

VALENTIN

HOTEL GROUP

ASÍ ES EL NUEVO TEMPLO DEL ATÚN EN CÁDIZ: EL MERCADO DEL SUR

Ubicado en el interior del hotel Valentin Sancti Petri (Cádiz), pero accesible a los clientes externos, este elegante restaurante con terraza acaba de abrir sus puertas con una carta que incluye 15 platos elaborados exclusivamente con atún

Además, ofrece una amplia propuesta de tapas andaluzas, que combina especialidades tradicionales con sugerencias más cosmopolitas



El Mercado del Sur cuenta con una carta de día especializada en tapas andaluzas, y otra de noche con platos elaborados exclusivamente con atún

A 27 de julio de 2023. Cádiz es tierra de atún rojo. Por eso, el nuevo restaurante con terraza **El Mercado del Sur**, ubicado en el emblemático hotel [Valentin Sancti Petri](#), ha decidido especializarse en este producto, y ha creado una propuesta gastronómica basada exclusivamente en él.

Atún de noche:

La **carta**, que está disponible en horario de cena, incluye **8 platos fríos** y **7 calientes**. Entre los primeros destacan opciones como el "Solomillo en escabeche y asadillo de pimiento", el "Lomo con salsa tártara sobre tosta de pan ahumado de cúrcuma", el "Tataki con perlas de soja y wakame" o un espectacular "Surtido de crudos", que incluye una selección de lingotes picantes, tataki, tartar y sashimi.

Por su parte, entre los platos calientes, encontramos desde un "Wok con salsa Teriyaki", "Croquetas de lomo hechas en casa" o "Tarantelo a la plancha con verduritas asadas"; hasta "Ventresca con sofrito de tomate" y "Atún con huevos rotos y pimientos caramelizados", entre otras exquisiteces.

Para maridarlo, El Mercado del Sur ofrece una amplia propuesta de vinos, que protagoniza un recorrido por las mejores regiones vinícolas de nuestro país, en la que no faltan excelentes caldos de Andalucía y Cádiz. Y, como curiosidad, uno que, a pesar de su origen en Somontano, tiene nombre casi gaditano: Atuna.

VALENTIN

HOTEL GROUP

Tapas de día:

Para el mediodía El Mercado del Sur se mimetiza con la tradición culinaria del Sur, y exhibe una carta repleta de clásicos del mundo de las tapas como "A las bravas", la "Tortilla de Camarones", el "Jamón Ibérico de Bellota", el "Salmorejo cordobés" o la "Ensaladilla de gambas al ajillo y mojama"; junto a propuestas más revolucionarias y cosmopolitas como los "Aritos de calamar enharinados con especias Cajún, alga Nori frita y alioli de mango" o el "Rissoto Mercado del Sur" con carrillera ibérica, queso payoyo y polvo de pistacho, entre otras succulentas creaciones.

Como postres, El Mercado del Sur apuesta de día y de noche por la repostería artesanal con platos como la "Torta al estilo de las monjas" con almendra, cabello de ángel, helado y chocolate; y la "Falsa cerveza", que lleva panna cotta de crema de limoncello y frutos secos garrapiñados, entre otros.

Si buscas un restaurante elegante, con clase, y con una propuesta local que reivindique la innovación y la creatividad, no lo dudes. Haz tu reserva ya en El Mercado del Sur de día, o de noche, según lo que busques.



De izquierda a derecha, despiece del atún, y terraza exterior de El Mercado del Sur

DESCUBRE EL MERCADO DEL SUR: EL NUEVO TEMPLO DEL ATÚN EN CÁDIZ

En el interior del hotel [Valentin Sancti Petri](#)

Horarios: todos los días de 11:00 a 18:00 horas (carta de día) y de 19:00 a 22:00 horas (carta de atún)

Precio medio: desde 30 euros por persona (bebidas no incluidas)

Para más información y reservas: 956.49.10.02

Acerca de Valentin Hotel Group:

[Valentin Hotel Group](#) es una cadena hotelera fundada en Mallorca en 1967 por la familia Codolá Bonet. Desde la apertura de su primer establecimiento (la Pensión Paguera), el grupo se ha expandido hasta elevar su portfolio actual a un total de 13 hoteles ubicados en Mallorca (5), Menorca (2), Cádiz (1), México (1) y Cuba (4).

Para más información:

Agencia PR MCG Comunicación

Mónica Cerdá

Móvil: +34.649.87.89.87/ E mail: mcgcomunicacion@gmail.com