

- 1 BAR ANCAR POLLO**
 CARPACCIO DE ATÚN 14,00 €
 TARTAR DE ATÚN SOBRE
 CÉVICHE DE TOMATE Y MANGO 16,00 €
- 2 RESTAURANTE ANTONIO**
 MEDALLONES DE
 ATÚN AL AJILLO A LAS DOS SALSAS 14,00 €
 SOLOMILLO DE ATÚN MECHADO 14,00 €
- 3 RESTAURANTE BLANCO Y VERDE**
 ATÚN CON TOMATE (1º PREMIO 2013 C.TRADICIONAL) 18,00 €
 ATÚN ENCEBOLLADO 18,00 €
- 4 BAR CÁDIZ 11**
 BARRIGA A LA FARAONA 17,00 €
 TARTAR ROJO 17,00 €
- 5 RESTAURANTE “CABO ROCHE”**
 SEMI MOJAMA DE ATÚN CON ESCABECHE 18,00 €
 ATUN STYLE 25,00 €
- 6 BAR CAMPITO**
 LOMO DE ATÚN A LA SAL CON
 CREMA DE MELÓN Y OLOSOSO 7,50 € 14,00 €
 TOSTA DE VENTRESCA DE ATÚN
 CON CURRY DE BERENJENAS ASADAS 7,00 €
- 7 RESTAURANTE CASA MANOLO**
 ATÚN CAMPERO 11,00 €
 TRONCO DE ATÚN ENVUELTO EN ALBAHACA
 Y JAMÓN SERRANO 16,00 €
- 8 BAR - CAFÉ EL PASAJE**
 PARRILLADA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 20,00 €
 ATÚN ROJO EN SALSA DE ALMEJAS 14,00 €
- 9 RESTAURANTE EL REZÓN**
 VERSIÓN DE ATÚN GUISADO CON TOMATE VERDE 15,00 €
 CARPACCIO DE ATÚN CON VINAGRETA DE DAIKIRI 11,50 €
- 10 RESTAURANTE EL ROQUEO**
 ECLIPSE DE ATÚN DE ALMADRABA
 (1er. PREMIO COCINA INNOVADORA 2013) 22,00 €
 CHUPATÚN DE ALMADRABA
 EN MANTECA COLORÁ Unidad 3,00 €
- 11 RESTAURANTE EL TXIKOTE**
 MAS K MAR 7,50 €
 PATO CHALAO 7,50 €
- 12 BAR FEDUCHY**
 MORDIENTE DE ATÚN ROJO 18,00 €
 MARE NOSTRUM 16,00 €
- 13 RESTAURANTE FRANCISCO-LA FONTANILLA**
 SOLOMILLO DE ATÚN A LA SAL CON ACEITE DE ALGAS 17,00 €
 CALAMAR RELLENO DE ATÚN
 (GALETE) CON ALIOLI DE SU TINTA 17,00 €
- 14 REST. FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO**
 FAJITAS DE ATÚN MARINADO, ENSALADA
 Y MAYONESA DE SOJA 7,90 €
 GUIISO DE ATÚN MARINERO 9,90 €
- 15 REST. BEACH CLUB HOTEL FUERTE CONIL**
 SÁNDWICH DE ATÚN CON WAKAME 12,50 €
 RAVIOLI RELLENO DE MORRILLO A LA NAPOLITANA 16,35 €
- 16 BAR JUAN MARÍA**
 EL DE TODA LA VIDA 12,00 €
 ARROZ ALMADRABERO (2.º Premio C. Tradicional 2012) 10,00 €
- 17 RESTO BAR LA ALMAZARA**
 CROQUETAS DE ATÚN ENCEBOLLADO 6,00 € 12,00 €
 TARANTELO DE ATÚN ROJO CON
 SALTEADO DE VERDURITAS 16,00 €

- 18 RESTAURANTE “LA BAHÍA”**
 BARRIGA DE ATÚN 18,00 €
 TARTAR DE ATÚN 14,00 €
- 19 TABERNA “LA CHANCA”**
 WOK A LA JAPO-CHANCA ½ Rac. 7,00 € Rac. 15,00 €
 ROLLITOS DE ATÚN A LA PRIMAVERA 15,00 €
- 20 RESTAURANTE LA FONTANILLA**
 TACOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA VIRGENkg. 100,00 €
 MENUDO DE ALMADRABA GADITANA 14,00 €
- 21 BAR LA PEPA CONIL**
 ATÚN ROJO EN SALSA DE ALMENDRAS 12,00 €
 BENEPLACIATUN 18,00 €
- 22 BAR LA MEJORANA**
 SERRANITO IBÉRICO DE
 ATÚN ROJO EN PAN DE CRISTAL 8,50 €
 TARTAR DE TARANTELO DE ATÚN
 ROJO AL GUSTO DE MARÍA (80/150 GR.) 10,50 € 18,00 €
- 23 RESTAURANTE LA PLAZA**
 ENSALADA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
 CON LANGOSTINOS, ALGAS Y ALIÑO
 DE MOSTAZA A LAS HIERBAS Y CHILI DULCE 10,00 €
 TARTAR DE ATÚN CON AGUACATES, COULIS DE
 MANGO Y REDUCCIÓN DE SALSA DE SOJA Y SÉSAMO 16,00 €
- 24 TABERNA LA STRAZZA**
 RAVIOLI DE CARPACCIO
 DE ATÚN RELLENO DE CÉVICHE 4,50 €
 BANTO ROJO 9,00 €
- 25 RESTAURANTE “LOS CORALES”**
 ATÚN ENCEBOLLADO ESTILO CAI 9,00 €
 ARROZ CON TARANTELO DE ATÚN ROJO AL
 ESTILO DE LA ABUELA JUANA (2 PAX) 25,00 €
- 26 RESTAURANTE MIRADOR EL ROQUEO**
 IJADA DE ATÚN A LA SAL (2 PAX) 44,00 €
 IJADA DE ATÚN A LA PLANCHA 22,00 €
- 27 RESTAURANTE OASIS**
 MORRILLO DE ATÚN 18,00 €
 LOMO DE ATÚN AL PEDRO XIMÉNEZ 15,00 €
- 28 RESTAURANTE PLAYA**
 SASHIMI DE ATÚN DE ALMADRABA 15,00 €
 VENTRESCA A LA SAL (2 PAX) 50,00 €
- 29 BAR SOPA**
 ALARDE DE ATÚN 17,00 €
 RISSOTTO CON ATÚN 12,00 €
- 30 TABANCO PARALELO 38**
 POMPAS DE ATÚN CON ALGAS AGONORY
 Y SALSA JAPONESA ½ Rac. 6,00 € Rac. 12,00 €
 TAQUITOS DE ATÚN A LA SINFONÍA
 DEL PEDRO XIMÉNEZ ½ Rac. 6,00 € Rac. 12,00 €
- 31 PARRILLA “VENTA EL ANDALUZ”**
 CÉVICHE DE ATÚN CON FLASH
 DE ALOE VERA Y ACRÍLICO DE MANGO 14,00 €
 AL ROJO VIVO 14,50 €
- 32 RESTAURANTE “VENTA MELCHOR”**
 QUINTA SINFONÍA DEL ATÚN
 ROJO DE ALMADRABA 19,80 €
 TARTAR DE ATÚN CON CRUJIENTE
 DE ALGAS DE ESTEROS 17,80 €

Los platos que aquí se exponen son sólo un detalle de la amplia carta que los distintos establecimientos les ofrecen.



CONIL DE LA FRONTERA
www.turismo.conil.org
 e-mail: turismo@conil.org
www.facebook.es/ConilTurismoSensible



ESPACIO PARA SELLO DE ESTABLECIMIENTOS

Nombre:
Domicilio:
Teléfono:

Se sortearán dos lotes de empresas colaboradoras junto con dos cenas en los restaurantes ganadores del concurso gastronómico, entre las personas que acrediten haber visitado al menos dos de los establecimientos participantes en la ruta, para ello deberán cumplimentar esta hoja. Una vez cumplimentada y sellada por los establecimientos que visite, la entregará en la Oficina Municipal de Turismo antes del 25/06/2015.

Sorteos

¿Cómo Participar?

Organiza y Patrocina:

CONIL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO
Para más información: Oficina de Turismo
Tel. 956 44 05 00 - 01
turismo@conil.org
www.turismo.conil.org



Colaboran:



Table with 3 columns: Restaurant Name, Address, Phone Number. Lists 32 participating establishments.

Relación de Establecimientos Participantes

VII MUESTRA GASTRONÓMICA TAPA DE ATÚN DE ALMADRABA
VIERNES 8 de mayo de 2015
RECINTO TORRE DE GUZMÁN, PLAZA SANTA CATALINA
32 bares y restaurantes participan ofreciendo tapas elaboradas con Atún de Almadraba. Precio: Tapa 2,00 € - Bebida: 1,00 €
12:30 H. Inauguración en el Patio de la Chanca con RONQUEO por Cortesía de Petaca Chico, S.L.
13:00 H. COMIENZO DE LA DEGUSTACIÓN.

JUEVES 14 de mayo de 2015
EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA MENÚ DEGUSTACIÓN DE LOS PLATOS GANADORES DEL CONCURSO 2015.
Precio: 30,00 € + bebida
Reserva previa desde el día 8 de mayo - Tel. 671 565 857

JUEVES 28 de mayo de 2015
Presentación del Libro "CONIL Y LAS ALMADRABAS EN EL SIGLO XIX". Bicentenario de la Compañía Almadrabra de Conil (1815-1817)", escrito por el historiador Antonio Santos García.
A las 20:00 h. en La Chanca - Sala de la Sal

TALLER DE COCINA: ATÚN Y VINOS DE LA TIERRA

Impartido por la Chef Cuqui González de Caldas
Taller de cocina con degustación de los platos elaborados maridados con vinos de la tierra.
Día: Sábado 23 de Mayo - Hora: 11:00 h. - Duración: 4 h. Aprox.
Precio: 40 € - Incluye: taller + degustación + vinos
Idiomas: inglés y español

Organiza: UMAMI SHOWCOOKING
C/. Arrumbadores, 5 - Tel. 617 179 464 - Conil de la Frontera
Email:umamiconil@gmail.com - www.facebook.com/umamiconil

RUTA ALMADRABERA - PAISAJE CON SABOR

Días: Viernes 15, 22 y 29 de mayo - Hora: 18:00h.
Duración: 2 h. Aprox. - Precio: 15 € por persona
Incluye: Visitas a los monumentos + 2 tapas de atún con bebidas
Lugar de salida: CIT CONIL- Junto a la Fuente de los Leones
Centro de Iniciativas Turísticas y Culturales de Conil
+ Info y Reservas: 956 113 328 / 633 493 827

PADDLE SURF DE ALMADRABA.

Visita el entorno del Atún de Almadraba en excursiones en Paddleboard. Salidas en el entorno del muelle de Conil con avistamiento del paisaje. Varias rutas disponibles en función de las condiciones meteorológicas y apto para todos los públicos.

Organiza: Waterman School. info@watermanschool.com. Reservas: 650 703 871 Precio: 35,00 €

Graphic for Ruta del Atún Conil. Includes logo, dates (del 8 de Mayo al 8 de Junio de 2015), XIX Edición, and a map of the area.

INAUGURACIÓN VII MUESTRA DE LA TAPA DE ATÚN DE ALMADRABA DÍA 8 DE MAYO - PLAZA STA. CATALINA - 12:30 horas
Organiza y Patrocina: Conil Ayuntamiento de Conil de la Frontera

Die Thunfisch-Route ist eine Initiative des städtischen Patronats für Tourismus, durch die unsere vielfältige und ausgezeichnete Gastronomie bekannt gemacht werden soll.
Dieser Fisch mit hohem Nährwert wird an unseren Küste nach tausendjähriger und ökologisch vertreibbarer Thunfischfangtradition gefangen.
Viel Spass und guten Appetit!

THE TUNA ROUTE - JUNE 2015
The "Tuna Route" is an initiative of the local tourist office which pretends to show our varied and exquisite gastronomy; it is focused on the tunny fishing "Pata negra del mar". This fish of a great food value is fished in our coast with a thousand-year old and sustainable art of tunny fishing "la almadraba".
This wild tuna will delight the most demanding palates. Enjoy it!

Die Thunfisch-Route 2015
Este producto nos sirve de base para que los excelentes restauradores de nuestra localidad puedan mostrar su gran oferta culinaria a través de más de cien formas diferentes de cocinarlo.
Este atún salvaje hará las delicias de los paladares mas exigentes. ¡Disfrute y buen provecho!

THE TUNA ROUTE - JUNE 2015
The "Tuna Route" is an initiative of the local tourist office which pretends to show our varied and exquisite gastronomy; it is focused on the tunny fishing "Pata negra del mar". This fish of a great food value is fished in our coast with a thousand-year old and sustainable art of tunny fishing "la almadraba".
Este producto nos sirve de base para que los excelentes restauradores de nuestra localidad puedan mostrar su gran oferta culinaria a través de más de cien formas diferentes de cocinarlo.
Este atún salvaje hará las delicias de los paladares mas exigentes. ¡Disfrute y buen provecho!