

El Papel de la VOZ

DICIEMBRE 2025



ESPECIAL

Sabor del Sur *Navidad*

IDEAS para *regalar*
estas FIESTAS
con sello *Andaluz*

EL MENÚ *Navideño*
DEL CHEF *Alejandro*
Sánchez

PLANES
PARA no ABURRIRSE
EN *Navidad*

SEAT

Desde

13.900€*

10 AÑOS DE GARANTÍA



¡VISÍTANOS!

📍 C. Villa de Rota, S/N, Cádiz

📍 Av. Tío Pepe, 11, Jerez de la Frontera, Cádiz

📍 **NUEVA APERTURA**

Av. Ingeniero Félix Sancho, 3, Puerto de Santa María, Cádiz.



*Consulta condiciones, consumo y emisiones en concesionarios.seat/automocion-terry

S
SEAT
AUTOMOCIÓN TERRY

NUEVO
JAECOO 5
SÉ FIEL A TU
INSTINTO



DESDE 19.990€*
PRECIO EXCLUSIVO DE LANZAMIENTO



JAECOO
FROM CLASSIC BEYOND CLASSIC



***PVP recomendado en Península y Baleares para Jaecoo 5 Pure MY25 4x2 1.6TDGI 108kW (145cv)** (IVA, impuestos de matriculación, transporte, descuento de marca y concesionario, descuento por permuta, descuento por financiar con Santander Consumer Finance S.A., incluidos en la oferta). El vehículo mostrado puede diferir del modelo ofertado. Sistema de amortización Francés. Oferta válida para clientes particulares que financien a través de Santander Consumer Finance, S.A., sujeta a estudio y aprobación según condiciones actuales con un capital mínimo de 16.000€, y con una duración y permanencia mínima de la financiación de 36 meses. Oferta válida hasta el 31/10/2025. Garantía comercial de 7 años o 150.000 km (lo que ocurra primero), según Manual de Garantías. No incluye gastos de matriculación y preentrega. Consumo medio combinado 7.0L/100km (WLTP). Emisiones de CO₂ combinadas: 159g/km (WLTP). Para más información consulta en tu Concesionario Oficial JAECOO y en www.jaecoo.es.

EL PAPEL DE LA VOZ**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 @RubenGuerrero00

José Landí @joselitolandia

Carlos Piedras

Francisco J. Jiménez @preludio 1014

REDACTOR JEFE FOTOGRAFÍA:

Juan Carlos Toro @CarleteToro

FOTOGRAFÍA DE PORTADA:

Juan Carlos Toro

FOTOGRAFÍAS:

Manu García @ManuGarciaFoto

José 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:

Alberto Aparicio @estimulokreativo

IMPRESIÓN:

onlineprinters.com

EDITA:

Comunicasur Media S.L.

Calle San Juan Grande, 11,

1^a planta

11403 Jerez de la Fra. (Cádiz)

Depósito Legal: CA 433-2015

Seamos más GRINCH

El personaje del Dr. Seuss, que cumplirá 70 años en 2027 y ha aumentado su popularidad en los últimos tiempos, no aborrece la Navidad, huye como de la peste de la superficialidad, la sonrisa fingida y la falsa solidaridad de una época del año que nos pone frente al espejo en un mundo cada vez más frío y deshumanizado.



En 2027 se cumplirán 70 años de la aparición de un personaje —en el libro *Scrambled Eggs Super!*— que se ha convertido en sinónimo de antiNavidad. Un aguafiestas que detesta las luces de color, las guirnaldas y las caras repletas de sonrisas y buenos deseos de esta época del año. El momento más mágico de todos, según nos vienen advirtiendo cada vez con mayor anticipación desde todos los frentes. Yendo más allá, el personaje original del Dr. Seuss hasta sirve desde hace años como adjetivo para quienes aborrecen estas fiestas que se avecinan. “¡No seas Grinch!”, reprochan algunos a quienes han perdido eso que llaman espíritu navideño y sufren migraña hasta al escuchar el soniquete de los niños de San Ildefonso cada 22 de diciembre. En realidad, la crítica velada que encierra el personaje del Grinch no es hacia la Navidad en sí, como superficialmente se piensa, sino hacia la hipocresía de ser bondadosos, generosos, solidarios y felices por un rato, sin que importe el resto del tiempo. Todo, para colmo, atravesado por una espiral consumista y material insaciable que comienza desde mediados de noviembre con el **black friday** y llega hasta la mismísima tarde de la víspera del día de Reyes. Conocemos el precio de todo y el valor de nada, apuntaba Sir Oscar Wilde en una sentencia de plena vigencia, y que refuerza la tesis de todos los Grinch del mundo que se disponen a poner fin a esa Navidad en la que todo es envoltorio y hay un fondo vacío de insatisfacción profunda o autolavado de conciencia. Sirvan estas líneas de reflexión para que apostemos este año por ser más Grinch, pero en el sentido más puro del personaje: abramos y calentemos los corazones incluso cuando el mundo nos parezca más frío y superficial que nunca.



Paco Sánchez Múgica
DIRECTOR GENERAL

CONTENIDOS

Número 26 · Diciembre 2025

10

PLANES

PROHIBIDO ABURRIRSE CON LOS MÁS PEQUEÑOS

Las niñas y los niños son las estrellas de la Navidad. Mucho tiempo libre, mucho periodo vacacional y muchos planes, nuevos o de siempre, por explorar en familia. Mercadillos, alumbrados, cabalgatas y mucho más en estas recomendaciones.



14

COMPRAS DE NAVIDAD

Ideas para regalar, con sello andaluz y para todos los gustos

Llegadas estas fechas, nunca vienen mal ideas frescas y originales para sorprender con los regalos navideños.

22

CULTURA

Libros para zambullirse en la lectura estas fiestas

De ensayos a novelas, o antologías poéticas, las recomendaciones de Juan Carlos González.

30

BELENES VIVIENTES

Una selección de pueblos donde el Belén cobra vida

De Arcos a Medina, Vejer o Bornos, en la provincia gaditana hay muchos lugares donde elegir.

38

MEDINA SIDONIA

Un pueblo que se erige como 'capital' de la Navidad

Su patrimonio histórico, su arquitectura elevada y su resostería lo convierten en un lugar ideal en Navidad.



32

MENÚ DE NAVIDAD

Alejandro Sánchez cocina su menú más personal

El chef de Asidonia, la apertura del año en Jerez, elabora un menú navideño para El Papel de La Voz, en el que aporta ideas para quien no tengan claro aún el suyo.

08. Navidad en Andalucía 26. Guía de Zambombas tradicionales de Jerez 42. Ceuta, una ciudad autónoma que se disfruta en Navidad 46. Una amplia selección de fichas gastronómicas de bares, restaurantes y pubs tradicionales o por descubrir, en distintos enclaves de la geografía andaluza.



EVA COTE
ANTROPOLOGA

NO ES TRADICIÓN TODO LO QUE RELUCE

H

asta los años 60-70 del siglo pasado, las zambombas eran reuniones de familiares y vecinos que celebraban la Navidad compartiendo pestiños y buñuelos, y cantando romances y coplas de Nochebuena. Tenían lugar dentro del ámbito privado, el interior de las casas y los patios de vecinos, en el caso del núcleo urbano, y en los cortijos, en el de la campiña.

Pero durante esos años, muchos trabajadores del campo se instalaron en la ciudad buscando mejores condiciones de vida, al tiempo que los habitantes de las casas de vecinos del centro se mudaron a los bloques construidos en el extrarradio. De manera que al tiempo que iban desapareciendo los espacios de socialización propiciatorios del ritual, lo hacía también el propio ritual.

La Navidad de 1978, la Cátedra de Flamencología retomó aquella celebración popular que estaba a punto de desaparecer. Y la acogida fue tal, que en los años siguientes las peñas flamencas se involvieron celebrando una "Fiesta de Nochebuena" en cada sede. Después vendrían los discos de la Caja de Ahorros.

Este resurgir de la fiesta trajo cambios aparentados. El afamencamiento de la música, la fijación de las letras, en detrimento de las anteriores variantes, la denominación de la fiesta como zambomba. O el paso del ámbito privado al público, a las peñas flamencas primero y más tarde a otros colectivos culturales y religiosos, que vieron en ellas un modo de autofinanciación. Pasando, poco a poco, de ser ritual "de uso", cotidiano, a ser ritual "de



cambio", introduciendo la variable económica. Luego se extenderían a todo tipo de establecimientos de ocio y hostelería, generando un lucrativo negocio. Y el ayuntamiento de la ciudad, viendo en ellas un filón para la promoción turística de la marca Jerez, solicitaría a la Consejería de Cultura su declaración como Bien de Interés Cultural, que llegó en 2015.

La finalidad de una declaración de este tipo es la salvaguarda cultural del bien, que en el caso de ser inmaterial, como ocurre con las fiestas, pasa por describir las, documentar sus orígenes, y analizar las transformaciones acaecidas hasta llegar a la actualidad, reflejo de los cambios

ocurridos en la propia sociedad portadora de la tradición. De este modo, cada comunidad puede profundizar en el conocimiento de su propia cultura y aprender de otras.

No parecen haberlo entendido así algunos sectores de la sociedad jerezana, que anteponen lo comercial y lucrativo a lo cultural e identitario. El propio expediente de declaración ya advertía de la creciente mercantilización turística y de la progresiva pérdida de identidad.

El comensalismo ritual se ha hecho negocio, y el ritual colectivo, espectáculo privado. El turismo masivo las ha descontextualizado en cuanto a su origen, temporalidad, función social, transmisión de la tradición y seña de identidad. Gran parte de la comunidad portadora no se reconoce en ellas actualmente, ha dejado de ser generadora de identidad. Mientras que otra parte de la sociedad, la que vive en el centro histórico, sufre directamente el impacto de la turistificación.

La mayoría de zambombas actuales son una recreación comercializada de las fiestas de antaño. Y es legítimo, las tradiciones deben tener la capacidad de adaptarse a las nuevas mentalidades, pues de lo contrario desaparecen. Pero lo que debemos preguntarnos es si son lo que queremos que sean, o si es una realidad impuesta, una instrumentalización del patrimonio, una manipulación de las identidades al servicio de unos intereses meramente economicistas, que benefician a unos pocos. Debemos ser nosotros mismos quienes definamos nuestras señas de identidad, nuestras jerezanas maneras de festejar, en horizontal, porque somos las protagonistas de esta expresión cultural y porque no existe patrimonio cultural, ni capitalidad 2031, sin comunidad de referencia.

“ Las zambombas, de ritual íntimo e identitario, se transforman en espectáculo turístico que amenaza su esencia y la voz de la comunidad

La Navidad de tus Sueños

ESTÁ EN
EL PUERTO



Ayuntamiento de
El Puerto de Santa María
FIESTAS

#Sueña



LA NAVIDAD DESDE ANDALUCÍA

Por P.S.M.

Las fiestas se viven en la comunidad entre villancicos aflamencados, dulces tradicionales y el arte del belenismo, que se cultiva como en pocos lugares

Desde el siglo XIX, de la misma forma que ocurrió con otros géneros musicales basados en el cancionero popular, Andalucía aportó a los villancicos su propia sustancia íntima, su mezcla cultural tan singular y reconocible, transmitiéndoles ese ADN flamenco que caracteriza a una parte esencial de su identidad musical. Así surgieron los villancicos por verdiales en la Sierra de Málaga, las hogueras y los desfiles de los Campanilleros en Almonaster la Real (Huelva) y en Pozoblanco (Córdoba), las coplas de Nochebuena por bulerías que se escuchan en Jerez, los villancicos interpretados por tangos en Sevilla y Granada, y también las cuadrillas almerienses formadas por los auroros y los aguilanderos. Desde El Gloria, interpretado en los espectáculos flamencos de los tablaos durante los años veinte del siglo pasado, hasta el crecimiento paulatino de la Zambomba, convertida hoy en un auténtico reclamo turístico a nivel nacional, la música y las populares letrillas del Niño Dios que resuenan en espacios públicos y privados se han consolidado como una parte absolutamente fundamental para comprender y sentir la Navidad andaluza en toda su amplitud.

Y si lo musical ofrece un sello impres-



cindible para entender estas fechas tan señaladas en Andalucía, tampoco faltan otras tradiciones estrechamente vinculadas a la identidad navideña. Entre ellas destaca el belenismo andaluz, que ha sido declarado recientemente Bien de Interés Cultural, así como los dulces típicos de estas celebraciones, muchos de ellos herederos del legado andalusí, como los pestiños y los alfajores, junto con el alumbrado navideño. En Puente Genil, el segundo pueblo de España en disponer de luz eléctrica, nació Iluminaciones Ximénez, la empresa de iluminación que decora con sus diseños navideños calles de multitud de ciudades repartidas por el mundo. En Rute, Córdoba, se encuentra el Belén de Chocolate más grande del planeta, mientras que en Higuera de la Sierra (Huelva) se celebra desde el año



ARRIBA. Belenes y la tradicional repostería navideña, dos de los símbolos de la fiesta en la comunidad.

PATRIMONIO

El belenismo andaluz, declarado Bien de Interés Cultural, es una tradición muy vinculada a la identidad navideña andaluza



Las calles de Andalucía se llenan durante las fiestas navideñas.



ARRIBA. Una Zambomba tradicional, en Jerez.

1918 la cabalgata de Reyes más antigua de Andalucía y la segunda más longeva de España. Allí existe un Museo de la Cabalgata de Reyes Magos, y en Jerez puede visitarse durante todo el año el Museo del Belén, ubicado en un antiguo casco de bodega que ha sido rehabilitado y donde se aprecia la extraordinaria maestría y el elevado nivel de detalle del belenismo andaluz.

De Beas (Huelva) a Sanlúcar la Mayor (Sevilla), pasando por Arcos, en la Sierra de Cádiz, y por San Roque, en el Campo de Gibraltar, los nacimientos no se limitan únicamente a miniaturas y dioramas, pues también está muy arraigada la tradición de los Belenes Vivientes. Son escenas elaboradas con un notable esmero en las que suele involucrarse todo un pueblo, y que

CENTENARIA
Higuera de la Sierra celebra, desde el año 1918 la cabalgata de Reyes Magos más antigua de Andalucía y la segunda más longeva de España

cada año atraen a miles de visitantes antes de la llegada de la Nochebuena. A media-noche del 24 al 25 de diciembre, la Misa del Gallo sigue siendo una costumbre profundamente arraigada en numerosos puntos de la comunidad, recordando el significado religioso y espiritual que acompaña a este momento del año.

Tras la celebración de fin de año, la Nochevieja andaluza, caracterizada por reencuentros familiares, mariscadas, abundantes viandas en las mesas, las doce uvas de rigor, los cotillones y las fiestas en la calle que se prolongan ya entrada la madrugada del Año Nuevo, se aproxima a la recta final de este periodo tan especial. Desde el Año Nuevo comienzan unos días dedicados a los preparativos de la tarde del 5 de enero, centrados especialmente en los más pequeños, pues no existe pueblo ni barriada rural en Andalucía que prescinda de su cabalgata de Reyes Magos. Y ya en la noche previa al Día de Reyes, el 6 de enero, hay que acostarse temprano y dejar preparado el avituallamiento para la llegada inesperada de Melchor, Gaspar y Baltasar: una copita de vino de Jerez y un mantecado de Estepa. Hasta en ese gesto final Andalucía expresa, comprende y siente su Navidad de una forma única en el mundo.



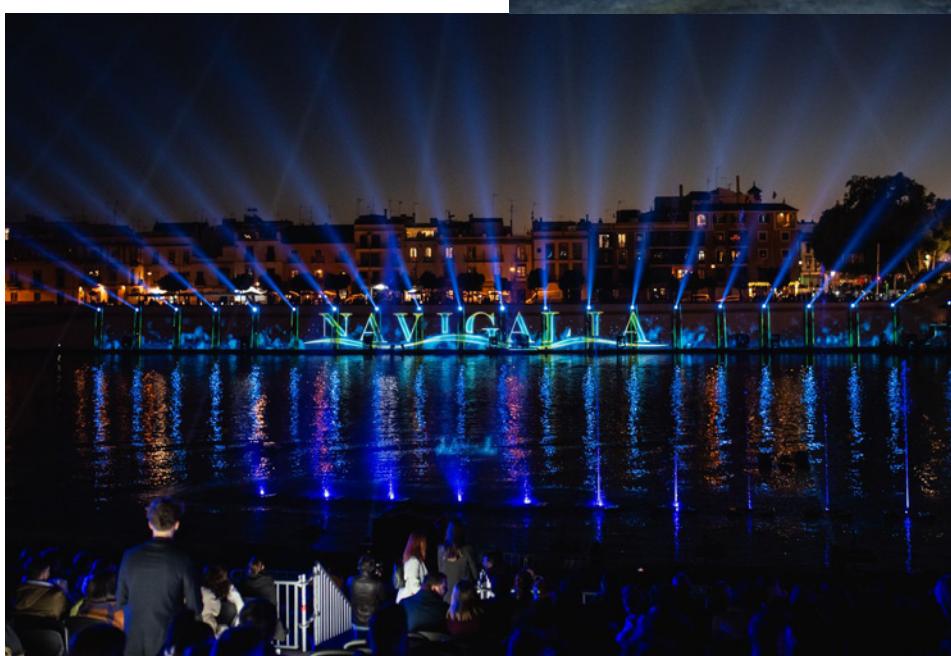
MAGIA ACUÁTICA

La experiencia de ver un 'mapping' en el Guadalquivir

NAVIGALIA SE AFIANZA, POR TERCER AÑO CONSECUTIVO, COMO UNA DE LAS GRANDES ATRACCIONES DE LA NAVIDAD EN SEVILLA

➤ **Navigalia** vuelve, por tercer año consecutivo, a la ribera del río en Sevilla tras el éxito de las primeras ediciones. La experiencia mejorará con pantallas de agua más grandes; jets de fuentes ciberneticas de gran altura; refuerzo lumínico, efectos láser y lanzallamas mejor ubicados. **Del 18 de diciembre de 2025 al 4 de enero de 2026** se proyectará el espectáculo, con un total de 70 sesiones repartidas en estos catorce días, cinco cada día a las 18:45, 19:40, 20:35, 21:30 y 22:25 horas. Desde que se estrenara en su primera edición, Navigalia se ha convertido rápidamente en uno de los grandes atractivos de las fiestas navideñas en la capital hispalense. Proyectando imágenes en la zapata del barrio Triana, la lámina de agua y el Muelle de la Sal se transforman en un gran escenario audiovisual durante estas semanas. Este año con Misión regalo va a gustar especialmente a los sevillanos, porque recrea un bonito cuento de Navidad en

el que Sevilla es la protagonista. Una novedad importante de este año es que aumenta considerablemente la duración del espectáculo, pasando de 12 a 18 minutos, y el aforo de cada pase será de 1.900 personas, todas sentadas, pudiendo disfrutar del espectáculo más de 130.000 personas en toda la Navidad. El precio de las entradas será de dos euros.



Noel navega por el Iro

➤ Papá y Mamá Noel llegan al **rio Iro de Chiclana** el **21 de diciembre** desde las 16.30 horas, cuando protagonizan una regata. Ese misma jornada, de 12.00 a 13.30 horas será la recogida de cartas en la Casa de Papá Noel, en la plaza de Las Bodegas; Música por Navidad a las 13.30 horas en la Calle Arroyuelo; a las 12.00 horas será la Papanoleada motera benéfica 2025 con inicio en la calle Fernando de Magallanes; y a las 13.00 horas la actuación del dúo Duhadas.

Diversión segura en Setalandia

➤ El parque temático que se monta cada Navidad en la **Plaza de la Encarnación de Sevilla**, en pleno centro de la ciudad, vuelve con su habitual oferta. Además de atracciones para los más pequeños de la casa, como una **mininoria, carrusel, tren infantil o zona de jumping**, cuenta con puestos de chocolate caliente y todo tipo de regalos. Abierto hasta el 5 de enero, con la única excepción del 24 y el 31 de diciembre, tiene un mercado navideño y animación con decoración.

UN CLÁSICO
**Juvelandia,
un plan
irresistible**

Jerez en las fiestas navideñas no se entiende sin Juvelandia, la feria de ocio infantil y juvenil que cada año organiza la Diputación de Cádiz en el Palacio de Exposiciones Ifeca, situado junto al parque González Hontoria. En esta edición acoge visitas de escolares los días 15, 16 y 17 de diciembre, y del público en general las jornadas del 26, 27, 28, 29 y 30 de diciembre, y los días 2, 3 y 4 de enero de 2026. Acudir a Juvelandia se convierte en una de las citas imprescindibles para muchas familias jerezanas, y de toda la provincia, que en cada edición disfrutan de las atracciones que se instalan en Ifeca.



**Atracciones
en San
Roque**

**LA ALAMEDA SE LLENA DE LUZ Y
ALEGRÍA DURANTE LA NAVIDAD,
CON ATRACTIVOS PARA LOS MÁS
PEQUEÑOS DE LA CASA**



La Alameda de Alfonso XI se transforma durante las fiestas navideñas para convertirse en el paraíso de los niños y niñas.



► Desde el encendido del alumbrado de Navidad, en el mes de noviembre, están en funcionamiento las distintas actuaciones instaladas en la **Alameda Alfonso XI de San Roque**. En este enclave, que durante las fiestas se ambienta con música navideña, el horario en Navidad es de 17.00 a 21.00 horas los días laborables y los fines de semana y festivos de 12.00 a 15.00 y de 17.00 a 21.00 horas. En este lugar los pequeños y las pequeñas (y los que no lo son tanto) de San Roque y otros pueblos cercanos tienen la oportunidad de disfrutar de un verdadero parque de atracciones. **Hay dos castillos hinchables, un tío vivo, una pista de patinaje y un trineo de Papá Noel**, por ejemplo, junto a los puestos navideños instalados al comienzo de la Alameda. Un combo que hace de este lugar mágico de la localidad del Campo de Gibraltar un enclave ideal para pasar la Navidad en familia.





Belén Viviente en Medina

ESTE ACONTECIMIENTO MOVILIZA EN CADA EDICIÓN A UNOS 300 RESIDENTES DE LA LOCALIDAD, QUE PARTICIPAN EN LAS REPRESENTANTES ESCÉNICAS

La coqueta localidad de Medina Sidonia, en la comarca gaditana de la Janda, tiene uno de los **Belenes Vivientes más llamativos de toda la provincia**. Uno de sus pilares fundamentales es la amplísima participación vecinal, que constituye su verdadera esencia y lo convierte en un acontecimiento profundamente arraigado en el municipio. **Cada edición del Belén Viviente moviliza a unos 300 vecinos y vecinas**, que participan directamente en las representaciones escénicas. Estos grupos se forman de manera espontánea y natural entre familias, amistades, compañeros de clase, integrantes de asociaciones o colectivos vecinales, generando una experiencia participativa, integradora y colaborativa. El Belén Viviente se estructura en torno a unas 60 escenas, distribuidas a lo largo del recorrido por calles y plazas del Conjunto Histórico, cada una de las cuales representa un aspecto concreto de la vida en la Palestina del siglo I, combinado con elementos tradicionales del patrimonio local. Y luego están los colaboradores que se ocupan del montaje de estructuras, la decoración, la iluminación, la seguridad y la ambientación musical.



TEATRO

Autos de Navidad en Cádiz

El Teatro del Títere de La Tía Norica, toda una institución en Cádiz capital, celebra sus Autos de Navidad cada final de año, a cargo de la compañía titular de este espacio cultural gaditano. **Las funciones darán comienzo a las 18.00 horas** de los días 22, 23, 26, 27, 29 y 30 de diciembre, y los días 2 y 3 de enero de 2026. Con estos Autos la compañía muestra unos textos anónimos que tienen sus raíces en el teatro español del Siglo de Oro. Precios: desde 6 euros.



La ilusión se llama cabalgata

Si hay un momento especial de la Navidad ese es la tarde-noche del día 5 de enero, cuando la ilusión se desborda y toda la familia se echa a la calle en busca de las **cabalgatas de Reyes Magos**. Ese día, todos los municipios se desbordan con sus cabalgatas. Con más o menos recursos y con desfiles más o menos multitudinarios, desde Conil y Tarifa hasta Zahara, pasando por Coripe y El Cuervo, no hay ciudad ni pueblo que no cuente con representantes de Sus Majestades repartiendo alegría e ilusión por cada rincón. Desfiles como los de la ELA de Estella, en Jerez, merecen una mención especial: regalan hasta jamón.

La Navidad en CHICLANA

ilumina tu corazón

Jelices Fiestas 2025



15

IDEAS DEL SUR PARA
REGALAR EN
Navidad



1

ILARGIA

COSMÉTICA BOTÁNICA

Ilargia es un proyecto que surge en Chiclana como invitación al cuidado natural. Cosmética botánica artesanal y hecha a mano, Carol Moreno propone numerosos productos basados en sus conocimientos como aromaterapeuta y cosmetóloga. Acondicionadores para el cabello, aceites corporales, jabones, champús sólidos, dentífricos, velas... todo para el cuidado natural del cuerpo (y la mente), elaborado a base de ingredientes cien por cien naturales como ceras de soja y coco, y todo tipo de aceites esenciales. "Hogar sin tóxicos, pulmones y hormonas felices", es uno de los grandes lemas de Ilargia. Una iniciativa para buscar un regalo natural y con conciencia. www.instagram.com/ilargia.cosmetica.botanica

2

EL HERRERILLO: DE REGALO, ORO LÍQUIDO



El aceite El Herrerillo se elabora exclusivamente con olivos de la variedad picual o marteña, lo que le confiere un sabor característico con matizes amargos y picantes. Año tras año, este oro líquido que produce el matrimonio jerezano compuesto por Álvaro Pérez y Blanca Fiz se impone en concursos internacionales como uno de los mejores AOVE del mundo. www.olivarelherrerillo.com

UN CAPRICHOSO EXCLUSIVO EN CASA LAMAR

Daniel Vázquez y Ana Sánchez iniciaron en plena pandemia un proyecto para poner en valor el trabajo de los artesanos de la provincia de Cádiz que ha desembocado en una tienda con personalidad donde venden ropa diseñada por ellos. Junto a las mantas de lana de oveja merina de Grazalema o las piezas de los alfareros, carpinteros y artistas del vidrio soplado, se divisan las creaciones propias de estos diseñadores que han convertido su tienda en una especie de museo o en una especie de galería de arte con mil ideas para un regalo inolvidable marcado por la sostenibilidad y la excelencia artística con sello de Cádiz. www.casalamar.es

3



4



EL ARTE DE LA SOMBRERERÍA UNA TRADICIÓN EXCLUSIVA

Los últimos artesanos de la sombrerería resisten en Sevilla, la que fue capital mundial del sombrero

En la sombrerería Roiz, que se presenta con el elocuente lema de *Donde cada sombrero cuenta una historia*, trabajan mano a mano el propio Agustín Roiz y David Jaro. Como ésta, Sevilla quiere recuperar su estatus como capital mundial del sombrero, aunque cada vez sean menos los artesanos capaces de ofrecer piezas únicas de gran valor. Patricia Buffuna es otra de las artistas con regalos inolvidables. www.patriciabuffuna.com y www.sombrereriaroiz.com

DE HIERBAS Y OVEJAS (ROUX HIERBAS)

La gaditana Rocío Cuesta es la impulsora de Semilla a Flor, un proyecto que como su propio nombre ya deja intuir se basa en lo natural y en el crecimiento sostenible, por dentro y por fuera. Herbóloga y artesana floral, no solo ofrece velas y bouquet naturales, sino todo un repertorio de productos artesanales para el cuidado más íntimo y personal.

En sus cestas ideales para regalo encontrarás sus jabones únicos, enfieltrados con lana de oveja que tiñe de manera 100% natural. www.instagram.com/dsemillaaflor

5



6



EN EL PICO DE LA OLA

Ola Negra ofrece una selección de camisetas con diseños frescos y originales, gorras con estilo, neceseres, y tazas únicas, entre otros artículos. Con una tienda física en San Fernando, cada producto está diseñado con un toque especial que refleja la esencia y la energía del surf y de las costas gaditanas. Ideal para quienes practican surf y quieren lucir sentimiento de pertenencia o para quienes usan habitualmente ropa deportiva y relajada. www.instagram.com/wwaves.surfshop

Muestra de la Provincia 2025
los Pueblos en el corazón de Sevilla
Patio de la Diputación
Av. de Menéndez Pelayo, 32 (Sevilla)

XVII FERIA DE PRODUCTOS LOCALES

“SABORES DE NAVIDAD”

I Edición

13-14 DICIEMBRE

II Edición

20-21 DICIEMBRE

sábado de 11h a 20h
domingo de 11h a 18h

**ENTRADA
GRATUITA**



I EDICIÓN

II EDICIÓN



Diputación
Sevilla

PRODETUR

SABORES
DE LA PROVINCIA DE
SEVILLA

7



MARROQUINERÍA

EL MÁXIMO ESTILO VIENE DE LA SIERRA

Lo último de lo último en diseño y estilo en marroquinería está en Carnevale Madrid, una tienda cuyo género, principalmente bolsos, zapatos y complementos, están hechos artesanalmente con pieles de alta calidad y proceden directamente de Ubrique, en plena Sierra de Cádiz. Fundada en 2019 por Laura Carnevale, su inspiración es italiana y la manufactura, gaditana.

www.carnevalemadrid.com

8



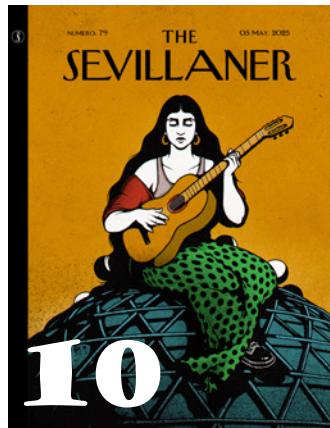
UNAS MANOS MUY ESPECIALES

Una irlandesa en Granada acaba con el gris de su país natal y dibuja en colores la luz de su tierra de adopción. Desde un taller casero nació Annie's Fingers, una marca de joyería contemporánea que respira color, imperfección y personalidad. www.anniesfingers.com

9

PIEZAS ÚNICAS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Petos, chupeteros, cobertores de porteo, sombreros de pescador, sudaderas, ropita de recién nacido... todo con una máxima: prendas elaboradas en Sevilla con algodón orgánico de alta calidad (hipoalergénico). Cada prenda es única, diseñada con amor y dedicación para brindar comodidad, estilo y durabilidad. Y sí, Rossitta París lo hace todo a mano. www.rossitta-paris.sumupstore.com



'THE SEVILLANER', EL TÓPICO AL SERVICIO DEL INGENIO

Ana Jarén, Guridi, Virginia Bersabé, Inma Serrano, Israel Días... son solo algunos de los artistas que conforman el proyecto colectivo de ilustración homenaje al mítico *The New Yorker* desde una perspectiva sevillana. Las ilustraciones tan especiales de *The Sevillaner* pueden adquirirse en formato póster o libreta.

www.thesevillaner.com

FUNDADOR SUPREMO: LO MEJOR DE LO MEJOR

La *crème de la crème* de la bodega más antigua del Marco de Jerez y la primera en producir hace más de dos siglos brandy. La máxima expresión de elegancia y madurez en estas botellas para un regalo de mucho nivel. www.brandorfundador.es

11





ALBA
CONSTRUCCIÓN

CONSTRUYENDO
FUTURO, GENERANDO
SOLIDEZ Y CONFIANZA.

Felices Fiestas



12

ARTE KM22

ROPA ARTESANA, EXCLUSIVA Y TRIANERA



Artesanía, cercanía, autenticidad y materiales kilómetro 0. Desde Triana al mundo, Sara Gómez es el alma detrás de Arte KM22, una marca que cuenta historias a través de cada prenda. Con muchos de los iconos del imaginero de la nueva ola del andalucismo, ya sea el Gambrinus o Curro, lo cierto es que esta ropa artesana y rabiosamente creativa lleva diez años dando que hablar y haciéndose un hueco en un mercado pujante y competitivo. Si faltan ideas, échenle un ojo a uno de sus mantones. www.artekm22.com

13

UN UKELELE O UNA ZAMBOMBA

¿Un cuenco tibetano? ¿Un ukelele? ¿Una zambomba? Son ideas para regalar tanto para profesionales como para aficionados y melómanos. Busques el instrumento que busques, Prieto Música lo tiene en su web o en su tienda física frente al Conservatorio de Jerez. El ubriqueño Juan José Prieto está al frente de una de las escasas tiendas altamente especializadas en música de la provincia de Cádiz. Todo lo relacionado con el flamenco es también su fuerte.

www.prietomusica.com



'SWEET CAROLINA', DÍSELO CON FLORES

Un equipo de floristas de Chiclana con más de 20 años de experiencia puede crear el regalo perfecto, un recuerdo para toda la vida con olor, colorido y la poética que siempre aportan las flores. En forma de tazas, cuadros, pulseras, o cúpulas, diseñan centros florales únicos.

www.artefloralsweetcarolina.com

ITZIAR GOGA, BOLSOS Y PIEZAS ARTESANAS DESDE CHICLANA

Esta docente reconvertida en diseñadora de moda propone todo tipo de prendas de estilo casual para todas las ocasiones. Desde su taller de Chiclana, abraza las colecciones reducidas y las ediciones limitadas: sinónimo de exclusividad. www.itziargoga.com



Una Navidad para Cádiz



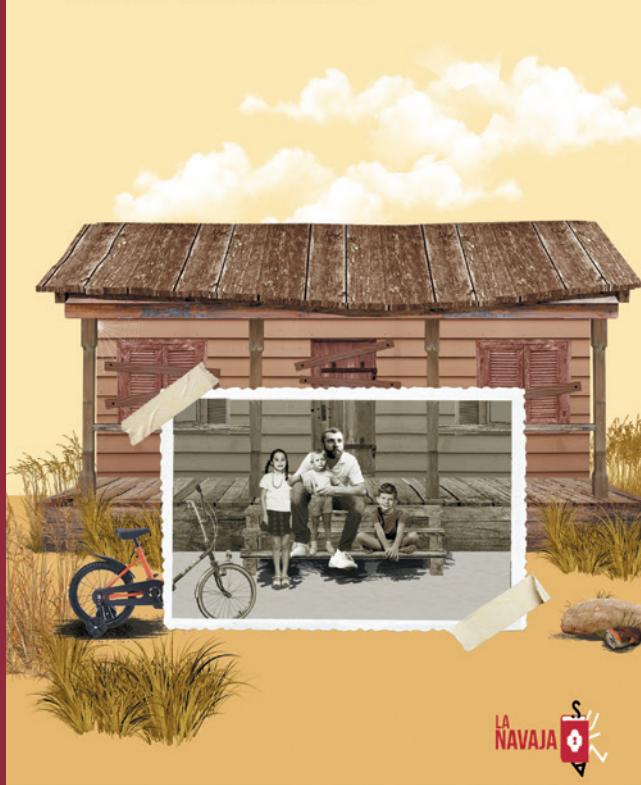


LECTURAS



EL COBERTIZO

PABLO GUTIÉRREZ



EL COBERTIZO

PABLO GUTIÉRREZ

Editorial La Navaja Suiza (2025)

En todas las familias hay un pasado inquietante, algún secreto. Cuando sale a la luz, transforma las relaciones y disuelve las identidades. Los personajes de la novela oscilan entre el bien y el mal, entre el orden y el desorden. Una vez que surge la duda, la reconstrucción del pasado puede modificar el presente y explicar por qué somos como somos. Un encuentro familiar, en un espacio acotado, es el momento propicio para que todo se aclare o no... Pablo Gutiérrez sabe mostrar con precisión la crudeza de las existencias, los laberintos del deseo y el fracaso. Nadie puede ser bueno en un mundo tan cruel como el nuestro. Los personajes y sus prejuicios se van deshilachando poco a poco en el relato, a través de lo que se muestra y de lo que se intuye.

FELIPE BENÍTEZ REYES

LA GENTE

NOVELA



LA GENTE

FELIPE BENÍTEZ REYES

Fundación José Manuel Lara (2025)

En la buena literatura, la exageración y la caricatura suelen ser las mejores formas de narrar lo que ocurre en el mundo. En esta novela aparecen historias muy divertidas, entrelazadas con la tragedia personal o social de sus protagonistas. Es una red, un mosaico de anécdotas, aventuras y desventuras de gentes de un pueblo gaditano. Es un mural de espectros, una novela en estampas, un guiño de vecinos peculiares, un ejercicio de la memoria. El libro comienza con el hallazgo de un manuscrito, las veleidades literarias de un vecino más, alguien aficionado a contar las vidas ajenas. Desde sus oficios, obsesiones y ocios extravagantes, los personajes van brotando en la narración. Y las miserias se cruzan, eso sí, contadas con una prosa digna de las mejores tragicomedias.

LOS DEMONIOS DE LA MELANCOLÍA

FRANCISCO BEJARANO

Renacimiento (2025)
Edición de Fernando Taboada

Las buenas antologías poéticas se nutren de dos ingredientes: una selección acertada y un prólogo que la explique con claridad. En este libro, las dos condiciones se cumplen. Dice Taboada que este conjunto de poemas refleja el retrato de un autor que vuelve siempre a la poesía con decepciones renovadas. A lo largo de su trayectoria poética, Bejarano ha escrito sobre el desamparo, la soledad, la belleza, los espejos y la casa, el tiempo, los ciclos y estaciones... El lector va a saborear poemas de *Transparencia indebida* (1977), *Recinto murado* (1981), *Las tardes* (1988), *El regreso* (2002), *Contra el júbilo* (2024) y *Muchachos* (2025). En un mundo acelerado, los versos de Bejarano nos otorgan una casa humana y sosegada en la que habitar unos instantes.



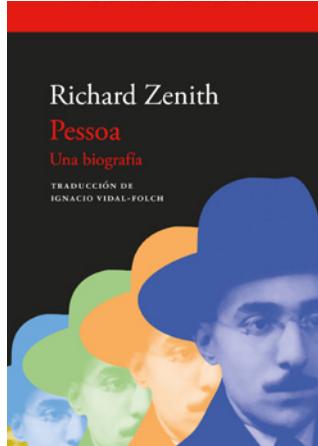
EN NAVIDAD

PESSOA. UNA BIOGRAFÍA

RICHARD ZENITH

Editorial Acantilado (2025)

He aquí un gran regalo para los amantes de la literatura. Si usted todavía no ha leído nada de Fernando Pessoa, no pierda más tiempo, léalo. Si todavía no sabe quién fue este escritor, comience a leer esta biografía de 1.488 páginas, traducida del inglés por Ignacio Vidal-Folch. Pessoa significa persona. Y esa es la cuestión, saber quién fue esa persona, una y múltiple, que dedicó su vida a escribir creando varios "heterónimos", personajes inventados por él, cada uno con una forma de ser y pensar. Pessoa fue un creador fragmentario en todos los sentidos. Dejó un baúl lleno de miles de hojas. A Pessoa le debemos uno de los grandes poemas de la literatura universal, *Estanco*, y el *Libro del desasosiego*, un ejemplo de filosofía existencial, un libro siempre inacabado, imposible.



LUIS LÓPEZ CARRASCO

Europa



EUROPA

LUIS LÓPEZ CARRASCO

Editorial Anagrama (2025)

Se nos vienen encima modos de vida inquietantes. Las nuevas tecnologías crearán situaciones inéditas. Seremos capaces de ver los sueños de los demás. Habrá juegos virtuales que nos regalen otras vidas, con la posibilidad de reiniciar la partida en cada momento. Habitaremos planetas inhóspitos. Y el nuestro llegará a su fin... Este volumen recoge siete relatos que describen mundos ya muy cercanos, escenarios en los que los seres humanos arriesgan lo de siempre: una vida con sentido, la soledad, el trato digno, los sueños o la autenticidad vital. El autor es cineasta y escritor. Cada relato podría ser un episodio de una serie actual, distópica. El libro es una edición revisada de su debut literario en 2013. En 2023 obtuvo el Premio Herralde de Novela con *El desierto blanco*. En cuanto al cine, su película *El año del descubrimiento* ha recibido varios galardones.

MANUEL BERNAL ROMERO

Ellos y ellas La joven poesía del 27

175

170

165

160

155

150

145

140

135

130

125

120

115

110

105

100

95

90

85

80

75

70

65

60

55

50

45

40

35

30

25

20

15

10

5

0

100

200

300

400

500

600

700

800

900

1000

1100

1200

1300

1400

1500

1600

1700

1800

1900

2000

2100

2200

2300

2400

2500

2600

2700

2800

2900

3000

3100

3200

3300

3400

3500

3600

3700

3800

3900

4000

4100

4200

4300

4400

4500

4600

4700

4800

4900

5000

5100

5200

5300

5400

5500

5600

5700

5800

5900

6000

6100

6200

6300

6400

6500

6600

6700

6800

6900

7000

7100

7200

7300

7400

7500

7600

7700

7800

7900

8000

8100

8200

8300

8400

8500

8600

8700

8800

8900

9000

9100

9200

9300

9400

9500

9600

9700

9800

9900

10000

10100

10200

10300

10400

10500

10600

10700

10800

10900

11000

11100

11200

11300

11400

11500

11600

11700

11800

11900

12000

12100

12200

12300

12400

12500

12600

12700

12800

12900

13000

13100

13200

13300

13400

13500

13600

13700

13800

13900

14000

14100

14200

14300

14400

14500

14600

14700

14800

14900

15000

15100

15200

15300

15400

15500

15600

15700

15800

15900

16000

16100

16200

16300

16400

16500

16600

16700

16800

16900

17000

17100

17200

17300

17400

17500

17600

17700

17800

17900

18000

18100

18200

18300

18400

18500

18600

18700

18800

18900

19000

19100

19200

19300

19400

19500

19600

19700

19800

19900

20000

20100

20200

20300

20400

20500

20600

20700

20800

20900

21000

21100

21200

21300

21400

21500

21600

21700

21800

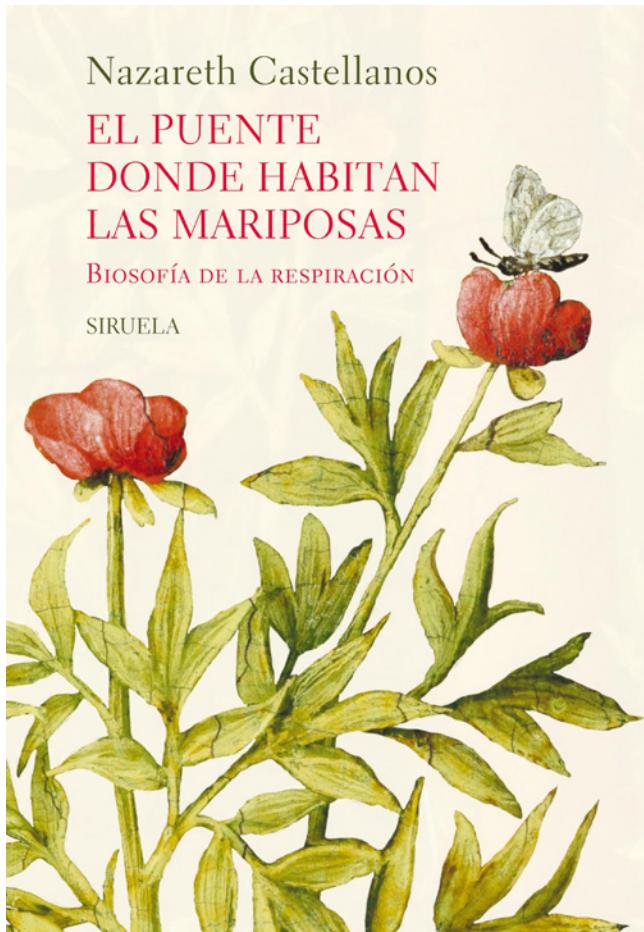
21900

22000

22100

22200

22300



EL PUENTE DONDE HABITAN LAS MARIPOSAS

NAZARETH CASTELLANOS

Editorial Siruela (2025)

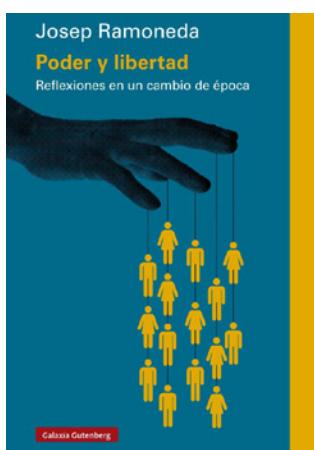
Nazareth es licenciada en Física Teórica y doctora en Neurociencia. Ha investigado cómo influye la respiración en la actividad neuronal. También ha estudiado la relación entre el cerebro y el resto del cuerpo. Este ensayo es un modelo de divulgación científica y de escritura interdisciplinar. Se habla de fisiología, filosofía y psicología, y de forma clara y amena. El cerebro es un órgano de gran plasticidad: las conexiones neuronales se modifican con la experiencia, con la actividad corporal. Los beneficios de la buena respiración en el bienestar de la persona hace tiempo que se conocen. La investigación de Nazareth se centra en analizar cómo el ritmo de la respiración y las apneas generan cambios en la actividad cerebral. Esto significa que si podemos controlar nuestra respiración entonces podemos influir en la configuración de nuestro sistema nervioso. Se trata de una biosofía de la respiración.

PODER Y LIBERTAD

JOSEP RAMONEDA

Galaxia Gutenberg (2025)

El libro contiene ocho ensayos breves escritos durante los últimos veinte años. Se lleva a cabo una reflexión sobre las transformaciones sociales y políticas que ha presenciado Josep Ramoneda. Su labor profesional como profesor, periodista, académico y editor le ha permitido realizar una filosofía política pegada a la realidad. Habla sobre el poder, la libertad, la crisis nihilista, Europa, el concepto de identidad, el futuro del capitalismo y el papel de las humanidades. El lector puede encontrar herramientas conceptuales para analizar los grandes procesos del presente: la globalización, la tiranía del mercado, la desigualdad, el desgaste de la democracia, los excesos del neoliberalismo y la aceleración alienante de las nuevas tecnologías... Ramoneda piensa desde un humanismo crítico, pero realista. Aunque aparecen conceptos de filosofía política, los ensayos no caen en la abstracción estéril. Todo lo contrario, aclaran y estimulan el pensamiento.



INTELIGENCIA ARTIFICIAL ENFOQUES MULTIDISCIPLINARES

KAREN GONZÁLEZ FERNÁNDEZ Y ALICIA MERCADO GARCÍA (EDS.)

Editorial Eunsa (2025)

Para abordar la Inteligencia Artificial es necesario hablar de programación, ciencias cognitivas, lógica, educación, derecho, ética, política... El libro consta de nueve capítulos, escritos por especialistas en diferentes campos. Con un lenguaje claro, nos explican qué es la IA, hasta dónde llegan los programas que simulan el razonamiento humano, cómo regular ética y jurídicamente la IA, cómo conversan las máquinas, cómo se gestionan los macrodatos en las ciencias, cómo se representa el cambio en los sistemas, qué relación hay entre la IA y la ficción, y qué riesgos de manipulación social están asociados a la IA y las redes sociales. Al final de cada capítulo hay conclusiones y la bibliografía utilizada, para seguir profundizando.

DEL 26 DICIEMBRE AL 4 ENERO

JUVELANDIA

FERIA DE OCIO INFANTIL Y JUVENIL 2025

CERRADO 31 DE DICIEMBRE
Y 1 DE ENERO

COMpra TU
ENTRADA



LA ENTRADA ES VÁLIDA
PARA UNA SOLA VISITA
AL DÍA POR PERSONA



ABIERTO AL PÚBLICO

26 DIC - 4 ENE DE 12:00 A 20:00 H

NIÑ@S
>2 AÑOS

8,50 €

JUBILADOS

5,00 €

NIÑ@S FAM.
NUMEROSA

5,00 €

(Imprescindible presentar carné)

ADULTOS
>18 AÑOS

6,00 €

PERSONAS
DISCAPACITADAS

5,00 €*

(Imprescindible presentar carné oficial discapacidad)

NIÑ@S CON
CARNÉ DE LA BANDA

7,00 €

VISITAS ESCOLARES

15, 16 Y 17 DIC
DE 9:30 A 16:30

PADRES/MADRES
DE ALUMNOS

5,00 €

ALUMN@S
*Profesor gratis por
cada 15 alumnos*

6,50 €

*Por cada adulto que pague la entrada

*Discapacidad del 33% o superior

ORGANIZA:

IFECA
CONSTITUCIÓN FERIAL DE CÁDIZ

Diputación
de Cádiz

La auténtica guía de ZAMBOMBAS 'PURAS' DE JEREZ

Cuando se celebra el décimo aniversario de la declaración como BIC de la Zambomba de Jerez y Arcos, conviene reivindicar las celebraciones que conservan su esencia



Por **David Montes** y **Kiko Abuín** Fotografía **Juan Carlos Tóro**



eclaradas como Bien de Interés Cultural desde el año 2015 y Fiestas de Interés Turístico desde 2021 por la Junta de Andalucía, la Zambomba de Jerez es una celebración navideña que se ha convertido en uno de los principales reclamos y motores económicos de la ciudad —y sus alrededores— cuando llegan los últimos días del año.

Tanto a nivel turístico, como hostelero y de ocio —además de su componente cultural— desde el mismo día en que se encienda el alumbrado de Navidad el 21 de noviembre, Jerez comenzará a vivir de forma especial la llegada del Mesías hasta

altas horas de la tarde y noche del 24 de diciembre, tras la celebración de la Misa del Gallo a medianoche.

Y, como cada año, cuando llega el primero de los días de noviembre, en lavozdelsur.es les ofrecemos en esta noticia una agenda de Zambombas de Jerez para que no pierdan detalle de los días, horas y lugares donde poder disfrutar de lo mucho y bueno que ofrece esta celebración en su formato más tradicional.

En las siguientes páginas enumeraremos aquellas Zambombas de Jerez que cumplen con los requisitos para considerarse como tales, y de las que más adelante os iremos ofreciendo más datos y consideraciones para que las disfruten como antesala de la Nochebuena.



VIERNES 21 NOVIEMBRE

20:30 h.

Hermandad de la Misión (Parroquia del Corpus Christi)
Hermandad de Loreto (Sede Social - Calle Clavel)

SÁBADO 22 NOVIEMBRE

15:00 h.

Hermandad Cristo Expiración (Plaza del Cristo)
Hermandad de la Redención (Alameda del Banco)
Colegio de las Jofefinas (Plaza de la Asunción)
María Auxiliadora de Montalito (Plaza del Arenal)

VIERNES 28 NOVIEMBRE

15:00 horas

Hermandad de la Salvación (Alameda del Banco)

17:30 horas.

Taberna D'Recogía (Ronda del Pelirón, 37)

SÁBADO 29 NOVIEMBRE

15:00 horas.

Hermandad de Jesús Nazareno (Capilla de San Juan de Letrán - Alameda de Cristina)
Hermandad del Cristo del

Amor (Sede social - Calle Salas)

Hermandad del Transporte

(Sede social - Calle Merced)

Hermandad del Perdón (Jardines de la Ermita de Guía)

Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas)

Hermandad de la Salud (Patio de los Olivos - Parroquia de San Rafael)

Hermandad del Prendimiento (Plaza del Cubo)

Hermandad de Loreto (Sede Social - Calle Clavel)

Hermandad Coronación.

Bodegas Fernández Gao (calle Arcos)

17:00 horas.

Peña Rociera El Cancelín (Calle San Onofre, 9)

22:00 horas.

Peña Flamenca La Zúa (Bulevar de Olivar de Rivero)

VIERNES 5 DICIEMBRE

15:00 horas.

Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica (Calle Carpinteros, 5)

Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)

18:30 horas.

Asociación Cultural Flamenca Fernando Terremoto (Calle Terremoto de Jerez)

20:00 horas.

Hermandades del Consuelo y Resurrección (Plaza Belén)

Hermandad Vera Cruz (Plaza del Arenal)

SÁBADO 6 DICIEMBRE

15:00 horas.

AA.VV. San Miguel (Cruz Vieja)

P.F. Buena Gente (Plaza Basurto)

Hermandad de Jesús Nazareno (Capilla de San Juan de Letrán - Alameda de Cristina)

Hermandad de las Angustias (Plaza de las Angustias)

Hermandad de la Soledad (Iglesia de la Victoria - Calle Porvera)

Hermandad del Cristo del

Amor (Sede social - Calle Salas)

Hermandad de la Esperanza de la Yedra (Ermita de la Yedra - Calle Empedrada)

Hermandad del Rocío (Bodega La Plazuela - Plaza de la Serrana)

Hermandad de la Borriquita (Escuela de San José - Calle Porvera)

Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas)

Hermandad de la Soledad (Iglesia de la Victoria - Calle Porvera)

Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)

Hermandad del Santo Crucifijo

(Plaza de San Lucas)

Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)

Hermandad de la Buena Muerte (Sede Social - Calle Nueva, 5)

Hermandad del Santo Crucifijo (Plaza de San Miguel)

Hermandades del Consuelo y Resurrección (Plaza Belén)

Hermandad Cristo Expiración (Alameda del banco)

Hermandad de la Vera Cruz (Plaza del Arenal)

21:30 horas.

Peña Flamenca La Bulería (Calle Empedrada, 20)

DOMINGO 7 DICIEMBRE

15:00 horas.

AA.VV. San Miguel (Cruz Vieja)

A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros, 5)

Hermandad de la Borriquita (Escuela de San José - Calle Porvera)

Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas)

Hermandad de la Soledad (Iglesia de la Victoria - Calle Porvera)

Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)

Hermandad del Santo Crucifijo



GUÍA DE ZAMBOMBAS

(Plaza de San Miguel)
Hermandades del Consuelo y Resurrección (Plaza Belén)
Hermandad Humildad y Paciencia (Plaza de las Angustias-Puerta de la Trinidad)
Hermandad de la Cena (Plaza del Arenal)
Hermandades de la Defensión y la Mortaja (Plaza del Mamelón)

17:00 horas.
Peña Rociera El Cancelín
(Calle San Onofre, 9)

22:30 horas.
Peña Cultural Flamenca Feminista y LGTBI La Lola (Calle Porvenir)

VIERNES 12 DICIEMBRE

15:00 horas.
Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)

20:00 horas
Hermandades del Consuelo y Resurrección (Plaza de la Asunción)

SÁBADO 13 DICIEMBRE

15:00 horas.
Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral de Jerez)
Hermandad de la Borriquita (Escuela de San José - Calle Porvera)
Hermandad de la Salvación (Parroquia del Perpetuo Socorro)
Hermandad del Cristo del Amor (Sede social - Calle Salas)
Hermandad de los Judíos (Plaza de San Mateo)
Hermandad de Loreto (Colegio La Salle Buen Pastor - Calle Clavel)
Hermandades del Consuelo y Resurrección (Plaza de la Asunción)
Hermandad Cristo Expiración (Plaza Belén)

17:00 horas.
A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros, 5)

18:30 horas.
Tertulia Flamenca Pepe



Alconchel (Calle Plátano, 3)

19:00 horas.
P.C.F. La Barca de la Florida (Ctra. Cortes, Km. 4)
P.C.F. Amigos de Estella (Calle del Barco, 2 - Estella del Marqués)

20:00 horas.
P.F. El Pescaero (Calle Mosa, 2)

DOMINGO 14 DICIEMBRE

15:00 horas.
Hermandad de la Misión (Parroquia del Corpus Christi)

VIERNES 19 DICIEMBRE

20:00 horas.
Hermandad de Loreto (Sede Social - Calle Clavel)

21:00 horas.
P.F. El Perro de Paterna (Calle Tomasa Pinilla, 32 - Guadalcacin)

SÁBADO 20 DICIEMBRE

08:00 horas.
Zambomba mañanera 'El habla de Jerez' (Lugar por determinar)

15:00 horas.
A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros, 5)
Hermandad de la Borriquita (Escuela de San José - Calle Porvera)

Hermandad de la Exaltación (Parroquia de las Viñas)
Peña Rociera La Roá (Colegio del Beaterio - Calle Beaterio)
Hermandad de la Coronación en el patio de la hermandad. (Calle Arcos)

Hermandad Vera Cruz (Paseo de San Cruz junto a San Juan de los Caballeros)
Asociación de Belenistas. En su sede (calle Chancillería)

18:00 horas.
P.F. Tío José de Paula (Calle Merced, 11)

21:00 horas.
P.F. Los Cernícalos (Plaza del Carbón, 16)



Navidad Flamenca **ZAMBOMBAS 2025**

47 zambombas en 29 municipios

29 noviembre a 23 diciembre

El Puerto de Santa María / 29.11.2025 - 16.00 h.

Asociación Cultural Amigos del Chumi

Zambomba Aromas de Navidad de Macarena de Jerez

San Fernando / 29.11.2025 - 21.30 h.

Peña Flamenca Camarón - La Fragua A.C. Flamenca

Zambomba Nochebuena Cantaora José el Berenjeno

Jerez de la Frontera / 29.11.2025 - 22.00 h.

Peña Flamenca la Zúa

Zambomba Coro Tío Jose de Paula

Jerez de la Frontera / 05.12.2025 - 18.30 h.

Asociación Cultural Flamenca Fernando Terremoto

Zambomba Aire de los Peña

Jerez de la Frontera / 06.12.2025 - 14.00 h.

Peña Flamenca Buena Gente

Zambomba Las Niñas del Mono

La Línea de la Concepción / 06.12.2025 - 14.30 h.

Peña Flamenca Cultural Linense

Zambomba Aromas de Navidad de Macarena de Jerez

Conil de la Frontera / 06.12.2025 - 16.00 h.

Asociación Cultural La Guitarra Poética

Zambomba La Luz y La Sal

Sanlúcar de Barrameda / 06.12.2025 - 16.00 h.

Peña Flamenca Encarnación Marin La Sallago

Zambomba de Manuel Junquera

Vejer de la Frontera - Barbate / 06.12.2025 - 18.00 h.

Peña Flamenca Vejer y Peña Flamenca

Niño Barbate

Zambomba Familia Jiménez

Sanlúcar de Barrameda / 06.12.2025 - 18.30 h.

Peña Cultural Flamenca de Puerto Lucero

Zambomba Nochebuena Cantaora José el Berenjeno

Setenil de las Bodegas / 06.12.2025 - 21.00 h.

Setenil de las Bodegas

Coro calle de San Francisco de Arcos de la Frontera

Jerez de la Frontera / 06.12.2025 - 21.30 h.

Peña Flamenca La Bulería

Zambomba Sabor a Plazuela

Cádiz / 07.12.2025 - 16.00 h.

Peña Flamenca Enrique El Mellizo

Zambomba La Recogía

El Puerto de Santa María / 07.12.2025 - 16.00 h.

Peña Flamenca Al Alma

Zambomba de Juan Manuel Moneo

San Roque - Algeciras / 07.12.2025 - 17.00 h.

Peña Flam. Sanroqueña y Soc. del Cante Grande

Zambomba Azúcar, Canela y Clavo

Jerez de la Frontera / 07.12.2025 - 22.30 h.

Peña C. Flamenca Feminista y LGTBI La Lola

Zambomba Tamara del Tañé

Ubrique / 12.12.2025 - 20.00 h.

P. C. Flamenca Ubrique y C. Flamenco

Hnas. Jiménez Rosa

Zambomba Coro Tío Jose de Paula

Cádiz / 12.12.2025 - 22.00 h.

Peña Flamenca La Perla de Cádiz

Zambomba Rocio del Corzo

Los Barrios / 13.12.2025 - 17.00 h.

Peña Cultural Flamenca Fosforito

Zambomba del Niño Manuel

Rota / 13.12.2025 - 17.00 h.

Tertulia Flamenca Viejo Agujeta

Zambomba de Juan Manuel Moneo

Jerez de la Frontera / 13.12.2025 - 17.00 h.

Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica

Zambomba Reyes y Navidad

Medina Sidonia / 13.12.2025 - 18.00 h.

Peña Flamenca Juanito Berrocal

Zambomba Jesule del Puerto

Jerez de la Frontera / 13.12.2025 - 18.30 h.

Tertulia Flamenca Pepe Alconchel

Zambomba de Paco León

La Barca de la Florida / 13.12.2025 - 19.00 h.

Peña Cultural Flamenca Barca de la Florida

Zambomba Sones de Navidad

Jerez de la Frontera / 13.12.2025 - 19.00 h.

Peña Cultural Flamenca Amigos de Estella

Zambomba Coro de Campanilleros

del Chato La Isla

Jerez de la Frontera / 13.12.2025 - 20.00 h.

Peña Flamenca el Pescaero

Zambomba la Recogía

Chiclana de la Frontera / 13.12.2025 - 21.30 h.

Peña Flamenca Chiclanera

Zambomba de Jerez a los Puertos de Aroa Cala

Alcalá del Valle / 13.12.2025 - 21.30 h.

Peña Cultural Flamenca Frasquito el Rubio

Zambomba de Juan Manuel Moneo

San Fernando / 14.12.2025 - 14.00 h.

Peña Cultural Flamenca Chato de la Isla

Zambomba Toma Castaña

El Puerto de Santa María / 14.12.2025 - 15.30 h.

Tertulia Flamenca Tomas El Nitri

Zambomba un Canto a la Navidad

Guadalcacín (Jerez) / 19.12.2025 - 21.00 h.

Peña Flamenca El Perro de Paterna

Zambomba La Luz y la Sal

Chipiona / 19.12.2025 - 21.00 h.

Peña Cultural Flamenca José Merce

Zambomba Camino de la Navidad Jerezana

Trebujena / 19.12.2025 - 21.00 h.

Peña Flamenca la Trilla

Zambomba Navidad de Ismael Heredia

Espera / 19.12.2025 - 22.00 h.

Asociación Cultural Aires de Espera

La Nochebuena de Abraham el Zambo

Puerto Real / 20.12.2025 - 15.00 h.

Peña Flamenca Canalejas de Puerto Real

Zambomba Eva del Cristo

Arcos de la Frontera / 20.12.2025 - 17.00 h.

Tertulia Flamenca Cultural Arcense

Coro calle de San Francisco de Arcos

Arcos de la Frontera / 20.12.2025 - 18.00 h.

Peña Cultural Flamenca de Arcos

Zambomba Jerezana

Olvera / 20.12.2025 - 18.00 h.

Peña C. F. de Olvera "Enrique Orozco"

Zambomba Gaditana

Jerez de la Frontera / 20.12.2025 - 18.00 h.

Peña Flamenca Tío José de Paula

Zambomba de Manuel Junquera

Bornos / 20.12.2025 - 18.30 h.

Peña Cultural Flamenca la Alegría de Bornos

Zambomba Soniquete por Navidad

Jerez de la Frontera / 20.12.2025 - 20.00 h.

Centro Cultural Flamenca Don Antonio Chacón

Zambomba de Ali de La Tota y su gente

Paterna de la Ribera / 20.12.2025 - 20.00 h.

Peña Cultural Flamenca La Petenera

Zambomba La Luz y La Sal

Prado del Rey / 20.12.2025 - 20.30 h.

Prado del Rey

Zambomba La Recogía

Jerez de la Frontera / 20.12.2025 - 21.00 h.

Peña Flamenca Los Cernícalos

Zambomba Grupo Alba

Cádiz / 21.12.2025 - 13.30 h.

Peña Flamenca Juanito Villar

Zambomba Jesule del Puerto y su Gente

Guadiaro (San Roque) 21.12.2025 - 16.30 h.

Peña Cultural Flamenca Valle del Guadiaro

Zambomba un Canto a la Navidad

Algodonales / 23.12.2025 - 19.00 h.

Peña Flamenca Valeriano Bernal

Zambomba Azúcar, Canela y Clavo



Cuando el *Belén* cobra vida

E

1 Belén Viviente es una tradición muy extendida en la provincia de Cádiz, con especial arraigo en las poblaciones de la serranía,

donde estas representaciones adquieren una belleza singular. Cada año aumentan las localidades que se suman a este tipo de citas navideñas que propician no solo una excusa para visita la población, también concita la participación de sus habitantes. Esta circunstancia crea un clima de convivencia extraordinario, a la vez que una puesta en escena muy cuidada, escenificando la población de Judea a través de las calles y plazas más antiguas de la población.

También fusiona el patrimonio local y la calidez de barrios centenarios, que se ven salpicados de escenas navideñas en las que mujeres, hombres, niños, niñas y abuelos forman parte de un elenco de figurantes que se trabajan con esmero la ambientación de mercados, portales, vendedores callejeros, los Reyes Magos,





el portal, el nacimiento...

Dada la singularidad y excelencia con la que se exponen estos belenes vivientes, la presencia de visitantes es destacada, por lo que lo más aconsejable es planear la visita, que necesariamente debe implicar conocer la localidad, su gastronomía, su riqueza artística y todo aquello que la hace diferente.

Así, los belenes vivientes se han convertido en algo más que la iniciativa de ayuntamientos y vecinos para disfrutar en 'casa' de la Navidad. Ahora es un argumento atractivo para atraer a visitantes y ofrecer el mejor escaparate de estos pueblos y ciudades, con la Navidad como el mejor tiempo para descubrir cómo celebran estas fiestas.



CALENDARIO

VEJER DE LA FRONTERA

7 de diciembre de 2025 en el recinto amurallado.

BORNOS

7 de diciembre en la zona del Calvario.

ROTA

12 y 13 de diciembre. Belén Viviente. Calles del casco histórico. Es el único belén viviente narrado.

UBRIQUE

Sábado 13 de diciembre. Entorno de la Plaza de la Verdura y casco antiguo.

ARCOS DE LA FRONTERA

13 de diciembre con calles iluminadas por antorchas y con más de 30 escenas repartidas por todo el casco antiguo.

MEDINA SIDONIA

14 de diciembre. Recorrido por el casco antiguo de la localidad.

ALGAR

14 de diciembre en el entorno del castillo.

SAN ROQUE

15 de diciembre en el centro, en la zona de la iglesia de la Virgen Coronada.

ALCALÁ DEL VALLE

19 y 20 de diciembre en plaza del Ayuntamiento.

ESPERA

20 de diciembre. En las calles del centro.

COTO DE BORNOS

20 de diciembre, en el jardín del Castillo Palacio de los Ribera.

EL GASTOR

20 de diciembre en el centro de la localidad, plaza de la Constitución y calle Callejón, desde las 17 horas.

BENALUP-CASAS VIEJAS

20 de diciembre en la zona del merendero.

ALCALÁ DEL VALLE

21 y 22 poblado navideño en la plaza del Ayuntamiento.

CHIPIONA

21 de diciembre en el Castillo y edificio San Fernando.



PROPUESTA DE MENÚ DE NAVIDAD

Seis recetas como una Catedral

El chef Alejandro Sánchez, de Asidonia en Jerez, propone entrantes, principales y un postre que son homenajes para el disfrute culinario

La Navidad es una fecha de alegría, de ilusiones... y del bien comer. En Andalucía, no necesitamos ningún evento para deleitarnos con la cocina, pues todo el año es especial. Pero tiene algo este tiempo, y es que nos reunimos con familia, con amigos, y si nos toca estar en el fogón, es toda una responsabilidad. Por eso, hemos acudido un año más a un especialista de los sabores.

El objetivo de esto es que quienes más saben nos den una propuesta de menú de Navidad. Y le toca el turno a Alejandro Sánchez Soto, chef del restaurante Asidonia, junto a la Catedral de Jerez. Una apertura que en 2025 ha dado un golpe sobre la mesa, reivin-

dicando la cocina de aquí pero con el alma del Celler de Can Roca, donde se formó el chef jerezano.

Este menú consta de varios entrantes y platos principales. Para arrancar, será un foie al que ha querido dar una "vuelta de tuerca" con esencia de vino de Jerez. En el segundo de esos entrantes, un sabor de las cocinas de aquí, la alcachofa, que viene de las abuelas, pero también de la hostelería jerezana: alcachofa con jamón emulsionada con trufa. Para aprovechar todas las buenas noticias del mar, un sashimi de atún rojo de almadraba. Y del pescado de interior, ni más ni menos que una lubina de estero de Trebujena, con una crema de setas. Para culminar, la carne, que es un cochinillo con una salsa de oloro-

so. El postre que propone suena también a lo nuestro: un arroz con leche, que se hace en muchísimas casas en estos meses, pero con otra vuelta de tuerca, una cobertura de chocolate y un caramelo salado.

La recomendación para este menú por parte del chef es que "juguemos con la familia" en la cocina. Todo puede adaptarse, usar un pescado o un tiempo de cocción al gusto. Y que parte de esa convivencia navideña empiece en la elaboración, intentando dejar a un lado el 'estrés' que a muchos le produce. Mientras, también puede conocerse estos platos en el propio Asidonia, donde aún puede buscarse un hueco entre tantas reservas que ya tienen en diciembre. Un restaurante que es toda una experiencia.



Sashimi de atún rojo

con pesto de tomate, noodles de arroz y toque ponzu

INGREDIENTES:

400 gramos de atún rojo, lomo negro.

Para el salteado de los noodles:

Zanahoria, medio calabacín, media cebolla, salsa ponzu y aceite. Fideos de arroz al gusto.

Para el pesto de tomate:

1 tomate grande maduro, 30 gramos de albahaca, 30 gramos de piñones, 40 gramos de parmesano, aceite, sal y pimienta.

Para la salsa ponzu:

puede adquirirse, y como alternativa, mezcla de salsa de soja con vino fino y unas gotas de limón, que pueden reducirse luego en un cazo en busca de una intensidad que se desee.

Preparación

1 Cortar el atún en láminas, tras congelarlo al menos dos días (importante conocer el proceso para evitar riesgo de intoxicaciones).

2 Para los noodles: cortar en juliana las verduras, escaldar, escurrir y saltear con aceite en sartén. Añadir los fideos chinos tras la cocción (suele ser muy rápida, consultar envase), con toque de salsa ponzu.

3 Para el pesto de tomate: Extraer la

carne del tomate (sin piel ni semilla), secar al horno dos horas a 90 grados hasta dejar el tomate seco. Triturar con la albahaca, piñones, parmesano, aceite de oliva, sal y pimienta hasta obtener la salsa.

4 El montaje del plato es colocar los noodles, una cucharada generosa de pesto, disponer las láminas del atún sobre ellos y terminar con unas gotas de salsa ponzu.

Preparación

1 Limpia y desvena el foie, añádelo en un recipiente con sal, pimienta y el Bristol Cream. Cubre bien y deja 48 horas en nevera macerando.

Al sacar, escurre y cocina al baño maría unos 30 minutos. Retira, deja enfriar y moldea el foie en forma de lingote. Congela.

2 Luego, prepara un baño de chocolate, al baño maría, agregando una cucharada de aceite de girasol si no tienes manteca de cacao. Baña el foie sin que el chocolate supere los 45 grados. Coloca papel vegetal y deja que solidifique en nevera.

Foie de pato con cream

y baño de chocolate

INGREDIENTES:

600 g de hígado de pato fresco (foie)
7 g de sal fina
1 pizca de pimienta negra molida
100 ml de vino Bristol Cream (Harveys)
150 g de chocolate negro para fundir
1 cucharada de aceite de girasol (para aligerar el chocolate si no hay manteca de cacao)





Lomo de lubina con crema de setas

INGREDIENTES:

1 lubina de unos 600-800 gramos.

Salmuera de 1 litro de agua por 80 gramos de sal.

200 gramos de setas (según temporada, boletus, lengua de vaca, angula de monte...)

1 puerro.

2 chirivías

120 gramos de mantequilla.

50 ml de brandy de Jerez.

200 ml de crema de leche.

Sal y pimienta.

Harina, al gusto para texturizar.



Preparación

1 Elaborar la salmuera, 80 gramos por cada litro de agua. Introducir lomos de lubina ya limpios y sin espinas, unos 20 minutos. Secar con papel y reservar.

2 Para la crema de setas: cortar puerro y setas, pochar el puerro con mantequilla, añadir las setas, saltear, incorporar el brandy. Cocinar lo suficiente para retirar el sabor propio de la harina cruda. Verter la crema de leche y espesar.

3 Para la crema de chirivía, pelar y trocear, tostamos mantequilla, añadimos la chirivía para rehogar, incorporamos leche y cocinamos hasta que se ponga tierna. Trituramos y ajustamos la sal. Debe quedar una crema espesa pero fina.

4 Para la lubina: marcar los lomos sobre brasa o plancha, primero por la piel. Si no, como alternativa, hacerlo en sartén antes de cocinar en el horno.

Preparación

1 Limpiar alcachofas retirando hojas duras; frotar con limón si se desea. Cocinar a baja temperatura con un chorrito de ron y aceite (85-90 °C) o confitar en aceite muy suave 35-45 min. Dejar templar y abrir cada alcachofa presionando desde el centro para formar la flor. Marcar la parte superior en plancha hasta dorar ligeramente.

2 Para la emulsión: rallar trufa sobre el aceite y reposar. Batir yemas con sal y emulsionar con el aceite en hilo; añadir más trufa rallada al final.

3 Para el jamón: formar pequeñas flores con las lonchas.

4 Montaje: colocar la alcachofa abierta, añadir una cucharada de emulsión y rematar con dos flores de jamón para dar volumen.



Alcachofa en flor

con emulsión de trufa y jamón

INGREDIENTES:

4 alcachofas grandes. Aceite de girasol (300 ml). Sal. Ron opcional. Limón opcional.

Para la emulsión: 2 yemas, 100-120 ml de aceite infusionado con trufa, trufa negra fresca, sal.

Para el acabado: 8-12 lonchas finas de jamón ibérico.





¡NUEVOS FORMATOS!

con toda la esencia de La Sierra de Cádiz

Aceite con raíces



LOS REMEDIOS

www.remediospicasat.com



Cochinillo al horno

con salsa de oloroso y puré cremoso

INGREDIENTES:

- 1 cochinillo
- Salmuera de 1 litro de agua por 100 g de sal.
- Para la salsa: 1 cebolla, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 vaso de vino oloroso, aceite, agua para cubrir
- Para el puré: 1 kg de patatas, 70 g de mantequilla, 150-200 ml de leche, sal.

Preparación

1 Elaborar la salmuera (100 gramos por cada litro) e introducir el cochinillo 1 hora. Secar y reservar.

2 Para la salsa: dorar cabeza y patas al horno. Pochar cebolla, puerro y zanahoria; añadir el oloroso y reducir. Incorporar los huesos tostados del cochinillo, cubrir con agua y cocer 2 horas a fuego lento. Colar y reducir hasta obtener una salsa brillante y densa.

3 Para el cochinillo: hornear a 200 °C con la piel hacia arriba durante 1,5-2 h, ajustando temperatura si dora en exceso.

4 Para el puré: cocer las patatas peladas, escurrir y pasar por pasapurés. Mezclar con mantequilla y añadir leche caliente hasta lograr una crema suave. Ajustar de sal.

5 Servir el cochinillo crujiente con puré y la salsa reducida alrededor.

Preparación

1 Para el arroz con leche: calentar la leche con canela y limón. Añadir el arroz y cocer a fuego lento 35-40 min, remover. Agregar el azúcar y cocinar unos minutos más. Retirar aromas.

2 Para la crema: triturar caliente hasta obtener textura fina. Verter en molde tipo lingote y congelar varias horas o de un día para otro.

Para la cobertura: fundir el chocolate blanco con el aceite para aligerar. Bañar el lingote congelado y dejar endurecer.

3 Para el caramelo salado: fundir el azúcar hasta caramelo rubio, añadir mantequilla, mezclar, incorporar la nata caliente y terminar con sal. Dejar templar.

4 Para el acabado: unir el lingote cubierto de chocolate con el caramelo templado. Servir frío, no congelado. Opcional: escamas de sal, ralladura de limón, canela o arroz inflado.

Adaptación de arroz con leche

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera. 150 g de arroz bomba. 12 gramos de azúcar. 1 rama de canela. Cáscara de 1 limón (solo la parte amarilla). Vainilla opcional.
- 150 g de chocolate blanco y 1 cucharada de aceite o manteca de cacao.
- Para el caramelo: 150 g de azúcar, 60 g de mantequilla, 120 ml de nata y una pizca de sal.





Impulsamos tus ideas, celebramos tus logros
y agradecemos tu confianza.

¡Por muchos más!

Felices fiestas de todo el equipo de
Ferretería Xerez
SUMINISTROS INDUSTRIALES



Medina Sidonia como capital de la Navidad

La potencia del patrimonio histórico, su arquitectura elevada y una tradición repostera inigualable en Andalucía consolidan la villa medieval como escala obligatoria cuando acaba el otoño y nace el invierno

Por **José Landi**
Fotografía **Juan Carlos Tóro**

Los españoles de cierta edad tienen una película navideña de cabecera. La Gran Familia, con Alberto Closas, Pepe Isbert y López Vázquez como elementos imprescindibles, es el Qué bello es vivir en versión ibérica.

Los más jóvenes también la habrán visto por influencia de sus mayores. Aquella prole franquista, opusina y amable que resolvía sus pasajeras y leves tribulaciones de diciembre en blanco y negro.

Si aquel largometraje de revisión anual obligada se hubiera rodado en Andalucía, el benjamín de los personajes, Chencho, no se habría perdido en un mercadillo de figuritas del Belén y adornos navideños en Madrid. Su abuelo y hermanos le habría buscado a gritos por Medina Sidonia.

El chiquillo de la película se habría extraviado por las calles blancas y empinadas de uno de los pueblos más ricos -polisémicamente- de la provincia, con casi 12.000 habitantes, dejada caer con gracia sobre el Cerro del Castillo.

La localidad milenaria tiene altura de miras, arquitectura imponente y ubicación estratégica. Todo eso, colocado a menos de media hora de las playas infinitas de Chiclana o Conil. Tan cerca que en los días limpios se ve sin dificultad la Bahía de Cádiz y, si el viento quiere, huele a vino de Jerez.

Sede ducal y episcopal, a su historia no le falta un perejil y a su presente le sobran atractivos cada diciembre y el resto del año.

Castillo medieval, museo arqueológico, templos reconvertisdos y nobles -va-



REPOSTERÍA 'TOP'
Medina tiene la mayor tradición repostera de la provincia, una de las más alabadas de Andalucía, que hunde sus raíces en la época musulmana

rios pendientes de mejor conservación -como Santa María Coronada, Santiago El Mayor y La Victoria.

Hipnotizan sus arcos, milenarias entradas urbanas, que pasaron de mano en mano -como el de Belén, La Pastora- hasta contar 11 siglos de vida.

Abundan en cada esquina brotes de curiosidad para recorrer su trama urbana con la cabeza alta, buscando balcones, fachadas, calles escalonadas y tejas que cantó el célebre Doctor Thebussem.

El divino patrimonio y el demonio de la gula se funden cuando se acerca Nochebuena. La combinación de lo espiritual, lo histórico y lo mundano forman un menú al que nadie se resiste en muchos kilómetros a la redonda.

Con el nombre del pueblo en letras grandes y blancas en la plaza de España -que no falte la foto para las redes-, Medina Sidonia se ha consolidado como plaza fija para el paseo comercial y gastronómico, para la compra y la cata, el turismo sabroso cada final de otoño, inicio de invierno.

Medina Sidonia tiene la mayor tradición repostera de Cádiz, de las más alabadas de Andalucía. Hunde sus recetas en la era musulmana y la mantiene vigente. El relevo generacional entre fabricantes y clientes ofrece novedades sorprendentes.

La conclusión es una festiva obligación: hay que pasar cada año por Medina, al menos una vez, para repostar felicidad.

El dulce más popular nace aún de madrugada. Empieza a fundirse la miel en una marmita. Sólo debe cubrir un cuarto de la olla. Con el agua restante, hiere hasta el borde.

Una repostera de Medina enseña parte del increíble 'arsenal' que tiene en su tienda, una de las muchas especializadas que hay en el pueblo.

Ese elixir que luego será alfajor se extiende en mesas quirúrgicas y aparece la pasta sobre la que verter almendra y avellana, cinco especias y un leve toque de pan rallado de telera, "nunca de cualquier congelado".

El amasado ritual precede al corte en cilindros de distintos tamaños. La pieza más común y vendida es de 50 gramos. Los hay "hasta de 25 kilos".

Cinco generaciones de alfajores

Sobrina de las Trejas tiene obrador y despacho en la avenida de Europa 25 del polígono Prado de la Feria y tienda en la inevitable plaza de España, enfrente de otro templo pero más salado, el Bar Cádiz.

Crea unos 90 kilos de alfajores al día entre los primeros días de octubre y los primeros de enero. El resto del año, esa cantidad pero a la semana. Fermín Mesa es la cuarta generación de Sobrina de las Trejas, una de las marcas con más prestigio del pueblo pastelero.

"Artesanos desde 1852", luce con orgullo cada envase. Con su hija Julia, quinta generación, supervisa las cajas que salen hacia tiendas gourmet de toda España y hacia las manos de los compra-



EL DULCE 'ESTRELLA'

El más popular es el alfajor, que se elabora con almendra y avellana, cinco especias y un leve toque de pan rallado de telera

dores digitales, repasan la historia que asombra al profano.

La receta "la trajo de África una criada, una esclava camuflada de mediados del XIX. Era árabe y la obligaron a llamarse Catalina... La época".

Aunque se acabaron consumiendo por placer, nacieron como necesidad. Son pequeños, uno solo es capaz de mantener alimentada a una persona todo un día en el desierto y se conservan perfectamente durante meses. Sin apenas agua dentro, resisten calor y frío.

Aromas de Medina es otro sello que merece visita, disfrute lento y compra navideña. Ahora instalada en un enorme cortijo, la fábrica con tienda y salón de celebraciones (Carretera Medina-Paterna, 1,5 km) siempre tiene mucho público en estas largas vísperas.

Falta media hora para que abra la zona de tienda y ya hay medio centenar de clientes. "Desde el 1 de octubre hasta el 5 de enero, esto es una locura, gente todos los días, autobuses".

La empresa de los hermanos Barrios ha convertido la tradición en realidad industrial sin perder el timbre artesano. Fundada en 1958, en temporada alta navideña da empleo directo a más de 70 personas.





En estos días, hasta seis empleadas se afanan en ofrecer amarguillos, alfajores, tortas pardas, mantecados, roscos de vino, bolas de coco y chocolate, mazapanes.

La tradición repostera de Medina tiene un gran impacto en sus afamados restaurantes. La Venta La Duquesa es uno de los de mayor prestigio.

Carnes de caza, setas en temporada viente y guisos ya infrecuentes son tesoros de uno de los restaurantes más respetados y amplios de la provincia. Está ubicado debajo del monte sobre el que se posa Medina.

Miriam Rodríguez es la jefa y el alma de la cocina. Empezó con 14 años, cuando "curioseaba y ayudaba" a sus padres Carmen Prieto y Andrés Rodríguez, aún al pie del cañón.

Miriam lleva Medina en el corazón y tenía que volcar el orgullo de pertenencia en su carta. Lo hace con tres helados de amarguillo, torta parda y alfajor que se sirven en el mismo plato y hay que consumir

por ese orden para un completo disfrute.

Sabores con mil años de vida en la cuchara, intensidad exacta en una crema de extrema tersura. El homenaje a los dulces típicos de su pueblo tiene continuidad en la tarta de torta parda y el lingote de turró crocante.

En mitad de la calle San Juan, la más bulliciosa, obligada para un infinito paseo prenavideño, con el renovado Mercado de Abastos y las terrazas de la plaza de España

en su extremo superior, aparece el punto de venta las monjas de San Cristóbal y Santa Rita.

Aunque tienen votos de clausura, una de ellas puede atender el pequeño mostrador sin salir del templo. A pesar de la modestia en cantidad y presentación de la producción, las religiosas se sostienen con estas ventas y colaboran en la supervivencia de recetas con siglos de vida.

Amarguillos, roscos, alfajores, mantecados, cabello de ángel. Todo aparece en el esquelético puesto. Sorprende que esos dulces, de origen medieval y musulman, sean recuperados cada jornada en pleno siglo XXI por jóvenes católicas nacidas en África Subsahariana.

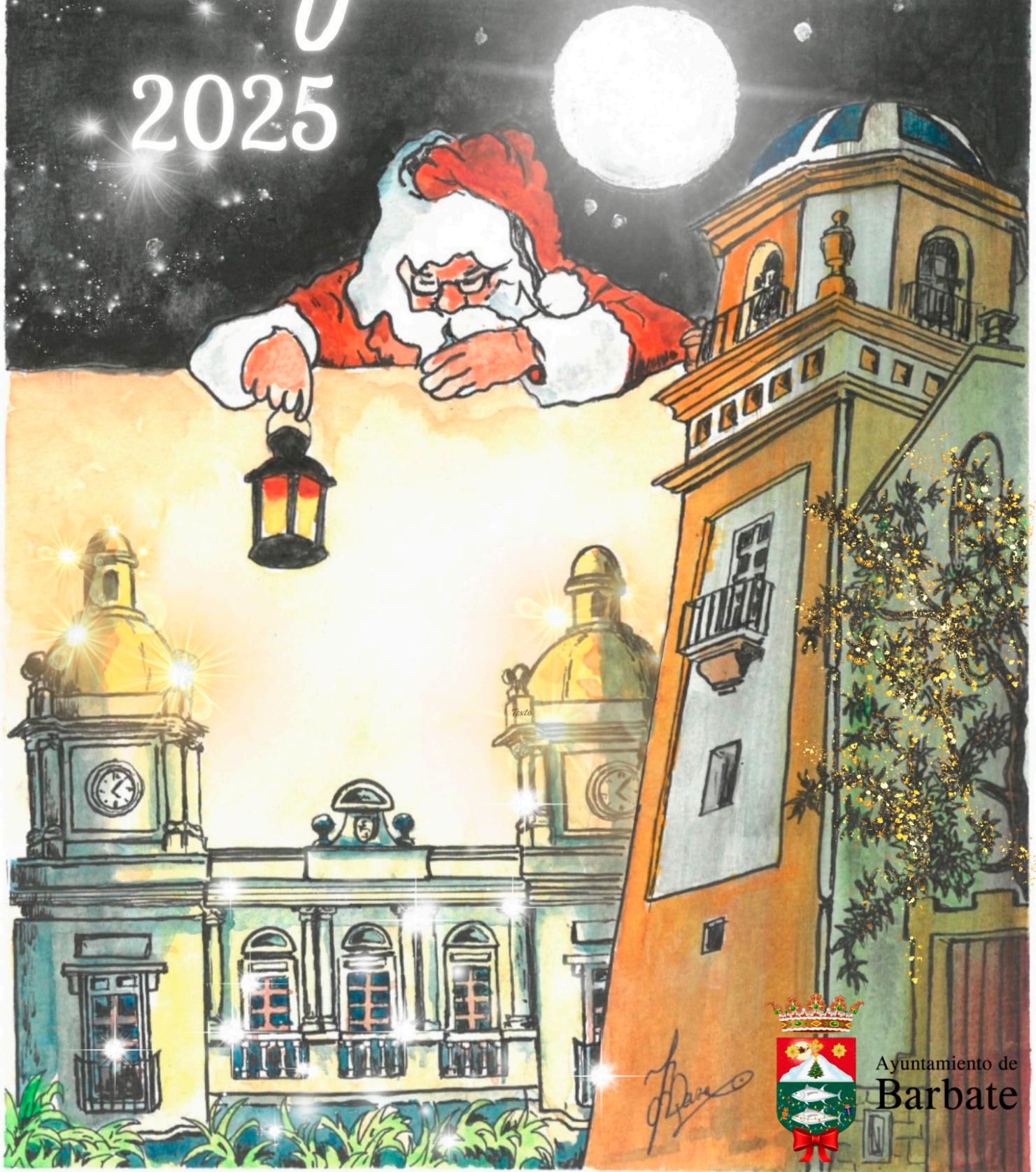
REPOSTERÍA EN BARES

La tradición repostera de Medina no es ajena a los restaurantes, donde tienen un gran impacto sus afamados dulces tradicionales

ARRIBA. La pastelería San Cristóbal y Santa Rita, y la venta La Duquesa, dos formas distintas de endulzar la Navidad desde Medina, pero igual de deliciosas.

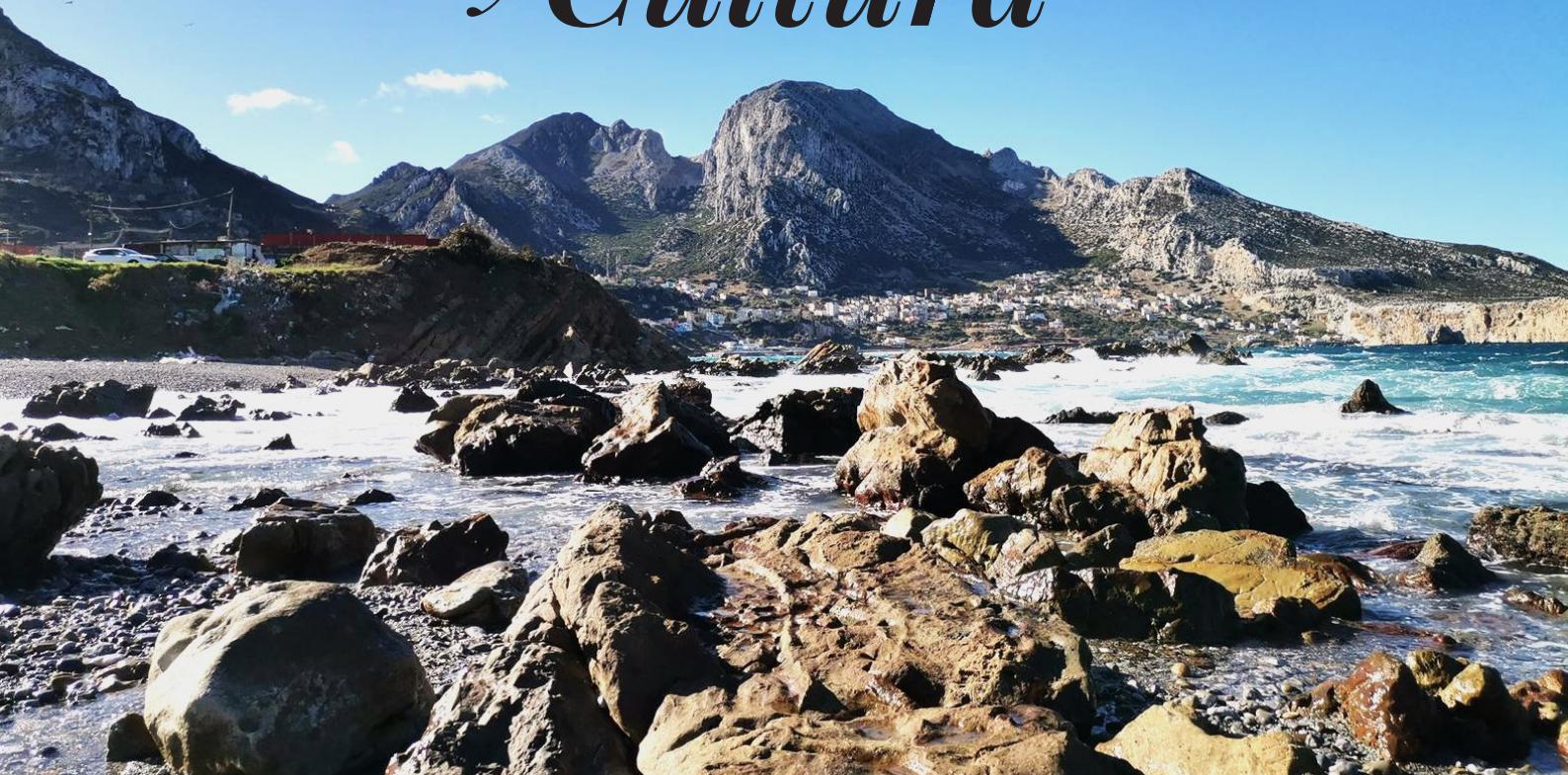
Barbate, la luz del mar, la magia de la Navidad

2025



Ayuntamiento de
Barbate

Ceuta, destino entre mares y Cultura



La ciudad autónoma tiene una influencia multicultural que se siente en cada esquina y en cada bocado, en un punto en el que se entrelazan el Mediterráneo, el Atlántico y dos continentes

C

euta es una ciudad española situada en el Norte de África, con una extensión de 19 km² y considerada la puerta de entrada de Europa hacia África. En ella se entrelazan el mar Mediterráneo, el océano Atlántico y la presencia de dos continentes, lo que da como resultado una ciudad con personalidad única. Cristianos, judíos, musulmanes e hindúes conviven formando cuatro importantes comunidades que hacen de Ceuta una ciudad histórica, diversa y acogedora, donde, como expresa su propia marca, se unen las emociones.

Su ubicación geográfica, la influencia multicultural y un rico patrimonio convierten a Ceuta en un destino auténtico y completo, marcado por el paso de civilizaciones como prehistóricos, fenicios, romanos, visigodos, bizantinos, árabes, portugueses y, desde 1668 hasta hoy, españoles. Todas ellas han dejado una huella patrimonial que se refleja en algunos de los monumentos y espacios más relevantes de la ciudad.

Entre sus principales monumentos destacan: **Conjunto Monumental de las Murallas Reales y Foso Real**. Declarado Bien de Interés Cultural en 1985, es un lugar de visita obligada. Sus vistas hacia el Estrecho de Gibraltar y el norte de

Marruecos regalan atardeceres inolvidables. Su origen se remonta al año 534, cuando el general Belisario, bajo órdenes del emperador Justiniano I, mandó construir las primeras defensas. Las murallas resistieron la dominación árabe iniciada en 711 y fueron modificadas por los portugueses desde 1415, quienes transformaron el foso seco en navegable. Tras el largo sitio de Mulay Ismail (1694-1727), Ceuta reforzó este sistema defensivo convirtiéndose en una ciudad inexpugnable.

Yacimiento de la Puerta Califal. En el interior de la Muralla Real se encuentra un espacio donde la historia se concentra en apenas 20 metros lineales, desde la época prehistórica hasta hoy. Fue la entrada principal a la medina islámica y estuvo protegida por murallas levantadas en el siglo X por orden del califa omeya Abderramán III, concluidas después por su hijo Al-Hakam II.

Baño Árabe. (siglos XII-XIII, ampliación del XIV) Este hamman, heredero de las termas romanas, cumplía funciones higiénicas y rituales dentro de la vida islámica.

Parque Marítimo del Mediterráneo Obra póstuma del artista canario César Manrique, ocupa 56.000 m² en pleno centro de la ciudad. Sus lagos de agua salada, cascadas, solárium, vegetación y restaurantes recrean los elementos

más característicos de Ceuta: el mar, las murallas y los molinos de viento propios del autor. Un enclave ideal para disfrutar en verano, aunque permanece abierto todo el año.

Murallas Meriníes. Construidas en el siglo XIV por la dinastía Merinida, son el conjunto más importante de arquitectura meriní conservado en España y han sido declaradas Bien de Interés Cultural. Pertenecieron a una antigua ciudadela, de la que hoy sobreviven 500 metros de muralla y la Puerta de Fez.

Museo de la Basílica Tardorromana. Surgió tras el hallazgo de los restos de esta basílica del siglo IV, posiblemente los únicos cristianos conservados en esta orilla del Mediterráneo. La museización abarca desde la prehistoria hasta la dominación islámica y destaca la zona dedicada a las factorías de salazones y la sección sobre la vida de ultratumba, con un sarcófago romano hallado en la Plaza de África y realizado en Roma.

Yacimiento de Huerta Rufino. Situado en la Biblioteca Pública Adolfo Suárez desde su descubrimiento en 1995, contiene restos de viviendas acomodadas del siglo XIV, articuladas en torno a calles ortogonales. Es una de las mejores muestras del urbanismo bajo medieval islámico del área del Estrecho.

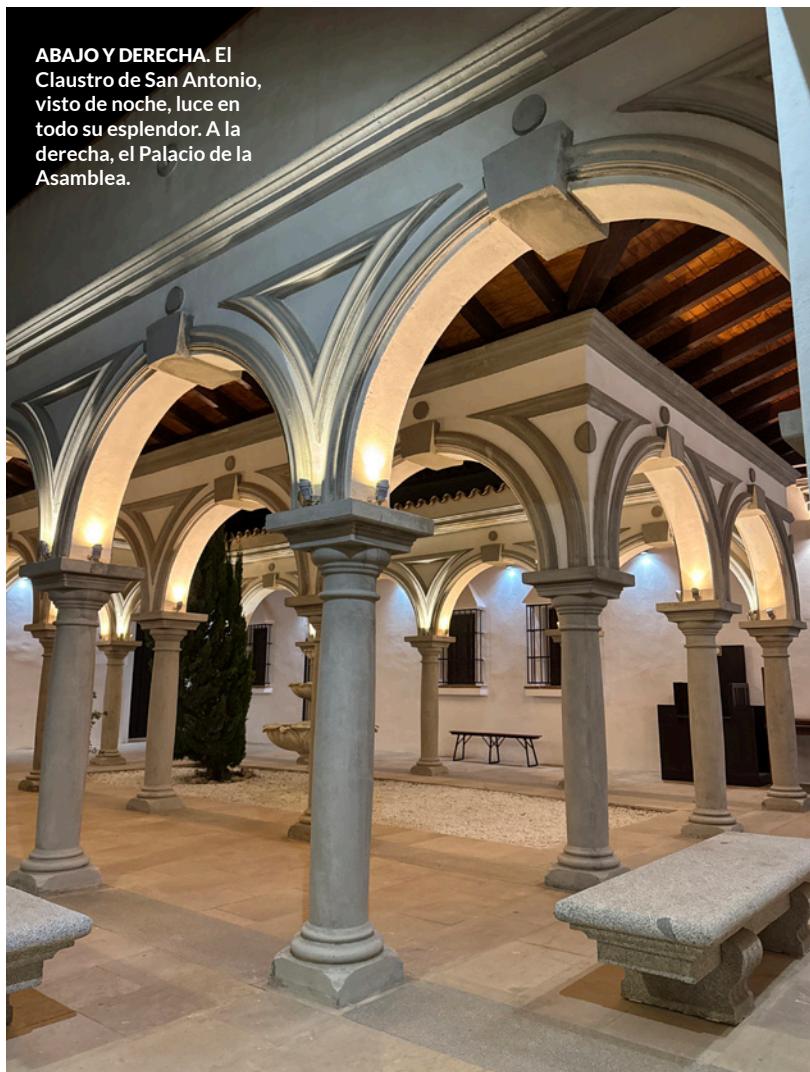


ARRIBA.

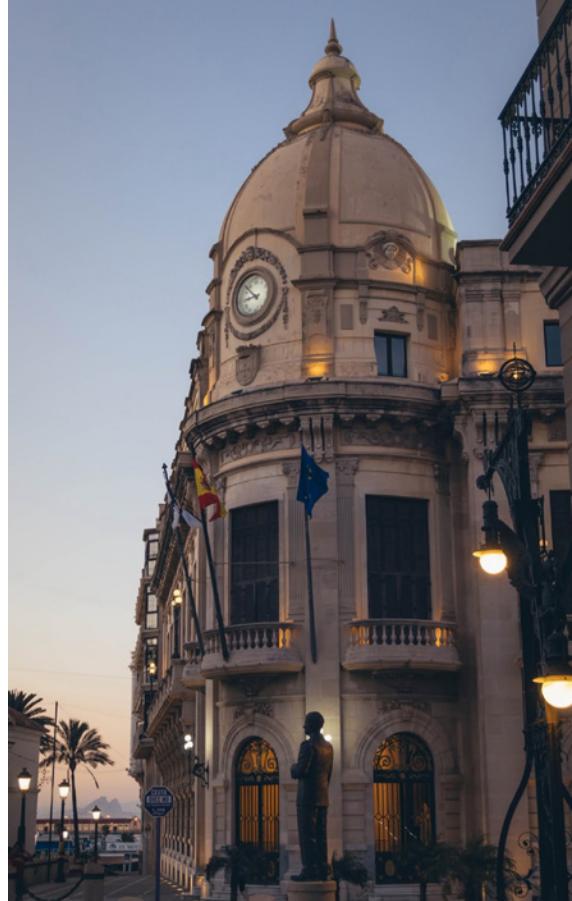
Monumento a los caídos en la Guerra de África, situado en el centro de la Plaza de África.



Espectaculares baños árabes que se pueden visitar en la ciudad autónoma de Ceuta.



ABAJO Y DERECHA. El Claustro de San Antonio, visto de noche, luce en todo su esplendor. A la derecha, el Palacio de la Asamblea.



Iglesia de Nuestra Señora de África. Santuario que alberga la imagen de la Patrona y Alcaldesa Perpetua, la Virgen de África. Fue mandada construir en 1425 por el Infante Enrique el Navegante y se encuentra en la Plaza de África, junto a la Catedral, la Comandancia General, el Parador La Muralla y el Palacio Autonómico.

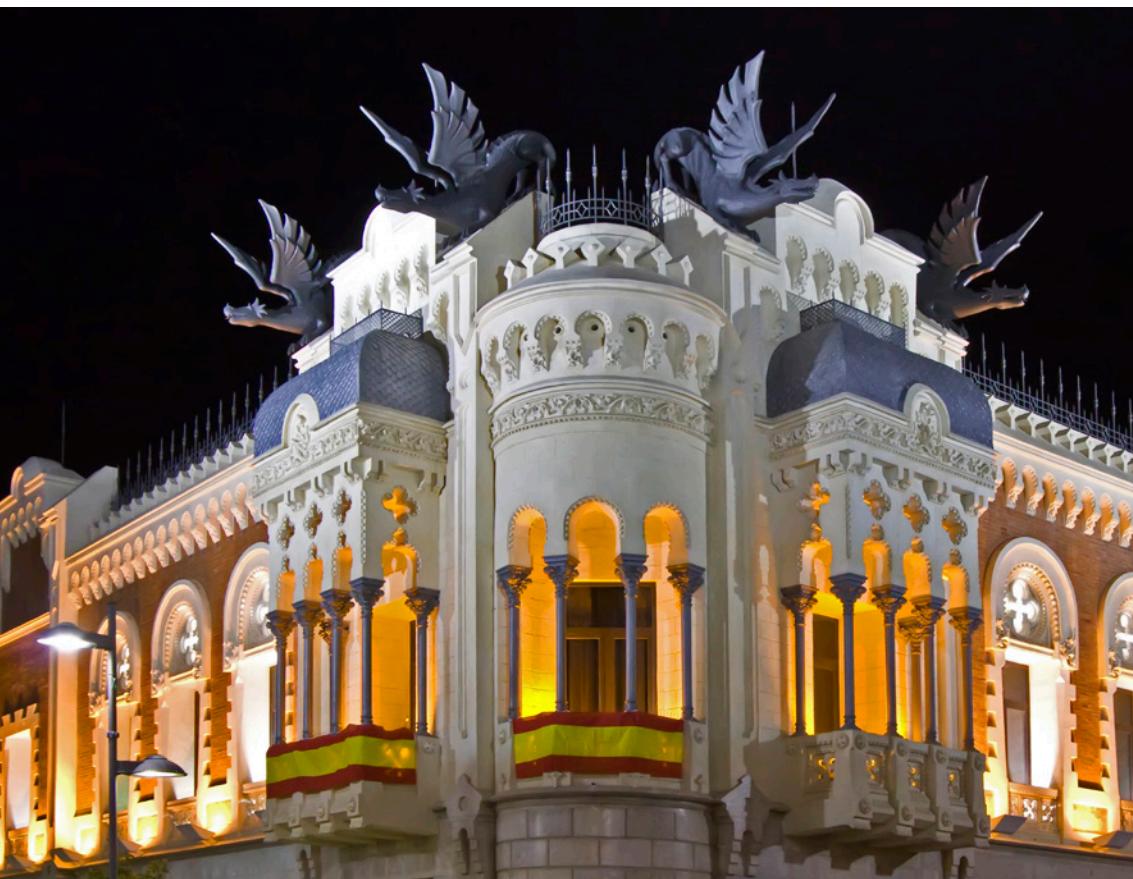
Catedral de Santa María de la Asunción. Tras la conquista portuguesa de 1415, la antigua mezquita se convirtió en iglesia y se instauró el culto cristiano. El edificio terminó en ruinas en 1665 y se inició una nueva construcción en 1686. Durante el cerco de Mulay Ismail, el templo inconcluso se usó como cuartel hasta su consagración en 1726. Presenta planta rectangular con tres naves, girola y una fachada clasicista influida por la Catedral de Cádiz.

Palacio de la Asamblea. Conocido como Ayuntamiento, comenzó a levantarse en 1914 y fue inaugurado en 1927 por Alfonso XIII y Victoria Eugenia. En los años 80 fue ampliado por los arquitectos Antonio Cruz y Antonio Ortiz.

ATRACTIVOS
Ceuta cuenta con multitud de atractivos, monumentos, y también playas, museos civiles y militares, o miradores y senderos

Monumental estatua de Hércules, con el Edificio Trujillo al fondo.





Hércules y la mitología

La ciudad posee una profunda conexión con la mitología. Se dice que África y Europa estaban unidas por una cordillera hasta que Hércules abrió una brecha dando lugar al Estrecho de Gibraltar. De esa acción surgieron las Columnas de Hércules: Abyla (Monte Hacho, Ceuta) y Calpe (Gibraltar), hoy representadas por dos esculturas de bronce del artista Ginés Serrán Pagán.

El Yebel Musa, conocido como “Atlante Dormido”, recuerda desde Benzú la silueta de una figura femenina recostada. Sus leyendas hablan de Atlantes que ayudaron a Hércules y, tras el esfuerzo, quedaron convertidos en montaña, o del propio Atlas, condenado a sostener la bóveda celeste.

rum. Hoy continúan elaborándose salazones de bonito, huevas, mojama de atún, palometas, pulpos y “volaores”, especialmente entre mayo y septiembre, cuando es habitual ver el pescado secándose en lugares como la explanada de Juan XXIII, la lonja o en muchos hogares.

Gastronomía

La gastronomía ceutí refleja su enclave geográfico y su diversidad. Aunque en la restauración no se aprecie el mestizaje culinario que sí se vive en

los hogares, existe una mezcla de ingredientes de las distintas culturas que da lugar a platos únicos. Predominan las preparaciones mediterráneas muy vinculadas a la cocina andaluza, con especial protagonismo del pescado y el marisco: túnidos, pulpos, calamares, caballas, meros, acedías, pijoas, salmonetes, sardinas, boquerones, gallos del Estrecho, brótolas, chocos, rodabolllos, almejas, coquinas, cigalas, gambas, centollas, burgaíllos, bogavantes y angulas.

Ceuta mantiene una arraigada tradición salazonera cuyos orígenes se remontan a la época romana, cuando el istmo estaba lleno de factorías dedicadas a los salazones y al garum. Hoy continúan elaborándose salazones de bonito, huevas, mojama de atún, palometas, pulpos y “volaores”, especialmente entre mayo y septiembre, cuando es habitual ver el pescado secándose en lugares como la explanada de Juan XXIII, la lonja o en muchos hogares.

COMIDA

La gastronomía ceutí refleja, como no podía ser de otra manera, la mezcla de culturas que convive en una ciudad muy diversa

ARRIBA. La espectacular Casa de los Dragones de Ceuta, situada en pleno centro de la ciudad, frente a la Plaza de los Reyes.

ABAJO. El tajín o tajín es un plato tradicional de la gastronomía magrebí de tipo guisado de origen bereber que lleva el nombre de la olla de barro en la que se cocina.



MONTESIERRA

UN SIGLO DE JAMONES IBÉRICOS

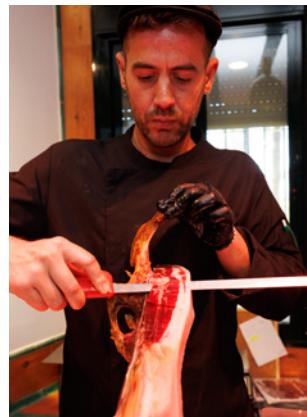
Esta firma, fundada en Jerez en 1977, controla todo el proceso, desde la crianza del cerdo ibérico hasta la comercialización de sus exquisitos productos

Montesierra, la estrella del jamón ibérico, celebra este año un hito histórico: un siglo desde que la familia Martín, originaria de Salamanca, inaugurara su primera fábrica. Hoy, asentada en Jerez y con fuerte presencia en Jabugo, la empresa continúa en manos de la quinta generación, manteniendo intacta su esencia y su dedicación al cerdo ibérico.

Esta firma, fundada en Jerez en 1977, se encarga de que en las mesas navideñas no falte de nada. Actualmente, la empresa controla todo el proceso: desde la crianza del cerdo ibérico hasta la comercialización de los productos, lo que les permite ofrecer una calidad muy reconocida en el mercado.

En Jerez, poseen una tienda convertida ya en un auténtico templo del ibérico. Allí pueden encontrarse cortes como la presa, el solomillo, el lagarto o la carrillada, además de preparados como costillas aliñadas o pinchos. También elaboran platos listos para calentar, entre ellos chicharrones ibéricos, carnes mechadas, o riñones al Jerez, o los empanados, como el aneto o los flamenquines.

El corazón de Montesierra también late en Jabugo, donde cuentan con secaderos de jamones. La empresa también se ha hecho con una granja que incluye una fábrica de piensos, consolidando así su crecimiento y reafirmando su liderazgo en el universo del ibérico.



Montesierra comercializa deliciosos productos ibéricos, que son seña de identidad de la Navidad por derecho propio.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Avda Juan Carlos I, rda. nº4, 11406, Jerez

TELÉFONO:
956 34 32 95

HORARIO:
Tienda fábrica: lunes a viernes de 8.30 a 14.30 y de 17.30 a 20.00 horas. Sábados de 9.00 a 14.00 horas.

Tienda del centro: lunes a viernes de 9.00 a 15.00 y de 17.30 a 20.30 horas. Sábados de 9.00 a 14.30 horas.

WEB:
www.montesierra.com





ABAJO. Jesús y Gonzalo Grimaldi, los hermanos que dan nombre al establecimiento.



HERMANOS GRIMALDI

APUESTA POR LA TAPA CREATIVA

La tercera generación de hosteleros al frente del negocio refuerza su apuesta por el producto de temporada, el obrador propio y una excelente selección de vinos

El restaurante Hermanos Grimaldi, fundado en 2014 por los hermanos Gonzalo y Jesús Grimaldi, representantes de la tercera generación de una familia dedicada a la hostelería en Jerez, no para de renovarse. Cuatro veces al año renuevan su carta, para adaptarse a los productos frescos de mercado. Además de platos de autor y raciones, el restaurante ofrece un formato específico de tapas que ha ganado protagonismo en su propuesta.

Entre las tapas más demandadas destacan los rollitos de salmón rellenos de langostinos con salsa deluxe, la carillada de cerdo con gratinado de alioli y puré de manzana golden, así como las milhojas de ternera con setas y jamón. También sobresale una pata de pulpo servida sobre arroz negro y alioli.

El apartado de postres es otro de los pilares de la oferta gastronómica de Hermanos Grimaldi. Gracias a un obrador propio, el restaurante

elabora una amplia variedad de dulces caseros. "Tenemos diversos postres de creación nuestra", afirma Gonzalo. Entre ellos destaca el postre llamado Me encanta Jerez, que reinterpreta clásicos como la leche frita o el tocino de cielo, además de la tecla de hojaldre rellena de crema inglesa, presente en la carta desde los inicios del local.

La bodega del restaurante también merece mención aparte. Hermanos Grimaldi ofrece una selección de vinos que abarca diversas denominaciones de origen como Rioja, Ribera del Duero y Montsant, con opciones para todos los gustos. "Tenemos muchísima cata de vino", subraya Gonzalo Grimaldi, quien resalta además el valor añadido que supone el espacio del restaurante, con un salón climatizado y su terraza.

Hermanos Grimaldi ofrece una amplia variedad de tapas en su local de la avenida Voltaire de Jerez.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Avenida Voltaire, 1. Jerez de la Frontera.

TELÉFONO:
956 35 52 77

HORARIO:
De martes a domingo de 13.30 a 23.30 horas.

TAPA 'ESTRELLA':
La carta de Hermanos Grimaldi, en constante evolución, ofrece una amplia variedad de tapas, aunque destacan los rollitos de salmón rellenos de langostinos con salsa deluxe.



EL CHICHARRÓN DE BRONCE

EL 'BOMBÓN' DE SANTIAGO

Los chicharrones de Diego Monje son el resultado de todo lo que ha aprendido de su gente y sus mayores, una auténtica delicia que elabora en su barrio

Un año y dos meses han pasado desde que El Chicharrón de Bronce se asentó en el barrio de Santiago de Jerez. Fue a finales de 2024 cuando Diego Monje, descendiente de la saga flamenca de los Monje, abrió este negocio que no para de alegrar paladares. Desde la calle Moraíto Chico, el chicharrero, con años de experiencia en hostelería, mantiene viva la cocina gitana.

“Estamos en Navidad, pero el chicharrón se puede comer en cualquier época del año. No es un producto estacional”, comenta Diego. La tapa se puede degustar caliente en Otoño e Invierno, al medio día, cuando el frío aprieta; como en primavera o verano, atemperada o frío crujiente, en una noche calurosa. “También se presta a las barbacoas



ARRIBA. Diego Monje, en su establecimiento El Chicharrón de Bronce, que regenta en el gitano barrio de Santiago.

o a los eventos familiares”, dice el jerezano, que quiere romper con la temporalidad del alimento.

Los chicharrones que elabora con mimo y templanza

se adaptan a todos los climas. Disfrutar de sus bocados es un placer apto para todos los días del año sin excepción. “La gente del barrio se ha volcado, la mejor publicidad la han dado ellos, han aceptado el producto muy bien”, dice con una sonrisa de oreja a oreja.

Con motivo del nombramiento de Jerez como Capital Española de la Gastronomía 2026, tiene previsto añadir una nueva propuesta. Un chicharrón con toque “picante” que bautizará como Tío Cuorro. “Mi abuelo es conocido en la familia así y queremos darle ese pequeño homenaje”, explica. El negocio comenzará el nuevo año comercializando esta novedad bajo encargo, sin dejar de elaborar la estrella de la casa que sigue brillando en el barrio.



TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Moraíto Chico, 13.
Jerez de la Frontera

TELÉFONO:
684 71 44 39

HORARIO:
El Chicharrón de Bronce abre de martes a sábado, de 9.30 a 14.30 horas.

MÁS DATOS:
El negocio vende, además de sus exquisitos chicharrones, otros productos de la tierra. Entre ellos, quesos de cabra payoya, de El Gazul de Alcalá o distintos embutidos procedentes de la Igualajeja, en la provincia de Málaga.



Desde la calle Camarón de la Isla, en Jerez, emerge un estudio dedicado a crear espacios que emocionan. Al frente se encuentra la jerezana Mar Dorado, impulsora de un proyecto único y pionero en Andalucía, especializado en el conocido como interiorismo estratégico. Su labor va mucho más allá de decorar: se centra en diseñar cómo debe sentirse el público cuando entra en un local comercial, creando experiencias que conectan y transforman.

De esta forma, entran en juego conceptos como la estrategia sensorial, el neuromarketing espacial, la psicología del color, la narrativa espacial, y, sobre todo, la experiencia del usuario. "Somos interioristas, pero también estrategas. Estamos pensando todo el tiempo cómo vender, fidelizar y emocionar al cliente final", explica Dorado.

Para ello, ha desarrollado un método propio que fusiona el interiorismo con el comportamiento humano y la marca para transformar la experiencia a través del diseño. Un espacio bien diseñado puede aumentar las ventas", explica.

MAR DORADO INTERIORISMO

INTERIORISMO ESTRATÉGICO PARA EMOCIONAR

La interiorista Mar Dorado transforma las necesidades y preferencias de sus clientes en lugares acogedores



La interiorista diseña la emoción y crea lugares donde los clientes miren, sientan y recuerden. "Cada proyecto responde a una pregunta, ¿qué quieres que sienta la persona que entra?", dice.

Mar sostiene que el interiorismo es el recurso "menos aprovechado por las empresas", porque aún no son plenamente conscientes de su impacto. No diseña para quien la contrata, sino para quienes vivirán la experiencia.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Camarón de la Isla, bl 1, local 2. Jerez de la Frontera

TELÉFONO:
611 74 45 77

HORARIO:
La tienda está abierta de lunes a viernes, de 9.30 a 14.00 horas.

DATOS:
La oficina dispone de showroom y espacio para poder atender a los clientes y dar forma a los proyectos que luego desarrolla.

TORRE DE CERES ROSADO

LA NUEVA EXPRESIÓN DEL VIÑEDO DE TORRECERA

El nuevo Torre de Ceres Rosado procede de uvas Tintilla y garnacha, seleccionadas, y cultivadas minuciosamente en los viñedos propios de la finca Torrecera

➤ Bodega Miguel Domecq amplía su gama de vinos premium con el lanzamiento de Torre de Ceres Rosado, un vino fresco, elegante y con alma andaluza, nacido en el corazón de la Finca Torrecera, en el término municipal de Jerez. Una nueva creación que refleja la filosofía de la casa: combinar la tradición vitivinícola de la familia Domecq con la innovación y el respeto absoluto por la tierra.

El nuevo Torre de Ceres Rosado procede de uvas Tintilla y Garnacha, cultivadas y seleccionadas de los viñedos propios de la finca Torrecera, de donde también surge la gama más conocida de vinos de la Tierra de Cádiz: Entre-



chuelos. Se trata de una zona de marcada influencia atlántica y suelos de albariza que aportan frescura, salinidad y equilibrio al vino. Su color pálido y brillante anticipa una nariz delicada con notas de fresa, frambuesa y pétalos de rosa. En boca se muestra sedoso, con



VINO ÚNICO. Detalles de las botellas de Torre de Ceres Rosado, de las Bodegas Miguel Domecq.

una acidez viva y un final persistente, ideal para acompañar cocina mediterránea, pescados, arroces y aperitivos.

Este lanzamiento consolida la apuesta de Miguel Domecq por elaborar vinos tranquilos de alta calidad en el Marco de Jerez, un proyecto que ha logrado situar a la bodega como referente de la viticultura moderna en la región, integrando tecnología, conocimiento enológico y sostenibilidad.

La filosofía de trabajo de la Miguel Domecq se sustenta en un firme compromiso con la sostenibilidad y el respeto medioambiental. Toda la energía utilizada en la finca y en la bodega procede de fuentes renovables gracias a la instalación de paneles fotovoltaicos que cubren el 100 % de sus necesidades energéticas, evitando la emisión de más de 250 toneladas de CO₂ al año.





MONTESIERRA

LA ESTRELLA DEL JAMÓN

· JABUGO ·

EN NAVIDAD, COMPARTE MOMENTOS MONTESIERRA

MONTESIERRA.COM





MASA MADRE

MÁS ALLÁ DEL PAN: EMPANADAS Y ROSCONES

El obrador jerezano sigue sorprendiendo con opciones tanto dulces como saladas ideales para las reuniones familiares tan típicas de las fiestas navideñas



Rafael Candón y Noelia Begoña, en uno de los establecimientos de Masa Madre en Jerez.

Masa Madre, el obrador artesanal nacido en Jerez y que está a punto de cumplir cinco años, vuelve a ser protagonista en estas fechas. Bajo la dirección de Rafael Candón y Noelia Begoña, junto a un equipo de 36 profesionales, han logrado conquistar los paladares y expandirse más allá de su primer enclave en el Parque Atlántico. Su esencia se mantiene intacta: producto fresco, recién hecho y de calidad, pensado para hacer de cada mesa navideña

un auténtico festín, tanto con opciones dulces como saladas.

“En Navidad, mesa madre”, repite Rafael como lema. Y es que con sus propuestas se puede montar la mesa al completo. Son expertos en alegrar estómagos durante todo el año, pero en estas fechas redoblan esfuerzos apostando por la elaboración artesana, con mimo, tradición y un punto de innovación. Defienden la pastelería clásica que reposa en la vitrina con opciones sorprendentes.

Entre sus estrellas, destacan los roscones, tanto clásicos como versiones atrevidas.

Incluso elaboran un roscón de Navidad en forma de corona de muérdago, como homenaje a un símbolo típico de las puertas festivas. Este año, este obrador es el creador del roscón oficial del Xerez Deportivo, una edición especial que rinde homenaje a la ciudad y que “no es un roscón tradicional”. Además, la carta dulce incluye pestiños, roscos, buñuelos, polvorones, mantequedos, profiteroles, troncos de Navidad, tarta de fin de año, uvas de la suerte e incluso repostería francesa.

La oferta salada tampoco se



queda atrás. Son populares sus empanadas. “Entramos en 270 hogares el año pasado”, explica Rafael, que señala que también triunfan sus canapés, disponibles por bandeja o por unidades. Este año apuestan por propuestas como solomillo Wellington, canelones de pasta brie y cordero asado, foie de pato “en condiciones”, del bueno. También destacan las trufitas de queso, los profiteroles de queso payoyo y mango,





y las elaboraciones con pimiento del piquillo y mermelada de bacalao.

“Nuestra propuesta es muy amplia. Todos los años damos un giro a lo que proponemos”, afirma Rafael.

Además, su obrador se ha convertido en un lugar de peregrinación para quienes valoran una Navidad con sabor auténtico, donde cada creación pare-

ce contar una historia. No se trata solo de comprar un dulce o un canapé, sino de llevarse a casa una pieza elaborada con paciencia, creatividad y ese toque casero que tanto se echa de menos en estos tiempos de prisa.

Masa Madre no solo ofrece productos, ofrece la posibilidad de crear momentos inolvidables. Porque aquí, la Navidad sabe a tradición, artesanía y sabor.

TIENES QUE SABER

DIRECCIONES:

•Avenida de Nazaret URB. Parque Atlántico blq 2, local 1, 11406 Jerez.

•Edificio Quattro, Av. Tío Pepe, local 3, 11407 Jerez

•C. Amianto, 11405 Jerez, Cádiz

TELÉFONOS:

856 54 90 81 / 856 21 04 41

MÁS DATOS:

Masa Madre presenta una colección de más de 50 tipos de pan artesano. Con sabores “como el de las casas de las abuelas”, Rafael y Noelia apuestan por el concepto de pan saludable.

QUINCE ARROBAS

PASIÓN POR EL JAMÓN Y LAS CARNES A LA BRASA

Este mesón es el sitio perfecto para los amantes de los ibéricos y para quienes se pierden entre croquetas y solomillos

➤ Un buen plato de jamón de bellota y salmorejo, también con jamón, para ir abriendo el apetito. Después, un risotto de carrillada y calabaza, un revuelto de alcachofas, setas y jamón, y una parrillada de pluma, presa o lagarto. Ya se puede deducir cuál es la estrella de Quince Arrobas de Jerez, nombre que hace referencia “al peso ideal que debe tener el cerdo a la hora de ser sacrificado”.

Un restaurante de ambiente familiar ubicado en la urbanización Divina Pastora, donde el disfrute del paladar está más que asegurado. Desde 2013, frente a la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, la línea de restauración del grupo Montes Sierra ha convertido los productos ibéricos de esta firma en la esencia de su cocina. Cuando llegan las fechas navideñas, por sus elegantes mesas pasan numerosos grupos de amigos y familias que eligen este rincón gastronómico para celebrar.

“En Navidad lo que más sale son el risotto de calabaza y carrillada, nuestras carnes ibéricas a la brasa y, sobre todo, el jamón”, explica el encargado Francisco José Jiménez. Todo ello, acompañado de los vinos de Jerez, desde el fino hasta el palo cortado.

Este mesón con terraza es el sitio perfecto para los amantes de los ibéricos, para quienes se pierden entre croquetas y solomillos. “Ya tenemos una clientela fija que prácticamente viene todos los fines de semana”, comentan desde el restaurante, preparado para una de las épocas más esperadas del año.



TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:

Dirección: Avenida Duque de Abrantes, (Urb. Divina Pastora) blq 2 Local derecha, 11402 Jerez

HORARIOS:

Martes y miércoles de 8.00 a 16.30 horas; jueves y viernes de 8.00 a 16.30 y de 20.00 a 00.00 horas; sábado de 9.00 a 16.30 y de 20.00 a 00.00 horas, y domingo de 9.00 a 16.30 horas.

CONTACTO:

856 035 933

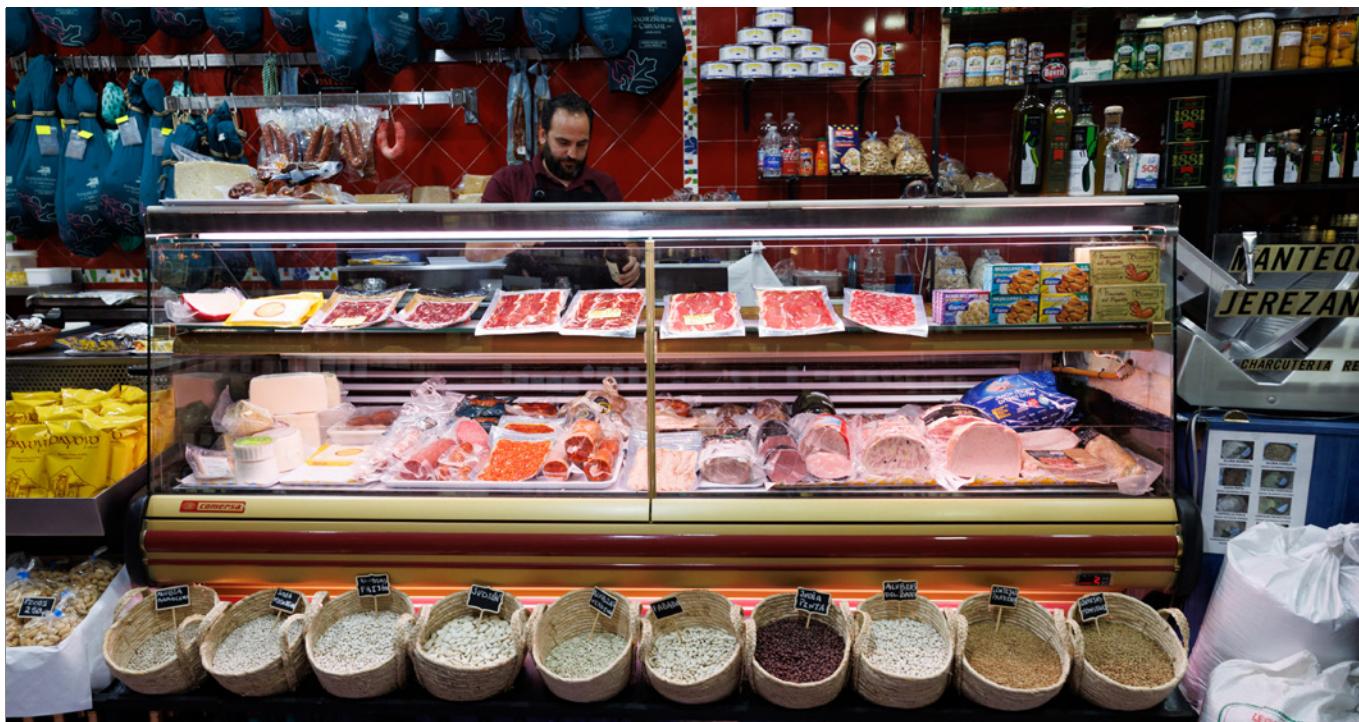


856 03 59 33



las15arrobas.com

Avenida Duque de Abrantes (Urb. Divina Pastora), blq 2,
Local derecha (Jerez)



Desde febrero de este año 2025 está abierta Nueva Mantequería Jerezana, dedicada a la venta de productos gourmet de la tierra. Esta es la primera aventura comercial de Grupo Tritón Hostelería que va más allá de los bares, restaurantes o Beach clubs. El comercio está ubicado en el número 33 de la calle Algarve de Jerez.

En las estanterías de esta tienda se divisan vinos de Jerez de distintas bodegas locales como González Byass. Vinos generosos, amontillados, Cream o palo cortado son algunos de los más demandados. Estos conviven con licores premium que no se ven fácilmente.

En la vitrina tampoco faltan opciones como ibéricos, chacinas o bacalao. Aquí se pueden adquirir botellas de calidad y de marcas locales y nacionales. "Son productos que no puedes encontrar en un supermercado al uso", explica el equipo de esta tienda que pone al alcance de los clientes alternativas para ocasiones especiales.

Echar un vistazo a este negocio es una buena forma de inspirarse para tener ideas

NUEVA MANTEQUERÍA JEREZANA

PRODUCTOS GOURMET Y SOUVENIRS

En este negocio se pueden encontrar ibéricos, chacinas, bacalao o vinos de Jerez, sin olvidar todo tipo de recuerdos



TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Algarve, 33. Jerez de la Frontera.

TELÉFONO:
613 103 930.

HORARIO:
De lunes a sábado de 10.00 a 22.00 horas.

ESPECIALIDADES:
Las vitrinas de Nueva Mantequería Jerezana están llenas de productos ibéricos de alta calidad, y de una variedad de vinos del Marco de Jerez como tienen pocos establecimientos.

para regalar. Además, es un rincón donde los visitantes pueden llevarse algún recuerdo gastronómico, incluso souvenirs.

"Tenemos catavinos con elementos típicos de la cultura de Jerez como Lola Flores o la ciudad del caballo", indican desde esta tienda ubicada en pleno corazón de la ciudad. Un espacio lleno de detalles para los paladares donde seguro será difícil decantarse por un solo producto.



CERVECERÍA LA CONSTANCIA

CERVEZA FRÍA PARA TRIUNFAR

El bar de la barriada jerezana de La Constancia, aunque cambió de manos, conserva la esencia de la fórmula con la que lleva triunfando tres décadas

Después de estar más de 30 años detrás de la barra, Jesús Pérez Mateos 'El Rubio' decidió cerrar uno de los negocios más carismáticos de la ciudad que reunía a una de las clientelas más cosmopolitas de Jerez en su negocio en la barriada de La Constancia.

Pero esta pequeña cervecería, llamada ahora La Constancia, sigue adelante bajo la gestión del Grupo Tritón Hostelería, un cambio solo en la dirección que asumió hace un tiempo, y que ha

cumplido lo que prometió: no tocar lo que había funcionado tan bien durante tantos años.

En lo restante todo ha seguido igual: la misma cerveza a punto de congelación, precios populares y el mismo ambiente; solo se le ha dado un toque diferente a la decoración de este emblemático negocio hostelero de La Constancia, siguiendo el estilo que siempre ha tenido en homenaje a la gran labor realizada por su anterior propietario durante tres décadas.

La filosofía que se sigue en esta etapa es clara, seguir y dar continuidad a un establecimiento en el que "los jerezanos hemos pasado mucho tiempo. Es un lugar muy castizo en Jerez y que no debía desaparecer. Esa ha sido la idea desde el principio".

El Grupo Tritón Hostelería tiene varios establecimientos en diferentes localidades, como en Rota con Marimanta Beach, MolaMola Oceanside y Henny Penny, tres restaurantes con propuestas diferentes entre la comida casera y la rápida, además de la discoteca 'Honey don't cry'.

En Jerez de la Frontera cuenta con Palique-Coloquio Bar, Tokio, Bicho Raro y la discoteca La Malquería, a los que hace ya un tiempo se suma El Rubio. También en Arcos gestiona el restaurante Playa-Dulce Arcos Experience.

El mítico bar de La Constancia destaca por su buen trato al cliente y por poner cañas como pocos en la ciudad.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle José Gómez Gallito,
Jerez de la Frontera.

HORARIO:
Abre todos los días, de 11.00 a 24.00 horas

EL SECRETO DEL ÉXITO:
Si por algo se caracteriza El Rubio, ahora cervecería La Constancia, es por tener la cerveza en el punto justo de congelación, algo que no ha cambiado. Además, conserva precios populares y el ambiente de siempre en uno de los barrios más señeros de la ciudad.



55 JAZZ CLUB

CAPITAL DE LO ALTERNATIVO

En este mítico club de la noche jerezana suenan temazos de soul, funky, house o swing, que conserva su esencia más de 15 años después de su nacimiento



➤ Un garito que podría estar perfectamente en una calle de Manhattan, pero está en pleno centro de Jerez, la cuna del flamenco. El 55 Jazz Club lleva más de 15 años saliéndose del tiesto de Jerez, con una oferta musical que va más allá y que probablemente es la mejor que hay en la ciudad si de lo que se trata, simplemente, es de salir a bailar.

En este mítico club (entendido en modo anglosajón), ubicado en la calle Chapinería, resuenan temazos de soul, funky, electrónica, house (sin pasarse) o swing. Estilos que, huelga decir, en poco o nada se asemejan a lo que se escucha en la mayoría de locales de ocio nocturno de la ciudad, entregados al reguetón, el pachangueo, el pop español de los 80 y 90 o, sencillamente, modo random.

Este rincón con personalidad se ha ganado los corazones de un público que suele tener cierta edad y sus propios

ARRIBA. El interior de 55 Jazz Club, uno de los garitos más emblemáticos de la noche jerezana.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Chapinería, 3. Jerez de la Frontera.

TELÉFONO:
650 78 87 77

HORARIO:
55 Jazz Club abre los jueves de 22.00 a 3.00 horas y los viernes y los sábados en el mismo horario, de 22.00 a 4.00 horas.

CLAVES DEL ÉXITO:
La programación de 55 Jazz Club incluye desde sesiones de DJs a todo tipo de conciertos y también algunas jam session.



gustos. En su programación, se distinguen sesiones de DJs, conciertos y también algunas jam session.

Se trata de un lugar que, sin ser propiamente alternativo, tiene una personalidad propia muy marcada. Apenas se ha tocado ni el local ni, lo que es más importante, el concepto. Con ganas, continúan dándole vida a este establecimiento que, desde hace más de tres lustros,

ofrece una opción diferente en la que siguen disfrutando (a la vez) varias generaciones.

Un referente cultural que ofrece actuaciones difíciles de encontrar.

Ah, por cierto, como se dice de Ibiza o de Las Vegas: lo que pasa en el patio –en el patinillo, más bien– del 55 Jazz Club ya saben donde se queda... Hay confidencias que no pasan de esos pocos metros cuadrados.





Dos Maderas
AGED RUM

40°. Bebe con moderación, es tu responsabilidad

DOS CULTURAS. UN ADN.
Caribe & Jerez





MARTIE

UN MENÚ MUY PERSONAL

El chef Isidro López se enfoca, tras una década en Tiemar, en una apuesta más íntima y personalizada, un “sueño” en el que mantiene su filosofía culinaria

➤ El chef Isidro López da un giro a su trayectoria. Tras el cierre de Tiemar, su conocido restaurante en la calle Rosario de Jerez, ha inaugurado en la planta superior una propuesta mucho más íntima y personalizada: Martié. El espacio cuenta solo con cuatro mesas: tres en sala y una en un reservado para entre seis y ocho personas.

El chef asegura que se trata de una evolución natural tras casi una década como autónomo. Su único menú degustación, Año Cero Tarab, propone 13 pases y tiene un precio de 89 euros, con opción de maridaje por 45 euros.

El menú arranca con una bombonería salada y continúa con un homenaje a Tiemar: churro de caballa, croqueta líquida y gofre de huevo, patata y jamón. También rinde



tributo a Paco del Horno Artesa, que elabora el pan. Luego llegan platos como la crema de verduras y caviar, la vieira a la brasa con tomates cherry, aceite de guindilla y estachetela de burrata, el rape al pan frito y azafrán, o la cigala con mantequilla marroquí y hoja de shiso.

La parte cárnea comienza con un consomé clarificado con amontillado, sigue con el puchero y sus avíos, panceta con boniato y castaña, y cul-



ARRIBA. Isidro López, en el local de Martié, su apuesta más personalizada tras su experiencia en su exitoso restaurante Tiemar.

mina con pato azulón y curry. En los postres, sorprende con “vaca y cabra”, un yogur de vaca con granizado de cabra, piñones y miel picante, y finaliza con chocolate, frambuesa y cream. Todo acompañado de un cóctel sidecar con amontillado en lugar de coñac.



TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Rosario, 10. Jerez de la Frontera.

WEB:
martie.es

HORARIO:
Jueves, viernes y sábados: servicios de comida y cena.
Domingos: servicio de comida.

MÁS DATOS:
Hay un único menú degustación, Año Cero Tarab, que propone 13 pases y tiene un precio de 89 euros, con opción de maridaje por 45 euros.

PALIQUE

COCINA FUSIÓN DE ALTO NIVEL

Este espacio moderno y colorido invita a dejarse llevar por sus encantos gastronómicos en un ambiente “alegre y relajado”, en plena plaza de la Asunción de Jerez

“Cuéntale que te conocí comiendo”. Es la propuesta que hace un establecimiento ubicado en la plaza de la Asunción de Jerez, Palique. El empresario Miki Gutiérrez tomó las riendas en 2023 de este lugar que, desde entonces, Nieves dirige para que sus clientes disfruten de “un buen tapeo, de una buena cervecita, un vinito o comer junto con los amigos”.

Este espacio moderno y colorido invita a dejarse llevar por sus encantos gastronómicos en un ambiente “alegre y relajado”. Puntillitas y costillas de atún conviven con unas coquinas elaboradas al estilo Thai, “con una salsa japonesa”, y otras ra-

ciones. Cocina fusión que tras una “acogida muy buena”, sigue incorporando novedades.

En los últimos tiempos, la oferta culinaria de Palique ha dado un giro. “La gente está muy contenta”, añaden desde el negocio, que suma a su extensa carta otras opciones, destinadas principalmente a que “nuestra clientela pueda disfrutar aún más de la gastronomía”.

De esta forma, se ha incorporado una nueva versión de los fideos tostados con langostinos, ahora con carrillada y mayonesa de trufa, de lo más solicitado de toda la carta. Además, en los fogones de Palique se elaboran croquetas caseras de rabo de



toro y de choco en su tinta.

Otra opción que se ha desmarcado como estrella es la ensaladilla de Palique, una de las favoritas. Y lo que más sorprende es que está hecha con mayonesa de kimchi. “Eso hace que sea muy diferente”, señalan.

Palique también ha apostado por la “alta cocina”, con carnes como el entrecot con 45 días de maduración, las hamburguesas premium de novillo o el atún rojo salvaje de almadraba con el sello de Petaca Chico, entre otras exquisitez.



ARRIBA. Parte de la plantilla de Palique, posando con algunos de sus platos más destacados.

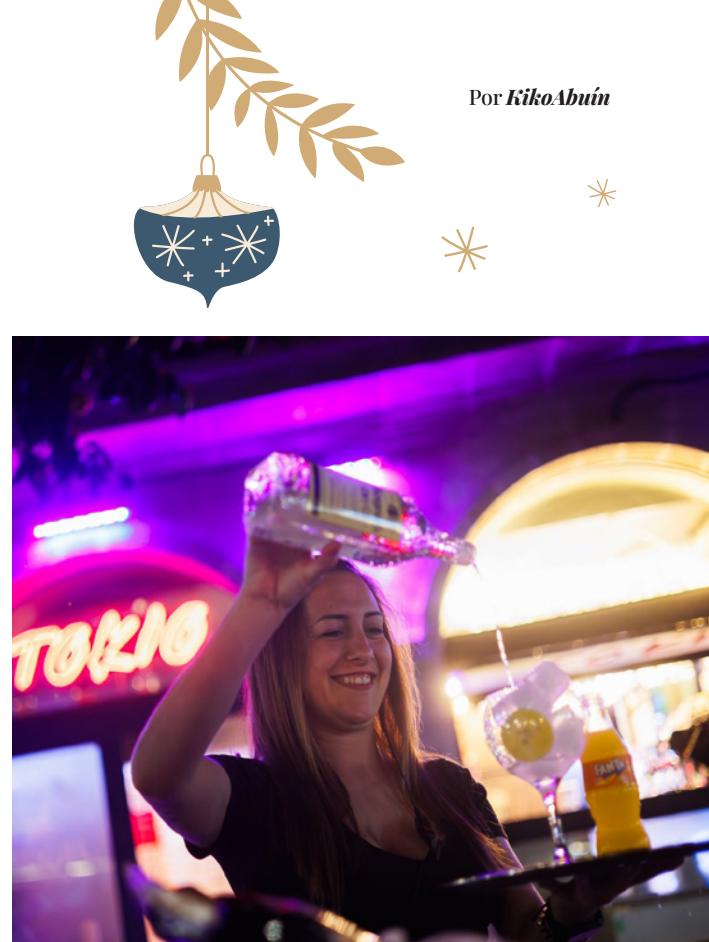
TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Chapinería 1, Jerez de la Frontera.

TELÉFONO:
640 93 00 88.

HORARIO:
Abierto todos los días de 12.00 a 2.00 horas.

PLATOS ESTRELLA:
La carta de Palique cuenta con exquisitez de todo tipo, desde unos fideos tostados con langostinos, a croquetas caseras de choco en su tinta o su ensaladilla con mayonesa de kimchi.



PUB TOKIO

UN BAR NIPÓN EN JEREZ

El pub jerezano, situado en pleno centro neurálgico de la ciudad, se erige como una opción preferente para quienes quieren disfrutar de un café o copa entre amigos

Situado en la plaza del Arenal de Jerez, Tokio es un bar de copas y también cafetería que en dos años desde su apertura ha conseguido crear un ambiente variado y para todos los públicos. La excepción y lo que le hace ser singular es el estilo que se eligió para su decoración, grafitis japoneses y columnas de fábrica, un estilo que se podría situar en el underground nipón.

El Grupo Tritón Hostelería gestiona este establecimiento bajo la premisa de que el

cliente se sienta cómodo, “como en casa”. Así, el servicio es otro factor fundamental y que juega un papel desatacado, es de los pocos bares de copas que tienen servicio en una terraza que pisa la plaza del Arenal, donde la afluencia de gente, un entorno agradable y la facilidad para llegar, se constituyen en un atractivo destacado, una magnífica ubicación que es lugar de encuentro para todos.

No centra su target o público objetivo en un segmento de edad determinado, desde jóve-

nes hasta mediana edad. La tarde abre sus puertas para ofrecer café y a partir de la noche una gran variedad de copas, desde lo básico hasta marcas premium y también algún aperitivo para pasar el rato. Durante el verano la especialidad es la coctelería con una larga lista de propuestas.

Tokio se puso en marcha buscando ese ambiente diverso, “lo que más gusta es la ambientación interior con el graffiti japonés como elemento decorativo principal, un bar muy distinto que no tiene comparación”, que incluso tiene huecos para el ocio como una diana, se afirma desde el Grupo Tritón.

Tokio es un lugar poco común, en el que se cuida el servicio “para ser más cercano con el cliente y disfrutar de un café, una copa o un vino de Jerez con amigos”.

Un trabajador del pub Tokio sirve un café a unos clientes.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Plaza del Arenal, 7. Jerez de la Frontera.

HORARIO:
Pub Tokio abre todos los días de 16.00 a 2.00 horas.

LAS CLAVES:
El objetivo de Grupo Tritón Hostelería, que gestiona el pub Tokio, es que el cliente se sienta “como en casa”, y para ello ofrece un ambiente distendido, rodeado de comodidad. Además, situado en un lugar enviable, en plena plaza ‘central’ de Jerez de la Frontera.





CASA **FUNDADOR** Restaurante

Descubre
nuestros menús



www.brandyfundador.com



Brandyfundador_es

ÁMBAR RESTAURANTE

DESAYUNOS 'PREMIUM' EN VISTAHERMOSA

El restaurante incorpora los desayunos a su amplia oferta, que combina producto kilómetro cero, técnicas depuradas y una atmósfera insuperable

Desde noviembre de 2023, El Puerto presume de un referente gastronómico que capta todas las miradas. Ámbar Vistahermosa cumple dos años consolidándose como una propuesta creativa, sólida y llena de personalidad. En la zona de Vistahermosa, este espacio liderado por el chef Iván Díaz combina producto kilómetro cero, técnicas depuradas y una atmósfera pensada para prolongar la experiencia más allá del plato.

El equipo vive un momento de reafirmación, con confianza y esencia refinada. La propuesta es un viaje culinario que reinterpreta recetas internacionales con ingredientes locales, donde destacan el tandem de almadraba, el arroz con carabineros o las carnes premium al carbón.

Desde el 28 de octubre, Ámbar Vistahermosa amplía su propuesta incorporando desayunos de martes a domingo, de 8.00 a 12.00 horas, con carta específica: tostadas especiales, croissants, brunch, bowls, huevos, smoothies naturales y cafés.

Más allá del sabor, cuidan cada detalle: ambiente sofisticado pero cercano, ideal para cenas íntimas, reuniones o momentos *instagrameables*. "Ámbar Vistahermosa es mucho más que un restaurante: es un viaje de sabores con alma local y experiencia cuidada hasta el último detalle", destacan.



Algunas de las deliciosas propuestas de desayuno que ofrece Ámbar en su local de Vistahermosa.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle del Vivero, 37, El Puerto de Santa María.

WEB:
ambarvistahermosa.com

HORARIO:
De martes a domingo de 8.00 a 17.00 horas. Viernes y sábados, también de 20.00 a 1.00 horas.

NOVEDADES:
Tostadas especiales, croissants, brunch, bowls, huevos o smoothies naturales.





BICHX RARX

MARGARITAS Y COMIDA RÁPIDA

Este establecimiento busca sorprender como un 'excentric bar', que en poco tiempo se ha convertido en un referente dentro de la oferta de ocio de Jerez



➤ Un punto de encuentro diferente en el centro de Jerez. Un lugar donde pasar un buen rato con algo refrescante en la mano y donde, cuando apetece, poder saciar el apetito.

Bichx Rarx busca salirse del tiesto, sorprender como un 'excentric bar' y lo ha conseguido. Desde que se instaló en la calle Chapinería en 2024, este local se ha hecho un hueco en la zona de ocio del casco histórico.

"Queríamos abrir algo distinto a los bares que hay

normalmente, que apuestan por un concepto mucho más elegante con un público más reducido", comenta el equipo. Rayos, símbolos de infinito y ojos decoran las paredes de este sitio desenfadado lleno de graffitis donde es posible disfrutar tanto por la tarde como por la noche.

Es el lugar perfecto para ir con un grupo de amigos a tomar algo y descansar después de una larga jornada de trabajo. "Tenemos promociones de cubos de cerveza", explica el

grupo, que incluye una propuesta poco habitual. Jarras de margarita en recipientes coloridos que se han convertido en unas de las estrellas. "Están saliendo bastante y a la gente les está gustando mucho", comenta.

El local también cuenta con distintas opciones para cuando se acerca la hora de cenar. En sus mesas, no solo se escuchan sorbos, sino también bocados de lo que denominan "comida rápida gourmet". En su carta, ofrecen hamburguesas, burritos, nachos y otros platos para compartir.

Más entrada la noche, Bichx Rarx se convierte en un pub con música donde dejarse llevar. Tardes únicas y noches inolvidables se viven en un espacio distinto con ambiente apto para todos los públicos, en un enclave céntrico que despierta los sentidos.

Las margaritas son las 'reinas' de un negocio que también ofrece "comida rápida gourmet" para todos los gustos.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Chapinería, 1. Jerez de la Frontera.

TELÉFONO:
640 900 0471

HORARIO:
Abre los jueves, viernes y sábado de 19.00 a 2.00 horas.

LAS CLAVES:
Bichx Rarx ofrece buenos sorbos y también "comida rápida gourmet", con hamburguesas, burritos, nachos y otros platos para compartir en su jugosa carta.



PLAYA DULCE

UN BAR CON VISTAS DE POSTAL

Desde la terraza de este restaurante se disfruta del lago de Arcos, al tiempo que se disfruta desde un 'brunch', una buena merienda o parrilladas ibéricas

▷ El ocaso, unos smoothies y vistas inigualables. Es todo lo que ofrece Playa Dulce, un negocio situado en Avenida Príncipe de España, en la urbanización El Santiscal, junto al Lago de Arcos, conocido como la playita.

Precisamente es al enclave al que rinde homenaje este nombre que alude al punto de encuentro entre bañistas y deportistas en el Paraje Natural de la Cola del pantano.

Desde la terraza de este local es posible disfrutar del lago, que con el pueblo de Arcos al fondo, conforman una bonita postal que cada año atrae a muchos visitantes. Desde hace unos meses, estos pueden saciar su apetito en Playadulce. "Lo que más gusta es ver el atardecer rodeado de naturale-

za", comenta el equipo, que ha orientado las mesas y sillas para facilitar este deleite visual.

Este local ofrece diversas opciones para tomar el brunch o merendar. En su carta hay bowls de yogur con frutas y cereales, smoothies naturales, tartas, croissants, dulces o cócteles. Pero también, platos para el almuerzo o la cena, con propuestas veganas y vegetarianas como las hamburguesas.

En Playa Dulce, además, no faltan las parrilladas ibéricas, las tapas de queso, tortillitas de camarones, papas aliñas o croquetas caseras. Además, incluyen ensaladas vegetarianas con aguacate, quinoa, tomate cherry o alga wakame; fideos tostados con langostinos y alio-lí; o huevos rotos trufados con jamón.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:

Avenida Príncipe de España,
El Santiscal, Arcos de la
Frontera.

TELÉFONO:

Los clientes pueden realizar
reservar llamando al teléfono
611 413 763.

HORARIO:

De viernes a domingo de
11.00 a 0.00 horas.

PLATO 'ESTRELLA':

Hay que probar los fideos
tostados con langostinos.



Vive la Navidad en Medina Sidonia



Belén Viviente
Domingo, 14 de Diciembre
12:00-19:00 Horas.

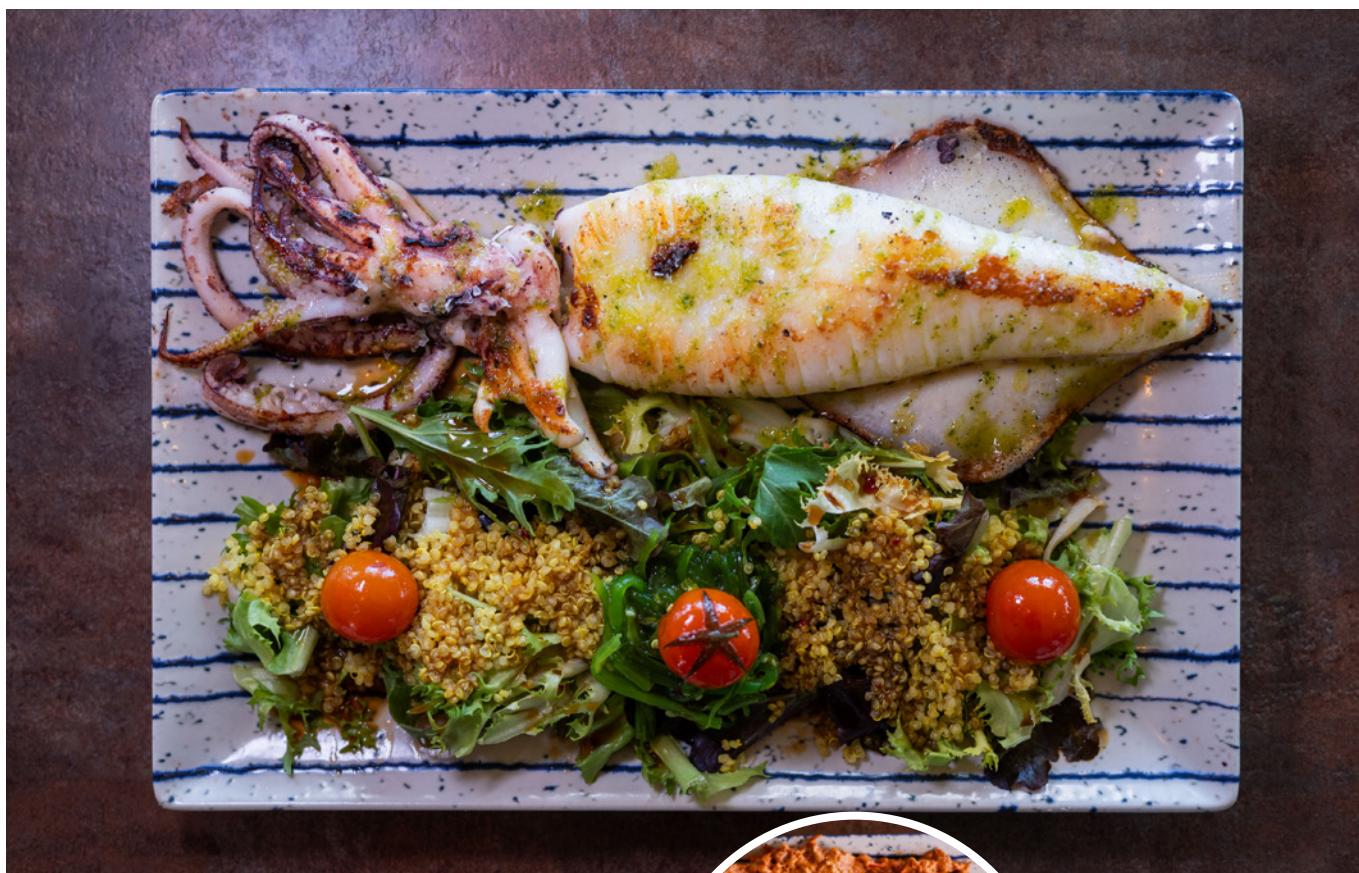
Programación
Navidad



Conjunto Histórico Artístico
Bien de Interés Cultural

www.turismomedinasidonia.es

Fotografía cedida por: Luis Estrada • @estrada_raw



MARI MANTA

ATÚN CON VISTAS AL MAR

Un lugar ideal para perder la noción del tiempo mientras se degustan delicias gastronómicas en primera línea de playa, desde atún a arranque roteño

En primera línea de la playa de la Costilla de Rota existe un rincón con encanto en el que perder la noción del tiempo mirando al horizonte. Marimanta Beach, cuyo nombre rinde homenaje a la manta raya, es uno de los proyectos gastronómicos del empresario Miki Gutiérrez. En julio de 2023 arrancó en el antiguo local de Ruta 66 con una nueva apariencia.

Marimanta nace en un sitio

privilegiado, en la calle Ciudad de Utrera, con un balcón al mar en el que degustar las opciones culinarias de la zona. “Disfrutar de las pequeñas cosas como una conversación entre amigos, una puesta de sol o el placer de tapear junto al mar ha sido siempre el objetivo de este lugar”, detalla.

Este beach club ha cautivado paladares y miradas, siempre llevando por bandera ofrecer



experiencias. El entorno es propicio para descansar con un buen vino en la mano y una puesta de sol de fondo.

En cuanto a los fogones, la oferta abarca todos los gustos. Hay carnes premium, pescados frescos y productos de alta calidad como el atún rojo salvaje de almadraba de Petaca Chico, que se sirve en una gran variedad de platos, desde el tartar hasta las costillas o el tarantelo. Destacan también el pescado frito y la demandada ensaladilla Marimanta, con gambas de cristal y mayonesa de kimchi.

Además, cuenta con platos de la cocina tradicional de la zona como el arranque roteño.

Algunos de los platos estrella que se pueden degustar en Marimanta, en primera línea de playa en Rota.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Calle Ciudad de Utrera 3.
Rota

TELÉFONO:
640 92 99 99.

HORARIO:
De miércoles y jueves de 12:00 a 20.00 horas, y de viernes a domingo de 12:00 a 0.00 horas.

ESPECIALIDADES:
Es necesario probar el atún rojo salvaje de almadraba, en sus diferentes formas, pero también el pescado frito o la ensaladilla Marimanta.

MOLA MOLA

KILÓMETRO CERO A PIE DE PLAYA

Un restaurante, en pleno paseo marítimo de Rota, donde se puede degustar marisco, atún rojo de almadraba o carnes premium con unas vistas inmejorables

La playa de la Costilla de Rota tiene un beach club donde deleitarse con el ocaso con un buen plato de comida en la mesa. Molamola Oceanside homenajea al pez luna y a su ubicación junto al mar.

Este proyecto con toques modernos que mima a la gastronomía local y casera es una propuesta del empresario Miki Gutiérrez. El chiringuito se suma a la lista de establecimientos que ya ha impulsado en la provincia gaditana.

En pleno paseo marítimo, en la esquina con la calle Maestro Calafate, el restaurante presenta una peculiaridad. Cuenta con una extensión en la arena, a pie de playa, donde disfrutar con la familia de "una cocina única e innovadora".

Desde las mesas, visitantes y locales echan un vistazo a la carta, una apuesta variada por el pescado de la zona, pero también por el marisco, el atún rojo de almadraba o las carnes premium.

También se pueden degustar arroces de alta calidad y numerosos entrantes ideales para compartir entre los comensales. Las recetas se elaboran desde los fogones, a unos cinco metros de la plataforma, con productos de kilómetro cero. "Nuestro restaurante está destinado a que sea un lugar donde disfrutar del ambiente, la gastronomía y de la familia junto al mar", comentan.



Personal de Mola Mola, y algunos de los platos más demandados por sus clientes.

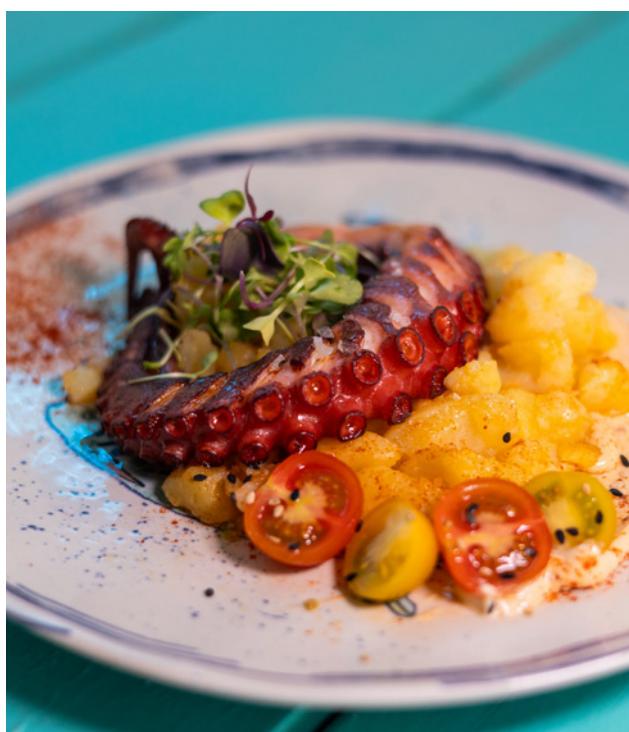
TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Paseo Marítimo, esquina calle Maestro Calafat, Rota.

TELÉFONO:
668 51 71 57

HORARIO:
De lunes a jueves de 12 a 20 horas. De viernes a domingo de 12 a 24 horas.

PLATO ESTRELLA:
No se puede ir a Mola Mola sin probar pescado de la zona, ni uno de sus magníficos arroces.





HENNY PENNY

COMIDA 100% AMERICANA

El negocio roteño sirve como homenaje a la gastronomía estadounidense, en un claro guiño a la amplia población americana que habita en Rota por su Base

➤ Darse un homenaje, para muchas personas, se traduce en dar un buen bocado a una hamburguesa o a una pizza. En Rota, hay un establecimiento ideal para calmar el hambre con "comida cien por cien americana". Es la seña de identidad de Henny Penny, un lugar ya popular que se sumó al grupo Tritón Hostelería. Ha cambiado de manos, pero la estética y la esencia sigue permaneciendo en este local ubicado en el paseo de la playa del Rompidillo.

Las especialidades son las hamburguesas y las pizzas, estas últimas, las estrellas de la casa. Sin embargo, en sus mesas también se degustan burritos o entrantes como nachos, alitas o muslos con una gran variedad de salsas para chuparse los dedos. "Tenemos



una comida muy americana, aunque no haya cambiado el estilo, vamos introduciendo poco a poco cosas nuevas", explica el equipo.

"La pizza es lo que más sale", comenta. Así como la hamburguesa Crispy Henny Penny, hecha con pollo crujiente, queso cheddar, salsa ranchera, aros de cebolla y bacon, que se ha convertido en "el best seller" de la carta.

"No somos el típico sitio de



El local tiene una amplia gama de pizzas y hamburguesas en su carta, que son su gran especialidad.

comida rápida, todo lo que hacemos es de calidad, es donde está la diferencia", explica el equipo, que toma las riendas de este conocido de la hostelería roteña que ya se había ganado el cariño, sobre todo, de muchas familias americanas de la Base Naval de Rota.



TIENES QUE SABER

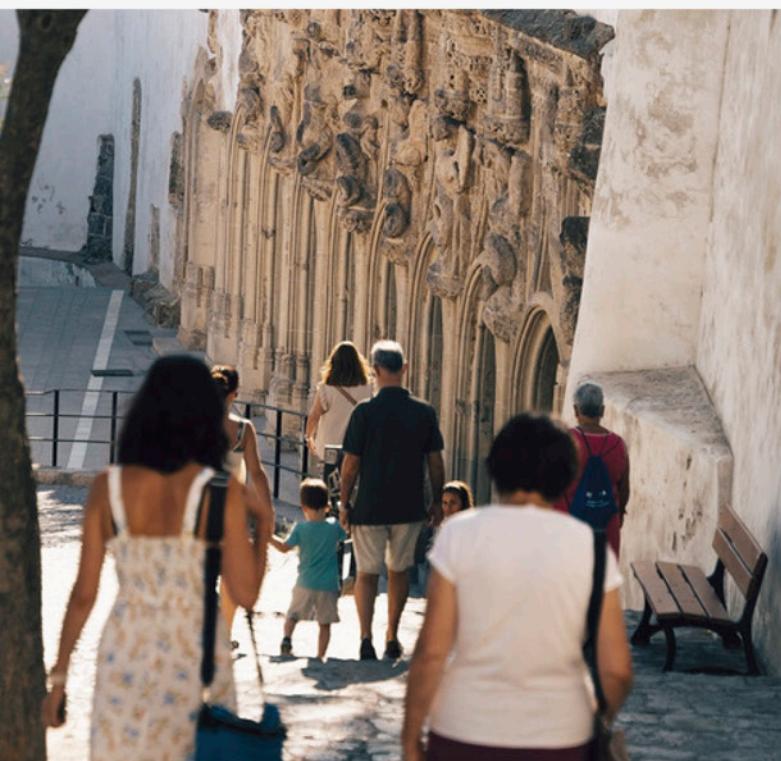
DIRECCIÓN:
Plaza Cruz del Rompidillo,
Rota.

TELÉFONO:
602 443 394.

HORARIO:
De martes a viernes de 16.30 a 0.30 horas y de sábados a domingos de 13.00 a 0.30 horas.

ESPECIALIDADES:
Las hamburguesas y las pizzas dominan la carta de Henny Penny, aunque también tiene entrantes como nachos, además de burritos o alitas de pollo.





Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda

**CÁRNICAS EL ALCÁZAR**

CARNE 'PREMIUM' DESDE EL ORIGEN HASTA LA MESA

La empresa, una referencia en el sector, opera desde la Janda ofreciendo carne de vacuno, cerdo ibérico, caza, embutidos, jamones o quesos de alta calidad

➤ Alcázar, industrias cárnica, es una empresa de referencia en el sector. Opera en La Janda, desde donde comercializa carnes de vacuno, cerdo ibérico, caza, embutidos, jamones, quesos... Su notoriedad alcanza el ámbito internacional gracias a una red de distribución eficaz.

Cárnica El Alcázar trabaja online a todo el mundo. Su tienda virtual es el escaparate de la marca: chuletones de buey gaditano, ternera retinta, carne de angus, cerdo ibérico,

carne de caza, jamones, quesos y conservas gourmet.

La tienda virtual tiene muy en cuenta el trato personalizado y asesoramiento sobre los mejores cortes de carne, un activo de calidad en el servicio que añade un sistema de seguimiento avanzado para saber dónde está el pedido.

“Somos ganaderos y carniceros, eso nos permite ver desde el origen hasta el resultado final”, comenta Tato Ortega, uno de los fundadores.

“No vendemos carne, hacemos el campo carne”, agrega, “damos la oportunidad de darle un mordisco al campo”.

La carne que vende en línea ha sido seleccionada para garantizar siempre un producto fresco. Su marca de jamones y embutidos ibéricos de bellota, loncheados o en piezas, ha sido rebautizada con el nombre ‘Alcázar, jamón jamón’, producidas en la provincia de Sevilla y secadas en Guijuelo.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Camino de la Patria, s/n. La Muela, Vejer de la Frontera

TELÉFONO:
956 448 445

HORARIO:
Lunes a viernes de 8:00 a 14:30 horas y de 16:00 a 19:00 horas, Sábados de 8:00 a 14:00 horas.

WEB:
A través de carnicaselalcazar.es, se pueden realizar pedidos que envían a todo el país, mediante transporte a temperatura controlada.





Entre naranjos que desprenden un agradable olor a azahar se encuentra un establecimiento que ya presenta una larga trayectoria en Rota. En la Plaza Barroso, en pleno casco antiguo de este municipio de la Costa Noroeste, La Silla Azul continúa su actividad. A este restaurante “muy tranquilito” se puede ir en cualquier momento del día.

El equipo está operativo para los desayunos, después llegan los almuerzos, las meriendas, las cenas y hasta las copas. “La cocina es ininterrumpida. La cena es uno de los momentos más potentes, y también vienen muchos americanos para el brunch”, explica el equipo, que conserva la esencia de este negocio señero.

Su punto fuerte es su extensa carta, muy variada y para todos los gustos. “Es muy étnica, tenemos un poco de todo, utilizamos muchas verduras de aquí, de la zona. Siempre procuramos poner a disposi-

LA SILLA AZUL

DEL POKE HAWAIANO A LA CARRILLADA

Este restaurante tiene una carta “muy étnica”, con platos asiáticos, mexicanos, peruanos, italianos o españoles, que lo convierte en un lugar muy especial

ción de los clientes unos platos equilibrados y sanos”, detalla el equipo.

En este coqueto restaurante una tapa de carrillada puede reposar en la misma mesa que un poke hawaiano. Una curiosa mezcla que en otros lugares sería impensable y que en La Silla Azul es posible.

En los fogones, las propues-

tas gastronómicas de este local suelen llevar toques de distintos lugares del mundo, desde asiáticos a mexicanos, peruanos, italianos o españoles. “Destacamos por no ofrecer al cliente lo que Rota habitualmente ofrece como son fritos, planchas o pescados. Es un sitio que gusta por la oferta tan diferente que tiene”, explica el

equipo.

En cuanto a su estética, apuesta por una decoración “alternativa” con sillas de mimbre, mesas de madera y floreros con margaritas. “Se está muy a gusto”, aseguran quienes se pasan horas dándole “mucho calor y cariño”.

TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Plaza Barroso, 9. Rota.

TELÉFONO:
856 134 479.

HORARIO:
Abre de miércoles a viernes de 18.00 a 00.00 horas y los sábados y domingos de 10.00 a 0.00 horas.

LAS CLAVES:
Este restaurante lo mismo sirve una tapa de carrillada que un poke hawaiano, una de los secretos de su éxito, una mezcla que no se encuentra en otros lugares.



SALINA SANTA TERESA

CONVERTIR UNA SALINA EN EL PARAÍSO

Después de décadas de abandono, la segunda vida de este enclave incluye un entorno con un espacio gastronómico, talleres, actividades y un spa salino



En el corazón del Parque Natural Bahía de Cádiz se encuentra Salina Santa Teresa, un complejo único que ha sabido unir la tradición milenaria de las salinas con una experiencia contemporánea de gastronomía, bienestar y naturaleza. Tras más de 30 años de abandono, la salina ha recuperado su ecosistema gracias a un proyecto privado que ha devuelto la vida a las marismas.

Al frente está Isabel Chozas, chef formada en el Basque Culinary Center, cuya propuesta gastronómica es una verdadera oda al territorio: pescado de estero criado de forma natural, producto de kilómetro cero y una cocina que respira identidad gaditana con una mirada moderna y sostenible y su hermana, Ángeles Chozas, encargada de las actividades medioam-



TIENES QUE SABER

DIRECCIÓN:
Carretera de La Barrosa,
Chiclana de la Frontera.

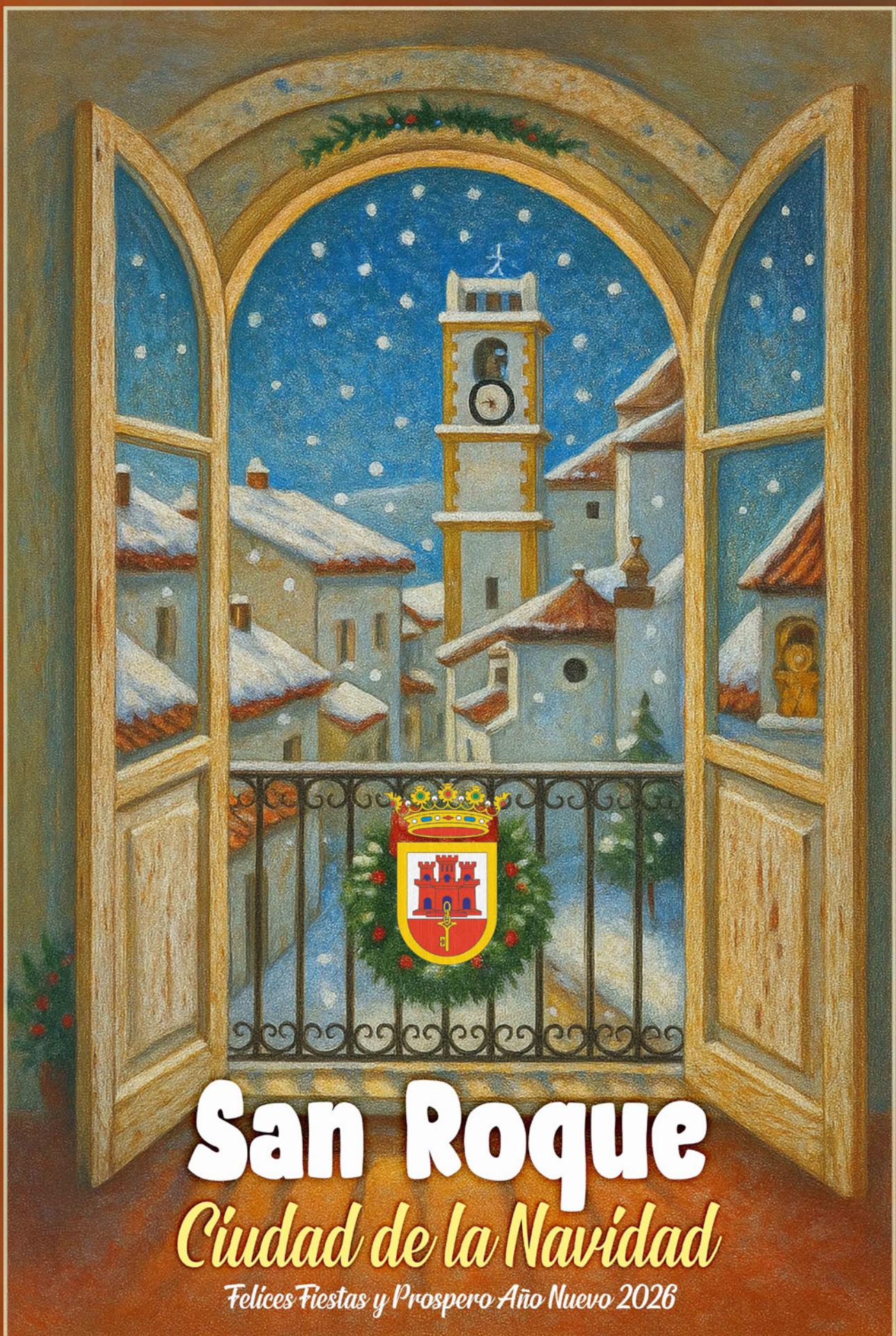
TELÉFONO:
747 49 86 72.

HORARIO:
De jueves a domingo, solo
al mediodía hasta el 19 de
diciembre.

LAS CLAVES:
Salinas Santa Teresa es un
espacio gastronómico, tam-
bién un spa salino, y ofrece
masajes o visitas guiadas.

bientales y de la comunicación, marketing y comercialización.

Este diciembre, Salina Santa Teresa se transforma en un escenario mágico donde celebrar encuentros, comidas de empresa y reuniones familiares con Menús Especiales de Navidad, diseñados para honrar los sabores del entorno en uno de los paisajes más espectaculares de la Bahía. Y el 6 de diciembre celebra su Zambomba, un evento único.



San Roque

Ciudad de la Navidad

Felices Fiestas y Prospero Año Nuevo 2026



DESCUBRE ESTA
TIERRA Rara



CEUTA.
Menos
de lo
mismo.

Rara, porque nadie más llega
en helicóptero a pasar un día de playa.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

