CINCO RESTAURANTES EN.... CÁDIZ

Aponiente, triestrellado de Ángel León, ocupa un molino de mareas en El Puerto de Santa María.

BiBo Beach House, chiringuito de Dani García en la playa de Valdevaqueros.

De Aponiente al atún rojo y los chiringuitos

PISTAS Ángel León, Aitor Arregui, Dani García y José Melero en Cádiz.

Marta Fernández Madrid

La gastronomía de Cádiz bien podría definirse como la despensa atlántica como eje de una oferta que abarca desde la alta cocina y las *segundas marcas* de chefs de renombre a los chiringuitos o las monografías en torno a un producto local. Aquí van cinco pistas a tener en cuenta si esta costa es su destino veraniego.

● **Aponiente.** Este imponente Molino de Mareas es la sede central de Ángel León en El Puerto de Santa María, aparte del espacio con más estrellas Michelin (tres, máxima distinción) de Cádiz y de ocupar desde junio el puesto 94 en el tramo del 51 al 120 de la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Su propuesta gira exclusivamente en torno a productos del mar: pescado y marisco, pero también algas u otras materias primas marinas. El conocido como *Chef del Mar* lo resume en dos menús degustación: *Mar de Fondo* (225 euros), y *Mar en Calma* (195 euros). Destacan sus embutidos marinos y pescados como el *tapaculos* hecho a la sal por el propio comensal en la sala. Se puede añadir maridaje de vinos por 80 y 100 euros. Como *plan B*, está la oferta *casual* de La Taberna del Chef del Mar (de 25 a 40 euros), gestionada por Marta Girón de Sola (casada con León), en *Aponiente*, el viejo local de Aponiente; además de Alevante, restaurante con una estrella dirigido por el cocinero en el Hotel Melià Sancti Petri.

● **BiBo Beach House.** Es una de las aperturas más potentes del verano firmada por un chef de renombre, Dani García (inmerso en un plan de expansión, tras anunciar el cierre en octubre de su tres estrellas de Marbella) acaba de estrenar este moderno chiringuito en la playa de Valdevaqueros, en Tarifa. Edificado sobre una plataforma de madera y con aforo para 124 clientes, suma comedor cubierto y acristalado con terraza exterior. Rige una carta de sopas frías, fritura, atún rojo y arroces con el sello de García, aparte de cocteleria. Cuenta con BiBo Watersport, escuela de deportes de agua y Aula de Naturaleza.

La Loma, chiringuito en la playa de La Barrosa, en Chiclana de la Frontera.

El Campero, casa de José Molero especializada en atún rojo de almadraba, en Barbate.

● **La Loma.** Chiringuito en la kilométrica playa de La Barrosa, en Chiclana de la Frontera, justo delante del Hotel Royal Hideaway Sancti Petri. Aparte de ofrecer alquiler de hamacas y sombrillas y tener zona *lounge*, funciona como restaurante de cocina gaditana. Por un lado, hay una buena oferta de pescados y mariscos de la costa atlántica de alta calidad, como urta, pargo o calamar de la bahía de Cádiz, además de atún de almadraba y unos impresionantes carabineros. Y, por otro, recetas típicas, como *Papas aliñás* con melva, Tortillitas de camarones, Ortiguillas, Coquinas al ajillo y fritura, como los chocos. Ticket medio de 25 a 50 euros. Tiene platos infantiles.

Cataria, sede gaditana de la familiar Arregui, dueña de Elkano.

● **El Campero.** Es una pista top para comer atún rojo de almadraba. Se trata del negocio de José Melero en Barbate, localidad conocida por este túnido capturado en almadraba, histórico método artesanal de pesca de origen árabe. Esos atunes carnosos y sabrosos dan pie a una carta que permite probar diferentes partes, cortes y recetas. Si la ventresca es casi emblema del atún rojo, no hay que olvidar la parpatana, el tarantelo, el morrillo, las huevas o, incluso, el *chulétón* de atún o el *tuna-Bone* (una especie de chuletón marino). A su vez, pueden probarse recetas, clásicas o modernas, que van de la plancha o la parrilla a crudos (cebiche, tartar o tataki), salazón, semiconserva, adobo o encebollado. Frente a esta infinita lista atunera, El Campero también ofrece platos de cocina tradicional barbateña. Cuenta con comedor (ticket medio de 45 a 65 euros) y zona de barra con oferta de tapas (de 15 a 35 euros). En Zahara de los Atunes, tiene segunda marca: La Taberna del Campero.

● **Cataria.** 'Sucursal' gaditana de la familiar Arregui, propietaria de Elkano, parrilla de Getaria con una estrella Michelin y recién incorporada a la lista *50 Best*, en el puesto número 30. Cumple su cuarta temporada como restaurante del Hotel Iberostar Andalucía Playa, en Sancti Petri, en la playa de La Barrosa. El *know how* en torno a la brasa de Aitor Arregi y su jefe de cocina Pablo Vicari se adaptan con maestría a esta franja del Atlántico y sus productos, como el gambón alistado, el langostino de Sanlúcar, el bocinegro, el borriquete o la morena. Ticket medio de 80 a 90 euros.