

El *Papel* de la VOZ

ABRIL 2026



JEREZ 2026

Capital Española de la Gastronomía

Ahora que lo cuidemos de

El agua es un recurso limi

Protegerla hoy es garan



tenemos,
el agua

itado.

tizar nuestro futuro.



CONSORCIO DE AGUAS
DE LA ZONA GADITANA

EL PAPEL DE LA VOZ

PRESIDENTE DE COMUNICASUR MEDIA:

José Joaquín Carrera Moreno

DIRECTOR DE LAVOZDELSUR.ES Y CEO DE COMUNICASUR MEDIA:

Paco Sánchez Múgica
@PacoMugica

DIRECCIÓN ADJUNTA:

Francisco Romero @franromero7
Pablo Fdez. Quintanilla @PJFernandez
Juan Carlos Toro

REDACCIÓN:

Patricia Merello @95_patri
Emilio Cabrera @EmilioCabrera7
Rubén Guerrero @RubenGuerreroo
José Landi @joselitolandia
Carlos Piedras
Francisco J. Jiménez @preludio 1014
Álvaro Romero
Míriam Bocanegra
Ezequiel García Barreda
María Crisol
Jorge Miró

DISEÑO DE PORTADA:

Alberto Aparicio

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO:

Manu García @ManuGarciaFoto
Juan Carlos Toro @CarleteToro
José María Reyna @Reynafotografo
Esteban Pérez Abión
@estebanabionphotography
Mauri Buhigas @mauri_buhigas_

DIRECCIÓN COMERCIAL:

Juan Carlos Vega Longueira
(Marketer Global Media)

COMERCIALES:

Rocío Ramos
Pablo Huerta

COORDINADOR EVENTOS OFFLINE Y PROTOCOLO:

Gonzalo Vega

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

Alberto Aparicio @estimulokreativo

IMPRESIÓN:

Onlineprinters.com

EDITA:

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

Depósito Legal: CA 433-2015

LA CARTA DEL EDITOR

Jerez sabe a gloria

De la tierra albariza que parió el jerez a las estrellas Michelin, pasando por tabancos centenarios, chinchales insospechados, alto tapeo y conventos que endulzan el alma: la capital del Marco tiene 2.026 razones para ser Capital Española de la Gastronomía este año, y este número especial de El Papel de La Voz las cuenta todas



Julio Camba, padre del periodismo gastronómico, lo dejó escrito: la comida popular debe constituir para el viajero un dato de tanto valor como el paisaje, con el que guarda siempre una íntima afinidad. En Jerez, esa afinidad es total y visceral. No se entiende un ajo de viña sin la albariza que lo engendra, ni unos riñones al jerez sin las catedrales bodegueras que perfuman el aire de la ciudad, ni un tocino de cielo sin la ruta de los conventos de clausura que salpican el casco urbano y llevan siglos guardando la receta.

De un mosto en una barriada rural a la que se llega por caminos de tierra hasta la plaza de las estrellas Michelin, la oferta enogastronómica de la ciudad —con la ruta del vino y el brandy más visitada de España— es sencillamente apabullante. Tabancos centenarios donde el tiempo pasa diferente, ventas de cocina de reyes perdidas en la campiña, bares recónditos con el mejor pescaíto frito de la provincia, tascas de gloriosa tradición culinaria y restaurantes que amalgaman con maestría sabores de medio planeta.

Este número de El Papel de La Voz, la revista impresa de lavozdelsur.es, se adentra a lo largo de 80 páginas en todo eso, recorriendo negocios y establecimientos hosteleros: el producto, los tabancos, el tapeo de barra, el almuerzo por derecho, la merienda golosa y las copas del final. Porque en Jerez, Capital Española de la Gastronomía 2026, la cosa sabe y huele extraordinariamente bien.




Paco Sánchez Múgica
DIRECTOR GENERAL

CONTENIDOS

Número 31 · Abril 2026

6

REPORTAJE MOTIVOS POR LOS QUE COMERSE Y BEBERSE JEREZ

Para entender lo que Jerez ofrece en la mesa hay que recorrerla de punta a punta, sin prisa, a través de su casco urbano, pero también de su extenso término municipal.



12

DESAYUNO-COMPRAS Del 'brunch' a los productos gourmet

Un recorrido por lugares increíbles para desayunar, tomar un 'brunch' o merendar, y establecimientos con productos gourmet.

25

TAPEO El arte de comer acodado en la barra

La barra de los bares son lugares genuinos donde degustar algunas de las tapas tradicionales de la ciudad, entre charlas con amigos.

47

RESTAURANTES Lugares de culto para comer a mesa y mantel

La gastronomía jerezana cuenta con restaurantes que son lugares de culto donde degustar platos elaborados por unos chefs cada vez mejor preparados.

64

TARDEO Y COPAS Sitios donde pasar la tarde... y lo que surja

Después de comer, llega un sobremesa que se puede alargar todo lo que sea necesario, dependiendo de los gustos (y fuerzas) de cada uno.



10

ENTREVISTA "Jerez es cuna de productos únicos, excelentes"

La alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, no quiere que la capitalidad gastronómica quede en un mero recuerdo con el paso de los años, sino que marque el "inicio de una etapa" para la rica y diversa gastronomía jerezana.

JEREZ DE LA FRONTERA, LA CIUDAD QUE COME COMO VIVE

El municipio ostenta el título de Capital Española de la Gastronomía por méritos propios durante un año que sirve para reivindicar todo lo bueno que sale de la cocina jerezana

Por **Francisco Romero**

Fotografía: **Manu García** | **Juan Carlos Tóro**

En Jerez no se entiende un ajo de viña sin la tierra albariza que engendró hace siglos el mundialmente conocido jerez, unos riñones sin las arquitecturas catedralicias de la industria del vino, o un tocino de cielo sin la ruta de los conventos que todavía quedan en la trama intra y extramuros del núcleo urbano y continúan habitados por monjas de clausura. Ahí está todo. La gastronomía jerezana no es un sector: es una geografía, una arquitectura, una liturgia.

Durante todo el año 2026, Jerez ejercerá el título de Capital Española de la Gastronomía, un reconocimiento que recibe de manos de Alicante, quien lo ostentó durante el año anterior. Bajo el lema Come, bebe, ama Jerez, la ciudad ha construido un programa anual que fusiona cocina y vino en una sola propuesta. Y lo hace desde una posición de ventaja de la que pocas ciudades españolas pueden presumir: aquí la gastronomía no ha tenido que reinventarse para estar de moda. Lleva mucho tiempo siendo el centro de todo.

Para entender lo que Jerez ofrece en la mesa hay que recorrerla de punta a punta, sin prisa. En invierno, la señal son las banderas rojas. Cada año, entre noviembre y marzo, las viñas del Marco de Jerez

se llenan de esas banderas características que anuncian que el mosto está listo. La ruta de los mostos —ventas y casas de viña donde se sirve el jerez más joven acompañado de chacinas, berza y ajo campero— es un rito que no tiene equivalente en ninguna otra ciudad española. Te metes por caminos de tierra en la campiña y llegas a establecimientos que en otro contexto parecerían invisibles pero que, en temporada, congregan a jerezanos y visitantes de toda Andalucía.

Al otro extremo del mapa gastronómico, en una placita del casco histórico, la misma ciudad que sirve mosto y berza en la campiña reúne tres estrellas Michelin. LÚ Cocina&Alma y Mantúa, ambos también con dos Soles Repsol, representan una vanguardia que bebe de lo clásico.

BANDERAS ROJAS

El invierno es la época del año en la que Jerez se llena de banderas rojas, señal de que es época de mostos, que se conjugan con platos como el ajo de viña







Que es mucho y muy bueno.

En el epicentro de gastronomía de Jerez está la berza jerezana, heredera de la cocina gitana. Su cocción lenta consigue una textura melosa que se disfruta con la tradicional pringá. También el ajo campero, llamado a su vez ajo de viña, que nació entre cortijos y vendimiadores.

Los chicharrones, de textura crujiente por fuera y tiernos por dentro, son imprescindibles en cualquier barra de Jerez: se sirven templados, cortados en taquitos, perfectos para acompañar con un vino de Jerez. Y de postre, hay que nombrar al tocino de cielo. Su historia arranca en el siglo XIV, cuando las bodegas usaban claras de huevo para clarificar el vino y donaban las yemas sobrantes a los conventos. De esa generosidad nació este postre de textura suave y sabor intenso que sigue siendo el símbolo dulce de Jerez.

Si hay una institución que define a Jerez por encima de cualquier otra, esa es el tabanco. No es un bar. No es una taberna. Es algo anterior a las dos cosas, más genuino, más difícil de imitar y de exportar. En los tabancos se está, se habla, se sirve el

EFEMÉRIDES

La ruta del vino y el brandy de Jerez, la más visitada de España, cumple 20 años en 2026, coincidiendo con la capitalidad

vino de la bota directamente, sin artificios. El tiempo pasa diferente. Hay más de una treintena de tabancos bien conservados, que conforman uno de los patrimonios hosteleros más singulares de España.

Pero no se puede hablar de la gastronomía jerezana sin hablar del vino. Jerez tiene la ruta del vino y el brandy más visitada de España. En 2026, esa ruta cumple 20 años. La coincidencia es perfecta: el año de la capitalidad gastronómica es también el año en que el enoturismo jerezano alcanza dos décadas de buenas experiencias.





Un vino que Shakespeare mencionó más de 40 veces en su obra, y mucho más recientemente celebridades como Rosalía convencieron a Jimmy Fallon ante millones de espectadores de que tenía que visitar la ciudad, que conoce bien el jugador de baloncesto LeBron James, que se escapó en jet desde sus vacaciones en Italia para visitar bodegas en la ciudad. Un vino, el de Jerez, cuya trascendencia internacional es incuestionable.

A lo largo del año 2026, Jerez desarrollará un amplio calendario con más

de medio centenar de eventos, alguno ya iniciados, como la Ruta Homenaje al Cerdo Ibérico y los Quesos, que consolidarán a la ciudad como Capital Española de la Gastronomía y como escaparate de la identidad culinaria jerezana, que vive uno de sus mejores momentos.

Aunque el legado más valioso de este año en el que Jerez será el epicentro de la gastronomía nacional no serán los eventos ni las cifras de turistas, que también. Será lo que quede encendido en la ciudad misma: los cocineros jóvenes que decidan quedarse en lugar de marcharse a capitales más grandes, los productores locales que encuentren nuevos canales de distribución, los establecimientos de toda la vida que reciban el reconocimiento que merecían desde hace décadas. Jerez es ahora un destino hostelero donde se da con frecuencia el relevo generacional que falta en otras profesiones. Eso, en un sector tan exigente como la hostelería, vale tanto como cualquier estrella. Y a lo largo de todo 2026, y también en adelante, es el momento de valorarlo y de reivindicarlo. ■

TRÍO GASTRONÓMICO

La berza jerezana, el ajo campero y el tocino cielo forman la 'santísima trinidad' de la gastronomía de Jerez, al que hay que sumar los vinos del Marco

María José García-Pelayo

ALCALDESA DE JEREZ

“LA COCINA NOS PERMITE CONOCER EL VALOR DE NUESTRAS TRADICIONES”

LA ALCALDESA DE JEREZ QUIERE QUE LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA DE 2026 SEA EL “INICIO DE UNA ETAPA”, NO SOLO EL RECUERDO DE UN “AÑO BRILLANTE”

EL PAPEL DE LA VOZ: ¿Qué significa para Jerez ser Capital Española de la Gastronomía?

MARÍA JOSÉ GARCÍA-PELAYO: Significa muchísimo. Como digo, Jerez es un destino turístico de referencia apoyado por eventos y fiestas de talla nacional e internacional. La gastronomía ahonda más en esta consolidación y la reafirma porque se constituye como una de las principales motivaciones de los viajeros y visitantes. El creciente interés de la demanda turística por este tipo de propuestas y el amplio potencial de desarrollo de nuestro enclave hacía necesaria realizar una apuesta por el impulso de la gastronomía como producto estratégico para la ciudad de Jerez. Significa cultura, patrimonio, empleo y, por supuesto, economía. El turista gasta el 26% de su presupuesto en comer y beber y no se puede perder de vista ese aspecto. En definitiva, el alcance transversal de la gastronomía en su conjunto nos brinda desarrollo para la ciudad y para los jerezanos.

EPV: ¿Qué objetivos se marcaron cuando se presentó la candidatura y cuáles están ya cumplidos?

MJGP: En el marco de nuestras estrategias de Turismo y Desarrollo Urbano y, a partir del Plan Estratégico de Turismo 2025-2027, definimos las líneas de acción

que enmarcan nuestros proyectos en el ámbito de la gastronomía y que reflejan nuestro compromiso con la promoción y el crecimiento sostenible de nuestra ciudad. La gastronomía nos permite narrar un relato de Jerez, preservar tradiciones y fomentar el encuentro entre diferentes culturas y también promover el desarrollo económico y social. Al poner en valor nuestra oferta gastronómica buscamos fortalecer el sentido de pertenencia y orgullo local y convertir la gastronomía en un verdadero motor de generación de valor, empleo y desarrollo económico y sostenible. Esa combinación de aporte cultural y valor económico ha estado clara desde el principio y creo que se está cumpliendo.

EPV: ¿Cómo cree que impactará en la ciudad esta designación?

MJGP: El impacto se puede medir de diferentes maneras y siempre positivas. Un ejemplo lo tenemos en la noticia de la elección de Jerez como Capital Española de la Gastronomía, que tuvo en tan sólo una semana una equivalencia del valor publicitario de 2,8 millones de euros gracias a las 234 informaciones en la prensa española (sin contar medios audiovisuales) tras conocerse el fallo del jurado, lo que se tradujo en una audiencia de 446 millones de lectores según los organiza-

dores. Desde entonces hasta la fecha esa cantidad ha crecido considerablemente. No sólo es el retorno promocional y publicitario. Es mucho más. Nos hace crecer como ciudad, identificar al jerezano con su propia idiosincrasia a través de una cosa tan básica y compleja como la cocina.

EPV: ¿Cuántos eventos están previstos a lo largo del año y cuáles son los que considera más importantes o más representativos de lo que Jerez quiere mostrar como Capital Española de la Gastronomía?

MJGP: Se han programado más de medio centenar de eventos, pero se van incorporando permanentemente nuevas iniciativas al calendario. Todos, de alguna u otra manera, son cruciales. Destaco aquellos que están organizando los propios hosteleros de la zona a través de las asociaciones de profesionales puesto que ellos mejor que nadie saben cómo enfocar estas actividades. Pero, claro, hay algunas que





La alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, en una entrevista con este periódico.

LADO MÁS PERSONAL

LOS PLATOS PREFERIDOS DE LA ALCALDESA DE JEREZ

La alcaldesa, María José García-Pelayo, en plena celebración de Jerez como Capital Española de la Gastronomía, reconoce que es “imposible definir” la gastronomía de la ciudad con un solo plato o producto. Entre sus favoritos cita la berza, los riñones al jerez, la cola de toro y el tocino de cielo, aunque confiesa que el que mejor prepara en casa es la berza con calabaza. A la hora de recomendar a un visitante, García-Pelayo no se decanta por ningún plato en concreto: asegura que “cualquiera de los que pida lo disfrutará siempre que lo acompañe un vino de la tierra”. Para la regidora, “la Campiña de Jerez es mucho más que un paisaje; es nuestra mesa agrícola, el territorio que nos abastece de verduras y hortalizas de temporada, legumbres o cereales”. De ahí que destaque que de “este vínculo directo entre tierra y cocina nace un recetario gracias a este producto de kilómetro cero que tanto reivindicamos”. “Jerez se ubica en una comarca que produce cerca de una cuarta parte de la producción agraria provincial”. Y recalca: “No hay hostelería ni cocina sin estos productos ni, indiscutiblemente, sin sus productores”.

como es el producto agrícola propio, cocina tradicional, alta cocina de vanguardia, patrimonio milenario del vino, rutas y espacios de sociabilidad únicos (tabancos, peñas, mostos...). Nuestra cocina refleja tanto la riqueza del territorio como el legado compartido entre los pueblos, dando como resultado una cocina única, tradicional, reflejo de un legado que se remonta siglos atrás y que ha sabido dar la mano con el transcurso del tiempo a la innovación y a nuevas expresiones culinarias. Jerez es cuna de productos únicos marcados por la excelencia como el vino, el vinagre o el brandy. Sumemos berza, riñones al jerez, tocino de cielo... Símbolos que nos han dado prestigio.

“LA GASTRONOMÍA PERMITE PRESERVAR TRADICIONES Y FOMENTAR EL ENCUENTRO ENTRE CULTURAS”

por su dimensión se pueden aprovechar como escaparate para vender las bondades gastronómicas de Jerez. Por ejemplo la Feria Vinoble, salón que este año cuenta con un espacio enogastronómico propio con motivo de la capitalidad.

EPV: Dentro de unos años, cuando alguien pregunte qué dejó la Capitalidad Gastronómica de 2026 en Jerez, ¿cuál le gustaría que fuera la respuesta?

MJGP: Pues que Jerez se consolidó como una referencia en materia culinaria después de ser epicentro nacional de encuentros y eventos que trajeron a miles de amantes de la gastronomía, consolidando a nuestro municipio como un referente sólido dentro del mapa gastronómico de España y Europa. Que dejó, por ejemplo, una identidad gastronómica más clara y orgullosa: una ciudad que supo poner en valor su tradición —el vino de Jerez, los tabancos, la cocina de raíces humildes— y al mismo tiempo impulsó la innovación sin perder autenticidad. Y, sobre todo, que dejó una transformación duradera en la forma de vivir la gastronomía.

EPV: ¿Qué tiene la gastronomía de Jerez que le ha hecho merecer este reconocimiento?

MJGP: Jerez tiene lo que diferencia a un destino gastronómico: reúne los atributos que distinguen a una ciudad gastronómica

JEREZ CAPITAL
GASTRONÓMICA 2026

Desayuno *Compras*



14 La bellotera **15** Chicharronería **16** Los Remedios
18 Nueva mantequería **19** Cerea **20** Masa madre
22 Maza Pan **23** El obrador **24** Club del gourmet





FUNDADOR & FRIENDS

Una cita única con la gastronomía



29 de mayo
Viernes

Juanmi Contreras
Tuga

18 de junio
Jueves

Israel Ramos
Albalá

9 de julio
Jueves

Alejandro Sánchez Soto
Asidonia

6 de agosto
Jueves

Javi Muñoz
Carboná

24 de septiembre
Jueves

Ale Alcántara
Beduino

CASA
FUNDADOR
Restaurante

 brandyfundador_es
 fundador
 brandyfundador

Reserva ya en
brandyfundador.com



La Bellotera

Por **Miriam Bocanegra**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

DOS DÉCADAS DE IBÉRICOS EXTREMEÑOS EN EL CORAZÓN DE JEREZ

Hablar de gastronomía en Jerez obliga a mirar también a los comercios que llevan décadas sosteniendo la vida diaria del centro. En la Plaza del Arenal, uno de los puntos más transitados de la ciudad, La Bellotera se ha convertido en un referente para quienes buscan ibéricos, vinos de la tierra y un trato cercano que ya forma parte de su identidad.

El establecimiento cumple veinte años en pleno casco histórico, manteniendo la idea con la que nació: ofrecer producto de calidad con la sencillez de las tiendas tradicionales donde el cliente entra por el género, pero vuelve por la confianza. Jamones colgados, vitrinas llenas y corte a cuchillo marcan la escena cotidiana de un negocio familiar con raíces extremeñas que ha sabido adaptarse al paladar local.

“A los extremeños nos llaman belloteros y quisimos que la tienda tuviera ese sello”, explica su propietaria, Olga Fuster Guillén. Con el tiempo, a los productos ibéricos se han sumado quesos de la zona –como el payoyo–, conservas, aceites y vinos del Marco de Jerez, creando una fusión entre Extremadura y la provincia gaditana.

Además de la venta, el local permite consumir en el momen-



to, con papelones de embutido y copas de vino que atraen tanto a vecinos como a turistas. La ubicación, en calle Corredera, justo al lado del Arenal, favorece la mezcla. “El cliente busca calidad, y también cercanía. Muchos repiten porque saben que les vamos a aconsejar”, señala.

En una ciudad que se prepara para reforzar su proyección gastronómica, negocios como La Bellotera recuerdan que la cocina también se construye en los mostradores donde el producto se corta a mano y el trato es personalizado. Veinte años después, sigue siendo su sello.



LA ESTRELLA

Jamones colgados y corte a cuchillo marcan la escena cotidiana de este negocio familiar con raíces extremeñas que hace tiempo que se hizo un hueco en pleno centro de Jerez.



DETALLE

“A los extremeños nos llaman belloteros y quisimos que la tienda tuviera ese sello”, cuenta Olga Fuster, para explicar el motivo del nombre de La Bellotera.



HORARIOS

De lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 y de 17:30 a 20:00.
Sábados, solo de 9:00 a 14:00 horas. Los domingos cierra.



CONTACTO

La Bellotera está en el número 9 de la calle Corredera. Teléfono: 956 33 66 62.



Por **Patricia Merello**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

La grasa se derrite ante los ojos de un hombre que lleva media vida elaborando en los fogones un producto que no pasa desapercibido en la gastronomía andaluza. El jerezano Javier González García, de 44 años, guarda bajo llave el secreto para cocinar chicharrones de forma tradicional.

En junio de 2017 decidió abrir las puertas de La Chicharronería Jerezana de Javi, la primera chicharronería de la provincia de Cádiz, en la avenida Juan Carlos I, en el edificio El Encinar.

Antes de este local dedicado exclusivamente al chicharrón, este jerezano ya contaba con una carnicería que arrancó en 2008 en el número 24 de Camino Albadalejo, en la barriada



Olivar de Rivero. "Empecé hace 18 años haciendo los chicharrones en la carnicería, la gente venía a por ellos. Poco a poco me fui creando una clientela", explica.

Javier continúa con un legado familiar que se inició en los años 60. “Mi abuelo tenía un puesto de carne en la plaza de abastos, y luego mi padre. Toda mi familia está en la carnicería”, comenta Javier, tercera generación. En su caso, se adentró de la mano de su hermano Francisco González, a quien le debe todos sus conocimientos.

La Chicharrería está
en la avenida Rey Juan
Carlos I, 7. Teléfono:
657 57 68 62



Los chicharrones en todas sus formas son la especialidad. Más pequeños, más grandes, cortados finos o de los crujientes.



Javier González es la tercera generación de una familia de carniceros que arrancó en los 60 con un puesto en la Plaza.



La Chicharronería jerezana abre de lunes a sábado en horario de mañana, de 8:30 a 14:30 horas. Los domingos permanece cerrado.

Los Remedios Picasat

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE CONQUISTA LAS MESAS DE JEREZ



El inconfundible
aceite de oliva
virgen extra de
Los Remedios
Picasat.



DETALLE

Sus visitas a la almazara y catas de aceite son una oportunidad perfecta para que el público descubra lo que hay detrás de este auténtico "oro líquido".



HORARIOS

Los Remedios Picasat abre en el mismo horario de lunes a viernes, de 8:30 a 13:30 horas y de 15:00 a 18:00 horas.

Desde la cercana Sierra de Cádiz, en Olvera, llega a Jerez de la Frontera uno de los aceites de oliva virgen extra que mejor representa la esencia de nuestra tierra: Los Remedios Picasat. Un producto que combina tradición, calidad y cercanía, y que cada vez está más presente en la gastronomía jerezana, por su incalculable aportación.

Su sabor equilibrado, con carácter y matices únicos, convierten a este aceite de oliva virgen extra en el aliado perfecto tanto para la cocina diaria como para los platos más elaborados. En crudo, sobre una buena tostada o acompañando productos locales, este virgen extra eleva cualquier receta y conecta directamente con el paladar andaluz.

Elaborado a partir de olivares de montaña, muchos de ellos centenarios, este aceite de oliva virgen extra recoge lo mejor del

entorno natural de la Sierra de Cádiz. La cercanía con Jerez permite disfrutar de un producto de kilómetro cero, fresco y con toda su calidad intacta, apostando además por el desarrollo del tejido agrícola de la provincia.

La Cooperativa Nuestra Señora de Los Remedios Picasat no solo ofrece un producto excelente, sino también la posibilidad de vivirlo. Sus visitas a la almazara y catas de aceite son una oportunidad perfecta para que el público descubra todo lo que hay detrás de este auténtico "oro líquido".

Presente cada vez en más hogares, restaurantes y espacios gastronómicos de Jerez, Los Remedios Picasat se posiciona como una apuesta segura para quienes buscan calidad, proximidad y el auténtico sabor de la provincia de Cádiz.



NUESTRA FORMACIÓN TE PREPARA

PARA TRABAJAR EN UN
SECTOR CON DEMANDA
CONSTANTE DE
PROFESIONALES

- (1) Grado Superior Dirección de Cocina
- (2) Grado Superior Gestión de Alojamientos Turísticos
- (3) Grado Superior Dirección de Servicios de Restauración
- (4) Grado Medio Servicios de Restauración
- (5) Grado Medio Cocina y Gastronomía

*Financiación sin intereses

CONTACTA CON NOSOTROS Y
COMIENZA UN **NUEVO CAMINO**

 722 182 765

 hola@eigo-center.com

   eigo-center.com



Nueva Mantequería

Por Patricia Merello
Fotografía Juan Carlos Toro

UN ESCAPARATE PARA PERDERSE ENTRE PRODUCTOS GOURMET EN PLENO CENTRO DE JEREZ



Desde febrero de 2025 está abierta Nueva Mantequería Jerezana, dedicada a la venta de productos gourmet de la tierra. Este conocido comercio, ubicado en el número 33 de la calle Algarve de Jerez, cuenta con estanterías donde se divisan vinos de distintas bodegas locales como González Byass.

Este es el primer proyecto comercial de Grupo Tritón Hostelería, que surgió como una propuesta más allá de sus habituales bares, restaurantes y beach clubs, repartidos por toda la provincia gaditana.

Vinos generosos (amonti-

llados Cream o palo cortado) son algunos de los vinos más demandados en este espacio, donde las botellas conviven con licores premium que no se ven fácilmente.

En la abundante vitrina de este local tampoco faltan opciones como ibéricos, chacinas o bacalao. Productos llamativos para reposar en las mesas de comidas o cenas especiales. En la tienda se pueden adquirir botellas de marcas locales y nacionales. “Son productos que no puedes encontrar en un supermercado al uso”, explica el equipo, que pone al alcance de los clientes alternativas para ocasiones en las que merece la

pena buscar la calidad.

Echar un vistazo a este negocio es una buena forma de inspirarse en regalos para los más exigentes y en quienes disfrutan probando nuevos sabores. 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 que plasma los símbolos de la tierra en una copa. Un espacio lleno de detalles para los paladares donde seguro será difícil decantarse por un solo producto.



LA ESTRELLA

Las estanterías de Nueva Mantequería Jerezana están llenas de vinos generosos (amontillado, Cream o palo cortado). Licores premium, ibéricos o chacinas.



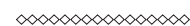
DETALLE

El establecimiento tiene souvenirs originales como catavinos con elementos típicos de la cultura de Jerez, como la inigualable Lola Flores.



HORARIOS

De lunes a jueves abre de 10:00 a 15:00 y de 17:00 a 21:30. Los viernes y sábados se amplía, de 10:00 a 15:00 y de 17:00 a 22:00.



CONTACTO

Nueva Mantequería Jerezana está en el 33 de la calle Algarve. Teléfono: 613 103 930.

Cerea

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

LA TIENDA GOURMET QUE ES UNA PEQUEÑA ITALIA EN EL CENTRO DE JEREZ



LA ESTRELLA

Entre los productos estrella de Cerea se encuentran el guanciale, el queso pecorino o la masa para hacer pizza, tres delicias que valoran sus clientes.



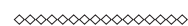
DETALLE

Cerea ha incorporado productos pensados para personas con intolerancias alimenticias como la mozzarella sin lactosa o la pasta sin gluten.



HORARIOS

Abre de martes a viernes de 11:00 a 14:30 y de 18:00 a 21:00. Los sábados, de 11:00 a 14:30. Los lunes, de 17:00 a 21:00.



CONTACTO

Cerea está en el número 51 de la calle Medina, en pleno centro de Jerez.

Los fanáticos de la gastronomía italiana tienen a su disposición un lugar donde encontrar los ingredientes para cocinar deliciosas pastas y risottos. Al frente del mercado gourmet Cerea está Alessia Perotto, de 37 años y natural de Turín, al norte de Italia. Desde la calle Medina de Jerez, esta diseñadora de interiores con experiencia en el sector hostelero vende productos italianos de importación difíciles de encontrar en España.

Fue en diciembre de 2024 cuando inauguró Cerea, que significa hasta que nos volvamos a encontrar, arrivederci en

piamontés". "Cuando llegué a España comencé como camarera y aquí, en Jerez, estuve trabajando en la cocina de un restaurante italiano", comenta Alessia.

"Siempre he cocinado con mi madre, me gustaba mirar cómo lo hacía", dice. Desde este mercado, como novedad, ofrece focaccia para rellenar, y pizza margarita. Además incorpora pasta sin gluten y mozzarella sin lactosa para las personas con intolerancias alimenticias. Todos los productos provienen de Italia y llegan a su tienda mediante proveedores especializados y del país transalpino.

Entre sus productos top destacan el guanciale para preparar

carbonara y el queso pecorino. A ellos se suman la harina para hacer pizza casera o la mortadela de pistacho. A Alessia no le faltan opciones en su mercado, donde hay hasta 20 tipos de quesos, tomates secos, picos, pesto y una selección de vinos italianos.

"Hay gente que viene aquí porque ya sabe qué quiere cocinar. De todas maneras, hay gente que pasa por aquí, se siente atraída por la tienda y entra y me pregunta", explica Alessia.

"La gente está más familiarizada con la comida italiana", comenta. Un rincón que acerca los manjares de Italia a las mesas de las casas de Jerez.

Masa Madre

Por P.M.

MAGNUMS PERSONALIZADOS O BROWNIES DE CHOCOLATE DUBÁI, ENTRE SUS PROPUESTAS INNOVADORAS



Rafael Candón y Noelia Begoña lideran el equipo de Masa Madre.

Todo recién hecho, fresco y de calidad. Rafael Candón y Noelia Begoña lideran un equipo de 36 personas que mima a diario Masa Madre, un obrador nacido en Jerez que va para los seis años de vida. En este tiempo ha crecido, llevando sus productos más allá del Parque Atlántico, su primer local. Cualquier excusa es buena para disfrutar en esta pastelería y cafetería que busca sorprender a todos los paladares.

“No somos una pastelería monoproducción”, afirma Rafael, que destaca la constante renovación. Cada semana hay novedades en vitrinas, con creaciones en tendencia y combinaciones que evitan la monotonía.

Masa Madre se ha ganado el cariño del público con propuestas dulces para cualquier momento: tarta de queso de pistacho, brownie de Oreo o galletas de frutos secos conviven con ideas como un croissant de masa frita tipo donut, relleno y cubierto de azúcar.



También hay opciones saladas y una apuesta constante por innovar. Destacan propuestas como la versión veraniega de la tarta de manzana o creaciones con chocolate Dubái. En verano suman granizadas, cócteles y he-

lados personalizados tipo Magnum. Mantienen dulces clásicos y preparan nuevos panes.

Además de las propuestas sorprendentes y de la constante innovación que le caracteriza, este obrador defiende la pastelería clásica. Por eso, durante todo el año es posible degustar piononos, cortadillos, pastelitos de nata, petisús o merengue. “Los dulces de los abuelos se mantienen. Los sabores antiguos. Hemos luchado por ellos”, destacan desde Masa Madre, que cumple los deseos de su clientela.



LA ESTRELLA

La tarta de queso de pistacho, el brownie de Oreo o galletas de frutos secos conviven con ideas como un croissant de masa frita tipo donut, unas delicias.



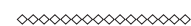
DETALLE

“Los dulces de los abuelos se mantienen”, destacan desde Masa Madre, que innova, pero también trae recuerdos en forma de dulces a su clientela.



HORARIOS

De 7:30 a 20:30 de lunes a sábado en Parque Atlántico, y de 7:45 a 20:30 en zona Norte, excepto sábados que abre a las 20:00.

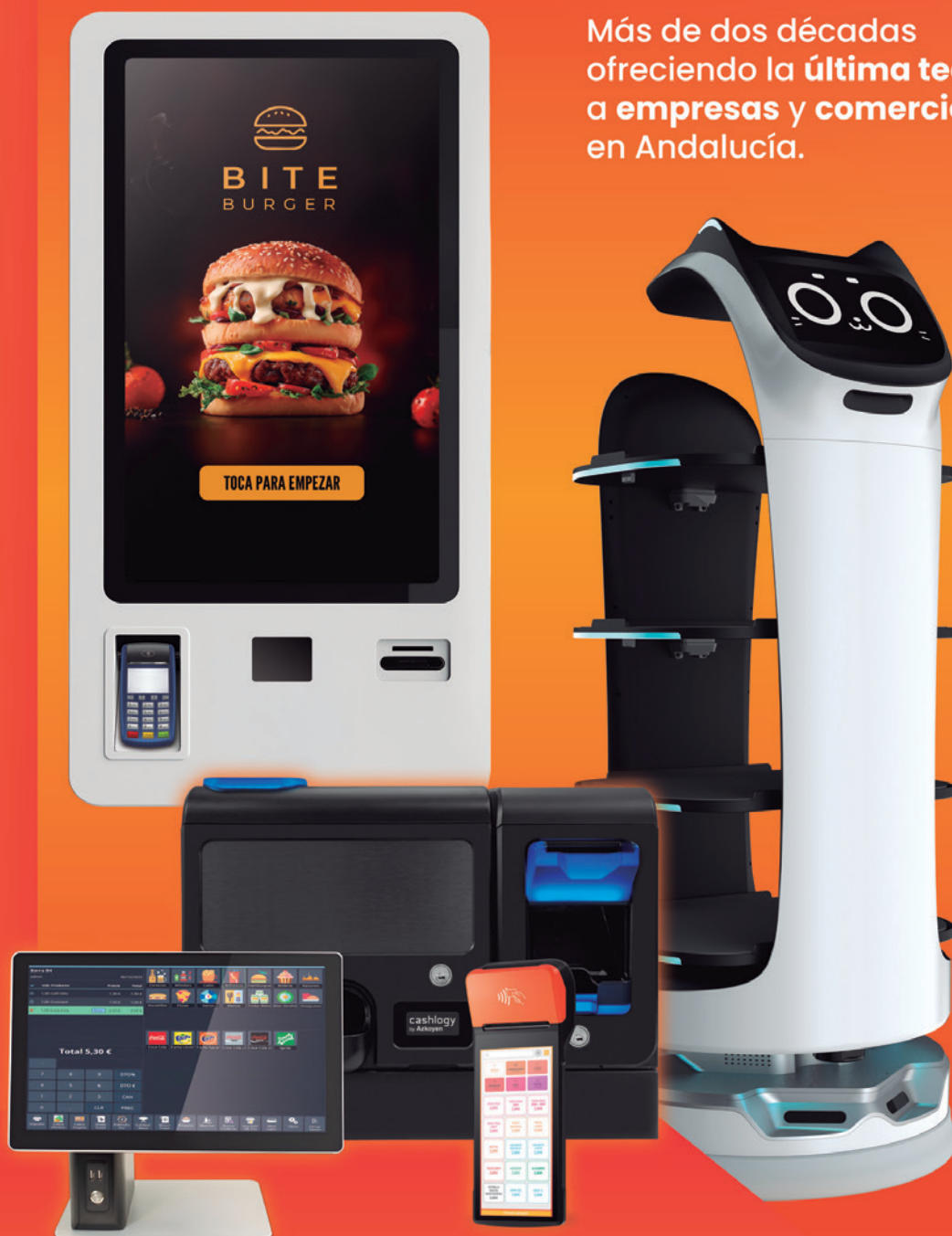


CONTACTO

Pq. Atlántico, blq 2, local 1; av. Tío Pepe, local 3; calle Cobre Nave 20. Teléfono: 856 54 90 81.

CYBERSUR

Soluciones para Hostelería y Comercio



Más de dos décadas
ofreciendo la **última tecnología**
a **empresas y comercios**
en Andalucía.



HOSTELERÍA



RETAIL



INFORMÁTICA



VIDEOVIGILANCIA



ROBÓTICA



GRENKE

DOJO

Nos encontramos en
C. del Comercio, 10, Jerez de la Frontera, Cádiz · CP11407

956 32 87 90 / CYBERSUR.NET

El Obrador

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

EL PASTELERO JEREZANO QUE DEFIENDE LOS SABORES DE SIEMPRE

Los ojos de cualquier amante del dulce no pueden evitar detenerse en la vitrina de El Obrador en Jerez. Tocinos de cielo, cortadillos o petisús reposan en el local de un jerezano que lleva toda su vida entre masas. Jesús Sánchez Gómez, de 54 años, alegría paladara con los sabores clásicos, sin vueltas de tuerca.

En 2016 abrió su propio obrador tras haber cogido experiencia en distintos establecimientos dedicados al café y al dulce. “Empecé a los 14 años y estuve en varias pastelerías como Los Reyes, y después en Barcelona”, explica.

En su última experiencia laboral, su jefe decidió dejarle la



pastelería que hoy regenta. Ya lleva una década endulzando a vecinos y visitantes con los postres típicos de su tierra, además de tartas artesanales.

Elabora a diario desde palmeras de yema o kinder hasta merengues, melicianos, borrachos o triángulos de nata. “La especialidad es el hojaldre”, dice Jesús, que también engatusa a la clientela con sus empanadas gallegas y el tocino de cielo.

Jesús apuesta por los dulces que forman la idiosincrasia jerezana. “Yo me fijé en la tradi-

ción de toda la vida de Dios. Veo que Jerez no es un sitio para la innovación pastelera como Barcelona o Madrid. En la cocina sí”, expresa.

En El Obrador, las estrellas son los clásicos, los que llevan décadas acompañando al cafelito de la tarde. Además, el jerezano surte sus carmelas y bizcochos a distintos establecimientos como pastelería Los Reyes o La Confitina.



En estos diez años, Jesús ha crecido y actualmente cuenta con tres establecimientos, en la calle Ferrocarril, en la Avenida Puerta del Sur y en Camino de Albadalejo, además de otra panadería en El Almendral.



LA ESTRELLA

Palmeras, carmelas, merengues, tocino de cielo o petisús son algunos de los dulces tradicionales más demandados por la extensa clientela de El Obrador.



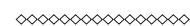
DETALLE

El Obrador teje una red que no para de expandirse, porque a las tres panaderías existentes, ahora suma una nueva en la barriada del Almendral.



HORARIOS

De lunes a viernes abre de 7:30 a 15:30 y de 16:30 a 20:30. Los sábados y domingos, abre sus puertas de 8:00 a 19:30.



CONTACTO

Está en la calle Ferrocarril, 2; Av. Puerta del Sur, Bloque 3, local A y Camino de Albadalejo, 26.

Maza Pan Coffee

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

DESAYUNOS, PLATOS ELABORADOS Y CAFÉS ESPECIALES PARA CUBRIR TODO EL DÍA

En la calle Diego Fernández Herrera ha abierto sus puertas Maza Pan Coffee, un nuevo espacio gastronómico en Jerez que combina cafetería, pastelería y cocina continua. Al frente del proyecto están Elena Pérez y Pedro de Jesús, una pareja con años de experiencia en hostelería que da ahora el paso de emprender su propio negocio.

La idea, explica Elena, nace con la intención de ampliar el concepto habitual de cafetería. “Queremos cubrir todo lo del día, desde el desayuno hasta la merienda”, señala. La carta incluye desde huevos benedict con salsa holandesa hasta hamburguesas, ensaladas o brioche



de carrillada, con tapas firmadas por la cocinera Sofía Castillo.

Uno de los elementos diferenciadores es el brunch, disponible a partir de las doce. “Es un tentempié entre el desayuno y la comida”, define la propietaria, con propuestas como tostas de salmón revuelto o burrata con cherry asado. La merienda también tiene su espacio, con gofres,

tortitas, smoothies y pastelería casera.

Elena Pérez, asturiana, y Pedro de Jesús, jerezano, se conocieron trabajando en hostelería en Canarias, donde pasaron varios años antes de decidirse a abrir un negocio propio. “Lo de llevar algo nuestro nunca lo habíamos hecho hasta ahora”, admite, destacando la diferencia entre gestionar un estableci-

miento y trabajar como empleado. Para el día a día cuentan con un equipo estable y una encargada que coordina los turnos.

En un año en el que Jerez ostenta la Capitalidad Española de la Gastronomía, durante 2026, Pérez considera que espacios como este aportan una alternativa dentro del panorama local: “Sí, es algo más moderno”, resume.



LA ESTRELLA

Maza Pan Coffee, desde mediodía, ofrece brunch, con propuestas como tostas de salmón revuelto o burrata con cherry asado, entre las más demandadas.



DETALLE

Elena Pérez, asturiana, y Pedro de Jesús, jerezano, se conocieron trabajando en hostelería en Canarias, antes de decidirse a montar su propio negocio.



HORARIOS

Maza Pan abre de lunes a sábado, en horario continuado, de 8.00 a 20.00 horas. Los domingos permanece cerrado.

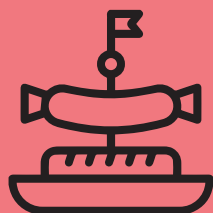


CONTACTO

Maza Pan Coffee está en el 15 de la calle Diego Fernández Herrera. Teléfono: 609 98 42 47.

JEREZ CAPITAL
GASTRONÓMICA 2026

Tapeo



26 Tabanco el quejío **28** Mosto Candelerero **29** 4 latas
30 Tasquita de Aladro **32** Freiduría gallega **33** Barra Luque
34 Taberna Rianal **36** Cuchara de Yo&Is **37** Bohemio Jerez
38 Marisquería Momo **40** Palique **41** La Kastiza **42** Botavino
43 Bambú **44** Tabanco la jerezana





Todos tenemos
5 sentidos. Pero solo
algunos disfrutamos
de todos a la vez.

— *De especialista a especialista.*

CLUB DEL GOURMET
en **El Corte Inglés**

Mosto Candelero

Por **Francisco Romero**
Fotografía **Manu García**

EL NEGOCIO QUE OFRECE BUENOS PLATOS DESDE LA 'CAPITAL' DEL MOSTO



Borja Zaldívar y Raúl Agudo forman la pareja de empresarios de Jerez que tomaron el relevo de las hermanas Barba al frente de la barra del Mosto Candelero. Ana María, Rocío, Loli, Pepi y Carmelita, junto a su prima Ani, regentaban este negocio ubicado en la barriada rural de Las Tablas.

Al Mosto Candelero se llega desviándose en la salida 21 de la autovía que conecta Jerez con Sanlúcar. En la entrada a la finca, un enorme cartel blanco anuncia el nombre del mosto y el año de creación de la viña que lo surte: 1871. “Es una de

las más antiguas de Jerez”, dice Borja orgulloso. La viña Candelero se encuentra en el pago de Balbaína, uno de los más reconocidos del Marco de Jerez.

En la carta no falta el mosto, ajo campero, berza, menudo, carrillá al oloroso o venado en salsa, pero también flamenquín o cachopo. “El 90% de la carta se mantiene”, resume Zaldívar, sobre un negocio cuyos cimientos están bien asentados. Lo más solicitado es su ajo campero, porque conserva una receta tradicional que se caracteriza por su elaboración a mano, con cariño, y con altas dosis de paciencia.

Pero también destaca la cola de toro o los huevos candeleros, que incluyen chorizo, morcilla, butifarra y jamón ibérico, una “barrita de proteínas”, como la definen sus dueños.

Además de salón interior, el Candelero tiene una amplia terraza y espacio para aparcar. La carta incluye también una amplia gama de vinos de Jerez, olorosos, amontillados, finos y manzanillas. “Pero la gente, sobre todo, pide mosto”, comenta Borja. El negocio permanece abierto hasta marzo, normalmente, cuando termina la temporada. El Mosto Candelero sigue siendo, en esencia, el mismo.



LA ESTRELLA

El ajo campero es uno de los platos más solicitados por la clientela del Mosto Candelero, que valora su elaboración artesanal, siguiendo una receta clásica.



DETALLE

Más de 150 años contemplan al Mosto Candelero, situado en la barriada rural de Las Tablas, al que se llega a través de la salida 21 de la autovía de Jerez a Sanlúcar.



HORARIOS

El Mosto Candelero abre entre los meses de octubre y marzo, en temporada, todos los viernes, sábados y domingos.



CONTACTO

El Mosto Candelero está en la carretera CA-3100, en Las Tablas, en el Jerez rural.

4 latas

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

EL BAR DE JEREZ DONDE “SIEMPRE PASAN COSAS” Y EL TARDEO SIN PRISAS MARCA EL RITMO

Una calle que gana protagonismo en el mapa gastronómico de Jerez, en el número

4 de Paraíso, acoge 4 Latas, una propuesta que combina dinamismo, cocina informal y un concepto pensado para compartir.

El establecimiento forma parte de una red presente en ciudades como Barcelona, Madrid, Tarragona o Reus, aunque no responde al modelo clásico de franquicia. Según explica Jorge Piera, CEO de Galera Group, se trata de un formato colaborativo con personalidad propia. Actualmente, suma 16 locales en España.

La carta está pensada para el picoteo. Entre los platos más demandados destacan los chicharrones de Cádiz, la alcachofa



con huevo y tartar ibérico o el brioche de atún rojo, además de ensaladilla rusa, quesadilla, tacos o bocado de ensalada César.

El concepto gira en torno al tardeo y la socialización. Todo el espacio se organiza con mesas altas para favorecer la interacción y la flexibilidad entre clientes.

Abre de martes a domingo desde el mediodía hasta la noche, con mayor actividad los fines de semana, en una zona en crecimiento que gana vida en momentos como la Feria o la Navidad con sus Zambombas.



El bar 4 latas cuenta con una amplia terraza, en la que disfrutar del 'tardeo' cuando el tiempo acompaña.



La alcachofa con huevo y tartar ibérico o el brioche de atún rojo son dos buenos ejemplos de la carta que ofrece 4 latas.



Es un establecimiento donde lo ideal es prolongar sin prisas una buena comida, con el tardeo como elemento clave.



HORARIOS

Martes de 17:00 a 1:00 y
miércoles de 13:00 a 1:00.
De jueves a sábado, de
13:00 a 2:00, y los domin-
gos de 12:00 a 24:00.

Tasquita de Aladro

Por **P.S.M.**
Fotografía **Manu García**

DOS HERMANOS QUE REINVENTAN EL PAPELÓN EN LA PLAZA DE LAS ESTRELLAS MICHELIN

Son conocidos en la zona como *los niños de Aladro*, un apodo que asumen con cariño porque refleja el vínculo que han creado con el entorno. Su rincón, entre Eguiluz y la plaza Aladro, en pleno corazón de Jerez, se ha consolidado como un punto de encuentro donde la cercanía y el trato familiar marcan la diferencia. Ramón y Eliseo Benítez Aránega, hermanos jerezanos, siguen conservando ese recuerdo infantil de cuando iban de la mano de su abuelo a los bares de barrio, donde unas papas aliñas o un papelón de chicharrones sabían a gloria.

Tras años de trayectoria en la hostelería por separado, sus caminos terminaron uniéndose en La Tasquita de Aladro, su proyecto común. Ramón, formado en Derecho y especializado en dirección de alta restauración, acumula casi dos décadas de experiencia en Sevilla gestionando varios negocios. Eliseo, por su parte, ha desarrollado su carrera en cadenas de restauración organizada, donde ha ejercido como gerente.

Ambos decidieron apostar por un modelo distinto al predominante en el centro de Jerez: una propuesta que recupera el sabor de siempre frente a tendencias más uniformes.



Aquí mandan las conservas, los salazones, el producto de calidad y recetas reconocibles. La ensaladilla, uno de sus platos insignia, incorpora gambas al ajillo y una elaboración cuidada que potencia el sabor a mar.

La Tasquita combina tradición y actualidad

con una carta breve pero sólida: chacinas ibéricas, mariscos, guisos y tapas calientes, junto a clásicos como el vermú casero. En un espacio con historia hostelera como es Aladro, hoy ampliado con terraza y salón interior, el ritmo es constante desde el desayuno hasta la noche.



CARTA

La ensaladilla de la Tasquita de Aladro es uno de sus platos insignia e incorpora en su receta gambas al ajillo y una elaboración cuidada que potencia el sabor a mar.



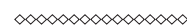
DETALLE

Ramón y Eliseo Benítez son los hermanos que están al frente de la Tasquita de Aladro, donde se unen tras años de experiencia en hostelería por separado.



HORARIOS

Abre de lunes a viernes de 8:00 a 17:00 y de 20:00 a 24:00 horas. Los sábados de 20:00 a 24:00 horas, y los domingos cierra.



CONTACTO

La Tasquita de Aladro está en el número 3 de la plaza Aladro. Teléfono: 622 36 55 35.



B O D E G A
MIGUEL DOMEQC
ENTRECHUELOS



T.: 856 03 00 73
comercial@miguel domecq.com
www.miguel domecq.com



Freiduría Gallega

Por Carlos Piedras
Fotografía Juan Carlos Toro

EL FREIDOR DE LA CALLE ARCOS ABRIÓ EN 1934, SIEMPRE CON EL PESCAÍTO FRITO POR BANDERA



Hay establecimientos que da igual cómo se llamen oficialmente, la gente los bautiza y los llama a su manera. Algo así ocurre con la Freiduría Gallega El Nuevo Jerezano, que para el 99,9% de los jerezanos es el Freidor de la calle Arcos. Y punto.

El Freidor abrió sus puertas ni más ni menos que en 1934. Desde 2018, Antonio Sañudo, sobrino de Eusebio, uno de esos gallegos originarios que le dan nombre, está al frente del negocio.

El Freidor es un local tradicional, pero le da mucha importancia a internet y las

redes sociales. Entre unas cosas y otras, Antonio tiene claro que su negocio “es un emblema más de Jerez, un lugar conocido en toda España”. A él le parece bien el boom de la calle Arcos en lo que a la hostelería se refiere, aunque deja claro una cosa: “somos los número uno, esto es parte de Jerez. Veremos a ver qué ocurre con los negocios que han abierto, algunos se consolidarán, otros no”, afirma con aplomo.

En Jerez, la carta del Freidor se la sabe todo el mundo, bien para picar algo en la barra, bien para sentarse a comer-comer: choco, chipirones, merluza y adobo, al peso, tanto por separado como formando un surtido

variado. También hay tortillitas de camarones y boquerones. Ocasionalmente hay gallo y acedías. Todo de la freidora y servido ¡en papelón!, como tiene que ser.

En el mostrador también hay varias tapas frías, caso de aliños de huevas y huevos de choco o pimientos con langostinos. Pulpo. Esto se puede decir que son los fijos. De vez en cuando hay gambas y langostinos, sin olvidarnos de que los fines de semana hay ensaladilla rica, vaya, que hay quien va aposta a por una tarrina y se la lleva para el aperitivo de su casa, eso sí, después de tomarse un fino o una ‘Cruzpi’ bien fría...



CARTA

Lo propio del freidor de la calle Arcos es ir a comer un papelón de pescaíto frito: choco, merluza, chipirones, cazón en adobo o boquerones. También hay aliños y pulpo.



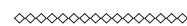
DETALLE

En la plantilla original había empleados gallegos, lo que dio nombre al negocio. Eusebio fue el último, se jubiló hace unos años y es tío del actual dueño.



HORARIOS

De martes a domingo de 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 23:00, excepto miércoles, sábado y domingo, que cierra a las 23:30 horas.



CONTACTO

La Freiduría Gallega está en el número 5 de la calle Arcos. Teléfono: 682 53 56 00.

Taberna Rianal

Por **Carlos Piedras**
Fotografía **Manu García**

UN NEGOCIO UBICADO EN UN EDIFICIO EMBLEMÁTICO QUE TIENE UNA OFERTA ORIGINAL

Nosotros a lo que aspiramos es a tener una comida diferente a lo que suele haber en el centro", dice Juan Manuel Pacheco, propietario de Taberna Rianal, la sensación en el emblemático edificio. "Cuando me preguntan, yo no lo llamo ni restaurante ni tabanco, creo que estamos en medio", afirma, "con un ticket medio que va de los 15 a los 20 euros". Pues eso es Taberna Rianal, un sitio donde picar... y terminar almorzando o cenando, o un sitio donde picar algo y ya lo que salga.

Pacheco calcula que la oferta es de elaboración propia aproximadamente en un tercio y que el resto se basa en conservas gourmet (casi todas del País Vasco y Rioja, también alguna de la provincia de Cádiz) y también cuenta con algunos productos preelaborados. Eso sí, las conservas, por ejemplo, tienen siempre un 'toquecito' propio que le da gracia al plato, que es de lo que se trata.

Taberna Rianal abrió el 10 de marzo, entre unas cosas y otras casi un año después de que se comenzara a trabajar en este proyecto que ocupa el



local izquierdo, según se mira de frente, de lo que fueron los grandes almacenes, hoy reconvertido en apartamentos y dos locales comerciales. Es un sitio coqueto, con el espacio bien distribuido en mesas y sillas altas y un poquito de terraza. Muy bonito, por cierto, el mural que cubre una de las paredes, obra de Quirós en la que refleja varios de los iconos de Jerez.

Pero a Rianal se va a beber y a comer. ¿Por qué no un montadito de lomo al vino fino? ¿O un crujiente de carrillá? ¿O una torta de Rosales (salada) con alioli y chicharrones de Cádiz? ¿Tal

vez unos huevos pochados con migas? Incluso unas patés caseiros, de mejillones o anchoa, que se elaboran a partir de antiguas recetas familiares... Todas estas opciones están en Taberna Rianal, y todas ellas se pueden regar con la selección de vinos de Jerez y blancos de la Tierra de Cádiz a cargo de Sánchez Romate y Páez Morilla. También hay varios Rioja disponibles e incluso, en clave un tanto madrileña, vermouth de grifo. Eso sí, si la cosa va más bien de cerveza, una buena Estrella de Galicia de bodega es la opción más recomendable para los amantes de la cebada.



LA ESTRELLA

La carta distingue entre elaboraciones propias y otras que son conservas con toque de autor. El revuelto de morcilla de Burgos es uno de los platos estrella.



DETALLE

Juan Manuel Pacheco, un economista que ha desarrollado buena parte de su carrera profesional fuera de Jerez, debuta en la hostelería con este proyecto.



HORARIOS

Abre de martes a jueves de 12:30 a 16:00 y de 19:30 a 23:30. Los viernes y sábados, amplía de 20:00 a medianoche.



CONTACTO

Taberna Rianal está en el número 4 de la calle Santa María.



LOS REMEDIOS
OLVERA

¡NUEVOS FORMATOS!

con toda la esencia de La Sierra de Cádiz

Aceite con raíces



LOS REMEDIOS

www.remediospirasur.com



La Cuchara de Yo & Is

Por Francisco J. Jiménez
Fotografía Juan Carlos Toro

UN HOMENAJE A LA COCINA CLÁSICA, CON EL ALICIENTE DE SER SIN GLUTEN Y ECONÓMICA

Desde 2021, La Cuchara de Yo & Is, regentada por Ismael Sánchez y Yolanda Pérez, se ha consolidado como un referente de la cocina casera y sin gluten en Jerez. Con una terraza frente al Parque de Bomberos, el bar se ha hecho un hueco entre familias y vecinos que buscan platos tradicionales adaptados a nuevas necesidades alimentarias.

La propuesta abarca desayunos, almuerzos y cenas con guisos y recetas de siempre como albóndigas en tomate, albóndigas de choco, carrilladas o menudo, todas elaboradas bajo la batuta de Yolanda en la cocina. “Todo viene de la tradición familiar, de las recetas de nuestras abuelas”, explica el equipo.



Ismael Sánchez y Yolanda Pérez regentan La cuchara de Yo & Is, un bar de cocina casera.



El establecimiento sigue ampliando su carta, ahora con mayor presencia de pescado. Han incorporado huevas a la plancha y han adaptado platos como el cazón en adobo o los chocos para que también puedan servirse sin gluten, reforzando así su apuesta por una cocina accesible para todos.

En los meses de verano el bar modificará su actividad y solo abrirá de lunes a viernes hasta el 1 de septiembre. El local cuenta con una gran terraza y se puede resumir con que su carta es un homenaje a la cocina familiar.



CONTACTO

La Cuchara de Yo & Is está en el número 3 de la calle Martín Ferrador. Teléfono: 633 78 55 82.



Las carrilladas de la Yoli, bautizadas así en honor a Yolanda, y las papas Ali Yoli están entre los platos más solicitados.



El restaurante La Cuchara de Yo & Is aparece ya en webs especializadas dirigidas a celiacos, como celigood.com.



La Cuchara de Yo & Is abre de martes a sábado, de 8:30 a 23:30 horas, y los domingos de 9:00 a 17:00 horas.

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

UN LUGAR DONDE COMER BIEN MIENTRAS LOS NIÑOS JUEGAN EN UN PARQUE REMODELADO

El bar Bohemio Jerez abrió a finales de febrero en la plaza del Progreso, en el centro, sumándose a uno de los espacios más frecuentados de la ciudad. Tras su primer mes de actividad, se perfila como punto de encuentro para vecinos, trabajadores y visitantes en un entorno de carácter familiar.

La reciente remodelación del parque infantil, inaugurada a mediados de marzo, ha reforzado este ambiente. La actuación incluyó la renovación completa del espacio, con nuevas zonas de juego sobre caucho, juegos pintados y reposición de arbolado, integrando el área en la plaza.

En este contexto, Bohemio apuesta por un servicio continuado durante todo el día.



El establecimiento abre desde primera hora y mantiene la cocina activa sin interrupciones, permitiendo desayunar, almorzar, merendar o cenar.

La carta ofrece variedad para distintos públicos, con platos como carrillada, berza, menudo o lasaña de rabo de toro, junto a opciones como croquetas, chicharrones o montaditos.

El local cuenta con espacio interior y terraza, funcionando por orden de llegada y abriendo desde las 7:30 entre semana y las 8:00 los fines de semana.



El bar ofrece desayunos, comidas y meriendas durante todo el día en un entorno familiar.



CONTACTO

Bohemio Jerez se encuentra en el número 1 de la plaza del Progreso de Jerez. No admite reservas.



La comida tradicional como la carrillada, la berza o el menudo se complementa con opciones más informales.



El establecimiento ofrece un horario continuado y no cierra ningún día de la semana, algo que lo distingue de su competencia.



HORARIOS

De lunes a jueves, el horario es de 8:00 a 14:00. Los viernes, de 8:00 a 20:00. Sábados y domingos, abre de 9:00 a 20:00 horas.

SCHMIDT

Home SCHMIDT Home

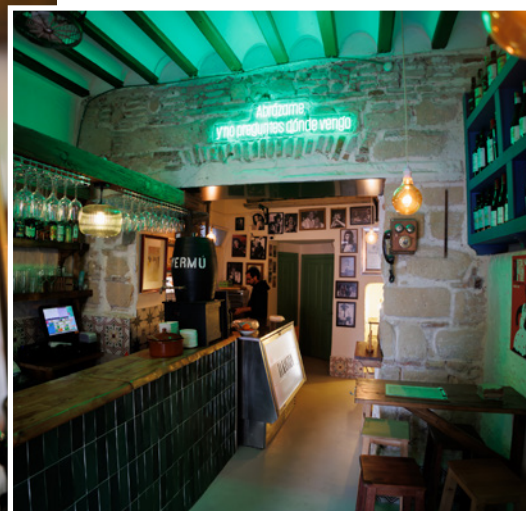


LE ATENDEMOS EN NUESTRAS
NUEVAS INSTALACIONES:

SCHMIDT JEREZ

Avda. Alvaro Domecq, 6
11402 Jerez de la Frontera, Cadiz
Tel: 856 81 37 24

LA TABERNA DE JEREZ QUE NO DEJA DE EVOLUCIONAR: CHAPATAS GOURMET Y MEJILLONES



DETALLE



HORARIOS

40 El Papel de la Voz | ABRIL 2026

Palique

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

EL GASTROBAR CON COCINA FUSIÓN DE ALTO NIVEL EN PLENO CENTRO DE JEREZ



En plena plaza de la Asunción de Jerez, donde la vida fluye entre terrazas y paseantes, ha ido ganando protagonismo un espacio que presume de modernidad. Se trata de Palique, un establecimiento que lanza una invitación a su clientela difícil de ignorar: “Cuéntale que te conocí comiendo”.

El Grupo Tritón Hostelería asumió las riendas del local en 2023, y desde entonces cada cliente puede disfrutar de “un buen tapeo, de una buena cerveza, un vinito o comer junto con los amigos”. Bajo esa premisa, Palique ha ido consolidándose como un punto de encuentro “alegre y relajado”, donde la carta funciona como un mapa de sabores que viaja entre tradiciones y guiños internacionales.

Así, en su menú conviven puntillitas, costillas de atún y unas coquinas elaboradas al más



puro estilo Thai, “con una salsa japonesa”, además de otras raciones. “La gente está muy contenta”, apuntan desde el negocio, que ha decidido sumar nuevas opciones con el fin de que “nuestra clientela pueda disfrutar aún más de la gastronomía”.

Entre esas incorporaciones

destaca una renovada versión de los fideos tostados con langostinos, que ahora se sirven con carrillada y mayonesa de trufa, convirtiéndose rápidamente en uno de los platos más solicitados. También han ganado terreno las croquetas caseras de rabo de toro y de choco en su tinta, así como la ensaladilla de Palique, que se ha coronado como estrella gracias a un giro inesperado: está elaborada con mayone-

sa de kimchi.

Palique, además, ha decidido mirar hacia la alta cocina, incorporando carnes como un entrecot con 45 días de maduración, hamburguesas premium de novillo o cortes de atún rojo salvaje de almadraba con sello de Petaca Chico.



LA ESTRELLA

En este establecimiento hay que probar, por supuesto, las croquetas caseras de rabo de toro o la ensaladilla de Palique, que está elaborada con mayonesa de kimchi.



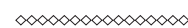
DETALLE

La extensa carta de Palique cuenta con una amplia selección de carnes premium para quienes buscan darse un homenaje en este gastrobar jerezano.



HORARIOS

Jueves y domingo, de 12:00 a 20:00 horas.
Viernes, sábado y lunes, de 12:00 a 2:00 horas.
Los martes y miércoles cierra.



CONTACTO

Palique está en el número 1 de la calle Chapinería. Teléfono: 640 93 00 88.

Botavino

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

DOS CERVECERÍAS DONDE EL MARISCO Y EL PESCADO FRESCO MARCAN LA DIFERENCIA

Botavino se ha consolidado como uno de los nombres reconocibles de la hostelería en

Jerez. El negocio cuenta con dos establecimientos, uno en zona de Hipercor y otro en Merca 80, con una propuesta centrada en la cerveza, el marisco y el pescado frito. Al frente está Gonzalo Merello, un hostelero con décadas de experiencia que impulsa un concepto de cervecería informal con clientela constante.

“El primero nació en 2007 y el otro en 2011”, explica Merello sobre los dos locales, que comparten prácticamente la misma carta. “Son cervecerías porque la propuesta es la misma: cerveza, marisco y pescado frito”, resume.



Entre las propuestas destacan croquetas caseras, croquetas de bacalao con salsa tártara, chicharrones de atún o pescados a la plancha como las navajas. También hay tostas muy demandadas, como la de bacalao con salmorejo o la de carne mechada con cebolla caramelizada y queso viejo.

Las promociones son otro de los atractivos. Los martes y jueves el marisco protagoniza un 2x1 que atrae a numerosos clientes. “Se consume mucho marisco fresco y pescado de Sanlúcar”,



señala Merello.

Los miércoles ambos locales mantienen otra promoción clásica: un surtido de pescado con una botella de Tierra Blanca de regalo.

Aunque comparten concepto, cada espacio tiene su estilo. Merca 80 recuerda a la cervecería tradicional, mientras Hipercor cuenta con una terraza más amplia.

Merello, que empezó en la



hostelería en los años 90, destaca el crecimiento gastronómico de la ciudad. “Antes la gente se iba más a comer fuera y ahora cada vez más se queda en Jerez porque hay mucha oferta”, afirma en la ciudad en los últimos años.



LA ESTRELLA

El marisco fresco y el pescado de Sanlúcar es lo más destacado de la carta de Botavino, aunque en el local de Hipercor es mítico el puerro relleno de queso con bacon.



DETALLE

Las promociones de 2x1 en marisco, todos los martes y los jueves, ofrecen muy buena calidad a un precio muy bueno en ambos locales de Botavino.



HORARIOS

El de Adriático, de 12.30 a 0.00.
El de Valdepeñas, de martes a sábado, de 13:00 a 24:00, y domingos de 13:00 a 17:00.



DIRECCIÓN

Botavino está en calle Valdepeñas s/n, y en calle Adriático, 3. Teléfono: 956 03 92 41.

Grupo Bambú

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

UNA TARJETA, 3 LOCALES Y DINERO DE VUELTA: LA FRESQUITA, LA RÚSTIKA Y CHURRO PICOTERNA



El Grupo Bambú se consolida como una de las propuestas gastronómicas destacadas en Jerez de la Frontera con tres establecimientos: La Fresquita, La Rústika y Churro Picoterna. Todos operan bajo una misma sociedad que ha ido creciendo.

El negocio con mayor recorrido es La Fresquita, situado en la avenida de Arcos, en una rotonda junto a un instituto, un colegio y una residencia de mayores, lo que le asegura un flujo constante de clientes.

Su oferta responde al modelo de cervecería tradicional, con cerveza a buen precio servida en vasos congelados y una base de montaditos, además de platos como carrillada, albóndigas o cubos de botellines.

El local mantiene un horario continuo de ocho de la mañana a medianoche, cubriendo todas las franjas del día y beneficiándose de su ubicación.

La Rústika, abierta desde enero del pasado año, centra su pro-

puesta en hamburguesas, aunque combina esta especialidad con cocina tradicional en una zona próxima a la universidad.

Entre sus opciones destacan la Patty Roll, con pan tipo croissant, y la Carri Burger, que mezcla ternera y carrillada, junto a platos como ensaladillas, chicharrones o quesos.

Comparte horario con La Fresquita y abre todos los días, adaptándose a un público varia-

do de carácter vecinal.

Churro Picoterna, en la avenida Juan Carlos I, inicia una nueva etapa tras asumir una churrería con larga trayectoria, manteniendo su esencia, ampliando la oferta.

Además de churros y porras, incorpora propuestas más innovadoras y mantiene una clientela fiel. El grupo prevé lanzar una tarjeta digital común para acumular saldo en los tres locales.



LA ESTRELLA

Los tres locales del Grupo Bambú ofrecen desde una cerveza fría a buen precio hasta una hamburguesa muy sabrosa, pasando por churros nada convencionales.



DETALLE

El Grupo Bambú prevé el lanzamiento de una tarjeta digital común para acumular saldo en los tres locales: La Rústika, Churro Picoterna y La Fresquita.



HORARIOS

La Fresquita y La Rústika abren de 8.00 a 0.00 horas, todos los días. Churro Picoterna, de 7.00 a 21.00 horas de lunes a domingo.



CONTACTO

La Fresquita (av. Arcos), La Rústika (av. Universidad) y Churro Picoterna (av. J. Carlos I, 30).

Tabanco La Jerezana

Por F. R.
Fotografía Juan Carlos Toro

MUCHO SABOR JEREZANO EN UNA DE LAS ARTERIAS DEL CENTRO HISTÓRICO



Desde noviembre de 2025, la calle Algarve, número 24, acoge uno de los rincones más auténticos y genuinos de Jerez: el tabanco La Jerezana. En apenas unos meses, este establecimiento ha sabido convertirse en un sólido lugar de referencia entre los imprescindibles de la gastronomía local, gracias a su firme apuesta, sin concesiones, por la cocina más tradicional y profundamente arraigada de esta tierra.

Al frente del proyecto se encuentra el Grupo Tritón Hostelería, con amplia trayectoria en el sector de la hostelería. Un

proyecto que desde el primer día ha recibido una cálida acogida tanto por parte de los vecinos del centro histórico como de quienes visitan la ciudad.

La carta no deja lugar a dudas sobre la identidad del tabanco: solomillo al Pedro Ximénez, garbanzos con langostinos, el singular “pollito por bulerías”, tostas elaboradas con pan artesanal y el clásico montadito de carrillada. Sin olvidar los chicharrones, las tortillitas de camarones o las generosas tablas de chacinas y quesos, donde brilla con luz propia el payoyo de la Sierra de Cádiz. Recetas caseras y productos de proximidad que conforman una

propuesta gastronómica honesta, fiel a la identidad culinaria de Jerez.

La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos del Marco de Jerez —fino, oloroso, palo cortado— que maridan a la perfección con cada tapa y ración. El local, con terraza en la Plaza del Progreso, mantiene el espíritu de tabanco: música en vivo, cercanía con el cliente y carácter jerezano en estado puro.

Un espacio que cobra especial relevancia el año en que Jerez es Capital Española de la Gastronomía, y que invita a conocer la riqueza culinaria de esta tierra.



LA ESTRELLA

Hay que probar los garbanzos con langostinos o su singular “pollito por bulerías”, tostas elaboradas con pan artesanal y el clásico montadito de carrillada.



DETALLE

La música en vivo, la cercanía con el cliente y su carácter jerezano en estado puro, son algunos de los puntos fuertes del tabanco La Jerezana.



HORARIOS

El tabanco La Jerezana abre sus puertas de jueves a domingo, desde media mañana hasta entrada la madrugada.



CONTACTO

El tabanco está en calle Algarve, 24, aunque tiene terraza en plaza del Progreso.

quince arrobas



☎ 856 03 59 33 🌐 las15arrobas.com

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

Taberna la Bulería

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

LA NUEVA TABERNA CON SABORES TRADICIONALES DE JEREZ

Un nuevo rincón gastronómico late en el corazón de Jerez. El número 13 de la calle Caballeros alberga desde enero de este 2026 la taberna La Bulería, un establecimiento que se suma a la oferta hostelera con las recetas de siempre y el flamenco por bandera.

Alfonso y Alejandro son los hermanos y socios que están detrás de este bar de tapas donde huele a tradición y a buen comer. En pleno barrio de San Miguel, permite degustar los sabores jerezanos, esos que caracterizan las mesas de las familias desde siempre.

En su interior, se rinde homenaje a la cocina tradicio-



nal jerezana. Platos caseros, sin rodeos ni florituras, que mantienen vivo el legado culinario de la tierra. “Aquí servimos la comida típica como cola de toro, carrillada, ajo campero, papas aliñadas o ensaladilla”, explican los jerezanos.

En la amplia carta, con precios económicos, incluyen desde tagarninas con huevo cuajado y pulpo a la gallega hasta pescaito frito.

Los comensales alegrarán sus estómagos en un ambiente acogedor donde, como bien indica

un letrero de neón en la pared, “Jerez suena a bulerías”.

Alfonso y Alejandro siguen mimando este nuevo espacio con un mural que homenajea a las grandes figuras del flamenco. “Queremos poner fotos de cantaores y guitarristas de Jerez como Juan Moneo El Torta o Luis de la Pica”, explican.

La taberna permanece abierta de lunes a viernes no solo para los almuerzos sino también para

los desayunos. Desde las 8.00 horas ya es posible arrancar el día en un ambiente flamenco. Además, los viernes ofrece cenas. Los sábados se centran en almuerzos y cenas y, el domingo, solo el almuerzo.



LA ESTRELLA

Los platos con los que rinden homenaje a la cocina jerezana en la taberna la Bulería son la cola de toro, el ajo campero o la ensaladilla, que están deliciosos.



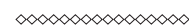
DETALLE

Un ambiente acogedor donde, como bien indica un letrero de neón en la pared, “Jerez suena a bulerías”. También ofrece un rincón selfie muy coqueto.



HORARIOS

Lunes a jueves de 8:00 a 16:30. Viernes, de 8:00 a 17:00 y 20:30 a 0.00. Sábados, de 13:00 a 17:00 y 20:30 a 0.00. Domingos a mediodía.



CONTACTO

La taberna la Bulería se encuentra en calle Caballeros, 13. Teléfono: 691 25 13 11.

JEREZ CAPITAL
GASTRONÓMICA 2026

Restaurantes



48 Rincón del chiri **50** Matria **51** Cruz Blanca
52 Casa Fundador **54** Val de Pepe **55** Casa María
56 Il Siciliano **57** Mar Ali **58** 15 arrobas **59** Asidonia
60 Aires de Mar **61** Hermanos Grimaldi **62** Why not Burguer



El Rincón del Chiri

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

FLAMENCO EN PLENO BARRIO DE SANTIAGO ENTRE BERZA, PAPAS CON CHOCO Y CROQUETAS CASERAS



LA ESTRELLA

La especialidad del restaurante son los platos de cuchara y los más solicitados son las papas con chocos, berza, menudo o puchero. Cualquiera de ellos es un acierto seguro.



DETALLE

Entre semana, el restaurante ofrece un menú del día que se ha convertido en uno de sus reclamos. Ofrece dos platos, bebida y postre por 12 euros.



HORARIO

El Rincón del Chiri abre toda la semana, de lunes a sábado, de 12.00 a 23.30 horas. Excepto los domingos, por descanso.

En pleno corazón del barrio de Santiago, uno de los enclaves con más historia flamenca de Jerez, el restaurante El Rincón del Chiri se ha consolidado como un lugar donde conviven la cocina tradicional, el ambiente de barrio y el flamenco en directo. Al frente está Vanessa García, que asumió el negocio a finales de 2018 y desde entonces ha ido dando forma al proyecto sin perder la esencia del establecimiento.

El local ya existía anteriormente, aunque su propuesta ha evolucionado con el paso del tiempo. Hoy combina gastronó-

mía jerezana con espectáculos flamencos en directo, algo que antes no formaba parte habitual de su oferta. La decoración también refleja esa identidad: sillas sevillanas, flores y detalles que refuerzan ese aire de corazón flamenco que caracteriza al restaurante.

La cocina apuesta por recetas reconocibles de la tradición local. Entre semana ofrecen un menú del día por 12 euros con platos caseros como berza, papas con choco, menudo o albóndigas al oloroso. A esto se suma una carta en proceso de renovación que busca mantener lo tradicional al mediodía e incorporar propuestas más ligeras de noche.

Gran parte del recetario lo mantiene Antonia Vega, conocida como La Tata, cocinera de 74 años que continúa elaborando guisos de toda la vida.

Además, el restaurante recibe tanto a jerezanos como a turistas que buscan disfrutar de la cocina casera y del ambiente flamenco del barrio de Santiago, manteniendo una relación entre calidad y precio que sigue siendo uno de sus principales atractivos.

Si hay un elemento que lo diferencia es su apuesta por el flamenco en directo. El restaurante programa actuaciones con regularidad, especialmente los sábados, y refuerza la agenda en otros momentos del año.



CONTACTO

El Rincón del Chiri está en el número 3 de la plaza de Santiago. Teléfono: 627 99 62 12.



LACRUZ BLANCA

R E S T A U R A N T E

Consistorio 16, Jerez de la Frontera · T. 956 324 535
www.restaurantelacruzblanca.com

Matria

Por **Francisco Romero**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

LA COCINA DE LAS MADRES Y LAS ABUELAS CON UNA VUELTA DE TUERCA ORIGINAL



Mario Pizarro es el chef de Matria, que regenta junto a David Ripalda.

En la esquina de las calles Medina y Évora de Jerez, donde durante más de 60 años

estuvo abierto el Bar Jerez, David Ripalda y Mario Pizarro han construido algo difícil de clasificar. Matria no es exactamente un bar, ni un restaurante al uso, ni un gastrobar de los que proliferan en cualquier ciudad. Es, en palabras de sus propios creadores, un bar de toda la vida adaptado a estos tiempos: un espacio donde el recetario jerezano de siempre se reinterpreta con inteligencia, sin estridencias y sin perder de vista a quien se sienta al otro lado de la mesa.

Riñones al jerez, lentejas de chorizo y manita, puchero, espoleá, torrijas. Platos que en muchos sitios han desaparecido de las cartas o que directamente nunca llegaron a tenerlos. La sorpresa, precisamente, es lo que Matria quiere convertir en normalidad. Que quien llegue sepa lo que va a encontrar, que lo reconozca, pero que a la vez



descubra algo nuevo.

Para quien quiera entender Matria en su conjunto, el menú degustación es la mejor hoja de ruta. Arranca con chacinas, queso y aceite de oliva virgen extra, y una mantequilla de

elaboración propia. Continúa con un puchero de lengua de ternera, miso y palo cortado, el tartar con ajoblanco, opciones de la Bahía de Cádiz como ostras o chicharrones jerezanos y chicaneros, enfrentados en el mismo plato, las lentejas en tacita, el cazón en adobo con su guiso asiático y, para cerrar, una carne.

Los postres siguen la misma lógica: espoleá, torrijas, y elaboraciones de siempre tratadas con el mismo respeto y la misma ambición que el resto de un menú para chuparse los dedos.



LA ESTRELLA

El tartar de atún con alga codium, un toque picante y un umami marcado es uno de sus platos diferenciales. Pero no hay que perder de vista la zanahoria aliñada.



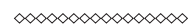
DETALLE

David Ripalda y Mario Pizarro forman un tándem que llevaba tiempo mascullando Matria, que cristaliza en el antiguo Bar Jerez, del que bebe.



HORARIOS

Abre de martes a sábado de 12:30 a 16:00 y de 20:30 a 24:00 horas, excepto los viernes, que por las tardes abre a las 20.00.



CONTACTO

Matria está en el número 20 de la calle Medina de Jerez. Teléfono: 613 95 66 10.

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

20 AÑOS DE BUEN COMER EN LA PLAZA DE LA YERBA, UN TESTIGO DE LA EVOLUCIÓN DEL CENTRO DE JEREZ

Decía un famoso tango argentino que 20 años no es nada, pero para el restaurante La Cruz Blanca cumplir dos décadas en la Plaza de la Yerba de Jerez ha servido para consolidarse como uno de los referentes indiscutibles de la gastronomía local.

En este tiempo el negocio ha sido testigo de la transformación del centro histórico, del crecimiento del turismo y de la evolución culinaria de la ciudad. Encarnación Sañudo, conocida como Uchi, recuerda los comienzos con una mezcla de satisfacción y esfuerzo. “Esto ha cambiado muchísimo desde que empezamos. La gastronomía en Jerez ha crecido mucho”, explica.



Uchi Sañudo y Miguel Tabernillas son los propietarios del restaurante La Cruz Blanca de Jerez.



Los inicios no fueron sencillos. La familia era prácticamente desconocida en la hostelería local y el crecimiento dependía sobre todo del boca a boca, en una época en la que las redes sociales aún no marcaban el ritmo de los negocios.

Con constancia, un producto de calidad y una propuesta que combina tradición y creatividad, el restaurante fue consolidando a su clientela. 20 años después, mantiene platos convertidos en clásicos junto a nuevas propuestas ligadas al producto de temporada.

CONTACTO

La Cruz Blanca está en
el 16 de la plaza de la
Yerba de Jerez, esquina
con Consistorio.
Teléfono: 956 324535



LA
ESTRELLA

Hay que probar la ensaladilla, la presa con salmorejo y jamón, o la tosta con cebolla caramelizada, queso de cabra, nueces y miel.



DETALLE

Cuando abrió hace dos décadas era una zona con poco movimiento nocturno y ahora es una de las más movidas de la ciudad.



HORARIOS

La Cruz Blanca abre de lunes a domingo, excepto los miércoles, en horario continuado de 13:00 a 0:00 horas.

Casa Fundador

Por **Paco Sánchez Múgica**

EL 'BRUNCH' MÁS ESPECIAL DE JEREZ CON EL BRANDY COMO PROTAGONISTA

El Restaurante Casa Fundador, situado en pleno casco histórico de Jerez y en el corazón de Bodegas Fundador, ha lanzado su nuevo brunch dominical. Cada domingo, de 11.30 a 13.30 horas, este espacio amplio, cuidado y moderno, dotado de una mágica terraza, abre sus puertas para ofrecer lo que el propio establecimiento define como "el brunch más especial de Jerez". Su propuesta gastronómica fusiona cocina andaluza, platos internacionales, productos de temporada y una original carta de coctelería estrechamente ligada a los brandies y vinos de Fundador, convirtiendo cada visita en "toda una experiencia para recordar".

La sección de mixología incluye combinados de autor elaborados con las referencias más reconocidas de la marca. El Fundador Ginger Mojito, con Sherry Cask, zumo de lima, hierbabuena y ginger ale, o el refrescante Fundador Índico, con Sherry Cask Doble Madera, lima y ginger beer son dos de las estrellas de la casa. Para quienes prefieren algo más suave están los cafés especiales con brandy



como el Solo con Terry, y llegan hasta propuestas como el Fundador Café Asiático, con leche condensada, canela y limón. Los zumos naturales de naranjas de Valencia y smoothies tropicales o tutti frutti completan la carta de bebidas.

En cocina, las tostas artesanales son las grandes protagonistas, como la tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de orégano, hasta elaboraciones más completas como la tosta de salmón ahumado con guacamole y huevo escalfado con salsa holandesa o la de huevos benedictine con canónigos y cebollino. La carta

se completa con ensaladas como la Casa Fundador de mojama de atún y queso feta, brioches de carrillada ibérica con cebolla caramelizada y los populares tacos de atún con guacamole, tomate cherry y mango.

La experiencia culmina con una selección de postres, destacando la piña asada con helado y miel del Pinsapar, el millojas de nata y mascarpone, la tarta de chocolate crujiente o el clásico tocino de cielo. También el Bowl Energy, con muesli, yogur griego, frutos rojos, plátano, fresas y mango para quienes buscan una opción más saludable.



LA ESTRELLA

La tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de orégano, o la tosta de salmón ahumado con guacamole y huevo escalfado con salsa holandesa, son sus estrellas.



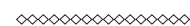
DETALLE

Su propuesta gastronómica fusiona cocina andaluza, platos internacionales, productos de temporada y una original carta de coctelería ligada a los brandies.



HORARIOS

Abre de martes a jueves de 13:00 a 17:00; viernes y sábados de 13:00 a 17:00 y 21:00 a 24:00; domingos de 11:30 a 17:30.



CONTACTO

Casa Fundador se encuentra en el 3 de la calle San Ildefonso. Teléfono: 956 15 15 56.

BIRRÓPOLIS

— CERVEZA ARTESANA Y MÁS —



C/ REMEDIOS Nº5,
JEREZ DE LA FRONTERA



Val de Pepe

Por **Francisco J. Jiménez**
Fotografía **Manu García**

PAPAS ALIÑÁS, COLAS ANTES DE ABRIR Y UNA CARTA QUE CAMBIA CADA DÍA

En una esquina de la calle Paraíso, en Jerez 74 y muy cerca de la Plaza del Caballo, el bar Val de Pepe se ha consolidado con el paso de los años como uno de los locales gastronómicos más reconocibles del entorno. Al frente está Pepe Romero Valdespino, impulsor de un establecimiento que lleva catorce años abierto y que ha construido su identidad a partir de una cocina de raíz local con algunos guiños a otras tradiciones.

La propuesta se articula en torno a una carta bastante estable que convive con una pizarra cambiante. “Tenemos una carta de dieciséis o dieciocho platos y cuatro más que ponemos en



la pizarra cada día”, explica Romero. Esos platos fuera de carta se renuevan con frecuencia e incluso pueden variar entre el servicio de mediodía y el de noche, según lo que vaya saliendo de cocina.

El bar atrae a un público muy diverso, algo que su propietario destaca como una de sus señas de identidad. Conviven clientes habituales con visitantes que llegan por primera vez. Entre los platos que se han convertido en referencia destacan algunos clásicos muy buscados por la clientela,

como el rabo de toro, las albóndigas o las papas aliñás.

Detrás de muchas de estas elaboraciones está el propio Romero, cocinero de profesión. Antes de abrir Val de Pepe trabajó durante años en el restaurante familiar La Mesa Redonda, del que todavía se conservan algunas recetas que siguen presentes en la carta.

El vino de Jerez ocupa además un lugar central tanto en la bo-

dega como en la cocina. “El vino de Jerez, tanto para beber como para guisar, es importantísimo”. El bar permanece cerrado los domingos por la tarde, los lunes durante todo el día y los martes por la noche.



LA ESTRELLA

Una de las tapas más buscadas es la de papas aliñás. El secreto está en la calidad de las patatas, el tiempo ideal de cocción y el vinagre, que es el toque diferencial.



DETALLE

Se suelen formar colas antes de que abra y se permite que los clientes se sienten mientras que el local se pone a punto para que la espera sea más llevadera.



HORARIOS

De martes a domingo, de 12:45 a 16:00 horas.
De miércoles a sábado, de 20:45 a medianoche.
Los domingos solo a mediodía.



CONTACTO

Val de Pepe está en el número 3 de la calle Paraíso, en Jerez 74.

Casa María

Por **Francisco Romero**
Fotografía **Manu García**

EL NUEVO BAR DE LA CALLE ARCOS DONDE LOS GUISOS SABEN A 'COCINA DE MADRE'



LA ESTRELLA

La berza jerezana es el plato sobre el que pivota una carta con guisos tradicionales con el toque de María, la madre de Daniel, y quien da nombre al negocio.



DETALLE

Casa María, ubicado en una calle jalonada por bodegas, trabaja con firmas históricas del Marco de Jerez y tiene un escaparate para la venta directa.



HORARIO

Lunes y martes de 12:00 a 17:00 y de 19:00 a 23:30. Miércoles cerrado. De jueves a domingo de 12:00 a 24:00 horas.



CONTACTO

Casa María está en el número 35 de la calle Arcos de Jerez. Teléfono: 686 60 96 51

En el bajo de la vivienda en la que se crio, en la calle Arcos, Daniel Márquez ha hecho realidad un proyecto que llevaba tiempo rondándole la cabeza: abrir su propio bar. Así nació Casa María, un negocio que se ha hecho un hueco en una de las zonas gastronómicas más dinámicas de Jerez.

La elección no fue casual. La calle Arcos vive desde hace años un auge hostelero, impulsado también por el crecimiento de los apartamentos turísticos y la presencia de varias bodegas históricas en la misma vía. “Es una calle que conozco perfectamen-

te, sé cómo se mueve el ambiente y vi que era el mejor momento y el mejor sitio”, resume Márquez.

Casa María nace con una idea clara: recuperar la cocina tradicional jerezana, la de las abuelas y las madres, la del guiso a fuego lento. La berza jerezana es, sin discusión, el buque insignia. A ella se suman otros platos de cuchara que rotan durante la semana, además de una carta fija con ensaladilla, chicharrones, embutidos, jamón, quesos o ensaladas.

Pero si algo marca la diferencia es el origen de las recetas. María, la madre de Daniel, no solo da nombre al establecimiento: es la responsable de

los guisos. “Ella es la que le da el toque maestro. Lo difícil es hacer el guiso y darle ese sabor; luego emplatar lo hace cualquiera”, afirma Márquez.

Daniel Márquez confiesa que ha “mamado” la hostelería desde pequeño. Sus padres han regentado distintos negocios y él empezó a trabajar con 16 años.

En una calle jalonada por bodegas, el vino no podía faltar. Casa María trabaja referencias de firmas históricas, y dispone de un pequeño escaparate para la venta directa, como si de una licorería o una pequeña bodega se tratara, reforzando así su vínculo con la tradición vinícola de la zona.

Il Siciliano

Por **Paco Sánchez Múgica**
Fotografía **Manu García**

UN REFLEJO DE SICILIA, CON MATERIA PRIMA DE PROXIMIDAD Y COCINA DE LAS 'NONNAS'

La cocina de las *nonnas* sicilianas es la cocina de las abuelas de Jerez, un recetario amasado a mano y a fuego lento. Los vinos de Montepulciano pueden ser los jereces del Marco y la materia prima es la del mercado de abastos, a tiro de piedra de Porvera, 11, sede de Il Siciliano en el municipio.

El *ristorante* que faltaba en el centro de Jerez se ha consolidado en apenas tres años de la mano de Michelangelo Cullurá. El chef, natural de la isla más grande del Mediterráneo, trabaja la cocina italiana auténticamente casera con productos frescos que compra directamente en la Plaza de Abastos. Su buen hacer



lo ha convertido en uno de los mejores italianos de la provincia de Cádiz, y ha convencido a su clientela de que dejarse asesorar fuera de carta es siempre la mejor opción.

Cullurá llegó a España hace casi 25 años. Barcelona fue su primera parada; después Palma de Mallorca, y finalmente Jerez, donde encontró un reflejo casi exacto de su propia tierra. “Somos muy parecidos en la manera de bromear, muy cariñosos, muy abiertos de trato”, explica.

La filosofía del local es clara:

producto local de temporada combinado con ingredientes italianos de importación directa. Entre sus platos más valorados figuran la caponata siciliana y el vitel toné. Sus pizzas, con masa 100% natural y 72 horas de fermentación, se cuentan entre las mejores de Jerez, aunque esto es un *ristorante*, no una pizzería.

Cullurá practica casi a diario el fuera de carta. “Lo que me

encanta es que la mayoría de los clientes ya vienen para ser aconsejados por mí”, confiesa. Fusión con límites claros y sin vanguardia: “Los platos son contundentes porque están hechos a la vieja usanza, la comida de la abuela”.



LA ESTRELLA

Cualquiera de sus pastas frescas y fuera de carta. En Il Siciliano conviene dejarse recomendar por el chef Michelangelo Cullurá, alma mater del restaurante.



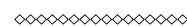
DETALLE

Las pizzas tienen masa 100% natural, con 72 horas de fermentación, y están entre las mejores de Jerez, aunque esto es un *ristorante*, no una pizzería.



HORARIOS

Abre miércoles de 20:00 a 0:00. De jueves a lunes, la apertura es de 12:00 a 16:30 y las cenas de 20:00 a 0:00 horas.



CONTACTO

Il Siciliano está en el número 11 de la calle Porvera de Jerez. Teléfono: 605 67 98 36.

Mar Ali

Por **Francisco Romero**
Fotografía **Manu García**

EL RINCÓN FILIPINO DE JEREZ QUE AHORA DIRIGEN QUIENES LE DIERON NOMBRE CUANDO ERAN NIÑOS

Mark y Allison Fernández dan nombre desde hace 26 años a Mar Ali, un restaurante filipino de Jerez que abrió sus puertas en el año 2000.

Ahora gestionan el negocio. El reto de cualquier relevo generacional es el mismo: no perder la esencia de lo que funciona y encontrar espacio para darle su toque en la nueva etapa. Los cimientos de Mar Ali no se tocan. El arroz de la casa, con gambas, jamón, huevo, cebolleta y soja, sigue siendo uno de los platos más pedidos. El pollo con almendras tampoco. O la lumpia, los rollitos de primavera fritos que llevan en la carta desde casi los inicios. También el pan-



cit bihon, los fideos de arroz, y el lechón kawali, la panceta frita con salsa de soja que son como “chicharrones a la filipina”.

Pero la segunda generación de propietarios de Mar Ali quiere ir más allá. Su madre ya introdujo platos filipinos en su día, pero siempre de forma puntual, por tiempo limitado. Las novedades que ha ido introduciendo tienen buena acogida. El sisig de tokwa es una de ellas: un plato a la plancha, elaborado con tofu, para quienes buscan opciones sin carne. También han incorpo-

rado el turon como postre, un aperitivo filipino hecho de plátanos cortados en rodajas, enrollados en una masa de rollito de primavera y fritos.

Los platos estrella de esta nueva etapa son el pancit bihon, los mencionados fideos de arroz, y el sisig manok, que es pollo a trozos con una salsa a base de mayonesa cítrica, condimentado con un huevo, patatas paja y un poco de cebo-

lleta. En el horizonte hay más platos esperando su momento, como el pollo en adobo filipino (pritong manok), distinto al adobado español en sabor y técnica. El secreto no es otro que constancia y mucho trabajo.



LA ESTRELLA

Los platos estrella de esta nueva etapa son el pancit bihon, los fideos de arroz, y el sisig manok, que es pollo a trozos con una salsa a base de mayonesa cítrica.



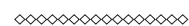
DETALLE

Mark y Allison Fernández son la segunda generación de propietarios de un negocio filipino al que dieron nombre hace más de 26 años.



HORARIOS

Mar Ali abre de miércoles a domingo de 13:00 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:30 horas. Los lunes solo sirve comidas.



CONTACTO

Mar Ali está en Comandante Paz Varela, 1, en Jerez: Teléfono: 956 310344.

Asidonia

Por **Paco Sánchez Múgica**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

ALTA COCINA DE RAÍZ A PRECIOS RAZONABLES JUNTO A LA CATEDRAL DE JEREZ



LA ESTRELLA

Pargo con una salsa roteña convertida en consomé o lubina con escabeche de zanahoria y vinagre de Jerez forman parte de un menú para chuparse los dedos.



DETALLE

Asidonia, a pesar de estar en un hotel cinco estrellas, mantiene precios asequibles y unas impresionantes vistas junto a la Catedral de Jerez.



HORARIOS

Asidonia abre de 7.00 a 0.00 horas, en horario continuado, de lunes a domingo, ya que se encuentra en el Hotel Sidonia.



CONTACTO

Asidonia está en el número 13 de la plaza del Arroyo. Teléfono: 956 23 31 50.

La berza jerezana que le preparaba su madre, reinterpretada en una potente reducción que baña morrillos y callos de atún rojo salvaje de almadraba de Petaca Chico, en la costa gaditana. Un pargo con una salsa roteña convertida en consomé o una lubina con escabeche de zanahoria y vinagre de Jerez forman parte de un menú degustación que, acompañado de un cuidado maridaje con vinos del Marco diseñado por Willy Pérez y Fran López (Bodegas Luis Pérez), marca la nueva etapa de Restaurante Asidonia.

Al frente, el chef Alejandro

Sánchez dirige este proyecto ubicado en el hotel boutique Sidonia, cinco estrellas gran lujo junto a la Catedral de Jerez. Su propuesta combina alta cocina y tradición local con una mirada global, sin perder una premisa clara: hacer accesible la alta cocina con precios contenidos.

El cocinero jerezano ha situado el restaurante en guías como la Guía Repsol en tiempo récord. Formado en el I+D de El Celler de Can Roca y con experiencia en Paradores, mantiene una línea de trabajo constante.

El nuevo menú degustación, disponible todo el año con cambios estacionales, apuesta por cocinas del mundo con acento

jerezano, integrando los vinos de la tierra como ingrediente. Entre los platos destacan un bombón de foie con vinos del Marco, un ceviche con leche de tigre de fino o un ajo blanco de coco y manzana con huevas de pez volador. El final dulce llega con propuestas como torrija con helado de yema tostada.

La berza reinterpretada resume su filosofía: tradición local, producto de proximidad y creatividad. Todo ello en un espacio que, pese a su ubicación en un cinco estrellas, mantiene una carta accesible. Además, el restaurante cuenta con terraza, sala interior y rooftop, ampliando su oferta según temporada.

Aires de Mar

Por Patricia Merello
Fotografía Juan Carlos Toro

TRES ARROCES EN UNO Y WAGYŪ AL ALCANCE DE TODOS EN LA ZONA NORTE DE JEREZ

Democratizar la alta cocina. Esa es la idea de un chef jerezano que busca poner el arte culinario al alcance de todos los bolsillos. En diciembre de 2025, Isaac Oliveiros abrió Aires de Mar, un restaurante asequible en la calle Valdepeñas.

Tras 17 años de experiencia como jefe de cocina en distintos proyectos, Isaac se atrevió hace unos meses a inaugurar el suyo propio. Un espacio gastronómico en el que los precios de la carta no espantan a la clientela.

Isaac se formó en Barcelona y ha tenido la oportunidad de trabajar en DiverXO Madrid, el restaurante de Dabid Muñoz. Además, ha recibido premios en Sevilla o Córdoba y ha estado presente en establecimientos de Jerez.

En su propuesta es posible pedir tanto platos como tapas. A una ensaladilla de gambas al ajillo se unen los garbanzos con langostinos y almejas.

Pero, desde su apertura, la opción que más ha enganchado es el trío de arroces. Una forma de poder probar tres tipos al mismo tiempo. Según explica el jerezano, utilizan una paellera dividida en tres secciones en las que sirven arroz negro, preparado con ibéricos o con mariscos. Una opción que sacia todos los



gustos y facilita la tarea a los indecisos.

A este plato se suma el pescado tradicional como la lubina, el adobo o los chocos, y las carnes premium, desde la presa ibérica pasando por el solomillo de cerdo hasta auténtico Wagyu.

El jerezano no solo cuida la comida, sino que

también ofrece una selección de vinos que incluye referencias nacionales e internacionales, y de la tierra gaditana. En un ambiente acogedor, este restaurante ya se ha ganado la aceptación de visitantes y vecinos en busca de bocados tradicionales servidos con mimo.



LA ESTRELLA

La estrella del restaurante Aires de Mar es una paellera donde se sirven tres tipos de arroces deliciosos, negro, elaborado con ibéricos y de mariscos.



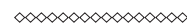
DETALLE

Isaac Oliveiros trabajó en DiverXO Madrid, el restaurante de Dabid Muñoz con menús vanguardistas, y ha ganado varios premios como jefe de cocina.



HORARIOS

De lunes a jueves, de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 23:30 horas. Viernes y sábado, de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 24:00 horas.



CONTACTO

Aires de Mar está en la calle Valdepeñas, en la zona Norte de Jerez. Teléfono: 661 08 00 20.

Por **Francisco Romero**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

CUMPLE DIEZ AÑOS EN SU ACTUAL UBICACIÓN Y PREPARA SORPRESAS PARA SU CLIENTELA

El restaurante Hermanos Grimaldi comenzó su andadura en 2014, cuando los hermanos Gonzalo y Jesús Grimaldi, pertenecientes a la tercera generación de una familia hostelera en Jerez, abrieron su primer local en la calle Cobre. Dos años después, en 2016, el restaurante se trasladó a su ubicación actual frente a Hipercor, donde este año celebrará diez años.

Es un establecimiento hostelero que renueva su carta cuatro veces al año para adaptarse a los productos frescos de temporada, combinando platos de autor, raciones y tapas.

Además de apostar por la cocina creativa, el restaurante mantiene como objetivo fomentar el consumo del vino de Jerez durante toda la experiencia gastronómica, no solo como aperitivo.

Hermanos Grimaldi tiene, además, un menú degustación que este año dedica a la designación de la ciudad como Capital Española de la Gastronomía. Su menú degustación '7x7' es una propuesta gastronómica que combina tapas de inspiración tradicional con los siete palos de los vinos de Jerez. Unos platos únicos que hay que degustar este año tan especial.



CONTACTO

Hermanos Grimaldi
lleva una década en
el número 1 de la
avenida Voltaire.
Teléfono: 956 35 52 77.



Los rollitos de salmón rellenos de langostinos o la carrillada de cerdo con gratinado de alioli y puré de manzana golden.



Hermanos Grimaldi cuenta con un menú degustación con siete platos, maridados con siete vinos de Jerez, para celebrar la capitalidad.



Hermanos Grimaldi abre sus puertas de martes a sábados de 13.30 a 23.00 horas. Y los domingos de 13.30 a 16.00 horas.

Why Not Burguer

Por F.J.J.
Fotografía J.C.T.

LA MEJOR HAMBURGUESA ARTESANAL DE ANDALUCÍA SE COCINA EN SAN JOAQUÍN

La mejor hamburguesa artesanal de Andalucía se hace en una pequeña hamburguesería de la barriada de San Joaquín de Jerez. Así lo determinó el I Concurso Nacional celebrado en el marco del II Congreso Saborea Andalucía, y lo constatan sus clientes cada día.

Este reconocimiento fue importante para Why Not Burguer, un establecimiento impulsado por José Luis Núñez y Diego Bellido, que abrió en noviembre de 2023 y que desde entonces ha ido consolidando una clientela fiel gracias a la calidad de su propuesta y a un enclave muy valorado por las familias.

Según explicó Núñez tras recibir el galardón, el jurado premió sobre todo la apuesta por un producto de cercanía y una reinterpretación de la hamburguesa clásica sin perder su esencia. La carne de ternera procede de un proveedor sevillano, al igual que el pan, mientras que la lechuga y el tomate ecológicos llegan desde Chipiona.

Uno de los elementos diferenciales del local es su mayonesa Why Not Burguer, una receta recuperada de un antiguo negocio jerezano de hace más de 30 años, convertida hoy en una de sus señas de identidad y en un reclamo para muchos clientes.



La carta incluye hamburguesas de una sola carne y también smash burgers, muy demandadas por el público. Entre las más pedidas sobresale la Sanjua King, con pan brioche con semillas, doble smash, doble queso, aros de cebolla, tomate, lechuga y su salsa característica.

El local completa la oferta con postres caseros como la tarta de queso, la tarta de la abuela o las cookies al estilo americano. Su ubicación en un parque, además, refuerza su atractivo como espacio donde comer con calma mientras los niños juegan en un ambiente tranquilo, familiar y amable.



LA ESTRELLA

La hamburguesa Sanjua King, con pan brioche con semillas, doble smash, doble queso, aros de cebolla, tomate, lechuga y su salsa característica, es una de las más pedidas.



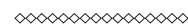
DETALLE

Why Not Burguer, por su ubicación en San Joaquín, refuerza su atractivo como espacio donde comer con calma mientras los niños juegan.



HORARIOS

Miércoles de 17:00 a 23:30;
jueves de 17:00 a 00:30; viernes y sábado de 12:30 a 00:30; y domingos de 12:30 a 24:00.



CONTACTO

Why Not Burguer está en el 7 de la Plaza de Nicaragua. Teléfono: 689 06 91 33.

PUEDES SOÑAR
CON JEREZ
O PUEDES SOÑAR
EN JEREZ.



En Jerez, Soho Boutique Jerez e ITC Jerez by Soho Boutique.

Y si quieres seguir soñando hazlo también en Aguadulce, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Córdoba, El puerto de Santa María, Granada, Haro, Madrid, Málaga, Oviedo, Ronda, Salamanca, Santander, Sevilla, Valencia y Marruecos (Casablanca y Tetuán).

JEREZ CAPITAL
GASTRONÓMICA 2026

Tardeo *y Copas*



66 Birrópolis **68** Tokio pub **69** El 55 **70** La malquería
71 Cayetano del Pino **72** Meeting Point **73** El Rubio Patri
74 Bodega Miguel Domecq





**El Sabor Original
lo tenemos nosotros.
Lo llevas bebiendo
30 años.**



¡Pruébalo!

UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola



MONTESIERRA

LA ESTRELLA DEL JAMÓN

TRADICIÓN QUE SABE AJEREZ



55 Jazz Club

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

EL SECRETO MEJOR GUARDADO DEL CENTRO DE JEREZ



Ambiente en el 55 Jazz Club en la calle Chapinería en Jerez.



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 eso que llaman el sota, caballo y rey 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.

Este rincón con personalidad se ha ganado los corazones de un público que suele tener cierta edad y sus propios 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 y que desde hace unos meses está en manos del Grupo Tritón Hostelería, que apenas ha tocado ni el local ni, lo que es más importante, el concepto. Con ganas, continúan dándole vida a este establecimiento que,

desde hace 15 años, ofrece una opción diferente en la que siguen disfrutando (a la vez) varias generaciones.

Ah, por cierto, como se dice de Ibiza o de Las Vegas: lo que pasa en el patio –en el patinillo, habría que decir más bien– del 55 Jazz Club ya saben donde se queda...



DETALLE

En la amplia programación de 55 Jazz Club, ubicado en el centro de Jerez, se distinguen sesiones de Djs, conciertos y también algunas jam session.



HORARIOS

Abre los jueves, de 21:00 a 3:00 h oras. Los viernes y sábados, de 21:00 a 4:00 horas. De domingo a miércoles está cerrado.



CONTACTO

55 Jazz Club está en el número 3 de la calle Chapinería de Jerez. Teléfono: 650 78 87 77.

Pub Tokio

Por Patricia Merello
Fotografía Manu García

EL PUB CON AIRES JAPONESES QUE NO TIENE COMPARACIÓN EN JEREZ



En la plaza del Arenal de Jerez se alza Tokio, un pub que se ha consolidado como una de las opciones favoritas para quienes buscan disfrutar entre amigos.

Este establecimiento, gestionado por el Grupo Tritón Hostelería, ha logrado diferenciarse gracias a una propuesta singular: un ambiente inspirado en el underground nipón, donde los grafitis japoneses y las columnas de fábrica marcan la personalidad del local.

Desde el grupo hostelero transmiten que la premisa es que el cliente se sienta cómodo, “como en casa”. Y esa filosofía se percibe desde la tarde, para

disfrutar de un café en un ambiente relajado, hasta la noche, momento en el que el local despliega una amplia variedad de copas, además de algún aperitivo para acompañar. Cuando llega el verano, la coctelería se convierte en la especialidad estrella de la temporada.

Uno de los elementos que más distingue a Tokio es su servicio, especialmente porque es de los pocos bares de copas que cuenta con atención en una terraza situada directamente sobre la plaza del Arenal, un punto de encuentro destacado de la ciudad.

A diferencia de otros locales, Tokio no centra su público objetivo en un segmento de

edad concreto: por sus mesas se mezclan jóvenes y personas de mediana edad, todos atraídos por un ambiente diverso. “Lo que más gusta es la ambientación interior con el grafiti japonés como elemento decorativo principal, un bar muy distinto que no tiene comparación”, explican.

Tokio, en definitiva, se presenta como un lugar poco común dentro del panorama hostelero jerezano, un espacio donde se cuida el trato cercano al cliente y en el que se puede degustar de un café, una copa o un vino de Jerez.



DETALLE

Las paredes del pub Tokio de Jerez, en el Arenal, están decoradas con gran gusto, con grafitis japoneses, inspirados en el underground del país nipón.



HORARIOS

El pub Tokio abre de viernes a lunes, de 16:00 a 2:00 horas. De martes a jueves, el establecimiento permanece cerrado.



CONTACTO

El pub Tokio está en el número 7 de la plaza del Arenal, en pleno centro de Jerez.

La Malquería

Por Paco Sánchez Múgica

LA SALA DE CONCIERTOS BOUTIQUE PARA ACABAR LA NOCHE EN JEREZ

Ubicada en la Plaza Ponce de León, 2, en pleno casco antiguo de Jerez, La Malquería es una sala de conciertos boutique que ha logrado hacerse un hueco propio en una ciudad con una de las tradiciones musicales más exigentes de España. Su propuesta va más allá del flamenco puro para abrazar el jazz, el soul, la música de autor y las fusiones contemporáneas, con una programación cuidadosamente seleccionada.

El espacio fusiona elementos tradicionales andaluces con una estética moderna, creando un ambiente sofisticado pero cercano. Su



Cientes disfrutando de La Malquería, una sala de conciertos que es única en Jerez.



formato íntimo es uno de sus grandes activos: el aforo reducido garantiza una proximidad excepcional entre artista y público, y la acústica está diseñada para potenciar los matices del flamenco y el jazz. Un espacio especialmente valorado por los melómanos.

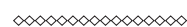
Su ubicación en el corazón histórico de Jerez, la convierte en destino también para quienes quieren prolongar la velada antes o después del concierto. Accesible a pie desde los principales puntos del centro, la sala se encuentra en una zona de tráfico restringido, por lo que se recomienda el uso de los aparcamientos públicos del entorno o llegar en tren o autobús.



Es un lugar ideal para escuchar música en vivo en las distancias cortas y con un ambiente excepcional en pleno centro de Jerez.



La Malquería abre tan solo los fines de semana. Su horario de apertura es los viernes y sábados, de 1.00 a 7.00 horas.



CONTACTO

La Malquería se encuentra en el número 2 de la plaza Ponce de León. Teléfono: 657 66 71 20.

Cayetano del Pino

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

UNA BODEGA QUE PREPARA UNA PROGRAMACIÓN MUY ESPECIAL POR SU 140 ANIVERSARIO



La bodega Cayetano del Pino celebra en 2026 su 140 aniversario.

Este año, la Capitalidad Española de la Gastronomía, es la excusa perfecta para visitar bodegas emblemáticas como la de Cayetano del Pino, que cumple el próximo 19 de noviembre 140 años.

Una firma consolidada que se encarga de elaborar esa bebida indiscutible en las mesas de cualquier celebración andaluza. Los vinos permiten un maridaje perfecto presentando una versatilidad a la que esta bodega saca su máximo partido desde hace más de un siglo.

Finos, amontillados, palo cortado o cream. Ninguno se resiste a Cayetano del Pino, que celebra su aniversario con numerosas actividades como catas maridadas con roscones de reyes o torrijas. Para este año, tiene previsto un calendario repleto de eventos en este año “ilusionante”.



Un año especial en el que la bodega abre sus puertas para desentrañar los secretos de sus botas. Cayetano del Pino ofrece visitas a diario para quienes deseen adentrarse en este sector.

La bodega organiza grupos reducidos de entre 25 y 50 personas. La prioridad es que quie-

nes acuden descubran el universo del vino de Jerez.

Durante estos recorridos se ofrece mucho más que información sobre la bodega y una cata centrada en sus propios vinos. Aproximadamente el 80% está orientado a que los asistentes se enamoren del vino de Jerez.

Las visitas se realizan a las 10.30, 11.30 y 13.00 horas, mientras que hay paseos los martes, jueves y sábados a las 18.00 horas.

Durante la Semana Santa y la Feria de Jerez no se abren turnos vespertinos, y del 1 al 16 de agosto la bodega permanece cerrada por vacaciones. La tienda abre de 10.00 horas a 15.00 horas de lunes a domingo y de 18.00 horas a 20.00 horas los martes, jueves y sábados.



LA ESTRELLA

El Palo Cortado Superior es uno de los mejores vinos de Cayetano del Pino, que tiene una vejez media de 19 años, y tiene una edición anual limitada a 1.000 botellas.



DETALLE

Esta emblemática bodega jerezana prepara un calendario de actividades muy especial, y muy completo, para celebrar sus 140 años de historia por todo lo alto.



HORARIOS

La tienda abre todos los días, de 10:00 a 15:00 horas. Además, martes, jueves y sábado, de 18:00 a 20:00 horas.



CONTACTO

La bodega Cayetano del Pino está en el número 3 de la plaza Silos. Teléfono: 676 707913.

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Manu García**

EL TEMPLO DE LA CERVEZA FRÍA AL QUE TODOS CONOCEN POR SU NOMBRE HISTÓRICO

El Rubio es como se conoce a la cervecería La Constanacia, que es uno de los negocios más carismáticos de Jerez por reunir a una de las clientelas más cosmopolitas en la barriada de La Constanacia, que ahora le da nombre al establecimiento.

Esta pequeña cervecería, bajo la gestión del Grupo Tritón Hostelería, mantiene su esencia con la misma cerveza a punto de congelación, precios populares y el mismo ambiente que la caracteriza durante tres décadas.

La filosofía se mantiene intacta después de décadas de encuentros entre amigos y familias. No cabe duda de que es 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”.

Si por algo se caracteriza la 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.

Un clásico de la barriada que llena de alegría a los múltiples clientes que ha ido ganando con el paso de los años.



CONTACTO

La cervecería La Constancia está en la calle José Gómez Gallito de la barriada de La Constancia.



La cerveza se sirve en el punto justo de congelación, algo que hace las delicias de sus clientes más cerveceros.



HORARIOS

El bar La Constancia, en la barriada del mismo nombre, abre todos los días en horario continuado, de 11:00 a 2:00 horas.



INTERIORISMO ESTRATEGICO PARA EMOCIONAR

📷 @mardorado_d.interior

Calle Camaron de la Isla, Blq 1, local 2 11405
Jerez de la Frontera

Telf. 611744577

Cybersur

DE CIBERCAFÉ PIONERO A REFERENTE TECNOLÓGICO PARA MÁS DE 2.000 CLIENTES

En 1997, cuando internet apenas comenzaba a abrirse paso en España y en la mayoría de los hogares no existían ni ADSL ni ordenadores personales, nacía Cybersur en Jerez, con una idea clara: ofrecer acceso público a la red. No era una cafetería al uso, sino un cibercafé concebido como empresa de informática, un espacio donde los clientes acudían para conectarse a internet o jugar en red en una época en la que aquello era casi revolucionario.

Tres décadas después, aquella iniciativa pionera se ha transformado en una empresa tecnológica consolidada que presta servicio a más de 2.000 clientes, principalmente en la provincia de Cádiz, aunque con implantaciones en distintos puntos de España como Madrid, Barcelona, Canarias, Sevilla o Huelva.

“Nosotros no paramos”, afirma Daniel Álvarez, CEO de Cybersur. “No paramos de innovar, de inventar y de buscar el mejor producto y el mejor servicio para nuestro cliente, que al final es a quien nos debemos”.

Constituida en Jerez de la Frontera en 1997, Cybersur



ofrece una garantía de servicio basada en el compromiso y la profesionalidad, aportando los medios más eficaces para desarrollar todo el potencial de las empresas en materia de informática y nuevas tecnologías.

Para garantizar la máxima calidad, la empresa dispone además de un plan de formación continuo que permite a su equipo técnico y comercial adaptarse a los constantes cambios tecnológicos. Su apuesta se centra en el uso de tecnologías basadas en estándares con fuerte implantación en el mercado, lo que aporta estabilidad y fiabilidad a



CONTACTO: CALLE DEL COMERCIO, 10. TELÉFONO: 956 32 87 90 **HORARIO:** LUNES A VIERNES, DE 9:00 A 18.00 H.



los sistemas implantados.

Aunque la empresa tiene su origen en el sector informático, pronto dio un paso más allá del simple suministro de equipos o TPV tradicionales. La filosofía de Cybersur no es limitarse a instalar tecnología, sino diseñar junto al cliente la mejor estrategia.

La labor de consultoría es uno de sus pilares fundamentales. Conocer a fondo cada negocio permite ofrecer propuestas adaptadas a su situación real, con una intención clara: mejorar su gestión diaria. “Asesoramos y proponemos”, resumen desde la dirección.

Con el paso de los años, Cybersur se ha especializado especialmente en el sector de la hostelería y el comercio. Desde sus instalaciones en Jerez presta servicio a restaurantes, cafeterías, discotecas, pubs y supermercados —donde también

gestionan sistemas de balanza y pesaje—, así como a clínicas, asesorías y gestorías, entre otros.

También han incorporado soluciones específicas para negocios de *fast food*, como los quioscos de autoventa, que permiten al cliente realizar su pedido y pago directamente en un terminal, agilizando el servicio y reduciendo los tiempos de espera. Asimismo, disponen de software especializado en la gestión de pedidos de *delivery*, integrados con distintas plataformas.

A ello se suman sistemas de videovigilancia y alarmas sin cuotas, extrapolables a cualquier establecimiento que desee reforzar la seguridad y el control de sus instalaciones. En este 2026, y siguiendo en su línea de I+D, han incorporado a su catálogo la robótica con sus robots camareeros, publicidad y limpieza, para automatizar las tareas más repetitivas de un negocio hostelero.

Garbitasuna

Por **Patricia Merello**
Fotografía **Juan Carlos Toro**

EL NATURÓPATA QUE ALIVIA DOLORES DEL CUERPO DESDE LOS PIES EN JEREZ

La terapia podal es una opción para calmar dolores. Un tratamiento complementario que reduce el estrés, promueve el equilibrio mental y físico y actúa como un analgésico natural. Desde hace unos seis meses, la calle Hijuela de la Canaleja de Jerez alberga una clínica de reflexología podal que busca el bienestar de sus pacientes. En agosto de 2025, Manuel Romero, jerezano de 29 años, decidió emprender con Garbitasuna, que significa “pureza” en euskera, tras haber pasado por empleos muy diversos: peón en el campo, entrenador de waterpolo, instalador fotovoltaico, monitor de campamento, hostelero y camperizador de furgonetas. Un recorrido vital que le llevó, en 2021, a querer cambiar de rumbo y a formarse en la Escuela de Reflexología Consciente Elena Marín, donde aprendió todas las técnicas que hoy aplica en su consulta del centro de Jerez de la Frontera.

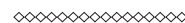
“Yo no he arrastrado una clientela. He montado primero el local y luego he buscado a los clientes”, reconoce este naturópata, que durante las prácticas



daba masajes gratuitos a cambio de formación, hasta hacer realidad su propio proyecto. Su trabajo se enfoca en los puntos reflejos, las zonas del pie conectadas con órganos y partes del cuerpo. “Con los masajes en los pies podemos tratar el resto del cuerpo. Es una técnica muy agradecida que permite trabajar de todo”, explica junto a la camilla donde tumba a sus pacientes, en la sede de Garbitasuna.

Además de la parte física, Manuel Romero aplica también terapia psicológica, pues detecta que muchos de los dolores provienen de vivencias

emocionales. “Cada dolor lleva asociada una emoción. Voy desgranando el historial de la persona y viendo todos esos bloqueos emocionales que tiene el cuerpo”, añade. Por su clínica pasan personas con ansiedad, problemas de lumbares, cervicales o piedras en el riñón. Para tratarlas, Manuel Romero no utiliza ninguna herramienta más que sus propias manos, con las que ejerce presión en distintos puntos del pie para estimular los puntos reflejos, activar la circulación sanguínea y mejorar notablemente el día a día de sus pacientes.



CONTACTO

Garbitasuna está en el local 6 de la calle Hijuela de la Canaleja. Teléfono: 638 22 24 76.

Cádiz, la despensa infinita

La provincia de Cádiz sabe a...

A atún rojo salvaje de almadraba,

a langostinos y manzanilla de Sanlúcar,

a quesos elaborados con leche de cabra payoya,

a los vinos del marco de Jerez,

a ternera retinta,

a aceite de oliva de la Sierra,

a verduras de la huerta de Conil,

a pescado y marisco de estero,

a naranjas del Tesorillo,

a guisos de caza del Campo de Gibraltar,

a urta a la roteña...



CALENDARIO **EVENTS CALENDAR** EVENTOS 2026 *Jerez*



Ayuntamiento de Jerez

SEMANA SANTA, DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL
SEMANA GRAN PREMIO DE ESPAÑA DE MOTOCICLISMO, DEL 20 AL 26 DE ABRIL
FERIA DEL CABALLO, DEL 9 AL 16 DE MAYO
VINOBLE, 30, 31 MAYO Y 1 DE JUNIO
VIERNES FLAMENCO, JULIO-AGOSTO
TÍO PEPE FESTIVAL, DEL 4 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO
FIESTA DE LA BULERÍA, AGOSTO
FIESTAS DE LA VENDIMIA, DEL 29 AGOSTO AL 13 SEPTIEMBRE
DÍA EUROPEO DEL CABALLO, 12 Y 13 DE SEPTIEMBRE
DÍA MUNDIAL DEL TURISMO, 27 DE SEPTIEMBRE
FERIA DEL LIBRO, DEL 30 SEPTIEMBRE AL 4 OCTUBRE
FESTIVAL DE CINE 'CON ACENTO', DEL 13 AL 17 OCTUBRE
CAMPEONATO MUNDIAL DE SUPERBIKE, DEL 16 AL 18 OCTUBRE
SEMANA MUNDIAL DEL ENOTURISMO, DEL 2 AL 8 DE NOVIEMBRE
DÍA INTERNACIONAL DEL FLAMENCO, 16 DE NOVIEMBRE
NAVIDAD, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

HOLY WEEK, 29TH MARCH TO 5TH APRIL
MOTORCYCLE GRAND PRIX WEEK, 20TH TO 26TH APRIL
HORSE FAIR, 9TH TO 16TH MAY
VINOBLE, 30TH- 31ST MAY AND 1ST JUNE
FLAMENCO FRIDAYS, JULY-AUGUST
TÍO PEPE FESTIVAL, 4 TH JULY TO 15TH AUGUST
BULERÍA FESTIVAL, AUGUST
GRAPE HARVEST FESTIVAL, 29TH AUGUST TO 13TH SEPTEMBER
EUROPEAN HORSE DAY, 12TH AND 13TH SEPTEMBER
WORLD TOURISM DAY, 27TH SEPTEMBER
BOOK FAIR, 30TH SEPTEMBER TO 4TH OCTOBER
'CON ACENTO' FILM FESTIVAL, 13TH TO 17TH OCTOBER
SUPERBIKE WORLD CHAMPIONSHIP, 16TH TO 18TH OCTOBER
WORLD WINE TOURISM WEEK, 2ND TO 8TH NOVEMBER
INTERNATIONAL FLAMENCO DAY, 16TH NOVEMBER
CHRISTMAS, NOVEMBER AND DECEMBER



turismojerez.com

