



Cádiz 2012
Capital Iberoamericana de la Cultura

Cádiz
LA CIUDAD QUE SONRÍE

Cádiz La Mar de Buena

*Ruta Gastronómica 2009
del 7 de Noviembre al 10 de Diciembre*



Ayuntamiento de Cádiz
Delegación Municipal de Turismo



Ayuntamiento de Cádiz
Delegación Municipal de Turismo



Por séptimo año consecutivo desde el Ayuntamiento de Cádiz ponemos en marcha una nueva edición de la Ruta Gastronómica 'Cádiz, la Mar de Bueno', a través de la cual buscamos promocionar los establecimientos hosteleros de la ciudad y dar mayor proyección turística a nuestra gastronomía.

'Cádiz, la Mar de Bueno' es una oportunidad magnífica de conocer los mejores platos y la cocina típica de Cádiz mediante los menús promocionales y de degustación que ofrecen los establecimientos hosteleros. Este año participarán 22 locales que, a buen seguro, nos sorprenderán con una calidad, elaboración, presentación y variedad excepcionales.

Por tanto, del 1 de noviembre al 10 de diciembre, gaditanos y visitantes podremos acercarnos a lo mejor de la cultura y el turismo gastronómico de Cádiz. Con el esfuerzo del sector estamos consiguiendo que la gastronomía sea un importante atractivo turístico de la ciudad de cara al exterior. Por eso, entre todos vamos a premiar al mejor establecimiento por votación popular, al mejor plato, al mejor plato gaditano y al mejor postre.

Nuestra experiencia nos ha demostrado que la gastronomía es fundamental dentro de la oferta turística de la ciudad. Es un segmento que está en auge y, desde el Ayuntamiento, año tras año seguimos apostando por mejorar esta ruta y otras iniciativas para difundir lo mejor de nuestros valores turísticos.



Teófila Martínez Saiz
Alcaldesa de Cádiz




Cádiz la Mar de Bueno

...y este año **22**
establecimientos
con menús a **22 euros**

La Delegación Municipal de Turismo del Excelentísimo Ayuntamiento de Cádiz, pone en marcha la Ruta Gastronómica "Cádiz, la Mar de Bueno", una magnífica oportunidad de conocer los mejores platos culinarios, típicos y succulentos de Cádiz, incluidos en unos menús promocionales y de degustación, pensados para que usted los disfrute.

Para ello **22 establecimientos** de hostelería de nuestra ciudad le ofrecen un menú promocional a **22 euros** por persona (IVA incluido) el menú incluirá una botella de vino (375 ml.) de Tierra Blanca o Tinto Viña Lucía.



...Entre todos vamos a premiar ...

Al mejor establecimiento por votación popular. Dispondrá de un pasaporte que puede sellar en los distintos establecimientos a los que acuda (mínimo 3) y depositarlo en el Centro de Recepción de Turistas en el Paseo de Canalejas, donde se le obsequiará con un estuche de vinos de la Bodega Páez Morilla.

... además premiaremos ...



MEJOR PLATO DE LA RUTA



MEJOR POSTRE DE LA RUTA

Novedad

Esta ruta Gastronómica "*Cádiz, La Mar de Bueno 2.009*", queremos promocionar la cocina tradicional gaditana.

Este año como principal novedad es la de unificar los precios de los menús a **22 euros** en **22 establecimientos**, que le ofrecen estos menús promocionales y de degustación para que puedan disfrutar de lo mejor de cocina gaditana a un **MAGNIFICO PRECIO** con unos menús en muchos casos espectaculares...



...Cómo hacer la Ruta

1.- En primer lugar, lea este folleto informativo para saber cuáles son los establecimientos que participan y qué promociones ofrecen

2.- Escoja una de las promociones ofertadas

3.- Se servirán un menú por persona

4.- Esta promoción es válida cuando se sirvan al menos dos menús (uno por persona)

5.- Todos los menús incluirán media botella de vino (375 ml.) de Tierra Blanca o Viña Lucía (Para dos personas)

6.- Todos los menús incluirán una degustación de brandy de Jerez

... Sabores de ensueño

Cádiz 2012
Capital Iberoamericana de la Cultura



ZONA PASEO MARÍTIMO

- | | |
|------------------------------------|----|
| 1.- ARTESERRANO, Restaurante | F2 |
| 2.- TRYP LA CALETA, Hotel | F2 |
| 3.- PLAYA VICTORIA, Hotel | G2 |
| 4.- LA PEPA, Arrocería/Restaurante | G2 |
| 5.- LA BODEGA, Restaurante | H2 |
| 6.- LA FONDUE, Restaurante | H2 |

ZONA PLAZA SAN JOSÉ / AVENIDA

- | | |
|------------------------------|----|
| 7.- LA BELLOTA, Restaurante | G2 |
| 8.- MARI Y JOSE, Restaurante | F2 |
| 9.- BARCELO CÁDIZ, Hotel | E2 |
| 10.- LUMEN, Restaurante | E2 |

ZONA PLAZA ASDRÚBAL

- | | |
|---------------------------------|----|
| 11.- CARUSO, Trattoria Pizzeria | E2 |
|---------------------------------|----|

ZONA AVDA. LAS CORTES DE CÁDIZ

- | | |
|-----------------------------------|----|
| 12.- EL CORTE INGLÉS, Restaurante | D1 |
|-----------------------------------|----|

ZONA SAN JUAN DE DIOS / CATEDRAL

- | | |
|----------------------------------|----|
| 13.- LOS APÓSTOLES, Mesón asador | C2 |
| 14.- EL ALJIBE, Restaurante | C2 |
| 15.- RAYUELA, Restaurante | C2 |
| 16.- SOPRANIS, Restaurante | C2 |
| 17.- EL TERRAZA, Restaurante | B2 |
| 18.- LA CATEDRAL, Restaurante | B2 |

ZONA DE PLAZA SAN AGUSTÍN

- | | |
|------------------------------|----|
| 19.- SENATO CÁDIZ, Hotel SPA | B2 |
|------------------------------|----|

ZONA DE PLAZA MINA / ALAMEDA APODACA

- | | |
|-----------------------------|----|
| 20.- D'CORDOBA, Restaurante | A2 |
| 21.- BALANDRO, Restaurante | A2 |

ZONA MURALLAS DE SAN CARLOS

- | | |
|--------------------------------|----|
| 22.- EL ESCENARIO, Restaurante | A2 |
|--------------------------------|----|



1. Arteserrano

RESTAURANTE

Paseo Marítimo, 2 - 956 27 72 58


Abierto todos los días

Especialidad: Tapeo variado en barra


La carta del comedor es un continuo homenaje a los productos de la sierra y la bahía de Cádiz

Comedor para 280 pax

Menú

- Gazpacho de melón con fusión de espuma de jamón ibérico
-  Patata asada rellena de crema de ropavieja bañada con mermelada de pimiento del piquillo (*opta al mejor plato de la ruta*)
- Entre capas de bacalao gratinado con alioli y bechamel
- Rollitos de solomillo ibérico rellenos de crema de queso payoyo y dátiles en salsa "suspiros del chef"

Postre

-  Supremo de nueces y mandarina con aromas de Pedro Ximenez y brandy solera de Jerez (*opta al mejor postre de la ruta*)

2. *Tryp La Caleta*

HOTEL



Avd. Almicar Barca, 47 - 956 27 94 11


Abierto todos los días

Especialidades en Arroz

Además contamos con una amplia carta de tapas

Comedor para 70 pax

Menú

- Aperitivo: Chupa Chups de queso y frutos secos
- Mil hojas de berenjenas con ahumados y queso
-  Dorada al horno en tartera
(opta al mejor plato de la ruta)

Postre

-  Borracho de pera al Viña Lucía sobre crema de Tierra Blanca *(opta al mejor postre de la ruta)*





3. Playa Victoria

HOTEL

Glorieta Ingeniero La Cierva nº 4 - 956 20 51 00


Abierto todos los días

Especialidades en cocina
internacional y gaditana de temporada

Comedor para 150 pax

Mejor arroz gaditano Ruta 2008

Menú

- Langostinos de Sanlúcar rellenos de jamón ibérico
- Tosta de setas gratinadas con queso payoyo
-  Lomos de lubina con tomate espaciado al Gadir fenicio *(opta al mejor plato de la ruta)*

Postre

-  Pudding de higos sobre sopa fría de fresas *(opta al mejor postre de la ruta)*

4. La Pepa

ARROCIERÍA, RESTAURANTE



Paseo Marítimo nº 14 - 956 26 38 21

Día de cierre: Domingo, lunes, martes y miércoles solo por las noches.


Especialidades en arroces en caldero y paellas

Comedor para 50 pax

Mejor arroz de la ruta 2008


Menú

- Ensalada lunática (rucula, lechuga y manzana con queso de cabra braseado y lomo ahumado al punto de mostaza al oli miel.)

-  Fideos a la gaditana con calamar, almejas y jamón ibérico *(opta al mejor plato de la ruta)*

- Secreto ibérico con huevos rotos y salsa flamenca  Marea Roja de chocos de trasmallo

Postre

-  Dulce pereza (queso dulce de limón, canela con ciruelas pasas a la naranja) *(opta al mejor postre de la ruta)*





5. *La Bodega* RESTAURANTE

Paseo Marítimo 23 - 956 27 59 04

Abierto todos los días


Especialidades en pollo a la canilla, carnes gallegas y
pescado de Conil

Comedor para 100 pax

No entra a concurso

Cádiz 2012
Capital Iberoamericana de la Cultura

Menú

- Ensalada de pulpo, aguacate y patatas
- Pate de patatas aliñadas
- Pollo a la canilla
- Arroz caldoso sabor a mar (solo almuerzo)
- Cazuela de pescado de marisco (solo cena)
-  Solomillo al jabugo (solo cena)

Postre

- Pastel de galletas con chocolate (solo almuerzo)
- Sorbete de mango (solo cena)



6. *La Fondue* RESTAURANTE



Paseo Marítimo 27 - 956 25 80 04


Abierto todos los días

Especialidad en carnes, pescados de la bahía, fondue de carne y queso, comida casera. Un menú largo y estrecho para que disfruten de la buena cocina gaditana

Comedor para 80 pax

Tercer premio Ensaladas Ruta 2008

Menú

- Ensalada de la casa
- Pate de cabracho dos salsas
- Pimiento del piquillo relleno de bacalao
- Alcachofa rellena de foie al cava
- Frito de merluza guillón con salsa de tomate con casé
- Lomo de salmón a la crema
-  Estofado de rabo de toro
(opta al mejor plato de la ruta)

Postre:

-  Dúo de tarta marquesa blanca y negra
(opta al mejor postre de la ruta)
- Copita de vino Pedro Ximenez





7. La Bellota


RESTAURANTE

Avda. Cayetano del Toro, 29 bajo
956 26 67 52


Día de cierre: lunes

Especialidad: Bacalao, foie de oca allienzo,
cordero de Burgos
Comedor para 30 pax

Menú

- Cucurucho de morcilla con frutos secos y salsa de mostaza
-  Albondiguillas de salmón a la crema de queso *(opta al mejor plato de la ruta)*
- Atún a la naranja con verduras salteadas
- Presa ibérica a la salsa de jabuguitos

Postre

-  Sorbete de Mora con gelatina de manzanilla sanluqueña con pintada de chocolate blanco *(opta al mejor postre de la ruta)*

8. Mari y Jose

RESTAURANTE



Avda. María Auxiliadora s/n - 956 28 72 57


(Junto al colegio Salesianos)

Abierto todos los días

Especialidad en desayunos, menús diarios, tapas variadas
caracoles y cabrillas

Comedor para 40 pax, terraza 40 pax

Menú

- Ensalada tropical de ahumados
- Brochetita de langostino al brandy de Jerez
-  Lomo de bacalao a la marinera
(opta al mejor plato de la ruta)

Postre

-  Pastel frio de frambuesa *(opta al mejor postre de la ruta)*





9. Barcelo Cádiz

HOTEL


Avda. Andalucía nº 89 - 956 24 26 00

Abierto todos los días


Cocina gaditana con aires nuevos

Comedor para 40 pax

Menú

-  Berza gaditana (*opta al mejor plato de la ruta*)
- Albóndigas de atún en tinta de choco
- Suprema de solomillo en adobo de pimentón de la Vera

Postre

-  Espuma de arroz con leche y sorbete de mango (*opta al mejor postre de la ruta*)



10. Lumen

RESTAURANTE




Avenida Andalucía, esquina doctor José
Manuel Pascual Pascual - 956 27 30 22

Día de cierre: Domingo

Cocina elaborada de autor

Menú

- Para compartir: Tortillitas de camarones
-  Sopa de tomate *(opta al mejor plato de la ruta)*
- Gambas al ajillo
- Raya en tomate
- Cordero asado con patatas panaderas

Postre

-  Poleá de Cádiz *(opta al mejor postre de la ruta)*





n. Caruso TRATTORIA PIZZERIA


Escritor Ramón Solís 11 - 956 07 19 19

Abierto todos los días

Especialidad en cocina italiana casera

Cádiz 2012
Capital Iberoamericana de la Cultura

Menú

- Gondolina
- Ensalada especial Caruso
- Parmiggiana con salsa parmesana (lasagna al horno de menestra de verduras con capas de berenjena y queso parmesano)  espagueti nevo di sepia al frutti di mare *(opta al mejor plato de la ruta)*
- Pizza señorina al gusto

Postre

-  Tiramisu casero *(opta al mejor postre de la ruta)*

12. *El Corte Inglés*

RESTAURANTE



AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1

956 297 100 (ext. 23 31)

Día de cierre: Domingo

Solo comidas.



Especialidades: Tapas y pinchos, carta de temporada

Comedor para 100 pax con salón reservado para 30 pax


Ensalada más original de la ruta 2008

Postre más original de la ruta 2008

Menú

- Aperitivo: Tosta de huevas de choco con olivada y ali-oli
- Revuelto de camarones y verduras
-  Sándwich de dorada y salmón, salsa del piquillo con roquefort y crujiente de queso *(opta al mejor plato de la ruta)*  Presa ibérica sobre sinfonía de setas y reducción de Pedro Ximenez

Postre

-  Voladitos de calabaza sobre crema inglesa y lengua de coco *(opta al mejor postre de la ruta)*





13. Los Apóstoles

MESÓN ASADOR

Cuesta de las calesas s/n - 956 26 43 81

Día de cierre: Domingo noche

Especialidades: Carnes a la parrilla, guisos caseros,
noches de tapeo, parking a 20 metros

Dos comedores para 40 y 20 pax

Menú

- Gazpacho de manzana con crema de queso de cabra y vinagreta de albahaca.
- Ensalada templada de pollo, gambas y pasas
- Pastel Los Apóstoles bañado en dos salsas
-  Revuelto de pulpo al balneario con aroma caletero *(opta al mejor plato de la ruta)*
- Bacalao a la antigua Gades.
- Brochetines de presa sobre cama de patatas al ajillo

Postre

-  Flan de arroz con leche con crema de tocino de cielo *(opta al mejor postre de la ruta)*

14. *El Aljibe*

RESTAURANTE




C/Plocía 25 - 956 26 66 56

Abierto todos los días

Especialidad en cocina de mercado

Comedor para 100 pax

Menú

- Cestitas de pixto, piñones y huevo.
-  Bombones de carne sobre cama de vieiras con salsa estofada
(opta al mejor plato de la ruta)
- Musaka de pescado especiado al gratén

Postre

-  Rollito de chocolate y helado
(opta al mejor postre de la ruta)






15. *Rayuela* RESTAURANTE

Sopranis 19 - 956 27 33 59


Día de cierre: Domingo noche y lunes

Especialidad: Carnes argentinas, ceviches,
cocina fusión latinoamericana
Comedor para 25 pax

Menú

- Dulce de tomate con queso crema en tostaditas
- Huevos a la flamenca con ibéricos
-  Brochetita de atún con salteados de tagarninas, setas, y langostinos *(opta al mejor plato de la ruta)*

Postre

-  Mousse de chocolate blanco con pimienta negra y hierbabuena *(opta al mejor postre de la ruta)*



16. Sopranis

RESTAURANTE



Sopranis 5 - 956 28 43 10


Día de cierre: Domingo noche y lunes

Especialidad: Cocina internacional y creativa

Comedor para 70 pax

Mejor postre original de la ruta 2008

Menú

- Tapa de pan de pita chuflado con caña de lomo y grasa de jamón
-  Tartaky de atún con cebolletas, aire de payoyo y canónigo *(opta al mejor plato de la ruta)*
- Pasta fresca tricolor con bisquet de camarones y siitake
- Almuerzo campero de cerdo ibérico con cous-coos de pimientos secos

Postre

-  Cremoso de chocolate con perfume de wuajabi, espaguettis de coco *(opta al mejor postre de la ruta)*





17. *El Terraza* RESTAURANTE

Plaza de la Catedral s/n - 956 26 53 91

Día de cierre: Lunes

Especialidad: Pescado de la bahía

Comedor para 30 pax

Menú

- Patatas aliñadas con atún
- Surtido serrano (jamón, queso, caña de lomo)
- Croquetas caseras de jamón
- Tortillitas de ortiguillas
- Guiso del día
- Pescaito frito

Postre

- Dulce casero



Cádiz 2012
Capital Iberoamericana de la Cultura

18. La Catedral

RESTAURANTE




Plaza de la Catedral 9 - 956 25 21 84

Abierto todos los días

Especialidades: Pescados y mariscos de la bahía,
vinos de la tierra.

Comedor para 40 pax.

Menú

- Selección de ibéricos
-  Sopa de pescado al brandy de jerez (*opta al mejor plato de la ruta*)
- Solomillo de ternera a la salsa de la abuela

Postre

-  Arroz con leche (*opta al mejor postre de la ruta*)





19. - *Senator Cádiz*

HOTEL SPA

Rubio y Díaz 1 - 956 200202


Abierto todos los días

Especialidad en cocina internacional

Comedor para 40 pax. Salones privados

Consulte sin compromiso

Menú

- Pequeño aperitivo
- Ensalada de col y manzana con salsa de yogur mostaza y miel
- Risoto de calamares en su tinta
-  Corvina a la roteña de mariscos
(opta al mejor plato de la ruta)
- Sorbete de manzana verde
- Solomillo de cerdo con salsa de membrillo y chalota caramelizada

Postre

-  Torrija con helado de arroz con leche
(opta al mejor postre de la ruta)

20. D' Córdoba

RESTAURANTE



Cánovas del Castillo 20 - 856 17 11 10


Día de cierre: Domingo noche y lunes

Especialidad en tapas creativas


Nuevo establecimiento en Cádiz, venga a conocernos

Comedor para 30 pax

Menú

- Al centro: Ensalada de rulo de cabra con mermelada de fresa
- Tosta de bonito y ali oli
- Garbanzos con langostinos
-  Lomito de bacalao a la crema de tomate (*opta al mejor plato de la ruta*)
- Carrillada ibérica

Postre

-  Bizcocho templado con chocolate caliente o natillas o caramelo (*opta al mejor postre de la ruta*)





21. Balandro

RESTAURANTE

Alameda Apodaca 22 - 956 22 09 92

Abierto todos los días


Especialidad: Productos de la bahía

Comedor para 60 pax

Mejor Ensalada Ruta 2008

Mejor Postre Ruta 2008

Menú

- Ensaladilla de la abuela en salsa de pimientos
-  Tradicional sopa de ajos con pan payés y parmesano (*opta al mejor plato de la ruta*)
- Raviolis rellenos a la crema de cítricos
- Ibéricos a la parrilla con sabores de berza andaluza

Postre

-  Panacota en salsa de frutos rojos (*opta al mejor postre de la ruta*)




22. *El Escenario* RESTAURANTE



Honduras 4 - 856 17 42 17
Abierto todos los días
Cocina del siglo XIX
Comedor para 42 pax
Un lugar nuevo en Cádiz para conocer
Mejor plato gaditano Ruta 2008

Menú

- Ensalada tropical, aderezada con aceite, maíz frito y miel de la sierra de Cádiz
- Papas a lo pobre con huevo de codorniz cuajado
-  Bacalao monacal (plato tradicional de los monasterios de 1812) *(opta al mejor plato de la ruta)*

Postre

-  Natillas caseras adornadas con galletas *(opta al mejor postre de la ruta)*



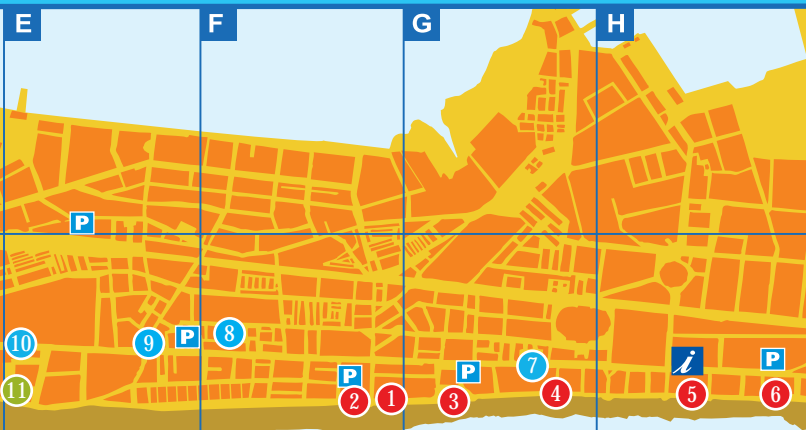
Situación y localización de los establecimientos participantes en La



Ruta gastronómica

P Parking

i Oficina de Turismo



...y este año

22 establecimientos
con menús a

22 euros

Todos los menús (para dos personas)
incluirán una botella de vino (375 ml.)
de Tierra Blanca Seco o Tinto Viña Lucía

Plano de la Ciudad

Cádiz 2012 será

36.32 N

6.18 0

REHABILITACIÓN
DE LA CIUDAD

ENCUENTROS

MEJORA DE LAS
INFRAESTRUCTURAS

PROYECCIÓN
INTERNACIONAL

DEBATE SOCIAL

INVERSIONES
PÚBLICAS

MÁS TURISMO

NUEVOS
EQUIPAMIENTOS

INTERCAMBIOS
DE PAISES

ACTIVIDADES
CULTURALES

Cádiz 2012 Capital Iberoamericana de la Cultura

1812 **CCC** 2012
CIUDAD CONSTITUCIONAL



Ayuntamiento de Cádiz

Vinos de la Ruta Gastronómica



Todos los menús (para dos personas) incluirán una botella de vino (375 ml.) de Tierra Blanca Seco o Tinto Viña Lucía



Patrocina



Bodegas
Páez Morilla

Colabora



ESCUELA *HOSTELERIA*
DE CÁDIZ



Grupo Gastronómico
"El Almirez"



www.laalcena.es



Ayuntamiento de Cádiz
Delegación Municipal de Turismo