

Gastronomía



GASTRONOMÍA

Cádiz, a pedir de boca.

La gastronomía gaditana ha ganado mucho prestigio en los últimos años, prueba de ello es el tremendo número de premios nacionales e internacionales y, por supuesto, todo el apoyo del público.

Los productos de la huerta de Conil de la Frontera o de Sanlúcar de Barrameda. La carne retinta. Los aceites o los quesos de la Sierra. Pero sin duda, el vino de Jerez y el atún rojo salvaje de almadraba son dos iconos gastronómicos de esta provincia.



GASTRONOMÍA

Astronomía a mesa y mantel.

La provincia de Cádiz cuenta con 5 restaurantes con estrellas Michelin. En Jerez de la Frontera se encuentran LÚ Cocina y Alma, y Mantúa. En Cádiz, el restaurante Código de Barra. Y Ángel León, el Chef del Mar, ofrece sus sabores y creatividad en Aponiente y Alevante, ubicados en El Puerto de Santa María y el Novo Sancti Petri respectivamente.



GASTRONOMÍA

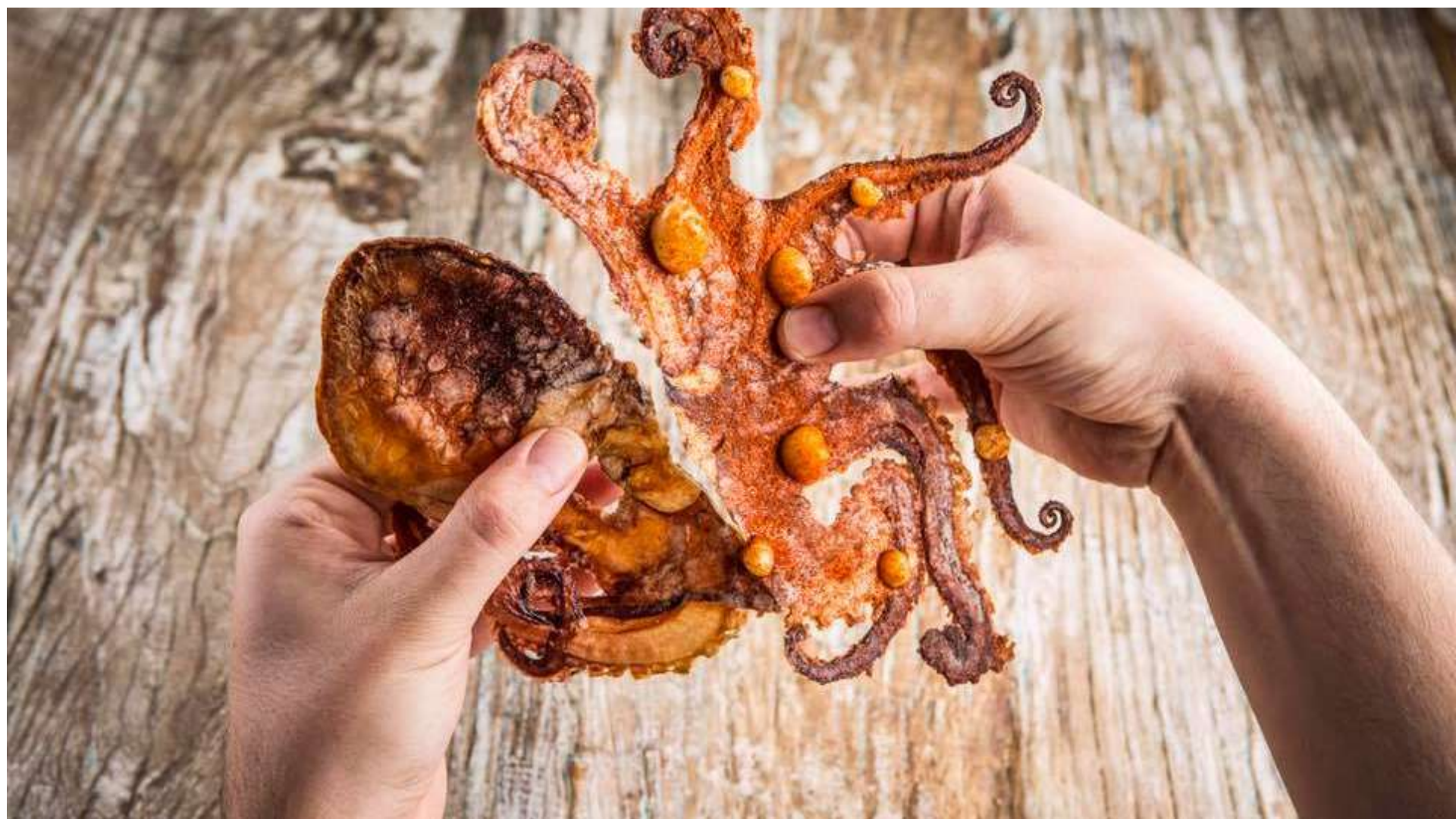
Cádiz, a pedir de boca.

- Tortillitas de camarones.
- Pescaito frito.
- Los langostinos de Sanlúcar.
- Las papas con chocos.
- La mojama de Barbate.
- El lomo en manteca de Vejer.
- Las ortiguillas, los ostiones y las ostras.
- Los chicharrones de Chiclana.
- Los alfajores de Medina.
- El tocino de cielo de Jerez.
- La berzas y los guisos.
- El queso Payoyo.
- Y un sinfín de sabores.















Gastronomía

