DE CORTADURA  
FRENTE A PRIMERA PASARELA (CÁDIZ)  
RESERVAS 653 80 40 15 / 653 80 95 45 / INFO@GRUPOARSENIO.COM  
LLAMAR PARA CONFIRMAR  
"ABIERTO TODO EL AÑO SALVO DÍA DE TORMENTA"

GRUPO  
ARSENIO

# Nahu

BEACH HOME



## DIRECCIÓN

Vía Augusta Julia s/n, Cádiz  
Llama y reserva 653 80 95 45

## HORARIO

Cocina Abierta  
de 12:30h a 00:30h

- 🚬 Tabaco de liar
- 🍴 Menús semanales
- 👦 Entretenimiento para niños
- 🪴 Hamaca minusválidos
- ☀️ Crema Solar
- 🚲 Parking Bicis
- 👛 Comida para recoger y llevar

- 📶 Wifi
- 🕶️ Gafas graduadas
- 🔌 Cargador de móvil
- 🛼 Cargador de patín
- 🏊 Deportes de playa
- 👶 Pulsera antiperdida de niños

## NAHU BEACH HOME

En la Playa de Cortadura, rodeado de dunas sobre una arena fina, dorada y con el Atlántico de fondo, encontramos Nahu Beach Home. Un lugar donde observar el mar tan cerca como para notar su brisa, su olor y lo suficientemente lejos como para sentir la libertad en un rincón agradable a la sombra de sus sombrillas. Ideal para comer en la misma arena y reponerse de los baños de sol o del mar.

Cocina tradicional, internacional y pinceladas de cocina asiática, en él podemos encontrar ensaladas, frituras y atún, prestando especial atención al pescado de la zona: Gran producto traído directamente del mercado. También podrás disfrutar de batidos, zumos, frutas naturales y llamativos cócteles. No dejes de leer en la carta del Nahu Beach todos los extras que tienen como: juegos de playa, tabaco de liar, crema solar, gafas graduadas y muchas sorpresas más. Abierto desde Marzo hasta Diciembre como restaurante y lugar perfecto para eventos.

Aquí serás testigo de espectaculares puestas de sol y encantadoras veladas nocturnas. Música, cócteles y conciertos los fines de semana, hacen de este chiringuito una experiencia inolvidable, un paraíso al alcance de todos en la playa de Cortadura.

## #HOMESWEETHOME

*In Cortadura Beach, surrounded by dunes on a fine, golden sand and with the Atlantic as a background, we find Nahu Beach Home. A place where you can observe the sea so close as to sense its breeze, its smell and far enough away to feel the freedom in a pleasant corner under the shade of its umbrellas. Ideal for eating on the same sand and recovering from sunbathing or the sea.*

*Traditional and international cuisine and touches of Asian cuisine, in it we can find salads, fried food and tuna, paying special attention to the fish of the area: Great product brought directly from the market. You can also enjoy milkshakes, juices, natural fruits and flashy cocktails. Don't forget to read the menu of the Nahu Beach all the extras they have like: beach games, rolling tobacco, sunscreen, prescription glasses and many more surprises. Open from March to December as a restaurant and perfect place for events.*

*Here you will witness spectacular sunsets and enchanting nightlife. Music, cocktails and concerts on weekends, make this chiringuito an unforgettable experience, a paradise within everyone's reach on Cortadura beach.*



TABERNA  
CASA  
“MANTECA”

**🇪🇸 ¿Desde cuándo existe Taberna Manteca?**

Mi abuelo se llamaba Lorenzo Ruiz Manteca. Como ves, Manteca es el apellido, la gente se cree que es apodo, pero es apellido. Él fundó Casa Manteca. Vino de pequeño desde Santander y con solo 10 años empezó a trabajar en un local del barrio de La Viña, obviamente eran otros tiempos.

Después de trabajar, lo dejaban encerrado dentro del almacén hasta el día siguiente cuando abrían, y a seguir trabajando..., y así de lunes a lunes, no había ni un solo día de descanso.

Después de eso se fue a trabajar al Manteca y pasado el tiempo se quedó en 1953 con el negocio, que entonces era una parte taberna y otra de ultramarinos.

Mientras, mi padre se hizo novillero y participó en más de cien corridas con el nombre de Pepito Ruiz Manteca. Luego se puso a exportar gallos de pelea a América, después marchó a Alemania, pasó por Miami y al final se quedó en Casa Manteca. Entonces, mi abuelo se jubiló y montó una pajarería, porque era su pasión, y mi padre modernizó Casa Manteca, montando tertulias de fusión entre literatos, flamencos, mariscadores, entre gente pudiente y gente humilde del barrio, hasta crear un ambiente de todo tipo de gente de diferentes clases sociales.

Con 20 años entré a ayudar a mi padre, también mi hermano, y ya son 30 años los que llevo aquí. Le dimos otro giro subiendo la calidad y también los precios.

Hoy en día es un sitio emblemático, a la gente le gusta este tipo de lugares auténticos.

**🇬🇧 When was Taberna Manteca founded?**

My grandfather was called Lorenzo Ruiz Manteca. You see, Manteca was his surname, people think that Manteca was a nickname but it wasn't, it was his surname. He founded Casa Manteca. He had arrived in Cádiz from Santander, and when he was 10 years-old he started working in a bar in La Viña neighbourhood: obviously we are talking of other times.

Every day, when he finished his work, he was locked inside the warehouse since next day when he started working..., the same every day with no day off.

After that, he started working in Manteca, and in 1953 he bought the business, which in these days was divided between bar and corner store.

In the meanwhile, my father worked as novillero and took part in more than one hundred bullfights with the name of Pepito Ruiz Manteca. Afterwards worked exporting fight cocks to America, he went to Germany and Miami and finally remained in Casa Manteca. Then, my grandfather retired and opened a bird shop, because it was his passion, and my father got Casa Manteca updated, organizing meeting of different kinds of people such as writers, flamenco dancers or singers, fishermen, rich and lowly people.

When I was 20, I started working with my father, as well as my brother, and I have been in Taberna Manteca por 30 years. We also updated it, with a rise of quality and prices. Nowadays, it is an emblematic, authentic place, where people like to come.

**Which are your expectations about Carnival?**

We are in Cádiz in the heart of Carnival, so we have to double our staff so that



### 🇪🇸 ¿Cómo se presenta el Carnaval?

Estamos en el corazón del carnaval con lo que ello supone, tenemos que doblar el personal para que solo trabajen las horas que deben, nos gusta cuidar a nuestra gente en el trabajo.

Somos un punto de encuentro en la capital gaditana en estas fechas. Desde que empieza el concurso del Teatro Falla ya se nota un aumento del ambiente y ya es un no parar hasta el final de los carnavales.

Además, hemos empezado a meter tapas calientes, estamos haciendo cosas nuevas.

### Por Casa Manteca pasa mucha gente famosa...

Sí, sobre todo toreros porque eran amigos de mi padre, pero también rejoneadores, cantantes, periodistas, actores, mucha gente del mundo de la farándula...

En la época de la farándula y el flamenco hemos empalmado incluso días enteros sin cerrar, solo cerrábamos la puerta al público y nos quedábamos hasta abrir al otro día..., afortunadamente eso lo quitamos por el bien de todos.

### ¿Qué le podemos recomendar a los lectores de G&T?

Los chicharrones especiales con sal y limón es los más típico de aquí, y un queso payoyo con mermelada de espárrago verde, además de las albóndigas y todo lo ibérico de bellota, la paletilla, mejillones..., la verdad que tenemos una buena variedad.

De beber, sin duda, la cerveza es la estrella, se tira mucha, pero también el vino blanco y el tinto.

La evolución ha sido importante. Hasta hace pocos años apuntábamos las cuentas con tiza en el mostrador, hoy tenemos ordenador y hasta redes sociales como Instagram y Facebook, estamos avanzando con los tiempos.



### Un cliente muy recordado que haya parado por aquí.

El más conocido y más especial fue Camarón de La Isla. Le encantaba venir y estar en una zona tranquila con una mesa pequeña y en lo 'oscurito', y ahí se pegaban unos cantes y disfrutaba. En aquella época no había mucha gente en el local y se encontraba muy tranquilo; venía de La Línea con su hermano, con Paco Puerto, M. de Marsella, se apuntaba Juan Villar, Luis de la Pica desde Jerez..., se montaban algunas fiestas bastantes buenas. ■



### TOMÁS RUIZ, TERCERA GENERACIÓN DE TABERNA CASA MANTECA. // Tomás Ruiz, third generation in Taberna Casa Manteca.

🇬🇧 anyone works the legal hours, we like to take care of our staff. We are a meeting point in the city of Cádiz these days, since the Carnival contest starts in the Falla Theatre, we observe an increase of clients, and it's a non-stop work since the end of Carnival. Besides, we have started to serve hot tapas, we are constantly updating our services.

### Casa Manteca has hosted many celebrities...

Especialmente toreros who were my father's friends, but also mounted bullfighters, singers, journalists, actors, a lot of celebrities... Some years ago, we used to stay asleep all night long inside the bar since we opened the next day ..., fortunately, we don't nowadays.

### Which are your recommendations for G&T readers?

The most typical food here is special pork cracking with salt and lemon, together with payoyo cheese with green asparagus marmalade, meatballs, Iberian ham from acorn-fed pigs, mussels..., we offer a great variety of dishes. Talking about drinks, beer is the star, but we also offer some kinds of wine and red wine.

### What an evolution for the bar...

Not many years ago, we used to write down the bills with chalk in the counter. Nowadays we use computer and social networks Instagram y Facebook.

### A memory of a special client.

The most famous and special was Camarón de La Isla. We loved coming here and sitting in a quiet, dark area with a small table, and he used to start singing and enjoy the moment. In these days there wasn't so many clients as nowadays and he enjoyed tranquillity here. He used to come from La Línea with his brother, with Paco Puerto, M. de Marsella, Juan Villar, or Luis de la Pica arrived from Jerez..., they enjoyed lovely parties here. ■



### 🇪🇸 ¿Quién es Juan Moncayo?

Soy hostelero. En la actualidad regento dos restaurantes, uno de cocina tradicional con sushi que se llama Restaurante Casa Moncayo, y Don Diego, donde hacemos fusión de comida japonesa y peruana nikkei.

Me dedico a la hostelería desde que tenía trece años, junto con mi padre que fue hostelero por excelencia en zona de Sotogrande y gran referente. En su honor puse el nombre del restaurante. Estudié en la Escuela de Hostelería de San Roque. Mi pasión es descubrir nuevos mundos dentro de la cocina y el servicio. Mi hobby preferido es ver documentales de cocina, y mi inspiración, el amor que siento por mi trabajo.

Estoy casado y tengo tres hijos, soy un enamorado de mi mujer y mi familia, y también amo el lugar donde vivo, nunca me cambiaría, para mí la zona de Guadiaro y Sotogrande es el máximo nivel de calidad de vida.

### ¿Qué es Don Diego, cuándo se funda este restaurante?

Don Diego es un sueño hecho realidad, inspirado en Gastón Acurio y en su pasión por la comida. Es un homenaje a mi familia y a la hostelería fusión japonesa y peruana nikkei en un enclave como es el puerto deportivo de Sotogrande.

### 🇬🇧 Who is Juan Moncayo?

I own two restaurants: Restaurante Casa Moncayo, based on traditional sushi cuisine, and Don Diego, where pair Japanese and Peruvian nikkei.

I have been working in restaurants industry since I was 13, along with my father who was a reference in Sotogrande area. I named the restaurant in his honour.

I studied in the Cooking School of San Roque. I love to discover new worlds in the kitchen and the customer's service. My hobby is to watch cooking documentaries; my inspiration, the love for my work. I am married with three children, I love my wife and my family, as well as the place where I live, I would never move. For me, Guadiaro and Sotogrande areas have the best quality of living.





### 🇪🇸 ¿Qué tipo de cocina ofrece Don Diego?

Peruana, japonesa, fusionada con plancha de teppanyaki y tailandesa. Diversidad de carnes, mariscos y pescados llevados a la más alta cocina.

### ¿Cuál es la especialidad favorita de Don Diego?

No sabría decirte una, por ejemplo un pad thai, un sushi fresco con atún de nuestra almadraba, un ceviche de lubina, solomillo de ternera de retinto en nuestra plancha de teppanyaki...

### Dígame varios platos que Don Diego recomienda

Ceviche de carabineros o tradicional, pastas taiwanesas, ensalada tailandesa de solomillo de ternera, chupe de camarón, futo maki en tempura, sashimi de atún de Barbate, anticucho de solomillo de ternera...

### En qué se inspiró para la decoración del local

Es una decoración de Alfonso Villalva inspirada en la época francesa de los años 60 y 70, arte comprometido con el impacto de un sitio como Sotogrande.

### Unas recomendaciones para los que vayan un día a Sotogrande.

Sotogrande es un valor añadido a la provincia de Cádiz, un lugar mágico con deporte de élite, golf, polo, playa, vela, el puerto deportivo más importante de Europa, la urbanización más lujosa del mundo y un paraíso para vivir. Un buen lugar para probar buena gastronomía; si nos visitan, en Don Diego tienen su casa. ■



### 🇬🇧 When did you opened Don Diego?

Don Diego is a dream come true, inspired by Gastón Acurio and his passion for food. It is an homage to my family and to the fusion of Japanese and Peruvian nikkei in a special location as the Marina of Sotogrande.

We elaborate the dishes in just one momento, *ceviche*, meat, fishes and a sushi based on flavours that distort view and palate. We use Gaditan products and a Thai touch by a Thai chef from New York. We have an open kitchen, with no secrets, it is something different to enjoy.

### What does Don Diego offer to the public in Sotogrande?

We offer to dream and travel to a gastronomic world based on the culinary culture of several countries. You can taste Gaditan products paired with dreams of an amazing cuisine.

### Hoy is Don Diego's cuisine?

Peruvian, Japanese and Thai, paired with *teppanyaki*. A high-cuisine variety of meat, shellfish and fish.



### Which is Don Diego specialty?

I could not say only one, for instance pad *thai*, fresh sushi with tuna from our *almadraba*, sea bass *ceviche*, *retinto* sirloin steak, *teppanyaki*...

### Tell us some dishes you recommend

Shrimp or traditional *ceviche*, Taiwanese pasta, Thai sirloin steak salad, *futo maki in tempura*, Barbate tuna sashimi, sirloin steak kebab ...

### What was the inspiration for the decoration?

It was decorated by Alfonso Villalva, inspired in the French 60's and 70's, committed art with the impact of a location as Sotogrande.

### What do you recommend to the people who come to Sotogrande?

Sotogrande is an added value for the province of Cádiz, a magical place with elite sport, golf, polo, beaches, sailing, the most important marina in Europe, the most luxurious residential area in the world and a paradise for living. A good place to taste good gastronomy; if you visit us, Don Diego will be your home. ■

# LA DESPeNSa



🇪🇸 A escasos metros del Océano Atlántico, frente a la playa de Santa María del Mar en Cádiz, se encuentra el restaurante La Despensa que, desde su apertura en 1995, ofrece una notable propuesta de cocina actual y tradicional. Se sustenta en una portentosa elaboración técnica que armoniza las técnicas más vanguardistas con la rigurosa selección de las mejores materias primas y la tradición culinaria gaditana.

Los gaditanos José Manuel Franco y Jesús Rivas ofrecen una propuesta gastronómica en la que destacan los pescados de roca, lenguados de estero, lomos de pescado a la plancha, chipirones de la Bahía, el atún rojo de almadraba y las carnes de alta calidad como la ternera gallega, los pinchitos de cordero y el magret de pato malvasía.

Las frutas, los ahumados o el foie se convierten en protagonistas de las variadas ensaladas que ofrece este restaurante, dándoles un toque jugoso y fresco.

En la carta no falta la mejor selección de pescados la Bahía de Cádiz y mariscos de la región, como las gambas y coquinas de Huelva, o el atún rojo de Barbate.



🇬🇧 The restaurant La Despensa is located close to the Atlantic Ocean, in front of Santa María del Mar beach, in Cádiz. Since 1995 you can find there a remarkable mix of modern and traditional cooking, based on a wonderful and trend setting technique, the meticulous selection of the best raw materials and the culinary Gaditan tradition.



Gaditans Jose Manuel Franco and Jesús Rivas offer a gastronomic proposal led by rock fish, estuary sole, grilled fish, baby cuttlefish from the Bay, almadraba red tuna and high-quality meat as Galician steaks, lamb bites or duck magret.

Fruit, smoked meals and foie are protagonists in the salad variety offered by the restaurant with a fresh and juicy touch.

The menu also includes the best selection of fish from the Gaditan Bay and Andalusian shellfish such as prawns and coquinas (a type of clam) from Huelva or red tuna from Barbate.



🇪🇸 Todos estos platos se acompañan con los mejores vinos de la tierra y riojas, disponibles en su bodega.

La Despensa cuenta con postres artesanos, helados, tartas y bizcochos, todos realizados de una manera sorprendente e irresistible para los comensales.

Un local elegante y acogedor con grandes ventanales con vistas al mar. El frontal del local lo ocupan moldes de madera de diferentes tamaños tipográficos, de la antigua imprenta que producía los carteles de toros del desaparecido coso gaditano.

La Despensa cuenta con una clientela fiel, que acude para reuniones de trabajo o comidas familiares, y un público extranjero amante del buen comer. ■



🇬🇧 You can enjoy these meals together with the best Gaditan and Rioja wines.

La Despensa offers handmade desserts, ice creams, cakes and sponge cakes, all of them elaborated in an amazing and irresistible way.

An elegant, welcoming and sea-view windowed place, where walls are occupied by the different wood typographic moulds belonging to the ancient printing house that used to print the posters for the extinct Gaditan bull ring.

Clients in La Despensa are loyal Gaditans who use to go for business meetings or family celebrations and international clients who love to enjoy a good meal. ■





**LUIS ESCOBAR JIMÉNEZ, ESPECIALISTA EN ENDOCRINOLOGÍA Y NUTRICIÓN.**

**Desde 1986 trata a pacientes de toda la provincia de Cádiz en consultas relacionadas con la nutrición y la endocrinología**

**🇪🇸 ¿Cómo es la gastronomía gaditana desde el punto de vista nutricional y de salubridad?**

Al hablar de gastronomía, hablamos de cultura y de variedad. En la provincia de Cádiz hay mucha tendencia a tomar pescado, que es un buen hábito culinario, y tendemos a transmitir esta cultura gastronómica a nuestros hijos. Podemos decir que la cultura alimentaria gaditana es bastante buena.

Pero la buena alimentación no solo es variedad y equilibrio, sino también no comer más de lo que se necesita, ya que en Cádiz no se practica mucho la actividad física. La obesidad y el sobrepeso han aumentado en los últimos 30 años de forma considerable, y eso es negativo.

**¿Hay cultura en la provincia de Cádiz de una alimentación saludable?**

Por supuesto. En general las dietas son saludables y variadas. Habría que eliminar ciertos mitos sobre los huevos, que son un

**Since 1986 does consultations to patients in the province of Cádiz about diet and endocrinology.**

**🇬🇧 How is Gaditan gastronomy, according to diet and health recommendations?**

When we talk about gastronomy, we are talking about culture and variety. In the province of Cádiz we tend to eating fish, and that's a good culinary habit in the Gaditan gastronomic culture which we use to a transmit to our children. We can say that Gaditan food culture is quite good.

But good diet is based not only in variety and balance, but also in eating no more food than needed, as Gaditans are not used to practise physical activities. Obesity and overweight have increased a lot in the last 30 years, and that's not good.

**Is there a healthy diet culture in the province of Cádiz?**

Of course. In general, diet is healthy and varied. We should get rid of



🇪🇸 alimento magnífico, y deberían tomarse con más frecuencia al igual que la carne. Es importante que haya menos fritos en nuestra dieta, por su alto contenido graso, y más alimentos a la plancha, al horno o guisados. Aumentar la cantidad de verduras, ensaladas y legumbres, que deberían ser frecuentes en nuestra mesa, y consumir al menos tres piezas de frutas al día y tres unidades de leche o yogur.



En general la cultura alimentaria en Cádiz es bastante buena y será mejor cuando se equilibre la actividad física con la cantidad de alimentos que consumimos.

#### ¿Hay mucha obesidad en la provincia de Cádiz por una mala alimentación?

Un 45% de personas en la provincia tiene obesidad o sobrepeso, uno de los porcentajes más altos de España. La obesidad está muy relacionada con la pobreza y con los ingresos económicos que tiene una familia. Además, en nuestra dieta se abusa mucho del pan, que solo se debería tomar en el desayuno y no en comidas o cenas, porque aumenta mucho el contenido calórico.

#### ‘¿Por qué comemos?’ es el nombre de su libro. ¿Qué cuenta en él?

En el libro explico las diferentes dietas saludables que hay en nuestra cultura, como la mediterránea. Escribo sobre cómo perder grasa o peso de forma saludable, de la dieta en los embarazos, de los niños desde las primeras edades hasta la de las personas mayores. He intentado resumir en el libro qué es la cultura alimentaria desde un punto de vista científico. Ya vamos a sacar la tercera edición.

#### ¿Algunas recomendaciones para los lectores de G&T?

Llevar una alimentación equilibrada. Consumir por lo menos un par de veces a la semana legumbres, carnes, pescado o huevos, además de tres piezas de fruta al día. También mucha ensalada y verdura de forma variada, y arroz, patata y pasta solo los días en que se haga ejercicio. Hay que beber bastante agua y un par de copas al día de Rioja o vino blanco. ■

🇬🇧 some false myths about eggs, an excellent foodstuff which we should eat more frequently, just like meat. It is important for people not to eat so many high-fats fried food, and more grilled, baked or stewed food. Eating more vegetables, salads and legumes, three fruits every day and three units of milk or yogurt is a must. In general, food culture in Cádiz is quite good, and will be better when we start improving physical activities to balance it with the quantity of food we eat.

#### Is there many obese people in the province of Cádiz because of bad food habits?

A 45% of Gaditans suffer obesity or overweight, it is one of the highest percentages in Spain. Obesity has a lot to do with poverty and the lack of a family proper income. Besides, here we eat too much bread, which should be limited to breakfast but not the other meals because of its high caloric content.

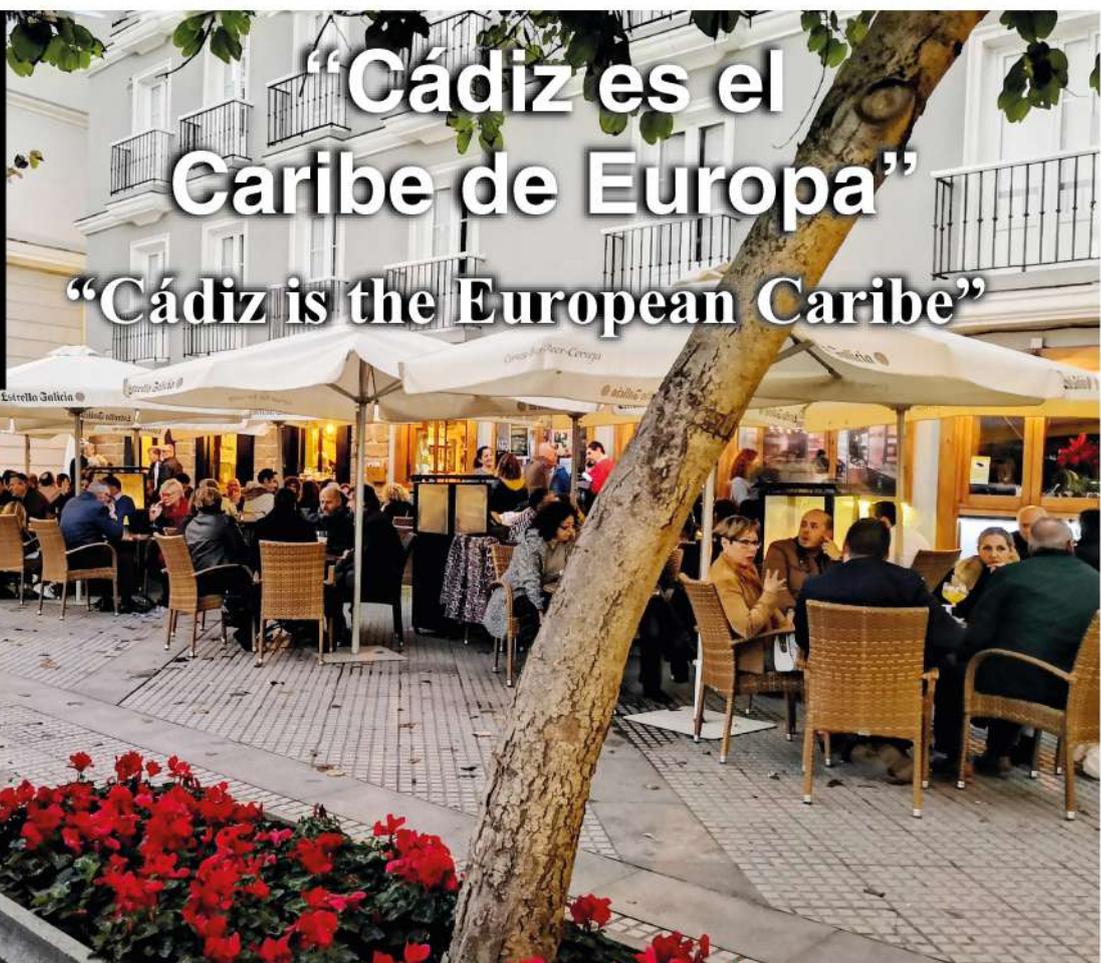
#### You have published ‘¿Por qué comemos?’ (“Why do we eat?”). What’s the book about?

I explain different healthy diets in our culture, such as the Mediterranean one. I write about losing body fat or weight in a healthy way, about diet when you are pregnant, advice for children or senior people. I have tried to explain what is food culture from a scientific view. We are releasing the third edition.

#### Any recommendation for G&T readers?

I advise balanced food habits. Eating at least legumes, meat, fish and eggs twice a week, and three fruits a day. I also recommend varied salads and vegetables, and eating rice and potatoes only when you are going to do physical activities. They should drink quite water, and a couple of red or White wine a day. ■



# “Cádiz es el Caribe de Europa”

## “Cádiz is the European Caribe”

CAFÉ & BAR MUELLE UNO | Av. Cuatro de Diciembre de 1977, 31 | 856 17 45 03 | Cádiz

🇪🇸 Muelle Uno nace pensando en ese público huérfano de contar con un local donde se sirvan copas “con mucho cariño”, estilo y profesionalidad, y donde se sientan como en casa.

El nombre Muelle Uno surgió por casualidad. La palabra ‘muelle’ se estaba perdiendo en favor de ‘puerto’, por lo que se recuperó para mantener la tradición, y al ser el primero se le puso uno. Muelle Uno tiene una identidad propia e irrepetible por lo que no habrá ni dos ni tres.

En Muelle Uno se trabaja con primeras marcas de todo tipo de bebidas a un precio asequible para el servicio que se ofrece. Su cuidada música, a un volumen agradable para acompañar una buena conversación, le ha hecho ganar una clientela exquisita.

Junto a este local se encuentra Al lao del Muelle Uno, pionero en servir vinos en establecimientos de este tipo y que cuenta con una interesante bodega de vinos en constante ampliación. ■





🇬🇧 Muelle Uno was thought as a meeting point for people that look for and couldn't find a place where drinks are served with love, style and professionalism, and you can feel at home.

The name was chosen by chance. The Word 'muelle' (dock) has been replaced by 'puerto' (port), so the owners chose it to keep the tradition going, and added 'uno' (one) as it was their first establishment. Muelle Uno has a particular and unique identity, so there won't be other ones with the name followed by two or three.

Muelle Uno offers the best brands in any kind of drinks at a reasonable price. Stylish clients especially appreciate the select music at a nice volume to match good conversation.

Al lao del Muelle Uno (meaning "next to Muelle Uno"), located close to Muelle Uno, has been a pioneer in serving wines in this kind of establishments, and is constantly enlarging its interesting wine cellar. ■



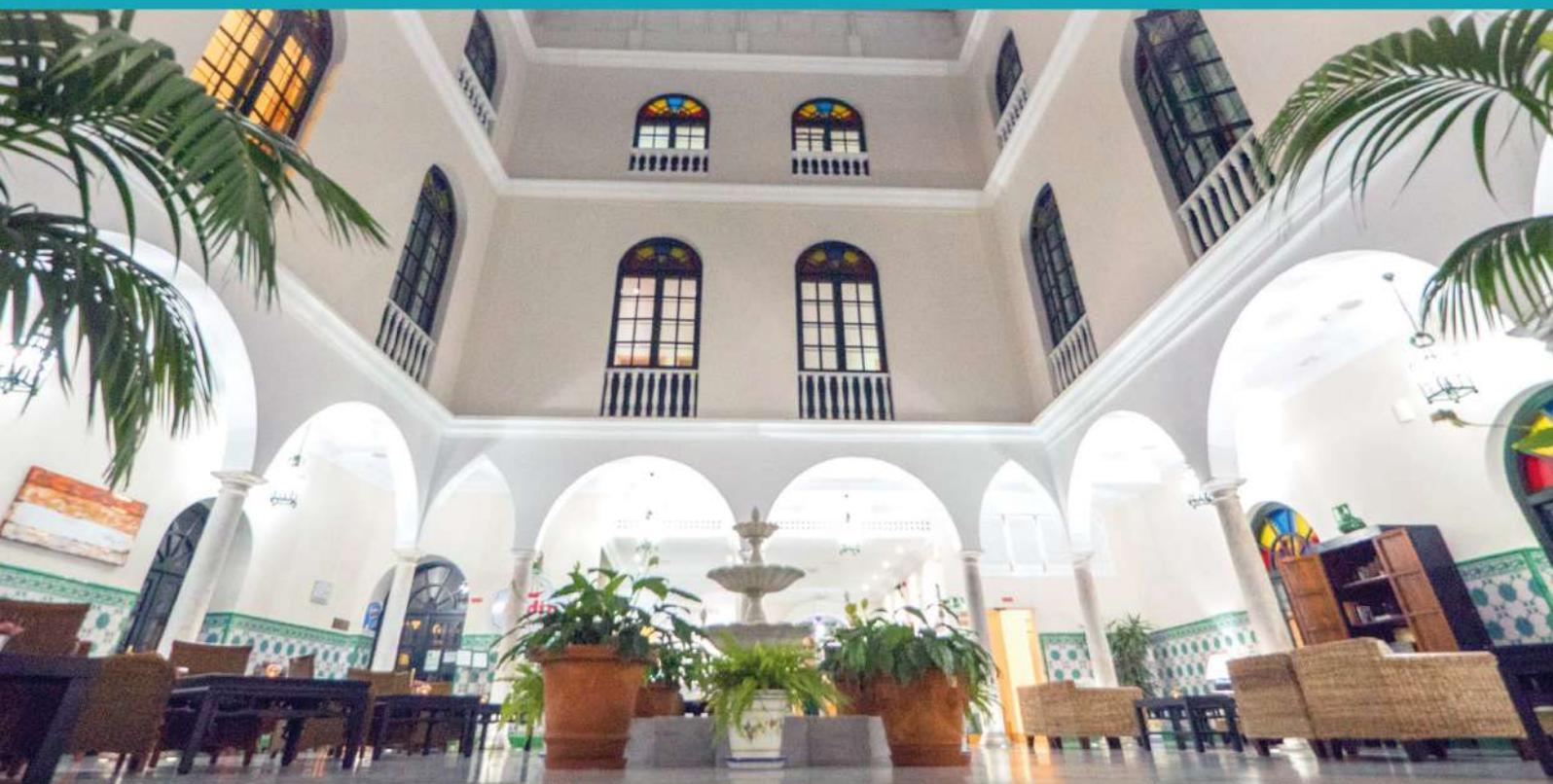


# SENATOR

CÁDIZ SPA HOTEL



*Su espacio único en Cádiz*



Calle Rubio y Díaz 1, Pza. de San Agustín · ☎ 956 200 202  
senatorcadiz@senator-hotels.com



# SUGERENCIAS

## *& Gastrónomicas*

GOURMET & TOURISM

# GT

### **RESTAURANTE APLOMO** Cocina Mediterranea

Calle Fernandez Ballesteros 3  
Telf. 856 07 10 57  
11009 Cádiz



### **RESTAURANTE EL FARO CADIZ**

Cocina especializada en  
productos del mar

C/ San Félix , 15  
956 21 10 68  
11002 Cádiz



### **RESTAURANTE LIBERTAD TREZE**

Calle Libertad 13,  
Telf. 648 93 88 45  
11005 Cádiz



### **RESTAURANTE LA ATREVIDA**

Avda Amilcar Barca, 45,  
Tlf. 856 10 05 47  
11009 Cádiz

### **RESTAURANTE LA DESPENSA** Cocina Mediterránea

Plaza Escritor Ramón Solis, 9  
Telf. 956 26 53 20  
11008 Cádiz



### **RESTAURANTE SAN FRANCISCO UNO** Cocina gaditana

Plaza de San Francisco 1,  
Telf. 956 21 25 97  
11004 Cádiz



### **RESTAURANTE ARSENIO MANILA** Cocina creativa

Paseo Marítimo 12,  
Telf. 956 07 67 44  
11010 Cádiz



### **RESTAURANTE MUSALIMA** Cocina creativa y autor

Paseo Marítimo, 1,  
Telf. 856 10 48 48  
11010 Cádiz

### **RESTAURANTE MANTÚA**

Se desarrolla la cocina de Israel Ramos

Plazo Aladro, 7,  
Telf. 856 65 27 39  
11402 Jerez de la Frontera



### **RESTAURANTE APONIENTE**

Cocina basada en el mar  
con un estilo creativo

Calle Francisco Cosi Ochoa s/n  
Telf. 956 85 18 70  
11500 El Puerto de Santa Maria





# SUGERENCIAS & Gastrónomicas

GOURMET & TOURISM

# GT

## RESTAURANTE AGUATAPÁ

Cocina Mediterránea y freidor

AV. Amílcar Barca , 17,  
Telf. 856 07 33 31  
11008 Cádiz



## RESTAURANTE ITALIANO Confusiones

Cocina 100% Italiana

Calle Buenos Aires 21,  
Telf. 956 10 34 76  
11002 Cádiz



## RESTAURANTE ANTONIO

Cocina Mediterránea y creativa  
Bahía de la Plata, Atlanterra  
Telf. 956 43 95 42  
11393 Zahara de los Atunes- Cádiz-



## PIZZERIA LOS NAPOLITANOS

Cocina Pizzas Italianas  
Calle Corneta Soto Guerrero, 3,  
Telf. 956 97 68 88  
11004 Cádiz

## TABERNA CASA MANTECA

Chacinas, tapas y vinos.

Calle Corralón de los carros, 66  
Telf. 956 21 36 03  
11002 Cádiz



## RESTAURANTE TORO TAPA

Cocina creativa

Calle de los Moros, 7.  
Telf. 956 90 50 50  
11500 El Puerto de Santa María



## RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina Creativa  
Avda Fuenterrabia KM 0,5  
Telf. 956 87 89 52  
11500 El Puerto Santa María



## RESTAURANTE CÓDIGO DE BARRA

Cocina Creativa  
Plaza Candelaria  
Telf. 635 53 33 03  
11005 Cádiz

**RESTAURANTE EL CAMPERO**  
Cocina innovadora especialis-  
ta en atún rojo salvaje  
Avda. Constitución , local 5 C,  
Telf. 650 42 07 92  
11160 Barbate- Cádiz



**PEÑA GASTRONOMICA Y  
VINICOLA EL BERRUECO**  
Carretera Chiclana Medina Km 9  
El Berrueco 10  
Telf. 655 560 022  
11170 Medina Sidonia



### HOTEL SENATOR SPA CADIZ 4\*

Calle Rubio y Diaz 1  
Telf. 956 20 02 02  
11004 Cádiz



### HOTEL FAIRPLAY GOLF & SPA RESORT 5\*

Calle La Torre 80  
Telf. 956 42 48 24  
11190 Benalup- Cádiz



# SUGERENCIAS Hóteleras

### HOTEL PLAYA VICTORIA CADIZ 4\*

Glorieta Ingeniero La Cierva 4,  
Tlf. 956 20 51 00  
11010 Cádiz



### PARADOR DE CADIZ 4\*

Avenida Duque de Najera 9,  
Telf. 956 22 69 05  
11002 Cádiz



### HOTEL UTOPIA 4\*

Calle Doctor Rafael Bernal, 32  
Telef. 856 00 32 06  
11190 Benalup Cádiz



### HOTEL BEST COSTA BALLENA 4\*

Plaza de Europa 6,  
Telf. 956 00 07 92  
11550 Chipiona- Cádiz



### HOTEL BARCELÓ COSTA BALLENA GOLF & SPA 4

Avda Reina Sofía s/n  
Telf. 956 47 67 00  
11520 Rota- Cádiz



### HOTEL FUERTE GRAZALEMA 4\*

Carretera A 372 KM 53-  
Telf. 956 56 20 01  
11610 Grazaalema- Cádiz



### HOTEL PALACIO GARVEY 4\*

Calle Tornería 24,  
Telf. 956 32 67 00  
11403 Jerez de la Frontera



### HOTEL GRAN MELIA SANCTI PETRI

Urb. Novo Sancti Petri  
Telf. 911 36 76 04  
11130 Chiclana- Cádiz



### BEACH HOTEL DOS MARES 3\*

Nacional 340 km 79,  
Telf. 956 68 40 35  
11380 Tarifa- Cádiz



### HOTEL CATEDRAL 3\*

Plaza de La Catedral, 9  
Telf. 956 29 11 42  
Cádiz



## Calendario de fiestas

### MARZO

- XXIV Festival de Jerez 21 de febrero-7 de marzo
- Último día del carrusel de coros del Carnaval de Cádiz 1 de marzo
- Fin del Carnaval en Jerez, Rota, Arcos, Chiclana, Barbate, Bornos, Conil, San Fernando, Olvera, El Puerto, San Roque, Sanlúcar, La Línea, Puerto Real 1 de marzo
- Carnaval de Ubrique 15 de febrero- 8 de marzo
- Carnaval de Chipiona 22 de febrero- 8 de marzo
- Carnaval de Vejer 27 de febrero- 8 de marzo
- Carnaval de Tarifa 5 al 8 de marzo
- Carnaval de Zahara de la Sierra 6 al 8 de marzo
- Carnaval Alcalá de los Gazules 6 al 8 de marzo
- Carnaval chiquito (Carnaval de los jartibles) de Cádiz 8 de marzo
- XXIX Fiesta de la Independencia de Benalup-Casas Viejas 20 al 22 de marzo

### ABRIL

- Primavera Trompetera Festival - Jerez de la Frontera 2 al 4 de abril
- XII Feria del Queso Artesanal de Villaluenga 3 al 5 de abril
- Semana Santa en la provincia de Cádiz 5 al 12 de abril
- Fiesta del Toro en Benamahoma 5 al 12 de abril
- Fiesta del Toro Embolao en Los Barrios y Vejer
- Fiesta del Toro del Aleluya en Arcos y Paterna
- Fiesta de la Quema del Judas en Conil 12 de abril
- VIII FERIA del espárrago - Alcalá del Valle 17 al 19 de abril
- ROMERÍA DEL LUNES DE QUASIMODO - Olvera 20 de abril
- Feria de la Primavera de Vejer 22-26 de abril
- Fiesta de San Jorge- Alcalá de los Gazules 23 de abril
- XII Fiesta de los Patios portuenses - El Puerto 23-26 de abril
- I Feria del Moscatel - Chipiona 23-26 de abril
- Romería de San Isidro de Los Barrios - Los Barrios 25-26 de abril
- Trebifestival - Trebujena 24-26 de abril

### MAYO

- Feria de la Primavera de Rota-Rota 29 abril- 5 de mayo
- XIII Semana Gastronómica del Atún de Barbate 29 abril- 5 de mayo
- ROMERÍA DE CAÑOS ANTOS Alcalá del Valle 1 de mayo
- RECREACION HISTORICA "2 DE MAYO DE 1810" - Algodonales 1 al 3 de mayo
- Cruces de Mayo Arcos de la Frontera 1 al 3 de mayo
- SAN ATANASIO - Grazaalema 2 de mayo
- Cruces de Mayo -Conil 3 de mayo
- VIII Fiesta de los Patios de Sanlúcar 1 al 3 de mayo
- Gran Premio de España de Motociclismo Circuito de Jerez 1 al 3 de mayo
- ROMERÍA AL SANTUARIO DE LA PATRONA NTRA. SRA. DE LA OLIVA - Vejer 7 de mayo
- XXIV Ruta gastronómica del atún de Conil 8 de mayo al 8 de junio
- Feria del Caballo - Jerez 9 al 16 de mayo
- Feria y Fiestas patronales Villa de Los Barrios - Los Barrios 11 al 16 de mayo
- Romería de San Isidro Labrador Setenil 15 al 17 de mayo
- Feria de la Manzanilla Sanlúcar 19 al 24 de mayo
- Velada de María Auxiliadora Feria del Barrio Bajo - Arcos 21 al 24 de mayo
- 20 al 25 Feria de la Primavera y Fiestas del Vino Fino - El Puerto 20 al 25 de mayo
- Vinoble - Jerez de la Frontera 24 al 26 de mayo
- Feria de San José del Valle 27 al 31 de mayo

Audi A la vanguardia de la técnica

# LIFESTYLE

llámalo talento, llámalo carácter.



## Nuevo Audi Q3 Sportback.

Lifestyle, slow life, real life... El nuevo Audi Q3 Sportback combina la deportividad de un SUV coupé con la funcionalidad y versatilidad que se necesita a diario, logrando convertirlo en un must have. Must have, tendencia o puedes llamarlo como quieras porque lo importante no es el nombre que le des a cada cosa, sino lo que cada cosa es para ti.

### Solera Motor

Ctra. N-IV, km 635  
11407 Jerez de la Frontera  
Tel. 956 30 63 00

### Atalaya Motor

Chiclana, s/n - Zona Franca  
11011 Cádiz  
Tel. 956 20 50 12

### Audi Center Campo de Gibraltar

Pol. Ind. El Fresno Sur - Manzana B, Subparcela 7-11  
11370 Los Barrios  
Tel. 956 63 10 50

Nuevo Audi Q3 Sportback de 110 - 169 kW (150 a 230 CV). Emisiones CO<sub>2</sub> (g/km): 150 a 206 (NEDC: 123 a 174). Consumo (l/100 km): 5,9 a 9,1.