

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR

AGOSTO 2025



JAECCOO

Terry Mobility



OMODA

Terry Mobility



C. de las Ciencias, 4, 11407 Jerez de la Frontera, Cádiz - 661 53 81 73

Presidente:

José Joaquín Carrera Moreno

Director General:

Paco Sánchez Múgica | @PacoMugica

Director de contenidos:

Francisco Romero | @franromerop

Subdirector y coordinador edición Sevilla:

Pablo Fdez. Quintanilla | @PJFernandez

Redacción:

Patricia Merello | @95_patri
Emilio Cabrera | @EmilioCabrera7
Kiko Abuín | @fabuin
Rubén Guerrero | @RubenGuerrero
José Landí | @joselitolandia
Carlos Piedras
Francisco J. Jiménez | @preludio1014

Redactor jefe de Fotografía:

Juan Carlos Toro | @CarleteToro

Foto de portada:

Juan Carlos Toro | @CarleteToro

Fotografías:

Manu García | @ManuGarciaFoto
Jose María Reyna | @Reynafotografo
Esteban | @estebanabionphotography

Dirección comercial:

Carlos Vega (Marketer Global Media)

Comerciales:

Almudena Ramírez

Responsable de Relaciones institucionales y protocolo

Gonzalo Vega

Diseño y maquetación:

Manu García | @ManuGarciaFoto

Impresión:

onlineprinters.com

Edita:

Comunicasur Media S.L.
Calle San Juan Grande, 11, 1a planta
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Depósito Legal CA 433-2015

CONTENIDOS DESTACADOS



anlúcar de Barrameda, en verano, es puro espectáculo: caballos que galopan por las orillas de sus playas, con Doñana al fondo, y un público que vibra con cada carrera. Pero la ciudad es mucho más que esta postal icónica. Es sabor, es mar, es tierra. En sus bares y restaurantes, los langostinos mandan, pero comparten mesa con frituras variadas y las papas 'de arena' de La

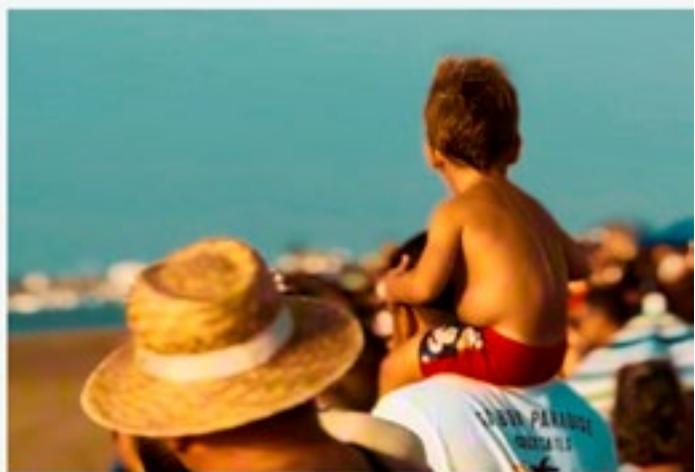
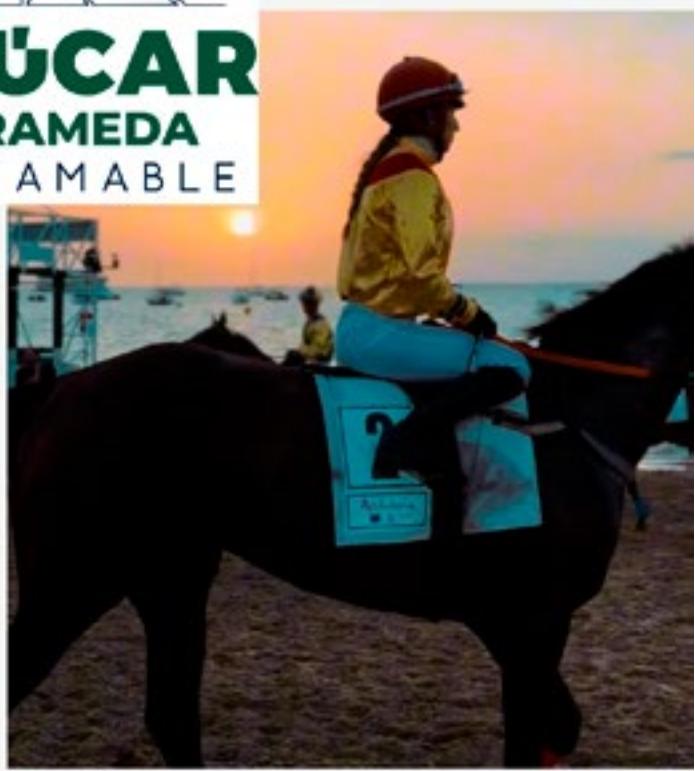
Algaida, pequeñas joyas para el paladar. La manzanilla, clara y salina, refresca cuerpos y convive con recetas como el 'veranillo', un guiso que no hay que dejar de probar. Sanlúcar fue Capital Gastronómica en 2022 y destaca por su rica oferta, pero también respira historia: el Castillo de Santiago y templos como Santo Domingo o La Merced son testigos de siglos. Y hay una Sanlúcar verde, que pide paso: el jardín de las Piletas, el Pinar de la Dinamita... espacios que aún sorprenden. Sanlúcar es lo evidente, sí, pero también lo inesperado. Hay que dejarse perder en ella, mirar más allá de la foto, y sentir su pulso.

- 6** [Sánlucar, al galope del progreso](#)
Por Carmen Álvarez Marín
- 7** [Las carreras de caballos, tradición y modernidad](#)
Por Almudena Martínez
- 8** [Deporte, gastronomía, naturaleza y patrimonio](#)
Por Arturo Bernal
- 12** [Entrevista a José Manuel Romero](#)
Por Kiko Abuín
- 14** [Galopes, sal y arena](#)
Por Juan Carlos Toro y Manu García
- 20** [Playas de Sanlúcar, un paraíso con historia, naturaleza y alegría](#)
Por Pablo Fdez. Quintanilla
- 24** [Diez Sitios para comer en Sanlúcar](#)
Por Patricia Merello
- 30** [Fichas de gastronomía](#)
Por Patricia Merello - Francisco J. Jiménez - Pablo Fdez. Quintanilla



SANLÚCAR DE BARRAMEDA

CIUDAD AMABLE



Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda

Sánlucar, al galope del progreso

Esta temporada es ya mi tercera edición de carreras de caballos como alcaldesa de Sanlúcar. Y aunque han sido muchos los momentos vividos desde aquel verano en el que comenzó esta etapa, hay algo que no cambia: la emoción de ver a nuestra ciudad brillar con luz propia al ritmo del galope, con esa imagen mágica e irrepetible que año tras año recorre el mundo.

Las carreras no son sólo tradición y deporte, son parte esencial del alma sanluqueña. Conectan nuestra historia con el presente, nos sitúan en el mapa cultural y turístico, y nos recuerdan todo lo que somos capaces de lograr cuando trabajamos unidos. Constituyen también un reflejo del espíritu con el que cada día seguimos avanzando en la transformación de Sanlúcar: una ciudad más abierta, más viva y más amable. Un escaparate inigualable que cada verano proyecta lo mejor de nosotros: tradición, hospitalidad y belleza natural en estado puro.

Desde el Ayuntamiento de Sanlúcar seguimos mostrando con orgullo nuestro total apoyo a este evento único declarado Fiesta de Interés Turístico Internacional que alcanza ya su 180^a edición por su valor no solo económico y turístico, sino también emocional y simbólico. Sanlúcar late con fuerza cada mes de agosto y las carreras son su banda sonora más reconocida. La playa se convierte en tribuna, la arena en pista, y el atardecer en telón de fondo de un espectáculo que, más allá del deporte, es cultura viva de la que disfruta toda la familia.

No quiero desaprovechar esta oportunidad para destacar un año más la dedicación de la Real Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar con su impecable labor organizativa y un

trabajo incansable por parte de todo su equipo, encabezado por su presidente, Rafael Hidalgo, en estrecha colaboración con las distintas delegaciones del Ayuntamiento para hacer posible que, cada verano, Sanlúcar vuelva a ser el centro de todas las miradas.

A quienes nos visitan, a quienes repiten y a quienes viven estas carreras por primera vez, les doy la bienvenida con todo mi corazón. Que disfruten de esta cita única, de nuestra ciudad y del verano sanluqueño en todo su esplendor. Que gane el mejor y que gane siempre Sanlúcar.

¡Felices carreras!

CARMEN ÁLVAREZ MARÍN
ALCALDESA DE SANLÚCAR



Las carreras de caballos, tradición y modernidad

Un año más, y ya van 180, las Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda vuelven a acaparar el protagonismo deportivo, social y turístico en la bajamar de las playas de Bajo de Guía y Las Piletas. Durante dos ciclos, del 5 al 7 y del 19 al 21 de agosto, los purasangre galoparán por la arena en uno de los eventos más internacionales que acoge la provincia gaditana durante el verano.

Desde la Diputación de Cádiz redoblamos en 2025 nuestra apuesta por las Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, motor de dinamización económica para el desarrollo local y para la promoción turística de la provincia de Cádiz.

Tradición y modernidad se dan la mano en este evento cargado de simbolismo, en el que las playas de Sanlúcar se transforman con la bajamar en un hipódromo natural único, con la luz inigualable del ocaso sanluqueño y el Guadalquivir y el Coto Doñana como escenario.

Miles de visitantes disfrutan cada día de competición de este espectáculo que trasciende fronteras y proyecta la imagen de nuestra provincia al mundo, dando muestra fehaciente del talento, la experiencia y la capacidad de la provincia de Cádiz para organizar grandes eventos culturales y deportivos.

En la Diputación somos plenamente conscientes del valor intangible de las Carreras de Caballos de Sanlúcar, una tradición casi bicentenaria que forma parte de la esencia de nuestra tierra y que se consolida edición tras edición en el calendario estival. El verano de la Costa Noroeste y de toda la provincia estaría incompleto sin esta cita de Interés Turístico Internacional

que busca lograr su declaración como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Animo a los que ya las conocen a que repitan experiencia. Y a los que no, sepán que las Carreras de Caballos es un espectáculo singular y único que hay que vivir, al menos, una vez en la vida.

Tierra de gente hospitalaria Sanlúcar de Barrameda –la provincia de Cádiz entera– les espera el 5 de agosto, y siempre, con los brazos abiertos.

ALMUDENA MARTÍNEZ
PRESIDENTA DE LA DIPUTACIÓN
PROVINCIAL DE CÁDIZ



Deporte, gastronomía, naturaleza y patrimonio

Las emblemáticas Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, una cita que forma parte indispensable del calendario deportivo y turístico del litoral andaluz durante el verano, cumplen este verano 180 ediciones de historia viva. Los primeros purasangres surcaron la orilla de este enclave privilegiado al compás de la bajamar en 1845 y, desde entonces, cada agosto convierten las playas de Bajo de Guía, La Calzada y Las Piletas en un hipódromo natural que perdura en la memoria de todo aquel que tiene el privilegio de disfrutarlo.

Esta efeméride, con Doñana y el ocaso atlántico como tribunas de excepción, ratifica la fortaleza de una tradición consolidada y diferencial, que ha sabido evolucionar preservando su esencia. Hoy, las carreras ostentan la declaración de Fiesta de Interés Turístico Internacional y avanzan hacia su inclusión en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, una meta común que podrá reforzará su proyección global e impulsar la imagen de Andalucía como un destino singular.

Desde la Junta de Andalucía damos continuidad al apoyo decidido a este acontecimiento. Una competición que es, para el espectador, una vivencia única, que ejemplifica nuestra estrategia de turismo de experiencias. Un producto que conjuga deporte, patrimonio, naturaleza y gastronomía y que, además, diversifica la oferta estival más allá del turismo de sol y playa. Las cifras avalan su vigencia y poder de atracción, reuniendo cada año a más de 30.000 espectadores diarios y generando de forma paralela miles de pernoctaciones y centenares de empleos directos e indirectos. Un impacto que dinamiza la economía local de forma sostenible.

Las Carreras de Sanlúcar son el instante idóneo para dejarse seducir por este destino y su magia al ritmo del galope sobre la arena, acompañado por la brisa cargada de sal y por la excelencia de su gastronomía. Agradezco además a la Real Sociedad de Carreras de Caballos, a los profesionales del este deporte, a los voluntarios y, muy especialmente, a la población sanluqueña, el esfuerzo que llevan a cabo en cada edición para que sea una celebración colectiva de identidad y futuro.

Que el eco de estos 180 veranos siga resonando, como muestra de hospitalidad y desarrollo compartido de Sanlúcar, la provincia de Cádiz y Andalucía en su conjunto.

ARTURO BERNAL
CONSEJERO DE TURISMO





RECICLA

envases de cartón y papel en el contenedor azul
y únete al movimiento circular.



Aira

Gestión Ambiental



Ayuntamiento de
Alcalá de Guadaíra



ecoembes
El poder de la colaboración

Carreras 2025

Los días 5, 6 y 7 de agosto

DÍA 1 - CICLO 1

Tipo	Distancia	Gan.
H. dividido 3a>	1.600	5.000 € 4.500 €
H. (REF 33) GP AMG 4 a>	1800	5.500 €
COND. 3a	1.400	4.500 €

DÍA 2 - CICLO 1

Tipo	Distancia	Gan.
H. dividido 3a>	1.800	5.000 € 4.500 €
H. AMG	1.200	5.500 €
COND. DIP. PROV. CADIZ 3ª>	2.000	4.500 €

DÍA 3 - CICLO 1

Tipo	Distancia	Gan.
H. dividido 3ª>	1.400	5.000 € 4.500 €
H. AMG	1.600	5.500 €
COND. GUSTO DEL SUR 3ª	1.800	6.000 €

Los días 19, 20 y 21 de agosto

DÍA 4 - CICLO 2

Tipo	Distancia	Gan.
H. dividido 3a>	1.800	5.500 € 5.000 € 4.500 €
H. 3a>	1.400	5.500 €
COND. GP ANDALUCIA 4a>	1.600	4.500 €

DÍA 5 - CICLO 2

Tipo	Distancia	Gan.
H. 3a>	1.800	4.500 €
COND. 3a	1.600	5.000 €
COND. 3ª>	1.200	5.000 €
H. AMG 4ª>	1.400	4.500 €

DÍA 6 - CICLO 2

Tipo	Distancia	Gan.
H. dividido 3a>	1.600	5.000 € 5.500 € 4.500 €
CON. GP. C. SANLÚCAR 3ª>	1.800	6.000 €





Carreras de Caballos de Sanlúcar 2025: tradición, playa y 180 años de historia

¿Cómo se presenta la nueva temporada?

Esperamos que sea una gran edición, tanto en número de caballos como de público. Este año, el calendario juega a nuestro favor: las fechas caen a principios y mediados de mes, no tan tarde como otras veces, lo que nos hace prever una mejor afluencia. A fin de cuentas, la naturaleza manda, son las mareas y la luz del sol las que determinan cuándo tendremos una buena pista para correr.

Las Carreras de Sanlúcar tienen un componente deportivo y otro social. ¿Cómo conviven?

Seguimos apostando por ese formato que une lo deportivo, con la competición pura entre caballos y jockeys, y lo social y cultural, con un público fiel que repite cada año y disfruta del evento como una tradición.

¿Se espera una mayor participación de cuadras?

Sí, siempre hay gran expectación entre entrenadores y propietarios. Este año no es diferente: ya nos han comunicado sus ganas de volver. Confían en Sanlúcar como una cita indispensable del calendario.

¿Hay una previsión concreta de binomios o cuadras para esta edición?

Todavía no podemos decirlo. Hasta que no cierre el plazo de inscripción y los entrenadores empiecen a exhibir caballos, no tendremos cifras. Pero solemos basarnos en el histórico para estimar.

¿Recuerda las cifras del año pasado?

El total de carreras fue de 25, igual que el año anterior: cuatro carreras durante cada uno de los tres días del primer ciclo y tres por jornada en el segundo. Sobre el número de cuadras, no tengo el dato exacto, pero fueron muchas.

Una vez que concluyen las carreras, la fiesta se traslada a la zona de palcos.

Exactamente. Es el epicentro social del segundo ciclo. Un espacio tradicional donde familias sanluqueñas venían con su merienda, su copa y disfrutaban de las carreras. Esa costumbre se ha mantenido y evolucionado hasta el día de hoy.

¿Habrá novedades en esa zona este año?

Sí. Hemos incorporado más servicios, como baños, salidas de emergencia y una ampliación de la zona de palcos corporativos.

¿Y los patrocinadores siguen respondiendo?

Siguen firmes. A estas alturas, ya tenemos prácticamente el presupuesto cerrado. Lo bueno es que quien viene, repite, no falla. Los patrocinadores ven el retorno de su inversión, y no solo se suman nuevos nombres, sino que los veteranos también continúan.

Este año se celebra una fecha muy especial: 180 años de historia.

Así es. Cumplimos 180 años. Es impresionante. Somos las carreras más antiguas de toda España en activo, y es un orgullo ser parte de su organización.

¿Qué mejoras necesita el evento mirando al futuro?

Tenemos una limitación clara: todo se monta y desmonta cada año en la playa. Eso hace que evolucionar sea complicado. Necesitamos autorizaciones, por ejemplo, para instalar tuberías o conducciones eléctricas que ya nos exigen por normativa. Lo estamos gestionando con la Demarcación de Costas.

Esa evolución choca con el entorno natural en el que se desarrolla todo.

Cada vez cuesta más introducir mejoras sin afectar al medio ambiente, y es lógico. Pero hay algo que es innegociable: la playa es el hipódromo de Sanlúcar. No hay otro sitio. Si se hiciera un hipódromo artificial, ya no sería esto. La esencia está en ver a un caballo cruzando la meta al atardecer, con la orilla como pista.

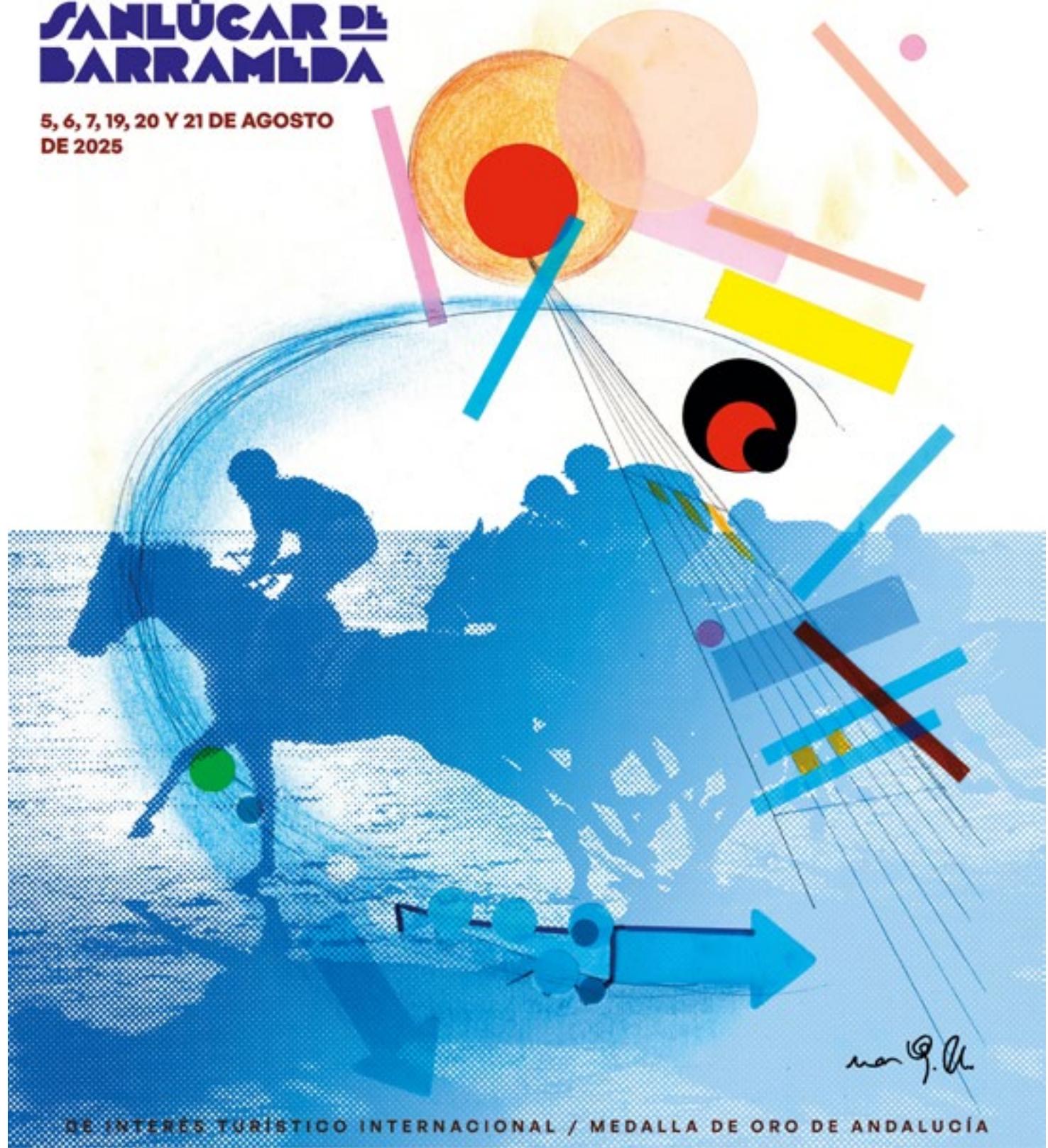
Y eso también le da una dimensión localista muy poderosa.

Claro. La gente viene a ver eso, caballos corriendo por la orilla. No quieren verlo en otro sitio. No se ve en ninguna otra parte del mundo.

CARRERAS DE CABALLOS

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

5, 6, 7, 19, 20 Y 21 DE AGOSTO
DE 2025



mar G. A.

DE INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL / MEDALLA DE ORO DE ANDALUCÍA



SURRENDER
TO THE

ANDALUSIAN
CRASH

RÍNDETE A
SUS PLAYAS INFINITAS

Andalucía
Casa de la Cultura
andalucia.org

Galopes de sal y arena

FOTOGRAFÍAS DE JUAN CARLOS TORO
Y MANU GARCÍA

E

n 2025, la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar conmemora un aniversario muy especial: 180 años de una cita única. Este evento ecuestre se celebra sin interrupción desde 1845 y nació a partir de las carreras espontáneas entre propietarios de caballos que transportaban pescado desde el viejo puerto de Bajo de Guía a los mercados.

Son las segundas en antigüedad reglamentadas y las más veteranas en España. Según la organización, cada jornada congrega a más de 30.000 asistentes, con un perfil de visitante nacional e internacional en alza, al igual que la repercusión mediática y el reconocimiento global de la marca Sanlúcar.

Estas carreras ofrecen dos experiencias: la deportiva y la social. Esta última se vive en los 'palcos', un espacio festivo paralelo a la competición que ya es parte esencial de su identidad. No es casualidad que el evento cuente con una larga lista de empresas interesadas en asociarse como patrocinadores y formar parte de una tradición que trasciende lo deportivo.

Las carreras se celebran del 5 al 7 y del 19 al 21 de agosto, unas fechas que atienden al calendario de mareas, ya que los días de carreras tienen que coincidir con una buena bajamar para que los caballos puedan competir por la playa con orilla suficiente.

Durante estos días se celebrarán más de 20 carreras de purasangres en este singular hipódromo: la arena mojada cuando el mar se retira entre las playas de Bajo de Guía y Las Piletas.









En la página anterior, uno de los jockeys se prepara para la siguiente carrera. En la imagen superior izquierda, las gafas de un jinete tras una de las pruebas de la primera jornada del año pasado. A la derecha, retrato de una jockey dirigiéndose hacia su caballo. Y en la parte inferior unos jinetes, montados en sus caballos, se preparan para la carrera mientras unos bañistas los observan.





En la primera foto vemos una imagen del público asistente con la salida de la luna, en las penúltimas carreras de 2024. En la segunda foto, de esta página, vemos al juez de llegada, que agita la campana avisando del comienzo de la carrera.

En la siguiente imagen puede verse a un jinete sobre su caballo llegando a la meta. La tercera foto es un caballo tras la carrera y en la última la felicidad del fin de la carrera.





Playas de Sanlúcar: un paraíso con historia, naturaleza... y alegría

POR PABLO FDEZ. QUINTANILLA
FOTOGRAFÍAS DE JUAN CARLOS TORO

Desde la puerta de Doñana se contemplan paisajes de gran belleza y contraste, pero las playas de Sanlúcar son mucho más que un buen mirador. Son espacios vivos que ofrecen experiencias durante todo el año, no solo en verano, ya que la gastronomía está siempre presente tanto en las playas como en la ciudad. Deporte al aire libre, sabores únicos, propuestas variadas... y un ambiente elegante y con identidad propia.

La Calzada, La Jara, Bajo de Guía y Las Piletas forman el conjunto costero de Sanlúcar, cada una con una personalidad definida, que las hace únicas.





PLAYA DE LA JARA

Una playa tranquila, agradable, para pasar el día, y con aguas tranquilas pero también influidas por el viento para practicar windsurf o paddle surf. El acceso se realiza desde la carretera de La Jara, rodeada de equipamientos y en una zona de viviendas. Está rodeada de dunas, retamas... una playa natural influida por la cercana presencia del Parque Nacional de Doñana. Destaca el Corral de Merlín, un histórico emplazamiento que aprovecha las bajadas de marea para la pesca.

PLAYA DE LAS PILETAS

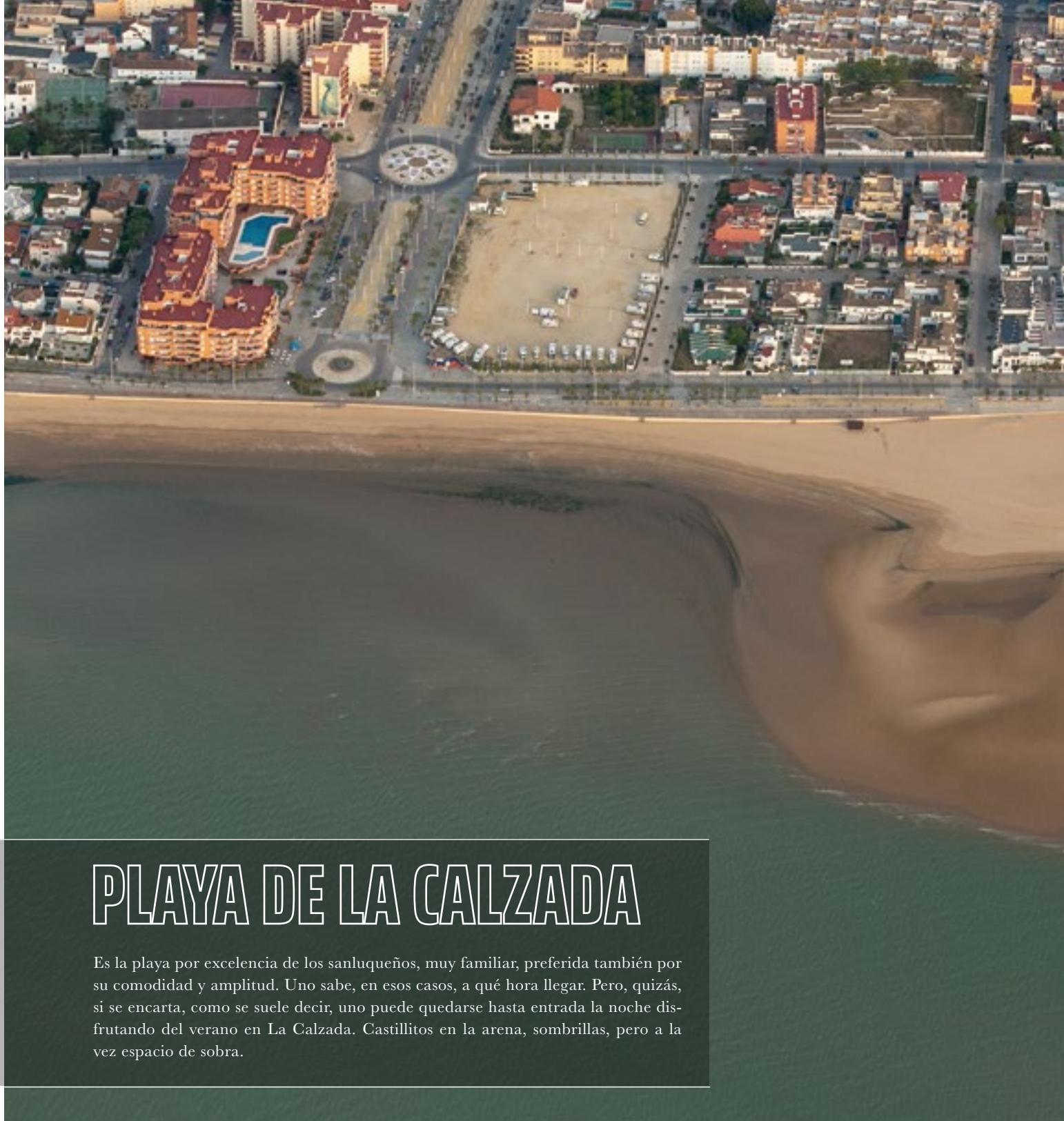
Otro imprescindible para conocer Sanlúcar en verano, y en el resto del año, es la playa de Las Piletas. Son 800 metros de costa, pero con un amplio espacio de entrada desde zona urbana, con muchos lugares para comer cerca, y también con impresionantes vistas. Es una de las preferidas por muchas personalidades que pasan sus vacaciones en la localidad. Uno de esos grandes emplazamientos para ver la llegada a la meta de los caballos durante las carreras.



Una de las playas más famosas no ya de Sanlúcar, sino de España. Arena fina en los últimos metros del río Guadalquivir. Cuenta con un espectacular paseo que es milla de oro gastronómica. En Bajo de Guía puedes disfrutar de actividades deportivas, darte un baño o ver atardecer en Doñana. Un oleaje suave para disfrutar de un magnífico día en familia. Tradición, elegancia, una de las vistas más bonitas del mundo, y muchísima vida, desde donde puede verse cada día la vuelta a puerto de las embarcaciones de Bonanza. Un imprescindible de Sanlúcar.

PLAYA DE BAJO DE GUÍA





PLAYA DE LA CALZADA

Es la playa por excelencia de los sanluqueños, muy familiar, preferida también por su comodidad y amplitud. Uno sabe, en esos casos, a qué hora llegar. Pero, quizás, si se encarta, como se suele decir, uno puede quedarse hasta entrada la noche disfrutando del verano en La Calzada. Castillitos en la arena, sombrillas, pero a la vez espacio de sobra.

A photograph of an interior office or reception area. A woman is seated at a desk, working on a computer. The room is decorated with various plants and flowers, creating a bright and airy atmosphere. In the background, there is a television mounted on the wall and some office equipment. The overall aesthetic is clean and modern.

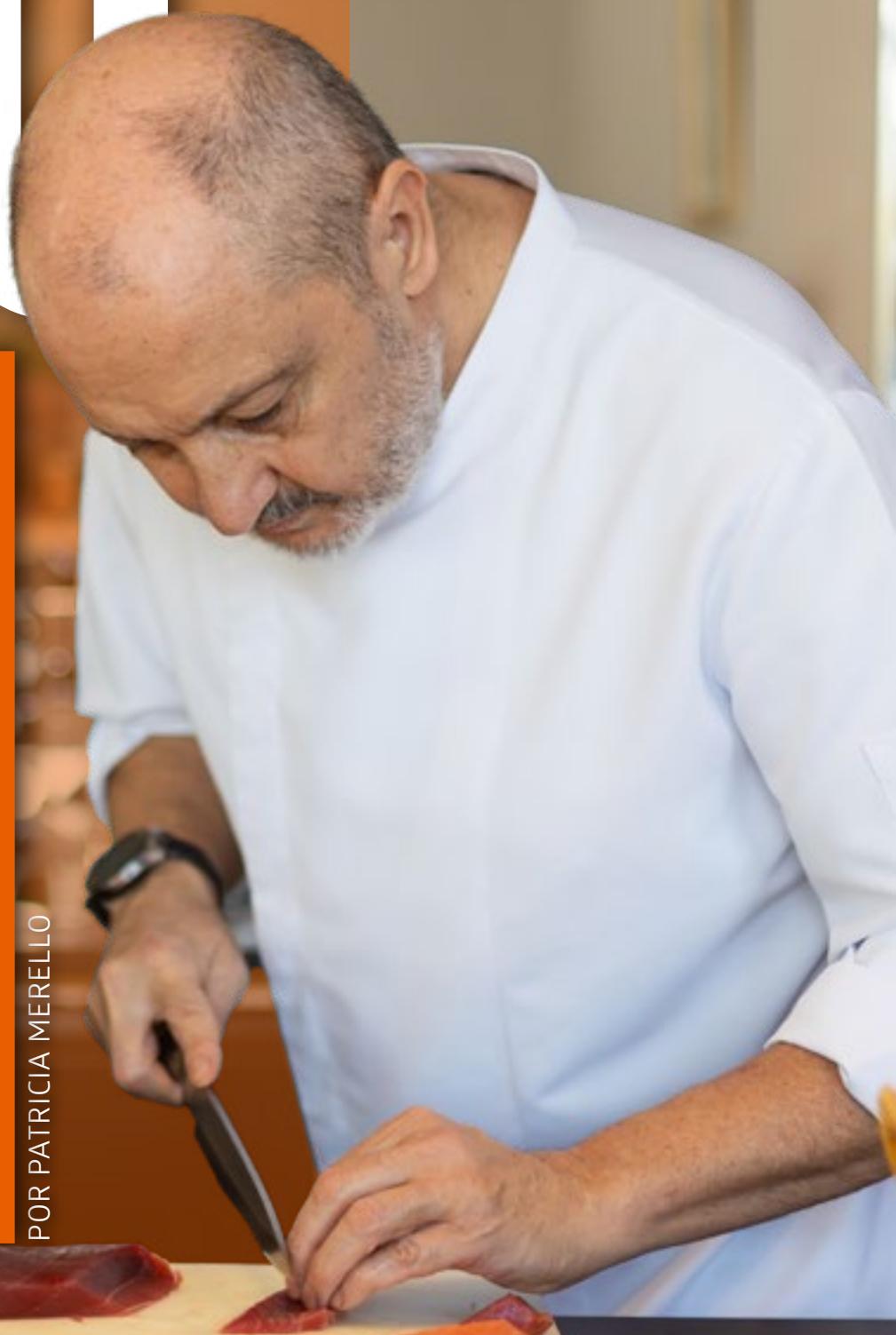
Teléfono: 611 7445 77
Email: mardoradointeriorista@gmail.com
Web: mardoradointeriorismo.es



10 SITIOS

PARA COMER EN SANLÚCAR

POR PATRICIA MERELLO



1

Daiba

Una velada sin carta donde los comensales solo tienen que dejarse llevar. Es lo que proponen el cocinero José Manuel Ávila y el sumiller David Algarro desde Daiba, una de las barras omakase pioneras en la provincia de Cádiz. El chef se sumergió en la hostelería tras estar trabajando como buzo profesional y sintió un flechazo por la comida japonesa. En 2023 inauguró este restaurante donde revela los secretos de la elaboración. En su propuesta, algunas piezas incluso pasan por una barbacoa japonesa. Defiende productos de temporada y ecológicos, y usa algas en los fogones. Las estrellas de la casa, los niguiris, que se suman a un chicharrón de atún con migas tradicionales o Nasu Miso, es decir, berenjena con miso rojo.



2

Bar restaurante La Campana (Bonanza)

José Arocha Bernal abrió hace 78 años este establecimiento que se ha convertido en un clásico de la cocina marinera de Sanlúcar. Fue en 1947 cuando apostó por este rincón en el número 69 de la calle Puerto Barrameda. Un lugar muy querido en el barrio de Bonanza que lleva casi un siglo sirviendo tapas y raciones de pescado. Los guisos marineros son la estrella de esta casa donde no faltan los pescados fritos y a la plancha. Acedías y chocos conviven con cazuelas de rape con tagarninas. Todo ello, elaborado detrás de una barra que tantas conversaciones entre pescadores ha presenciado por su cercanía a la lonja. Su materia prima está seleccionada con atención, motivo por el que presume de un Solete Repsol.



3

Taberna El Loli

En el barrio alto de Sanlúcar se divisa un establecimiento donde manda la tradición. La Taberna El Loli rinde homenaje en sus fogones a la auténtica cocina sanluqueña con recetas que combinan lo clásico con lo moderno. Manolo Torres Camacho y su mujer Mari Palomeque Cordero fundaron en 1987 este restaurante familiar donde reinan las coquinas de fango, uno de los platos estrella. El arroz marinero al horno, el marrajo a la plancha con salsa verde o el solomillo de cerdo lideran la carta de este local que rescata productos del olvido. La familia también elabora postres caseros como el bizcocho de dátil o la tarta de plátano. Además, es de las que sigue usando la pizarra para indicar las opciones fuera de carta.



4

Bota Punta Taberna Canalla

Una fusión de cocina tradicional con toques contemporáneos es la apuesta del chef Santiago González en el número 7 de la calle Banda playa. Desde lo que llama una “taberna actualizada”, trabaja con productos de kilómetro cero para crear platos creativos. Como depende de productos frescos del mar y la huerta, su carta cambia a la semana en función de la materia prima que encuentre en el mercado. Un pan brioche tostado con gambón frito y salsa kimchi o unos tallarines de choco a la carbonara ibérica con champiñón laminado reposan en las mesas de este establecimiento que enriquece la base tradicional con ingredientes del mundo, “a lo Magallanes”.





5

Hangar Costa Vintage

Un Cadillac o un surtidor de una gasolinera Indian de 1940. En este lugar original, que parece una tienda de antigüedades, es posible comer y explorar. Este restaurante-museo de la cultura pop es obra de José Vicente y Jimena. El número 3 de la calle Algarrobo está repleto de objetos históricos de colección de la cultura pop y rock. Un espacio temático donde sumergirse en la cultura de las últimas décadas mientras se degustan cócteles, carnes, hamburguesas o nachos. Más allá de comer hasta siete variedades de costillas maceradas y hechas a fuego lento, el restaurante ofrece una experiencia, escuchar a los clásicos del pop o el rock y dejarse llevar por la nostalgia.



6

La Lobera

La familia Hidalgo Prats está al mando de este restaurante con influencias internacionales que se ubica en la Avenida del Cerro Falón. La Lobera fusiona desde 2013 la cocina local con toques del mundo. En su coqueto salón o en su terraza climatizada se degustan creaciones con ingredientes frescos que componen una amplia carta. Su punto fuerte es la oferta asiática, que se suma a los platos tradicionales. En sus mesas se sirven guisos caseros, fritos, hamburguesas, pinchos morunos o revueltos con puerros y jamón. Pero, junto a las papas aliñas y el rabo de toro se pueden encontrar una ensalada de poke, sushi o tartar de atún. El equipo suele utilizar la técnica de flameado para realzar los sabores.



7

Casa Balbino

No se puede hacer una lista de lugares donde comer en Sanlúcar sin recurrir a los clásicos. La Santísima Trinidad sanluqueña pasa por Casa Bigote, Barbiñana y Casa Balbino. Centrándonos en este último, es obligatorio degustar sus famosas tortillitas de camarones, pero también sus langostinos, el salmorejo o sus berenjenas rellenas de carne. Situada en la Plaza del Cabildo, Casa Balbino ha dado de comer durante su larga vida —pasa de los 80 años de historia— a numerosas personalidades, desde Rocío Jurado a Camarón o Steven Spielberg. Y también a innumerables lugareños y visitantes, que no se resisten a sus exquisiciones. Balbino lo gestiona ahora la tercera generación de una saga familiar hostelera que mantiene la esencia de sus lejanos orígenes.



8

Taberna Der Guerrita

Es uno de esos tesoros gastronómicos “escondidos” de Sanlúcar. Fundada en 1978, la Taberna Der Guerrita se agarra a sus orígenes, pero mira al futuro. Situada en el Barrio Bajo, y fundada por Manuel Guerra, ahora es su hijo Armando quien lleva las riendas del negocio, al que le ha imprimido nuevos aires. La taberna es un lugar para comer, pero también para beber vinos de gran calidad. Tiene una enoteca y una sala de catas. Es un lugar de encuentro para parroquianos habituales y para quienes busquen una experiencia única, singular, muy auténtica.



Casa Bigote

Casa Bigote, un referente indiscutible de la cocina marinera en Bajo de Guía, mantiene su esencia intacta tras tres generaciones. Con su Bib Gourmand de Michelin, combina tradición y excelencia en el producto y en el trato. Famoso ya en el mundo entero, y es por algo. El local ofrece dos ambientes: el restaurante clásico y una taberna para tapeo más informal. Unos langostinos mirando a Doñana y el río que deberían ser patrimonio de la humanidad. Porque “cuando hablamos del langostino, lo hacemos con reverencia al genuino de Sanlúcar, el de verdad”, dice Fernando Hermoso. Un templo gastronómico imprescindible.



Avante Claro

Más de 30 años contemplan al restaurante Avante Claro, situado en una ubicación inmejorable, en pleno Bajo de Guía, muy cerca de la desembocadura del Guadalquivir. Lo que fue en sus inicios una tasca para pescadores se ha convertido en un referente gastronómico en el que se apuesta por la “cocina tradicional innovadora”, donde se “experimenta con sabores”. Lo dice su gerente, Ángel Rodríguez, el responsable de su amplia oferta culinaria. La hamburguesa de choco al pan frito con patatas gajo o la caña de hojaldre rellena del guiso tradicional de raya a la naranja son solo dos ejemplos de los muchos platos que componen la carta de Avante Claro, que no deja indiferente a nadie.





CASA PIRIGÜETA, ARROCES QUE SABEN A SANLÚCAR

PIRIGÜETA
POR PABLO F. QUINTANILLA
FOTOGRAFÍAS DE MANU GARCÍA

En pleno corazón de Bajo de Guía, en Sanlúcar, hay un restaurante donde el sabor se mezcla con la historia. Se trata de Casa Pirigüeta, un negocio familiar con profundas raíces, que hunden sus cimientos en la tradición hostelera de la ciudad. Su actual dueño, Secundino García, tomó las riendas del establecimiento tras el fallecimiento de su padre, Manuel García, conocido por todos como el Pirigüeta.

“El nombre es un homenaje. Mi padre fundó en 1990 el restaurante Virgen del Carmen y, tras su fallecimiento en 2017, decidí seguir adelante con su legado, renombrándolo como Casa Pirigüeta”, explica Secundino. Pero la historia viene de más atrás. Él representa la tercera generación de hosteleros de una de las sagas más reconocidas de la ciudad: los Secundinos.

En Casa Pirigüeta todo gira en torno a la cocina de raíz marinera, elaborada con mimo y producto local. Su especiali-



DIRECCIÓN

C/ Pórtico de Bajo de Guía 24, Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

De lunes a domingos de 11:00h a 23:30h.



RESERVAS

Teléfono 601 64 01 83

dad, sin discusión, son los arroces. Desde la paella, hasta el arroz negro o el arroz caldoso a la marinera, pasando por tapas como la ensaladilla de gambas al ajillo, las croquetas de corvina o el chipirón con tomate casero, legado directo de la abuela. “Aquí lo hace mi hermano, que heredó la receta. Todo lo que damos lo cocinamos como si fuera para nosotros”.

El restaurante hoy tiene capacidad para 250 comensales. “Estamos muy orgullosos de poder seguir aquí, en Bajo de Guía, entre negocios que llevan 70 u 80 años abiertos. Esto es trabajo y constancia”, afirma. El restaurante es completamente familiar: trabajan su hermano, su yerno, su mujer y él mismo.

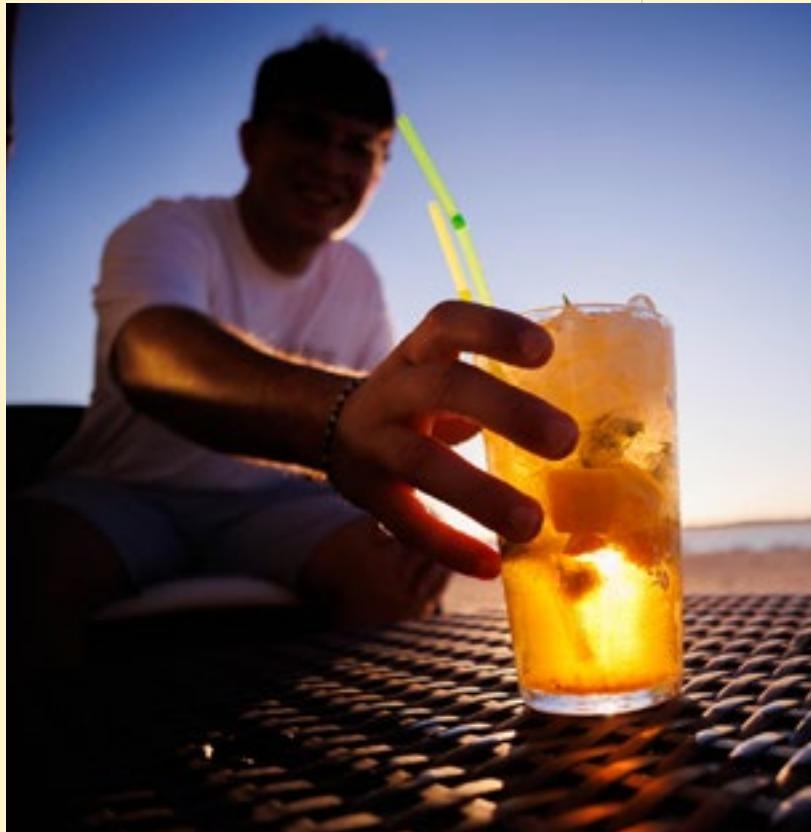
El ticket medio ronda los 25 euros por persona, aunque una comida completa para dos, con arroz, coquinitas al ajillo y bebida, puede salir por 50 o 60 euros. Una oportunidad para conocer las delicias del mar en Sanlúcar.



Una inversión con vistas al Coto de Doñana

direccion@alsanhomes.com





ASTILLERO, LAS COPAS EN LA ARENA CON LAS VISTAS MÁS BONITAS DE SANLÚCAR

ASTILLERO
POR PABLO F. QUINTANILLA
FOTOGRAFIAS MANU GARCIA

En pleno Bajo de Guía, donde Sanlúcar se asoma al Guadalquivir y a Doñana, Astillero se ha convertido en el punto de encuentro más codiciado. Un local que mezcla cócteles, cachimbas, música en directo y terrazas con vistas únicas, todo pensado para conquistar tanto el día como la noche, en verano e invierno. Ángel y Francisco, dos jóvenes emprendedores, levantaron este proyecto en junio de 2022. Desde entonces, no han parado. “Nos regimos por el buen trato al cliente, que la gente esté cómoda”. Y esa filosofía, sumada a una decoración moderna y calidades de diseño, les ha hecho destacar en una zona llena de vida. El secreto está en los detalles. Desde sus cachimbas, “las número uno”, hasta una coctelería personalizada: sabores dulces, amargos o intensos, según el gusto del cliente. Aquí nada es genérico. La terraza, con



DIRECCIÓN

C/ Pórtico de Bajo de Guía 72, Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

De lunes a domingo de 12:00h. a 4:00h.



RESERVAS

Teléfono: 683 56 36 68 - astillerobajodeguia.com

capacidad para 150 personas, no es solo para tomar algo. Una parte, arriba, con unas vistas espectaculares, espacio disponible para eventos privados como bodas, bautizos o cumpleaños. “Estas vistas solo las tenemos nosotros”, dicen. Y con el Guadalquivir de fondo al atardecer, razón no les falta. La terraza inferior que da al paseo ofrece las mejores copas con los pies en la arena, una experiencia viendo el río y Doñana al tardecer que te cambian.

Cada fin de semana hay conciertos en vivo con artistas como Alba Moreno, Gema Carpio o Álvaro Barba. Y los domingos, clases de bachata al atardecer, en la terraza superior del local.

¿Los horarios? Abierto todos los días. En verano, de 12:00 a 04:00 de la mañana, y en invierno, de 13:00 a 00:00. Que no haya dudas: Astillero siempre abre.

Cada día puedes ahorrar agua



Afeitarse

Con el grifo abierto consume 75 litros y si cerramos el grifo 3 litros



Fregar la vajilla

Con el grifo abierto 100 litros y con el grifo cerrado entre 5 y 10 litros



Buscando y reparando fugas

se ahorran hasta 10.000 litros al año



Asearse

Bañarse 200 litros
Ducharse entre 35 y 70 litros



Llenar la lavadora

Gasta entre 60 y 100 litros de agua



Lavarse los dientes

Con el grifo abierto 30 litros y con el grifo cerrado 1,5 l



aguasdecadiz.es

#hazunconsumoresponsable



RETO100

aguas
de Cádiz



Ayuntamiento de Cádiz



EL CHICHARRÓN DE BRONCE EN SANTIAGO: TRADICIÓN GITANA Y RECETA ÚNICA

EL CHICHARRÓN DE BRONCE

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍAS DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

C. Moraíto Chico, 13, 11404 Jerez de la Frontera



HORARIOS

Martes a sábados de 9:00h. a 14:30h.



RESERVAS

Teléfono 684 71 44 39

En pleno barrio de Santiago, en Jerez, el paladar no engaña. El Chicharrón de Bronce, el local que Diego Monje abrió a finales de 2024 en la calle Moraíto Chico, se ha convertido en un auténtico templo para los amantes del sabor auténtico. Aquí, el chicharrón no entiende de estaciones: “No es de temporada, en verano apetece igual, en frío, con una cervecita o un refresco por la noche en casa”, explican desde el establecimiento.

Diego, con años de experiencia en hostelería y una tradición familiar que respira flamenco y cocina gitana, ha sabido transformar una receta de siempre en un producto con identidad. Los hace a diario, nunca los deja “de un día para otro” porque pierden mucho. El compromiso es la calidad, y por eso, “no hagas más de los que vendes”. Esa filosofía de respeto por el producto es, precisamente,

lo que le ha granjeado tantos fieles en tan poco tiempo.

La receta no se improvisa. El fuego y la temperatura son esenciales para que sea “un chicharrón redondo y no lo que abunda ahora, mucha carne frita”, señala Diego, que define su especialidad como una pieza con alma. “El bombón de Santiago”, ya le llaman. El nombre del local no es casual: se inspira en el desaparecido Boquerón de Plata, del Arco de Santiago. “Si el boquerón era de plata, se me ocurrió lo del chicharrón de bronce”, que es el color que coge al hacerse y también es “muy característico del pueblo gitano”, comenta.

Novedades a la vista: trabajan en una versión picante llamada ‘Tío Curro’, en honor a un miembro de la familia Monje. Además, han incorporado tapas frías como ensaladilla y zanahorias aliñadas, ampliando la oferta sin perder el alma del local.



DE LOS MAGNUMS PERSONALIZADOS AL CHOCOLATE DUBAI EN JEREZ

MASA MADRE
POR PATRICIA MERELLO



DIRECCIÓN

Av. Tío Pepe, local 3, Jerez de la Frontera.



HORARIOS

Lunes a sábados de 7:30h. a 15:00h. y de 16:30h. a 21:00h.



CONTACTO

Teléfono: 856 54 90 81- masamadrepanaderias.com

Rafael Candón y Noelia Begoña, junto a un equipo de 36 personas, miman a diario Masa Madre, un obrador nacido en Jerez que está a punto de cumplir sus cinco años de vida. En este tiempo, se ha expandido llevando sus productos a otros rincones más allá del Parque Atlántico, su primer local. Cualquier excusa es buena para darse un homenaje en esta pastelería y cafetería que se esfuerza por seguir sorprendiendo.

No existe semana en la que no haya alguna novedad en sus vitrinas. Una tarta de queso de pistacho, un brownie de Oreo y campurrianas o una galleta de arándanos y frutos secos conviven con un cruasán de una masa frita similar a la del donut.

En los últimos meses, el chocolate Dubai, producto de moda, también se ha colado en el local en forma de galleta o brownie. En verano, no faltan las granizadas, los cócteles

ni los helados de palo personalizados. “Tenemos el Magnum Factory, como París o Nueva York. Escoges tu Magnum a tu gusto, con las coberturas y toppings que quieras poner”, explica.

Otro punto fuerte de Masa Madre son los desayunos. Cada semana proponen una opción distinta, tanto de brunch como de desayuno clásico de toda la vida. “Aquí desayunas el clásico mollete con jamón o te vas a la excentricidad”, comenta Rafael. Llama la atención un plato de salchichas alemanas con crema de Lotus, salsa de yogur y cebolla crujiente.

Además de las propuestas sorprendentes, este obrador, que defiende la pastelería clásica, no para de innovar. “Estamos preparando una veintena de panes nuevos que van a entrar a partir de septiembre. Viene muchas sorpresas, como un pan especial para deportistas desarrollado por nutricionistas”, adelanta.



HERMANOS GRIMALDI RENUEVA SU CARTA CON UNA APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

HERMANOS GRIMALDI
POR FRANCISCO J. JIMÉNEZ
FOTOGRAFÍAS DE MANU GARCÍA

El restaurante Hermanos Grimaldi, fundado en 2014 en Jerez de la Frontera, presenta una nueva carta con la que refuerza su compromiso con una cocina de raíces tradicionales y sello vanguardista. Dirigido por los hermanos Gonzalo y David Grimaldi, tercera generación de una familia dedicada a la hostelería, el local se ha consolidado como un referente gastronómico dentro y fuera de la ciudad.

Con una plantilla de doce trabajadores, el restaurante atrae tanto a clientes habituales como a comensales procedentes de distintos puntos de la provincia, entre ellos Sanlúcar, Chipiona y El Puerto de Santa María. La nueva carta, renovada estacionalmente para adaptarse al producto fresco de mercado, se centra en el formato de tapa creativa, junto a platos de autor y raciones.



DIRECCIÓN

Av. Voltaire, 1, 11405 Jerez de la Frontera



HORARIOS

Martes a Sábados de 13.30h. a 23.00h.
Domingos de 13.30h. a 16.00h.



RESERVAS

Teléfono 956 355 277 - hermanosgrimaldi.es

Entre las tapas más destacadas figuran los rollitos de salmón rellenos de langostinos con salsa deluxe, la carrillada de cerdo con gratinado de alioli y puré de manzana Golden, o las milhojas de ternera con setas y jamón. También sobresale la pata de pulpo sobre arroz negro y alioli, una propuesta que refleja el enfoque creativo del restaurante.

El apartado de postres es otra seña de identidad gracias a su obrador propio, que permite elaborar dulces como el postre 'Me encanta Jerez', inspirado en clásicos como la leche frita o el tocino de cielo, o la tradicional tecla de hojaldre con crema inglesa.

La carta de vinos incluye referencias de Rioja, Ribera del Duero o Montsant. Además, Hermanos Grimaldi mantiene su servicio de catering con cobertura nacional. "Es una cocina de nuestros padres, antigua, pero con nuestro toque", resume Gonzalo Grimaldi.



ALPHA, UN DESPACHO DE ABOGADOS Y ECONOMISTAS PARA HACERTE LA VIDA MÁS FÁCIL

ALPHA, ECONOMISTAS & ABOGADOS
POR PABLO F. QUINTANILLA
FOTOGRAFIAS MANU GARCIA

Junto a Croft y Coco Café, en la zona Norte de Jerez, se encuentra Alpha Economistas & Abogados, un despacho multidisciplinar que ha sabido hacerse un hueco en el competitivo mundo jurídico y empresarial desde su creación en 2019. Fundado por los hermanos Jacobo y Francisco Nieves Mateos, el primero abogado y economista y el segundo economista, el despacho ofrece una solución integral para empresas, pymes y autónomos. Con una trayectoria previa en dirección financiera y asesoramiento a empresas de la provincia de Cádiz, Alpha nacía con una idea clara: hacerle la vida más fácil al cliente. Y lo realizan con una docena de profesionales, un equipo joven, ambicioso, altamente preparado y con una dedicación total. Su estructura se divide en tres áreas principales: asesoría contable-fiscal, asesoría jurídica integral y

DIRECCIÓN

C. Costa de la Luz, 14, Jerez de la Frontera

HORARIOS

Lunes a Jueves de 8:30h. a 14:30h. y 17:00h. a 19:00h.
Viernes - 8:30h.-14:30h.

CONTACTO

Teléfono: 856 19 04 22 - alphaeconomistas.com

asesoría laboral, dirigida tanto a empresas como a particulares. Ofrecen servicios de calidad en gestoría administrativa, gestión de tráfico, matriculaciones y cambios de titulación, asesoramiento para empresas, representación legal para asunto civiles, derecho bancario, accidentes de tráfico, segunda oportunidad y concursos de acreedores.

Pero si hay algo que destaca desde el despacho es su disponibilidad continua: "Estar siempre cerca del cliente es lo que nos diferencia". Además, ofrecen un valor añadido en multitud de cuestiones. Desde el hecho de que sea fácil aparcar con acceso rápido por la circunvalación de Jerez, lo importante es que el equipo lleva a cabo una formación continua, versátil, siempre atentos a los cambios normativos, muchísimas ganas y una clara vocación por la calidad. "La dedicación y profesionalidad es la clave".



UNA JEREZANA QUE DISEÑA EMOCIONES: ASÍ TRIUNFA MAR DORADO EN SU ESTUDIO

MAR INTERIORISMO
POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍAS DE MANU GARCÍA

Inspiración, estrategia y diseño a medida. Así se define el estudio que la jerezana Mar Dorado ha levantado tras dejar atrás su etapa laboral en McDonald's. Con solo 33 años, ha convertido su pasión en una profesión pionera en Andalucía, donde lidera un concepto de interiorismo estratégico que ayuda tanto a negocios como a particulares a transformar sus espacios... y sus resultados.

"Nos gusta que los clientes interactúen con el local", explica Mar, convencida de que un buen diseño no solo decora, sino que emociona, vende y fideliza. Para ello, emplea herramientas como el marketing visual, auditivo y olfativo, pensando cada proyecto al milímetro. Su formación con Iván Cotado, referente nacional en este tipo de interiorismo, ha sido clave para aplicar una metodología que conecta directamente con la experiencia del cliente.

Desde viviendas hasta restaurantes y comercios, su estudio



DIRECCIÓN

C. Camarón de la Isla, bloque 1, local 2, Jerez



HORARIOS

Lunes a Viernes de 9:30h. a 14:00h. Tardes bajo cita previa.



RESERVAS

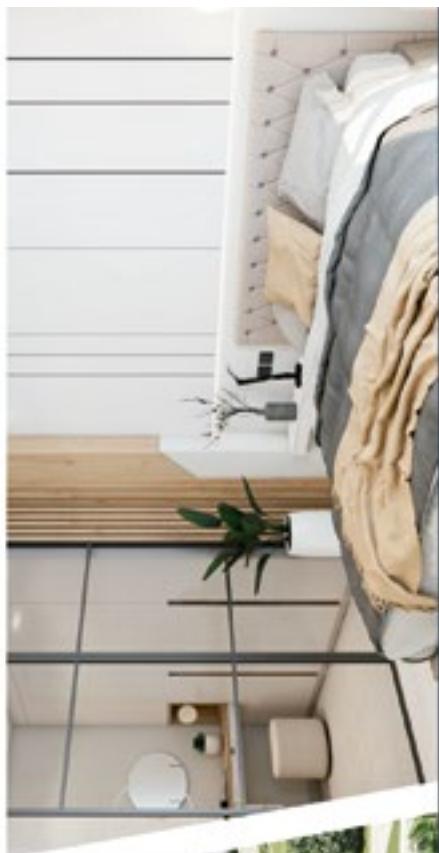
Teléfono 611 74 45 77 - mardoradointeriorismo.es

es el primero en Andalucía especializado en esta disciplina. Mar arrancó su andadura profesional conciliando la maternidad con el emprendimiento, diseñando planos entre juguetes, hasta abrir su primer espacio propio. Hoy trabaja en un estudio de 75 metros cuadrados en la calle Camarón de la Isla, con showroom incluido, donde cada detalle está hecho a medida.

"Sentía que la vida me pedía algo más", recuerda sobre sus años tras el mostrador del fast food. Aquella inquietud fue el germen de una carrera que ya cuenta con una sólida cartera de clientes, especialmente en el sector de la hostelería. Su trabajo es "diseñar sensaciones".

Para Mar, cada proyecto es una oportunidad de crear espacios con alma y marcas con historia, y ya piensa en nuevos retos que sigan haciendo realidad los sueños de quienes entran por la puerta de su estudio.

www.elhogarquequieroenjerez.com



PORCELANOSA Grupo

ACABADOS INTERIORES



VISTA HONTORIA
RESIDENCIAL

CALIDAD Y DISEÑO EN
**LA MEJOR ZONA
DE JEREZ**

Avda. De Europa N° 2 - Local F, Jerez de la Frontera - Cádiz
vistahontoria@buenavistagrupocom.es

646 503 021

PROMUEVE:
**BUENAVISTA[®]
GRUPO**

PROMOCIONES[®]

CONSTRUIE:
ICONSTRUICAR
construcción integral

PROYECTA:
ARQUITECTONICA
o + 100%

PIENSA EN TU FUTURO

Provincia de
Cádiz,
donde suceden
grandes
eventos



Oficina de Grandes Eventos

**CADA
MUNI
CIPIO
CUENTA**