

2ª EDICIÓN
2ND EDITION
2. AUSGABE

El buen comer

Guía Gastronómica de Chiclana
Restaurant Guide Chiclana
Restaurantführer Chiclana



El Ayuntamiento de Chiclana, en colaboración con la Asociación de Hostelería, publica esta segunda edición de la Guía Gastronómica que, al igual que en la anterior ocasión, ve la luz con la intención de acercar a todos los que nos visitan los innumerables tesoros culinarios de esta tierra. Porque Chiclana hay que disfrutarla en todos los sentidos, de tal forma que su gastronomía se convierte en un magnífico compañero de viaje para descubrir este lugar privilegiado de la provincia de Cádiz.

En esta publicación, que recomiendo sea parte indispensable del equipaje de cada uno de los turistas que nos visitan, se incluye una cuidada selección de los mejores establecimientos hosteleros de Chiclana, que invitan a descubrir sabores y esencias que han convertido a este municipio en un rincón único para saborear desde la más sencilla tapa al más creativo de los platos. Además, estos establecimientos están atendidos por excelentes profesionales del sector que a sus amplios conocimientos suman unos productos de la tierra y el mar inigualables, horas de dedicación y un cariño extraordinario en la elaboración de sus platos, que hacen que por sí sola una estancia en este lugar merezca la pena.

Chiclana ofrece lo mejor de la tierra y mar y razones no le faltan. Porque como ciudad volcada al mar mezcla los frutos del Océano Atlántico, de la Bahía de Cádiz, entre los que destaca algo tan nuestro como el pescado de estero, con los frutos de la tierra, creando ricos y tradicionales platos de cuchara, como la berza chiclanera, los potajes, arroces y pucheros, característicos de un pueblo que también estuvo mucho tiempo dedicado a la agricultura.

Y en este singular recorrido por los placeres de la mesa chiclanera tiene un papel protagonista el vino de Chiclana. Unos caldos únicos que para su elaboración se han sabido conjugar la tradición con la necesidad de adaptarse a los nuevos gustos de los consumidores.

Por todo esto, aprovecho estas líneas para invitar a todos y a todas a gozar de esta gastronomía, convencido de que también a través de sus sabores y olores podrán conocernos mejor, porque la cultura de un pueblo se puede expresar de muy diferentes maneras una de ellas, sin lugar a dudas, es la gastronomía.

Ernesto Marín
Alcalde de Chiclana de la Frontera



**establecimientos
con descuento**
Geschäfte mit Ermässigung
Establishments with discount



VENTAJAS DE LA TARJETA CHICLANA

Viaje en autobús (ida y vuelta) Chiclana centro - Chiclana playa. Descuento especial en comercios, restaurantes y bares del centro de la ciudad y de la zona de la playa. Descuento en museos, bodegas y Teatro Moderno.

VORTEILE DER CHICLANA CARD

Busfahrt (Hin- und Rückfahrt) Chiclana Zentrum - Chiclana Strand. Spezieller Nachlass in Geschäften, Restaurants und Bars in der Innenstadt und am Strand. Ermässigung in Museen, Weinkellereien und "Teatro Moderno".

ADVANTAGES OF THE CHICLANA CARD

Bus transfer (return) Chiclana town centre - Chiclana beach. Special discount in shops, restaurants and bars in the city centre and at the beach area. Discount in museums, wine cellars and "Teatro Moderno".



Venta en la recepción de su hotel
Verkauf an der Rezeption Ihres Hotels
Sales at the reception of your hotel

Símbolos



-  **PRECIO ECONÓMICO**
Economic Price / Günstige Preisklasse
-  **PRECIO NIVEL MEDIO**
Medium Price / Mittlere Preisklasse
-  **PRECIO SUPERIOR**
Superior Price / Gehobene Preisklasse
-  **CON TARJETA VISA**
VISA card / VISA Karte
-  **SIN TARJETA VISA**
No VISA card / Keine VISA Karte
-  **CON TARJETA MASTER CARD**
MASTER CARD / MASTER CARD
-  **SIN TARJETA MASTER CARD**
No MASTER CARD / Keine MASTER CARD
-  **CON TARJETA AMERICAN EXPRESS**
AMERICAN EXPRESS card / AMERICAN EXPRESS Karte
-  **SIN TARJETA AMERICAN EXPRESS**
No AMERICAN EXPRESS Card / Keine AMERICAN EXPRESS Karte
-  **CON TARJETA CHICLANA**
CHICLANA Card / CHICLANA Card
-  **SIN TARJETA CHICLANA**
No CHICLANA Card / Keine CHICLANA Card

Torta de Almendras


Almond cake
Mandeltorte

Repostería tradicional
de convento.
Traditional pastries.
Traditionelles Gebäck


IGLESIA Y CONVENTO DE JESÚS NAZARENO
c/ Larga s/n. CHICLANA DE LA FRONTERA

HORARIO DE VENTA / Opening hours / Verkaufszeiten:
09:00-12:30 / 16:30-18:30 h.




 En pleno corazón del Parque Natural Bahía de Cádiz, se encuentra el Restaurante "Salinas de Chiclana" en las instalaciones del propio Centro de Recursos Ambientales. Un equipamiento medioambiental para la recuperación y conservación de los recursos naturales y culturales del Parque.

Ponemos a vuestra disposición una carta con todo tipo de variedades gastronómicas de nuestra tierra.

 The Restaurant "Salinas de Chiclana" is situated right in the heart of the Naturalpark of the Bay of Cádiz, in the facilities of the Centre of Environmental resources, dedicated to the recuperation and conservation of the nature and their resources.

Our extensive menu offers a great variety of local gastronomic dishes.

 Mitten im Naturpark der Bucht von Cádiz liegt das Restaurant "Salinas de Chiclana" im Zentrum für natürliche Ressourcen, einer Einrichtung, die sich dem Wiederaufbau und der Erhaltung der Naturräume des Naturparks widmet.

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Speisekarte mit lokalen gastronomischen Gerichten.



Dirección: Salina Sta. M^a Jesús, Entrada por Rto. Ferial Teléfono: 667 664 844 / 670 465 909

Cierra: Abierto todos los días de la semana.

Horario: 9:00-18:00 / Verano 9:00-24:00

ESPECIALIDAD: Arroces y pescados de Estero.

Web: www.salinasdechiclana.com





Situado en la entrada de Chiclana junto a los multicines y con un gran aparcamiento de 500 plazas.

Dispone de un salón de 600 m² y otro reservado para 60 personas.

En Mesón La Marisquería tienen pescados del litoral gaditano, así como mariscos de primera, carnes a la brasa, arroces, surtidos de ibéricos, baguetería, desayunos y gran variedad de tapas.

Aquí podrás comer desde una exquisita baguette hasta una deliciosa mariscada o parrillada.

This restaurant is situated at the entrance of Chiclana, just beside the cinema with spacious parking area.

It offers a banqueting room with 600 m² and an additional more private room for special celebrations up to 60 guests.

The restaurant offers fish from the Bay of Cádiz, first quality sea food, meat, rice dishes, iberian specialties, baguettes, breakfast and a wide range of tapas.

You can choose between a simple baguette or a more elaborated dish with fish or meat.

Dieses Restaurant befindet sich am Ortseingang von Chiclana, neben dem Kinocenter und mit ausreichend Parkplätzen.

Es verfügt über einen Banquetraum mit 600 m² und einem zusätzlichen Raum für private Feiern bis zu 60 Personen.

Das Restaurant bietet Fisch aus der Bucht von Cádiz, Meeresfrüchte von bester Qualität, Fleisch vom Grill, Reisgerichte, iberische Wurstspezialitäten, Baguettes, Frühstücksauswahl und eine grosse Anzahl an Tapas.

Hier können Sie vom einfachen Baguette bis zu einer vorzüglichen Fisch- oder Fleischpfanne alles probieren.



Dirección: Av. de los Descubrimientos, s/n

Cierra: Abierto todos los días de la semana

ESPECIALIDAD: Mariscos de la Bahía.

Teléfono: 956 53 60 20

Horario: 8:00-24:00 h



Situado entre el centro de la ciudad y de la zona comercial.

En él encontrará una carta muy completa de productos gourmet, además de una variada selección de tapas a precios razonables, y para acompañar sus platos podrá disfrutar de una amplia selección de vinos.

Dispone de tienda con exquisitos productos gourmet y vinoteca.

Situated in the city centre and comercial area of Chiclana.

Our menu offers many gourmet products and a great variety of tapas with reasonable prices. A selection of wines completes your dish.

In addition there is a shop with excellent gourmet products and a vinothek.

Gelegen im Zentrum der Stadt und der Einkaufszone.

Unsere umfassende Speisekarte enthält Gourmetprodukte, aber auch eine vielfältige Auswahl an Tapas zu vernünftigen Preisen. Zur Abrundung des Menüs wählen Sie aus der gut sortierten Weinkarte.

Im angrenzenden Geschäft erhalten Sie exquisite Gourmetprodukte und finden eine Vinothek.



Dirección: C/ Duela, s/n

Cierra: Lunes cerrado

ESPECIALIDAD: Productos gourmet.

Teléfono: 956 405 584

Horario: 12.00-17.00 / 20.00-24.00 h

Web: www.especialidadeslusol.com





Salón comedor ambientado en el siglo XVII donde la familia Aragón/Katsones les ofrece la cocina típica al carbón.

Carnes de calidad y con denominación de origen para satisfacer a nuestros mejores clientes así como pescados y mariscos, todo a la parrilla y al horno. Completamos la carta con una excelente carta de vinos tintos, blancos, rosados y cavas.

Dining room with an 18th century ambience where the Aragón/Katsones family prepares traditional cuisine with charcoal.

High quality meat which satisfies even most demanding guests, as well as fish and seafood, grilled and in the oven. We complete our menu with an excellent selection of red and white wine, rosé and sparkling wines.

Speisesaal mit einem Ambiente aus dem 18. Jahrhundert wo Ihnen die Familie Aragón/Katsones traditionelle Küche auf Holzkohle zubereitet, serviert.

Sowohl Fleisch von hoher Qualität das auch anspruchvollste Gäste zufrieden stellt, als auch Fisch und Meeresfrüchte, gegrillt oder aus dem Ofen. Wir vervollständigen unsere Speisekarte mit einer erlesenen Auswahl an Rot-, Weiss-, Roséwein und Sekt.



Dirección: C/ San Antonio, 6

Teléfono: 956 40 42 64

Cierra: Lunes en invierno

Horario: 12:30-16:30 / 20:30-24:00 h

ESPECIALIDAD: Carnes y pescados a la brasa carbón vegetal Web: www.restauranteelsantuario.com



Acogedor local del centro, con decoración marinera. La Cervecería La Marítima le ofrece la oportunidad de saborear el tapeo típico de la zona con más de una veintena de tapas diferentes donde no puede faltar el pescaito frito de la costa gaditana.

Y para acompañar sus platos dispone de una gran variedad de cervezas.

Cozy and inviting place in the centre of Chiclana, with mediterranean decoration. The Cerveceria La Maritima offers the opportunity to try the typical tapas from the region, where you can choose from more than 20 different tapas... of course the fried fish from the Coast of Cádiz can not be missed.

Round of your meal with one of different beers.

Einladendes und gemütliches Lokal im Zentrum von Chiclana, mit maritimer Dekoration. Die Cerveceria La Maritima bietet Ihnen die Möglichkeit, typische Tapas der Region zu probieren, wobei Sie zwischen mehr als 20 verschiedenen Tapas auswählen können, bei denen der frittierte Fisch der Küste von Cádiz natürlich nicht fehlen darf.

Um all diese Gerichte abzurunden, können Sie aus einem grossen Sortiment verschiedener Biere wählen.



Dirección: C/ Arroyuelo, 14

Teléfono: 665 166 804

Cierra: Abierto todos los días de la semana


Horario: 7:30-24:00 h

ESPECIALIDAD: En pulpo.

Email: comidasandaluzas@ono.com





 Nuevo establecimiento situado en el centro de la ciudad junto al Teatro Moderno.

Su cocina está basada en productos de temporada por lo que su carta incorpora nuevos platos cada semana. En cuanto a los vinos podremos encontrar diversidad de denominaciones de orígenes españolas.

Organizan catas de vinos, cervezas, aceites, así como talleres gastronómicos. También puede comprar vinos a precio de tienda.

 This new restaurant is located in the city centre just beside the "Modern Theatre".

The cooking is based on fresh and seasonal products and therefore one will find new plates almost every week on the menu. A wide selection of wines, especially from Spanish regions.

The restaurant carries out wine, beer, olive oil tasting as well as gastronomic evenings.

 Neues Restaurant das im Stadtzentrum neben dem „Teatro Moderno“ gelegen ist.

Die Küche basiert auf frischen Saisonprodukten, weshalb in der Karte wöchentlich einige neue Gerichte erscheinen.

Bei den Weinen findet man grosse Auswahl an verschiedenen, vor allem spanischen Produkte. Es werden Wein-, Bier-, Olivenölverkostungen sowie Gastronomieabende durchgeführt.



Dirección: c/ nueva, 16


Cierra: domingos, lunes (temporada baja)

ESPECIALIDAD: Huevos rotos con jamón.

Teléfono: 956 55 44 99

Horario: 12:30-16:00 / 20:00-23:30 h



 Manguita Chiclana es el primero de nuestros restaurantes. Se abrió en Junio de 1985. El restaurante nace de una familia de pescadores que deciden abrir un local para ofrecer a sus clientes la calidad de su pesca diaria.

Podrá degustar pescados de la Bahía, mariscos de la zona y platos típicos de cocina andaluza, así como una excelente carta de vinos. Todo de primera calidad.

 Manguita in the centre of Chiclana opened in June 1985. It was a fisherman family who decided to open a restaurant to offer to the client their daily catch.

Fish from the Bay of Cádiz, local seafood and typical dishes from the Andalusian cuisine are offered to the guest. Also worth mentioning is the excellent wine menu. Always best quality.

 Manguita im Zentrum von Chiclana ist das erste unserer Restaurants. Es eröffnete im Juni 1985. Eine Fischerfamilie hatte die Idee, ihren Gästen das beste ihres täglichen Fischfangs anzubieten und so entstand das Restaurant.

Gäste können den Fisch der Bahía de Cádiz, lokale Meeresfrüchte und typische Gerichte der andalusischen Küche, sowie exzellente Weine probieren. Wir garantieren für beste Qualität.



Dirección: Doctor Pedro Vélez s/n.

Cierra: Abierto todos los días de la semana

ESPECIALIDAD: Marisco, pescadito frito y plancha

Teléfono: 956 401 440

Horario: 11:00-16:30 / 19:30-24:00 h.

Web: www.manguita.es





Restaurante en el centro de la ciudad cerca de las bodegas y del casco antiguo, nos avala nuestra trayectoria de dieciocho años en la restauración con nuestro jamón de bellota, carnes de retinto, raciones y tapas, obteniendo en 2011 la mejor tapa marinada con vino de Chiclana y premio de la Ruta de la Tapa de la ciudad (ediciones 2012 y 2013), siempre innovando nuestra carta para dar a nuestros clientes un equilibrio entre precio y calidad de nuestros productos.

Restaurant in the city center, near wineries and old town. Our eighteen year experience stands for quality. Serrano ham, iberian meat, tapas and typical andalusian dishes as well as the award for the best tapa in 2011 and winner of the tapas tour 2012-2013 confirm that. We constantly change our menu to offer always good value for money to the client.

Restaurant im Stadtzentrum in unmittelbarer Nähe der Bodegas und der Altstadt. Unser 18-jähriges Bestehen steht für Qualität. Serranoschinken, Fleisch vom iberischen Schwein, Tapas und typische Gerichte sowie der Preis für die beste Tapa mit mariniertem Fleisch im Jahr 2011 und der Sieg in der Taparoute 2012-2013 bestätigen dies. Unsere Speisekarte wechselt, um unseren Kunden ein ausgewogenes Preis Leistungsverhältnis anzubieten.



Dirección: Doctor Pedro Vélez s/n.
Cierra: Los miércoles.
ESPECIALIDAD: Gambas con Puerro

Teléfono: 956 534 680
Horario: 11:00-24:00 h
Web: www.laesquinadeljamon.com



Desde que abrieramos nuestras puertas, hemos sido testigo de excepción de la historia reciente de nuestra ciudad. Más de 50 años manteniendo a nuestra clientela debido a nuestro afán de cuidar y observar atentamente la calidad de los productos.



Chacinas seleccionadas, cocina de mercado y conservas de nuestra tierra son nuestras señas de identidad. Destacamos las tapas de "papas aliñas" con melva canutera, solomillo al vino fino, "carrillá" en salsa y el jamón ibérico de bellota.

Since the opening of our restaurant, we have been an exception within the recent history of our city. For over 50 years we maintained our clients thanks to our effort to offer always quality products.

Selected sausages, fresh cookery and preserves of local products identify us. The tapas "papas aliñas" with frigate tuna, sirloin in white wine, "carillá" in sauce and serrano ham are to be highlighted.

Seit der Eröffnung unseres Restaurants haben wir die Geschichte unserer Stadt miterlebt.



Über 50 Jahre haben wir es verstanden unsere Klienten zufrieden zu stellen, was nicht zuletzt an unserem stetigen Bemühen um qualitativ hochwertige Produkte liegt.

Wurstwaren, stets marktfrische Produkte und Konserven der lokalen Küche identifizieren uns. Besonders hervorzuheben sind die Tapas "papas aliñas" mit Fregattmakrele, Filet in Weißwein, "carrillá" in Sauce und Serranoschinken.

Dirección: Plaza del Retortillo, s/n
Cierra: Los domingos.
ESPECIALIDAD: "Papas aliñas" con melva canutera, solomillo al vino fino, "carrillá" en salsa.

Teléfono: 956 400 801
Horario: 7:30-24:00






 Situado en el centro (frente al colegio La Salle) en una antigua bodega restaurada y adaptada con una decoración entre lo moderno y lo antiguo.

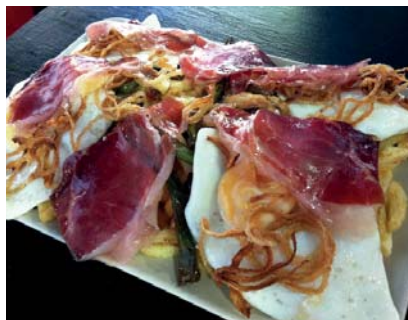
Salón interior con "Carta de Tapas" y patio descubierto (se permite fumar) con "Carta de Platos para Compartir". También disponemos de reservado (aforo 20 pers.) donde servimos "menús" adaptados para cualquier tipo de celebración. Cocina casera con productos frescos y de temporada. Nuestra especialidad son las tapas, de las cuales ofrecemos una gran variedad donde elegir.

 Located in the Centre (opposite College "La Salle") in a former, refurbished Bodega with a decoration between Modern and Antique.

Reception with Tapas Menu and an additional, partially open patio (smoking permitted) with a menu of different plates. Also available a separate Dining room (up to 20 pax) where you can choose selected menus for all kind of celebrations. Homemade kitchen with fresh, seasonal products. Our specialities are tapas, where you can choose amongst a great variety.

 Im Zentrum gelegen (gegenüber der Schule "La Salle") in einer ehemaligen, restaurierten Bodega mit einer Dekoration zwischen Moderne und Traditionell.


Vorraum mit Tapaskarte und zusätzlichem, teils offenem Innenhof (Rauchen erlaubt) mit einer Speisekarte mit verschiedenen Gerichten. Ebenfalls zur Verfügung steht ein abgetrennter Speiseraum (bis 20 Personen) indem ausgewählte Menüs für alle Art von Feiern serviert werden Hausgemachte Küche mit frischen Saisonprodukten. Unsere Spezialität sind Tapas, wobei Sie aus einer Vielzahl unterschiedlicher Arten auswählen können.



Dirección: C/ Hormaza, 19
 Cierra: Domingo Noche y Lunes
 ESPECIALIDAD: Tapas, arroces (caldoso con gambones o negro), pulpo a la gallega, revueltos,...

Teléfono: 956 53 50 11 / 610 432 473
 Horario: 12:00-15:30 / 20:00-23:30 h.



 Decoración rústica con barra de tapas y dos comedores, uno para tapeo. Cuenta con una terraza en el exterior para comer. Así en La Alegría podrás degustar cocina andaluza y asturiana con platos como la fabada o las fabes con almejas, también tienen la famosa morcilla matachana. Otros platos con éxito son "langostinos a la cochambrosa", "cazuela de rape a la marinera". 1º premio a la mejor tapa de la Feria de la Gastronomía 2013.

 In this rustic tavern you can eat just tapas at the bar or dine in separate rooms. Outside it offers a nice terrace. "La Alegria" tavern prepares typical andalusian and asturian food such as bean stew, beans with clams or the famous sausage "Matachana". Other dishes to recommend are "prawns a la cochambrosa" and "cazuela de rape a la marinera" 1st prize for the best tapa during the Gastronomy Festival 2013.

 Rustikale Dekoration mit einem Tresen für Tapas und 2 Restaurantbereiche, einer für Tapas. Darüberhinaus gibt es eine Terrasse zum gemütlichen Essen für draussen. Geniessen sie Gerichte der andalusischen und asturischen Küche wie z. B. Asturianischen Bohneneintopf, Bohnen mit Venusmuscheln oder die berühmte Blutwurst "Matachana". Weitere zu empfehlende Gerichte sind die "Garnelen a la cochambrosa" und "Seeteufel a la marinera", welches den ersten Preis für die beste Tapa auf dem Gastronomiefestival erhalten hat.



Dirección: Ctra. La Barrosa Km 1, nº 20.
 Cierra: Miércoles excepto festivos
 ESPECIALIDAD: Carnes a la brasa, bacalao y guisos caseros.

Teléfono: 856 040 474
 Horario: 9:00-24:00 h



Centro Urbano**CASA ALFONSO**

Centro Comercial Las Redes, Polígono Urbisur . 956 405 054

EL CARRETERO

Sor Ángela de la Cruz, 26 956 400 757

EL PÁJARO

Mendizábal, 2 956 531 942

EL PUENTE

Avda. Los Descubrimientos, 1 856 153 596 /637 855 927

MESÓN JOSÉ MARÍA

Avda. de la Industria, 17 956 531 012

MESÓN LORENA

San Félix, 42 956 409 585

INTERNACIONAL**Centro Urbano****PARRILLA LA PAMPA (Argentino)**

Carretera de Medina, 91. 956 401 689

PEKIN (Chino)

Dr. Pedro Vélez. 956 534 834

ROMA (Italiano)

Dr. Pedro Vélez, 1. 956 404 695

TABITA'S (Italiano)

Alameda Solano. 956 538 198

TELEPIZZA (Italiano)Avda. De los Descubrimientos
Centro Comercial Las Redes, Local 12. 956 405 511**VANUS (Italiano)**

Pintor Valdés Leal, 2. 956 532 432

WOK JIANG NAN (Chino)

Avda. Descubrimientos, Polg. Urbisur. 956 533 371

VENTAS**Centro Urbano****VENTA AGUSTÍN**

Alameda Solano, 14. 956 401 401

VENTA CASTILLA

C/ Lerida, 4. 956 534 463

VENTA ESPADITA

Barriada El Pilar. C/ Los Cantaros, 2.

MESÓN EL RANCHO(En las afueras del Centro Urbano)
Colada de Fuente Amarga, s/n. Pago Melilla. 856 920 654**BARES DE TAPAS****Centro Urbano****ALAMEDA**

Alameda del Río y Calle La Fuente 687 901 930

BODEGA COOPERATIVA

Trabajadores, s/n 956 535 913

BODEGUITA EL CHIRIMONO

Arroyuelo, 13 656 974 094

CAPRICO

La Vid, s/n 622 313 336

EL BODEGÓN DE SANCTI PETRI

Jesús Nazareno, 18 658 356 321

EL MONTAITO

Plaza Las Bodegas s/n

EL PATIO

Corredera Baja, 11 956 531 512

EL CAFESOL

Plaza del Retortillo (pasaje juzgados) 627 161 914

LA BOHEMIA

Nueva, 16 690 642 915

LA FAMILIA

Centro Comercial Centro Plaza, 8 956 534 281

LA RIBERA DEL RIO Casa Mili

Alameda del Río, 19 956 533 476

LAS 4 ESQUINAS

Larga, 14. 956 537 037

LOS CRISTALES

Plaza Santo Cristo, s/n 956 532 028

RAFAEL TODO TAPAS

Centro Comercial las Redes 956 538 279

TAPERÍA LA FLAMENCA

Artesano Pepe Marín, 1 686 120 059



Centro de Recursos Ambientales Los Salinas

Múltiples La Salinas

A CADIZ - SEVILLA

PARQUE NATURAL BAHÍA DE CÁDIZ

Polígono Industrial Urbisur

Polígono Industrial El Torno

Parque Periurbano

Puente VII Centenario

Pasarela Iro

PLAZA EL TROVADOR

PLAZA RAFAEL ALBERTI

Plaza de Toros

5

3

4

Puente Chico

6

7

8

9

10

11

ZONA CENTRO


- 1 SALINAS DE CHICLANA
- 2 LA MARISQUERÍA
- 3 LA TRASTIENDA DE LUSOL
- 4 RESTAURANTE EL SANTUARIO
- 5 LA MARÍTIMA
- 6 LA PARRA
- 7 MANGUITA CENTRO
- 8 LA ESQUINA DEL JAMÓN
- 9 CASA ADOLFO
- 10 EL MOLINO TAPAS
- 11 VENTA LA ALEGRÍA

A LA PLAYA

A LA PLAYA


A ALGECIRAS Y MALAGA



 ¿Que es el feng shui? es un arte que armoniza las fuerzas energéticas que nos rodean.

Restaurante asiático con excelente cocina japonesa, tailandesa, vietnamita y cantonesa.

Magnífico salón privado para 70 personas, amplia terraza donde disfrutará de comer al aire libre y jardín Zen para copas. Además dispone de barra de sushi y mesa de tepanyaki (Todo un espectáculo).

 What does Feng Shui mean? The art to harmonise the energy which surrounds us.

Asian restaurant with an excellent japanese, thai, vietnamese and cantonese cuisine.

Magnificent private banquet room for upto 70 person, spacious terrace where you can enjoy your meals outside with Zen garden for cocktails. In addition the Feng Shui provides a Sushi Bar and Tepanyaki tables (a unique experience).

 Was bedeutet Feng Shui? Die Kunst die Energie, die uns umgibt, zu harmonisieren.

Asiatisches Restaurant mit einer ausgezeichneten japanischen, thailändischen, vietnamesischen und kantonesischen Küche.

Sehr schöner privater Essensbereich für bis zu 70 Personen, grosszügige Terrasse, wo Sie das Essen unter freiem Himmel geniessen können. Zusätzlicher Zen Garten für Cocktails. Darüberhinaus verfügt das Feng Shui über eine Sushi Bar und Tepanyaki (ein einmaliges Erlebnis).



Dirección: Ctra. de La Barrosa, km. 1


Teléfono: 956 409 058

Cierra: Abierto todos los días de la semana

Horario: 13:30-16:30 / 20:30-24:00 h.


Especialidad: Sushisashimi, tapanyaki, comida thai.



 Desde ViaVai Gastrobar, queremos ofrecerle una forma diferente de comer, encontrarás una cocina fresca, actual, diversa, llena de sabores y sensaciones.

Luminoso local con comedor interior y decoración muy actual, también disponemos de terraza exterior.

Puede reservar mesa.

 At Via Vai Gastrobar we offer you a different way of eating, a fresh cuisine in a modern style full of flavours and sensations.

Find indoors a bright atmosphere and modern decoration, or eat on our terrace.

Reservation possible.

 In der Via Vai Gastrobar bieten wir ein besonderes Esserlebnis, eine stets frische Küche, moderner vielfältiger Art, verschiedenste Geschmacksrichtungen und Sensationen.

Helle modern eingerichtete Innenräume, sowie eine Terrasse stehen zur Verfügung.



Dirección: C.C.Tartessus Center, Loma Sancti Petri Teléfono: 650 970 921

Cierra: De lunes a jueves en temporada baja.

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-24:00 h

Especialidad: Cocina creativa.



Más de 25 años ofreciendo los platos más tradicionales de la comida italiana. Sus dueños son italianos y los productos traídos de su país. Todo el proceso es artesanal: la masa de las pizzas y de las pastas, las salsas de elaboración diaria (salsa 4 quesos, boloñesa,...), las verduras, carnes y hortalizas son frescas.

Un lugar de referencia, para comer muy a gusto durante gran parte del año.



Since more than 25 years offer this Pizzeria traditional Italian dishes. The owners are Italian and the products are imported from their home country. Everything is handmade: the pizza dough and the pasta are elaborated daily (4 cheese sauce, bolognese,...), only fresh vegetables and meat are used.

A pizzeria well known for its quality and good service throughout the whole year.

Seit mehr als 25 Jahren bietet diese Pizzeria traditionelle italienische Gerichte an. Die Besitzer sind Italiener und die Produkte stammen aus ihrem Heimatland. Alles wird handgemacht: Der Teig der Pizzen und Pasta, die Nudelsaucen werden jeden Tag frisch hergestellt (4 Käsesauce, Bolognese,...), das Gemüse und das Fleisch sind frisch.

Eine bekannte Pizzeria, wo man das ganze Jahr über angenehm essen kann.



Direcciones: Centro Comercial Altamar - 16
Playa de La Barrosa 2ª Pista,

Cierra: De diciembre a febrero.

Especialidad: Pizzas, lasaña sarda, melanzane alla parmesana, ossobuco, pasta fresca.

Teléfono: 956 495 259

Teléfono: 956 495 665

Horario: 13:00-16:30 / 20:00-24:00 h



Nuestra cocina es tradicional, donde destacamos nuestro pescado de la Bahía y nuestras carnes.

Además entre nuestras especialidades se encuentran las gambas rebozadas, el arroz negro, las tortillas de camarones, las almejas al Cachito y nuestro bacalao Novo Golf.

Destacamos también el marisco fresco directo de Galicia.

Within our traditional cuisine we highlight our fresh fish of the Bay and our meat.

Amongst other dishes we highly recommend are scampi, black rice, tortilla shrimps, clams "Cachito" and our cod "Novo Golf".

Try the fresh seafood directly from Galicia.



In unserer traditionellen Küche möchten wir den Fisch der Bucht von Cádiz und unsere Fleischspezialitäten hervorheben.

Darüberhinaus findet man Scampi, schwarzen Reis, Tortillas, Garnelen, Herzmuscheln "Cachito" und Kabeljau "Novo Golf" auf unserer Karte.

Besonders hervorzuheben sind die frischen Meeresfrüchte direkt aus Galizien.

Dirección: Centro Comercial Novo Sancti Petri

Cierra: Abierto todos los días de la semana

Especialidad: Pescados de la Bahía


Teléfono: 956 495 249

Horario: 11:00 - 24:00 h


Web: www.novogolfcachito.com






 Ubicado junto a los esteros a 5 minutos (en coche) de la playa. Ofrece platos típicos de la cocina tradicional de la tierra en un entorno ameno y distendido, y con un trato agradable. Sus especialidades son los arroces (arroz caldoso con langostinos y carabineros, paella,...) pescados de la Bahía, mariscos y carnes. Un lugar para disfrutar de la comida de toda la vida. Además de una extensa carta de vinos.

 Located close to the fish farms and only 5 minutes by car from the beach away. The tavern "La Nueva Alegría" offers traditional dishes from the region in a pleasant and friendly atmosphere with a personal attention. It's speciality are rice dishes (rice with prawns and great shrimps, paella,...), fish from the Bay, seafood and meat. A place to taste traditional food and a great variety of wines.

 Neben den Fischzuchten und nur 5 Minuten vom Strand entfernt befindet sich die Venta la Nueva Alegría. Im Angebot sind Gerichte der traditionellen regionalen Küche in einem reizvollen gemütlichen Ambiente mit einer persönlichen Note. Die Spezialität sind Reisgerichte (Reis mit Krabben und Riesengarnelen, Paella...), Fisch aus der Bucht von Cádiz, Meeresfrüchte und Fleischgerichte. Ein Ort, um die traditionelle spanische Küche zu genießen begleitet von einem Wein aus der umfangreichen Weinkarte.




Dirección: Ctra. de La Barrosa, km. 3,5 Teléfono: 956 494 211
 Cierra: Miércoles invierno. Horario: 9:00-24:00 h
 Especialidad: Arroz caldoso con carabineros, pescados de la Bahía, mariscos y carnes.


 Desde 1970 la familia Mayo está "al pié del cañón" en este restaurante mariner. Dispone de comedores privados con vista a los esteros.

Diariamente seleccionamos los mejores manjares sacados del mar para ofrecerles nuestros guisos marineros (doradas, lubinas, lenguados, langostinos), con ellos preparamos platos como el arroz con bogavante o los fideos con langostinos.



 Since 1970 the family Mayo manages this seafood restaurant. The restaurant has got dining rooms with view over the saltwater tidelands (pisciculture).

A daily selection of the best seafood products (gold bass, sea bass, sole, prawns) to prepare different stews such as rice with lobster or noodles with prawns.


 Seit 1970 ist dieses Spezialitätenrestaurant im Besitz der Familie Mayo. Das Restaurant verfügt einen Speisesaal mit Blick auf das Marschland und Fischzucht.

Tägliche Auswahl der besten Produkte vom Fischmarkt (Goldbarsch, Seebarsch, Seezunge, Garnelen), um verschiedene Eintöpfe wie z. B. Reis mit Hummer oder Nudeln mit Garnelen zuzubereiten.



Dirección: Ctra. de La Barrosa, km. 4,5 Teléfono: 956 494 424
 Cierra: Lunes en invierno. Horario: 13:00-17:00 / 20:00-24:00h
 Especialidad: Lubina a sal, arroz con bogavante. Web: www.restaurantepopeyechiclana.es



 Manguita abrió su primer restaurante en Chiclana en Junio de 1985. Nace de una familia de pescadores que deciden abrir un local para ofrecer a sus clientes la calidad de su pesca diaria. Tras el éxito del primer restaurante abre Manguita Playa y Manguita Novo.

En él podrá degustar pescados de la bahía, mariscos de la zona y platos típicos de cocina andaluza, así como una excelente carta de vinos. Todo de primera calidad.

 Manguita opened its first restaurant in Chiclana in June 1985. It was a

fisherman family who decided to open a restaurant to offer to the client their daily catch. After the great success of their first restaurant in the city centre, they opened Manguita Playa (Beach area) and Manguita Novo (situated in the hotel area Novo Sancti Petri).

Fish from the Bay of Cádiz, local seafood and typical dishes from the andalusian cuisine are offered to the guest. Also worth mentioning is the excellent wine menu. Always best quality.

 Manguita eröffnete das erste Restaurant in Chiclana im Juni 1985. Eine Fischerfamilie hatte die Idee, ihren Gästen das beste ihres täglichen Fischfangs anzubieten und so entstand das Restaurant.

Nach dem grossen Erfolg des ersten Restaurants im Zentrum von Chiclana, folgte die Eröffnung von Manguita Playa (Strandnähe) und im Jahr 2013 die Eröffnung von Manguita Novo (gelegen in der Hotelzone Novo Sancti Petri). Gäste können den Fisch der Bucht von Cádiz, lokale Meeresfrüchte und typische Gerichte der andalusischen Küche, sowie exzellente Weine probieren. Wir garantieren für beste Qualität.



Direcciones: Ctra. La Barrosa, C/ Robalo, 1
Centro Comercial Novo Center

Teléfono: 956 494 262
Teléfono: 956 496 419

Cierra: Abierto todos los días de marzo a octubre

Horario: 11:00-16:30 / 19:30-24:00 h.


ESPECIALIDAD: Pescados y mariscos fritos/plancha


Web: www.manguita.es



 Situado en un lugar privilegiado, el Pinar Público de La Barrosa.

En El Caserón con el calor de una buena mesa puede degustar carnes a la brasa elaborada con leña de encina. También les recomendamos: sopa de tomate, arroz con bogavante, corvina al caserón, pata de cordero en su jugo y su gran surtido en postres caseros.

 Situated in an unique environment in the Public Pinewood La Barrosa. In "El Caserón" you can taste on holm oak grilled meat. Tomatosoup, rice with lobster, sea brass al caserón, roasted lamb and many home-made desserts.

 Das Restaurant ist einzigartig mitten im Kiefernwald La Barrosa gelegen. Im "El Caserón" können Sie gemütlich vor allem auf Steineichenholz gegrilltes Fleisch genießen, sowie Tomatensuppe, Reis mit Hummer, Seebrasse al caserón, Lammkeule im eigenen Saft und eine Vielzahl an selbstgemachten Nachtischen.



Dirección: Pinar Público La Barrosa.

Teléfono: 956 497 188

Cierra: Abierto todos los días de la semana


Horario: 10:30-16:00 / 20:00-23:00 h

Especialidad: Carnes a la brasa, postres caseros.


Web: www.restaurantelcaserondelabarrosa.es






 Hermoso rincón andaluz en plena naturaleza junto al mar. Amplios aparcamientos, ideal para niños y parejas.

Hablamos inglés y alemán, especialidad en pescados, arroces, marineros, marisquería, guisos caseros e ideal para grupos y celebraciones, postres caseros maridado con vinos de la zona... Nuestra gran especialidad es el atún rojo de Barbate, en ventresca, tatakí, sashimi, tartar... y el "pescaito frito de caí". Premios a la calidad 2010 y 2012. Premios a la mejor presentación de platos 2013 y diploma a la gestión turística por la EOI en 2013.

 Beautiful andalusian corner next to the sea, ideal for children and couples. Spacious parking area. We speak english and german. Specialised in fish, seafood rice dishes, homemade stews, it is an ideal place for groups and celebrations. Homemade desserts accompanied by local wines.

Our great especiality is red tuna fish from Barbate, Tatakí, Sashimi, Tartar and fried fish from the Bay of Cádiz. Quality rewards 2010 and 2012. Prize for "best presented plate 2013" and Diploma for Touristic Management 2013.

 Schöne andalusische Ecke direkt neben dem Meer, ideal für Kinder und Paare. Sehr gute Parkmöglichkeiten. Wir sprechen Deutsch und Englisch. Spezialisiert auf Fisch, Reisgerichte mit Meeresfrüchten, hausgemachte Eintöpfe ist dieses Restaurant es ein idealer Ort für Gruppen und Feiern.

Hausgemachte Desserts, gepaart mit lokalen Weinen. Unsere große Spezialität ist der rote Thunfisch aus Barbate, Tatakí, Sashimi, Tartar und fritierter Fisch aus der Bucht von Cádiz. Qualitätsauszeichnungen 2010 und 2012. Preis für den „Best präsentierten Teller 2013“ und Diploma für Tourismus Management 2013.



Dirección: Centro Comercial Bellamar
Cierra: Abierto todos los días del año.
Especialidad: Pescados de la zona

Teléfono: 956 494 414 - 676 747 412
Horario: 10:00-24:00 h
Web: www.elfarito.com



 Cocina tradicional y creativa elaborada por nuestro chef premiado en varias ocasiones en la Ruta de la Tapa de Cádiz. En nuestras instalaciones podrá disfrutar de una amplia variedad de tapas en la terraza, así como de una exquisita carta de platos en comedor interior.

Queremos ofrecerle deliciosos platos, poniendo especial interés en la cocida creativa. No se pierda el solomillo en salsa mozárabe (ganadora de la Ruta de la Tapa de Cádiz 2008) que podrá acompañarlo con una amplia carta de vinos.

 Traditional cuisine mixed with a creative style prepared by our award winning chef de cuisine (Ruta de Tapa in Cádiz). On our terrace we serve a great variety of tapas and in the restaurante we offer exquisite dishes a la carte. You will find delicious plates emphasising the creative cuisine. Do not miss the sirloin in mozárabe sauce (prize winner in the Ruta de la Tapa in Cádiz 2008) accompanied by an excellent wine.

 Traditionelle Küche mit avantgardistischem Einfluss unseres mehrfach prämierten Chefkochs (Ruta de la Tapa in Cádiz). Im Aussenbereich bieten wir eine grosse Auswahl an Tapas an und im Restaurant können Sie zwischen vielen exquisiten Gerichten wählen. Wir legen besonderen Wert auf geschmacklich interessante Gerichte der kreativen Küche. Probieren Sie das Filet in Mozárabesauce (Gewinner der Tapas Tour in Cádiz 2008) begleitet von ausgesuchten Weinsorten.



Direcciones: 2ª Pista C.C. Ugaldenea.

Teléfono: 697 861 711

Avda. Los Descubrimientos, C.C. Las Redes Local 13-B (Frente a McDonalds)

Cierra: Martes temporada baja.


Horario: 12:00-16:00 / 20:00-24:00 h.

Especialidad: Tapas creativas y carnes a la brasa


Web: www.restaurantealabrasa.com





 Fantástica situación frente a la playa de La Barrosa junto a la Cruz Roja y con un amplio aparcamiento. Disponemos de terraza y salón climatizado. Con más de 15 años de experiencia en restauración, le ofrecemos la comida de siempre a buenos precios y con muy buen sabor.

Las paellas, arroces caldosos, pescados, mariscos, todo excelente y la atención del personal de lo mejor.

 Fantastic situation, just in front of the beach La Barrosa, opposite of the Red Cross Station with good parking facilities.. The restaurant has got a spacious outdoor terrace and fully air conditioned inside dining room. With more than 15 years of experience we offer traditional dishes at good prices and excellent quality.

The Paellas, tasty rice dishes, fish and seafood... excellent quality with very good service.

 Ausgezeichnete Lage, gegenüber dem Strand La Barrosa und in unmittelbarer Nähe der Rot Kreuz Station mit guten Parkmöglichkeiten. Das Lokal verfügt über eine Terrasse und klimatisierten Innenräumen. Mit mehr als 15 Jahren Gastronomieerfahrung, bieten wir Ihnen traditionelle Gerichte zu guten Preisen und in sehr guter Qualität.



Die Paellas, schmackhafte Reisgerichte, Fisch und Meeresfrüchte... ausgezeichnete Qualität mit bestem Service.

Dirección: Avda. del Atlántico, 2ª Pista
Cierra: Abierto todos los días de la semana
Especialidad: Mariscos


Teléfono: 956 497 331
Horario: 11:00-17:00 / 20:00-24:00 h
Web: www.marisqueriacasabernardo.com




 Situado en el mejor enclave de la Playa de la Barrosa con vistas al Castillo de Sancti Petri.

Especialidades en arroces, pescados y amplia gama de platos tradicionales.

Disponemos de una amplia terraza en 1ª línea de Playa.

 At Via Vai Gastrobar we offer you a different way of eating, a fresh cuisine in a modern style full of flavours and sensations.

Find indoors a bright atmosphere and modern decoration, or eat on our terrace.
Reservation possible.

 In der Via Vai Gastrobar bieten wir ein besonderes Esserlebnis, eine stets frische Küche, modernvielfältiger Art, verschiedenste Geschmackrichtungen und Sensationen.

Helle modern eingerichtete Innenräume, sowie eine Terrasse stehen zur Verfügung.

Reservierungen sind möglich.




Dirección: Paseo Marítimo La Barrosa.
Cierra: Abrimos todos los días (temporada).
Especialidad: Arroces, pescados de la Bahía.

Teléfono: 956 415 349 / 619 960 237
Horario: 11:00-24:00 h
Web: www.restaurantekanaloo.com






 Local ubicado en el acceso a la "Primera pista", muy cerca de la playa. Restaurante con más de 25 años de experiencia en comida italiana.

Nuestras especialidades son ensaladas, pasta fresca, pizzas, ossobuco, gratinados y postres caseros.

No dejen de probar nuestros spaghettis negros o los agnolotti de verdura con crema holandesa, alcachofas, espárragos y langostinos acompañados de un buen vino de nuestra amplia bodega.

 This restaurant is located close to the access of the "Primera pista" near the beach. More than 25-years experience in italian food. Our specialities are salads, fresh pasta, pizza, ossobuco, au gratin and homemade desserts.

Try our black spaghetti or vegetable agnolotti with sauce hollandaise, artichoke, asparagus and prawns with a good wine from our extensive cellar.


 Ein Lokal, welches sehr nah am Strand direkt an der Zufahrt zur "Primera Pista" liegt. Mehr als 25-Jahre Erfahrung in der italienischen Küche. Unsere Spezialitäten sind Salate, frische Pasta, Pizza, Ossobuco, Überbackenes und die hausgemachten Nachspeisen.

Probieren Sie unsere schwarzen Spaghetti und die Agnolotti aus Gemüse mit Sauce Hollandaise, Artischocken, Spargel und Garnelen begleitet von einem Wein aus unserem gut sortierten Weinkeller.




Dirección: Edificio Atlántida, Avda. de La Barrosa. Teléfono: 956 494 135
 Cierra: Abierto todos los días de la semana Horario: 13:30-16:00 / 20:30-24:00 h
 Especialidad: Ensaladas, pasta fresca y gratinados al horno.



 Restaurante con más de 25 años de historia situado en primera línea de playa con unas vistas al mar espectaculares.

Variedad de mariscos y pescados frescos de la zona. Sus especialidades son: arroces, pescaito frito, pulpo, tortillitas de camarones...

Dispone de un salón para 100 personas, amplia terraza con vista a la playa. Servicio muy rápido.

 Restaurant with more than 25 years of experience located along these sea promenade with a spectacular view over the ocean.

Great variety of seafood and fresh fish from the local area. The specialities of this restaurant are: Rice dishes, fried fish, octopus, tortillas with shrimps...

The restaurant has got a banquet room for up to 100 persons, with a spacious terrace and seaview. Good and prompt service.

 Restaurant mit 25 jährigem Bestehen mit spektakulärem Meerblick in bester Lage an der Strandpromenade.



Grosse Auswahl an Meeresfrüchten und frischem Fisch aus der Region. Die Spezialitäten dieses Restaurants sind: Reisgerichte, frittiertes Fisch, Krake, Tortillas mit Krabben...

Das Restaurant verfügt über einen Salon für ca. 100 Personen, grosszügige Terrasse mit Meerblick direkt am Strand. Schneller und guter Service.

Dirección: Paseo Marítimo en La Barrosa Teléfono: 956 495 957
 Cierra: Abierto todos los días de la semana Horario: 11.00-17.00 / 20:00-1:00 h
 Especialidad: Pescaito frito, pulpo, pescado al horno, pescado en salsa.

Chiclana
¡Siempre!

RESTAURANTES

Carretera de La Barrosa

MAYTE I

Carretera de La Barrosa, Km 1.

956 402 721

Novo Sancti Petri y Loma de Sancti Petri

CHALET SUIZO

Centro Comercial Novo Center.

956 100 000

LA HERRADURA

Centro Hípico Royal Center

685 509 931

MESÓN LA CABAÑA IBÉRICA

Centro Comercial Novo Center, 2 B.

956 497 489

SHOW DE TAPAS

Centro Comercial Tartessus Center.

627 959 587

Playa de La Barrosa

CASA LA TITI BARROSA

Paseo Marítimo, Edif. Barrosamar.

956 554 772

CHANTARELLA

Centro Comercial Bellamar.

956 495 340

EL BACHE

Paseo Marítimo

956 497 520

EL CASTILLITO

Centro Comercial Bellamar.

627 438 292

EL PAPELÓN DE LA 1ª PISTA

Avda. La Barrosa, Edif. Atlántida.

675 028 750

EL POLLO

- Centro Comercial Amanecer.

956 496 480

- Avda. de La Barrosa. Edificio Atlántida.

956 496 682

EL RINCÓN DEL PULPO

Avda. de La Barrosa.

956 496 730

LA SARTÉN

Complejo Atlántico, C/ Esturión s/n.

956 494 207

LOS DROGOS

Avda. de La Barrosa.

956 494 815

MESÓN EL CARBÓN

Centro Comercial Hércules.

956 497 549

NOLI

Carretera de La Barrosa.

956 495 904



Playa de Sancti Petri**AL OTRO LADO**

Centro Comercial Costa Sancti Petri. 856 925 527

**Poblado de Sancti Petri
(Restaurantes y Bares Tapas)****ASOCIACIÓN DE PESCADORES CAÑO CHANARRO**

Poblado de Sancti Petri. 663 628 401 / 637 205 688

BAR FLOTANTE

Poblado de Sancti Petri. 956 415 966

CLUB NÁUTICO SANCTI PETRI

Poblado de Sancti Petri. 956 495 428

LA CARPA

Poblado de Sancti Petri. 627 487 345

**INTERNACIONAL
Carretera de La Barrosa****PIZZAIOLO ROCKS (Italiano)**

Carretera de La Barrosa. Tfnos.: 956 492 394 / 679 161 636

Novo Sancti Petri y Loma de Sancti Petri**HAMMAM SANCTI PETRI (Restaurante/Tetería Árabe)**

Centro Comercial Tartessus. 956 496 047 / 606 529 925

IL BACIO (Italiano)

Centro Comercial Altamar. 956 407 541

LITO 'S CORNER (Americano)

Centro Comercial Novo Sancti Petri, s/n. 956 494 533

TRATTORIA PORTO NOVO (Italiano)

Centro Comercial Novo Sancti Petri. 956 497 265

Playa de la Barrosa**EUFRAPELLI (Italiano)**

Pinar de Don Jesús. 956 495 192

LA PERLA DI NAPOLI (Italiano)

Centro Comercial Miramar. 956 494 165

LOS TRES SOMBREROS (Mexicano)

Pinar de Don Jesús. 663 374 580

PINOCCHIO I (Italiano)

Pinar de D. Jesús. 956 494 230

PIZZERÍA DA VINCI (Italiano)

La Ballena (Complejo Atlántico) 603 723 336

SOAVE (Italiano)

Centro Comercial Ugaldeneia. 956 496 604

TELEPIZZA (Italiano)

Centro Comercial El Pino Local 4. 956 495 535

LA COBIJÁ Taberna Pizzería (Italiano)

Centro Comercial La Gaviota. 956 498 089

Playa de Sancti Petri**PARRILLA LA PAMPA (Argentino)**

Centro Comercial Costa Sancti Petri. 956 496 373

VENTAS**Playa de la Barrosa****VENTA EL PINO**

Avda. del Atlántico. 956 554 091

BARES DE TAPAS**Carretera de La Barrosa****EL CAMPITO**

Carretera de La Barrosa

LA COCINA DE TALOLA

Urb. Los Gallos 956 492 439

LA NIÑA DEL JAMÓN

Urb. Los Gallos 610 327 266

ROCK'N BURGUER

Urb. Los Gallos 644 278 339

Playa de La Barrosa**BURGUER PEPÍN**

La Barrosa 956 495 983

EL RINCÓN CASA RAMÓN

Centro Comercial Bellamar 956 495 002

HOSTAL LA CAMPA

Avda. Centollo 956 497 586

LA ALMADRABA

Centro Comercial Urpinsa 2-3 956 497 305

LA GRAN TAPA

Urb. Aldea del Coto, 13 y 14 956 497 085

ZONA PLAYA

- 12 RESTAURANTE FENG SHUI
- 13 GASTROBAR VIA VAI
- 14 RISTORANTE-PIZZERÍA NUOVO SASSARI
- 15 RESTAURANTE NOVO CACHITO

- 16 VENTA NUEVA ALEGRÍA
- 17 RESTAURANTE POPEYE
- 18 MANGUITA PLAYA
- 19 RESTAURANTE EL CASERÓN
- 20 RESTAURANTE EL FARITO

- 21 A LA BRASSA
- 22 RESTAURANTE CASA BERNARDO
- 23 RESTAURANTE KANALOA
- 24 LA PIZZERÍA
- 25 RESTAURANTE LOS PESCADORES



Playa de La Barrosa






 **Chiclana**
Siempre!




www.turismochiclana.es




 **INGREDIENTES:** (4 personas) ½ kg de tomates maduros, 1 Pimiento, 2 dientes de ajo, ½ pepino grande o uno pequeño, 1 cucharada de vinagre, 3 cucharadas de aceite, sal, 100 g de pan duro (se deja en agua para que esponje).

ELABORACION: Se trituran todos los ingredientes, hasta que esté a gusto. Si queda espeso añadir agua. Pasarlo por pasapuré y poner a punto de sal y vinagre. Se puede mantener algún tiempo en la nevera a fin de al servirlo este bien frío.


 **INGREDIENTS:** (For 4 persons) ½ kg ripe tomatoes, 1 pepper, 2 garlic cloves, ½ cucumber or one small cucumber, 1 spoon of vinegar, 3 spoons of olive oil, salt, 100 g hard white bread (soak in warm water).

ELABORATION: Crush the ingredients according to taste. You can add some water if it is too thick. Pass through the food mill and add salt and vinegar. Leave in the refrigerator to serve cold.

 **ZUTATEN:** (Für 4 Personen) ½ kg reife Tomaten, 1 Paprika, 2 Knoblauchzehen, ½ große Gurke oder eine kleine ganze, 1 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel Olivenöl, Salz, 100 g hartes Weißbrot (man weicht es vorher in Wasser ein).


ZUBEREITUNG: Man püriert die Zutaten mit dem Stabmixer. Sollte es zu dickflüssig sein, gibt man ein wenig Wasser hinzu. Man gibt es durch die Passiermühle und gibt Salz und Essig nach Geschmack hinzu. Der Gazpacho wird gut gekühlt serviert.



 **INGREDIENTES:** (4 personas) 500 gr. de garbanzos, 50 gr. de guisantes, 50 gr. de habas, 50 gr. de lechugas, 100 gr. de col, hierbabuena, 50 gr. de tocino salado, 100 gr. de morcilla, 100 gr. de chorizo, 100 gr. de carne de ternera, 1 cucharadita de pimentón, 100 gr. de patatas, 50 gr. de cebolla, 1 cabeza de ajo, sal.

ELABORACIÓN: Los garbanzos se remojan la noche anterior, (al agua se le puede añadir un poco de sal para que se abanden). Poner todos los ingredientes, una vez limpios y troceados, en una olla de agua hirviendo (suficiente para cubrirlos). No interrumpir la cocción y dejar al fuego hasta que los garbanzos esté tiernos.

Se se queda seco añadir un oco de agua previamente calentada. Diez minutos antes de que termine la cocción se puede añadir un majado de comino, ajo y orégano.

 **INGREDIENTS:** (For 4 persons) 500 g. chickpeas, 50 g. peas, 50 g. broad beans, 50 g. salad, 100 g. cabbage, mint, 50 g. salted bacon, 100 g. blood sausage, 100 g. chorizo, 100 g. beef, 1 teaspoon paprikapowder, 100 g. potatoes, 50 g. onion, 1 garlic, salt.

ELABORATION: Leave the chickpeas over night in water with some natron. Wash and cut all the ingredients and add them to boiling water (just cover them with water). Do not interrupt the cooking until the chickpeas are soft and add only warm water. You can add 10 min before finishing mashed garlic, cumin and oregano.

 **ZUTATEN:** (Für 4 Personen) 500 gr. Kichererbsen, 50 gr. frische Erbsen, 50 gr. Saubohnen, 50 gr. Salat, 100 gr. Kohl, Minze, 50 gr. gesalzener Speck, 100 gr. Blutwurst, 100 gr. Paprikawurst, 100 gr. Rindfleisch, 1 Teelöffel Paprika, 100 gr. Kartoffeln, 50 gr. Zwiebel, 1 Knoblauchzweibel, Salz.

ZUBEREITUNG: Die Kichererbsen werden über Nacht eingeweicht (dem Wasser kann man ein wenig Natron zugeben, dann werden die Kichererbsen weicher).

Alle Zutaten werden gewaschen und klein geschnitten und in kochendes Wasser gegeben (gerade mit Wasser bedeckt). Alles wird solange gekocht, bis die Kichererbsen weich sind.


Sollte der Eintopf zu dick werden, gibt man warmes Wasser hinzu. Kurz vor dem Ende der Garzeit kann man im Mörser zerriebenen Knoblauch, Kümmel und Oregano hinzugeben.




Carne al toro

Carne al toro / Carne al toro




 **INGREDIENTES:** (4 personas) 400 g de cebollas, 250 g de pimientos, 1 cabeza de ajo, tomate frito, 1 kg de carne, 2 vasos de vino blanco, laurel, azafrán, pimentón, guindilla, pimienta negra, sal, ½ vaso de aceite.

ELABORACION: Se hace un refrito con la cebolla, pimientos, ajo y laurel. Tras agregar la carne a trozos, se rehoga todo. Añadimos el pimentón, una pizca de azafrán, unas guindillas, pimienta negra. Se le da algunas vueltas, agregamos el vino, el tomate frito y la sal. Dejar a fuego lento hasta que esté a punto. Si fuese necesario se le añadiría un poco de agua.

 **INGREDIENTS:** (For 4 persons) 400 g onions, 250 g peppers, 1 garlic, Tomatoe frito, 1 kg meat, 2 glas of white wine, bay leaf, saffron, paprika, chilli pepper, black pepper, salt, ½ glas oil.

ELABORATION: Fry the onions, pepper, garlic and bay leaf. Cut the meat in pieces, add to the vegetables and fry. Insert the paprika, saffron, chilli pepper and black pepper. Stir well, pour the wine and tomato sauce in and salt. Cook with low heat until done. If necessary add some water.

 **ZUTATEN:** (Für 4 Personen) 400 g Zwiebeln, 250 g Paprika, 1 Knoblauch, Tomate frito, 1 kg Fleisch, 2 Gläser Weißwein, Lorbeer, Safran, Paprika, Chillischoten, schwarzer Pfeffer, Salz, ½ Glas Öl.


ZUBEREITUNG: Man brät die Zwiebel, die Paprika, den Knoblauch und den Lorbeer an. Das gewürfelte Fleisch gibt man hinzu und brät alles zusammen. Im Anschluß fügt man das Paprikagewürz, den Safran, die Chillischoten und den schwarzen Pfeffer hinzu. Man rührt gut um, gießt den Wein und die Tomatensauce hinzu und salzt. Auf niedriger Flamme läßt man es kochen bis es gar ist. Wenn nötig, kann man ein wenig Wasser hinzugeben.



Poleá con «Coscorrone»

Poleá con «Coscorrone» / Poleá con «Coscorrone»



 **INGREDIENTES:** (4 personas) aceite de oliva (2 ó 3 cucharadas), rama de canela, cáscara de limón (cuidado con poner la parte blanca porque amarga), un puñado de matalauva (anís en grano), 1 vaso de leche, 1 cucharada colmada de harina de trigo, 2 ó 3 cucharadas de azúcar (depende del gusto personal).

Coscorrone para presentación: Unas rebanadas de pan, aceite de oliva para freír el pan, azúcar y canela molida.


ELABORACION: Calentar el aceite con la cáscara de limón y la canela. Cuando esté caliente apartar del fuego y añadir el anís en grano. Ya frío el aceite poner al fuego en un cazo con un poco de agua (medio vaso) y calentar para que infusione.

De la leche, apartar un poco en donde se diluye la harina y el azúcar (en frío), mover bien para que no se formen grumos. El resto de leche se calienta con la mezcla del agua, aceite.... Cuando empieza a hervir se cuela el limón, la canela, y la matalauva [dejar parte de la matalauva porque resulta agradable al final]. Añadir la mezcla de la harina diluida en la leche caliente. Se continua moviendo en el fuego hasta que espese. Freír pan en trocitos para tener coscorrone de la presentación, que se salpicarán con azúcar y canela molida a partes iguales. Estos coscorrone se ponen en el último momento de la presentación, porque se humedecen y no quedan crujientes.

 **INGREDIENTS:** (For 4 persons) 1 glas of oil, 100 gr. onions, 100 grs flour, 1 l. water, 150 gr. sugar, bread, milk.

ELABORATION: Fry the sliced onion in oil until golden. Remove the onion and fry the diced bread (cocrorrone) in the same oil. Leave the bread to drain and remove the surplus oil.

Add water and flour to the same oil and mix at slow heat. Pour sugar and cocrorrone over the poleá. If the mass is too heavy add some milk. To be served hot.

 **ZUTATEN:** (Für 4 Personen) 1 Glas Öl, 100gr. Zwiebeln, 100gr. Mehl, 1l. Wasser, 150 gr. Zucker, Milch.

ZUBEREITUNG: Im heißen Öl wird die Zwiebel gegart. Man entnimmt die Zwiebel und im gleichen Öl werden die Brotwürfel frittiert (cocrorrone), im Anschluss werden sie abgetropft.

Zum Öl werden Wasser und Mehl hinzugegeben bis bei geringer Hitze eine Masse entsteht. Mit Zucker bestreuen und mit den Cocrorrone (Brotwürfel) verzieren. Sollte die Masse zu fest sein, kann man ein wenig Milch hinzugeben. Die Nachspeise wird warm serviert.





www.turismochiclana.com



OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

C/ La Plaza, 3

Tfno.: +34 - 956 535 969

e-mail: turismo@chiclana.es



Ayuntamiento de Chiclana
OFICINA DE TURISMO

*Construyendo el presente,
preparando el Futuro.*



Asociación
Chiclanera
de Hostelería