

DAS IST DER NEUE THUNFISCH-TEMPEL IN CADIZ: DER SÜDLICHE MARKT

Dieses elegante Restaurant mit Terrasse, das sich im Hotel Valentin Sancti Petri (Cádiz) befindet, aber auch für externe Gäste zugänglich ist, hat gerade seine Pforten geöffnet und bietet eine Speisekarte mit 15 Gerichten, die ausschließlich mit Thunfisch zubereitet werden.

Außerdem bietet es eine große Auswahl an andalusischen Tapas, die traditionelle Spezialitäten mit kosmopolitischen Vorschlägen kombinieren.



Im Mercado del Sur gibt es tagsüber eine auf andalusische Tapas spezialisierte Speisekarte und abends eine Karte mit Gerichten, die ausschließlich mit Thunfisch zubereitet werden.

28. Juli 2023. Cádiz ist das Land des Blauflossenthunfischs. Aus diesem Grund hat sich das neue Restaurant mit Terrasse El Mercado del Sur im emblematischen Hotel Valentin Sancti Petri auf dieses Produkt spezialisiert und ein gastronomisches Angebot geschaffen, das sich ausschließlich auf dieses Produkt bezieht.

Thunfisch bei Nacht:

Die Speisekarte, die während der Abendessenszeiten erhältlich ist, umfasst 8 warme und 7 kalte Gerichte. Zu ersteren gehören Optionen wie "Lendensteak in eingelegter Sauce und gebratenem Pfeffer", "Filet mit Tartarsauce auf geräuchertem Kurkuma-Brottoast", "Tataki mit Sojaperlen und Wakame" oder ein spektakuläres "Sortiment an Rohkost", das eine Auswahl an pikanten Barren, Tataki, Tartar und Sashimi umfasst.

Die warmen Gerichte reichen von "Wok mit Teriyaki-Sauce", "Hausgemachte Lendenkroketten" und "Gegrillter Tarantelo mit gegrilltem Gemüse" bis hin zu "Ventresca mit Tomatensofrito" und "Thunfisch mit aufgeschlagenen Eiern und karamellisierten Paprikaschoten", neben anderen Köstlichkeiten.

Passend dazu bietet El Mercado del Sur eine große Auswahl an Weinen, die der Star einer Tour durch die besten Weinregionen unseres Landes sind, darunter hervorragende Weine aus Andalusien und Cádiz. Und als Kuriosität gibt es einen, der trotz seiner Herkunft aus Somontano einen fast cadizischen Namen trägt: Atuna.

VALENTIN

HOTEL GROUP

Tapas für den Tag:

Zur Mittagszeit steht El Mercado del Sur in der kulinarischen Tradition des Südens und bietet eine Speisekarte voller Tapas-Klassiker wie "A las bravas", "Tortilla de Camarones", "Jamón Ibérico de Bellota", "Salmorejo cordobés" oder "Ensaladilla de gambas al ajillo y mojama"; aber auch revolutionäre und kosmopolitische Gerichte wie die "Tintenfischringe in Mehl mit Cajun-Gewürzen, gebratenen Nori-Algen und Mango-Aioli" oder das "Mercado del Sur Rissoto" mit iberischer Wange, Payoyo-Käse und Pistazienpulver, neben anderen saftigen Kreationen.

Bei den Desserts setzt El Mercado del Sur Tag und Nacht auf handgefertigtes Gebäck mit Gerichten wie "Torta al estilo de las monjas" mit Mandeln, Engelshaar, Eis und Schokolade oder "Falsa cerveza" mit Panna Cotta aus Limoncello-Creme und karamellisierten Nüssen, um nur einige zu nennen.

Wenn Sie auf der Suche nach einem eleganten, stilvollen Restaurant mit einem lokalen Ansatz für Innovation und Kreativität sind, sollten Sie nicht zögern. Reservieren Sie jetzt im El Mercado del Sur, tagsüber oder abends, je nachdem, was Sie suchen.



Von links nach rechts: Thunfischschneiden und Außenterrasse des El Mercado del Sur.

ENTDECKEN SIE DEN SÜDLICHEN MARKT: DER NEUE THUNFISCHTEMPEL IN CADIZ

Im Inneren des Hotels Valentin Sancti Petri.

Öffnungszeiten: jeden Tag von 11:00 bis 18:00 Uhr (Tagesmenü) und von 19:00 bis 22:00 Uhr (Thunfischmenü)

Durchschnittspreis: ab 30 Euro pro Person (Getränke nicht inbegriffen)

Für weitere Informationen und Reservierungen: 956.49.10.02

Über die Valentin Hotel Group:

Die Valentin Hotel Group ist eine Hotelkette, die 1967 auf Mallorca von der Familie Codolá Bonet gegründet wurde. Seit der Eröffnung ihres ersten Hauses (der Pensión Paguera) hat sich die Gruppe auf insgesamt 13 Hotels auf Mallorca (5), Menorca (2), Cádiz (1), Mexiko (1) und Kuba (4) erweitert.

Für weitere Informationen:

PR-Agentur MCG Comunicación

Mónica Cerdá

Mobil: +34.649.87.89.87/ E-Mail: mcgcomunicacion@gmail.com