CATARIA (CHICLANA)

Puede que muchos no entendieran a **Aitor Arregi** (del Elkano de Guetaria, Guipúzcoa) cuando se le ocurrió adaptar la cocina vasca a los ingredientes andaluces. Pero hoy Cataria, en el Hotel Iberostar Royal Al Andalus, es uno de los restaurantes más suculentos de la provincia. Aplicar la técnica de la parrilla a los pescados gaditanos es todo un acierto, en platos como la urta de roca o la *ventresca de atún asada* como un chuletón vasco. **Dónde**: Amílcar Barca, 14. Chiclana de la Frontera.

Actualizado: 26/07/2019 10:28 horas

VER MÁS DE:

Turismo Gastronomía Cádiz