

# VALENTIN

HOTEL GROUP

## VOICI LE NOUVEAU TEMPLE DU THON À CADIX: LE MARCHÉ SUD

Situé à l'intérieur de l'hôtel Valentin Sancti Petri (Cadix), mais accessible aux clients extérieurs, cet élégant restaurant avec terrasse vient d'ouvrir ses portes avec une carte qui comprend 15 plats exclusivement à base de thon.

Il propose également un large éventail de tapas andalouses, alliant des spécialités traditionnelles à des suggestions plus cosmopolites.



*Le Mercado del Sur propose une carte de jour spécialisée dans les tapas andalouses et une carte de nuit avec des plats exclusivement à base de thon.*

28 juillet 2023. Cadix est la terre du thon rouge. C'est pourquoi le nouveau restaurant avec terrasse El Mercado del Sur, situé dans l'emblématique hôtel Valentin Sancti Petri, a décidé de se spécialiser dans ce produit et a créé une proposition gastronomique basée exclusivement sur lui.

### **Le thon la nuit :**

Le menu, disponible pendant les heures de dîner, comprend 8 plats chauds et 7 plats froids. Les premiers comprennent des options telles que "Sirloin steak in pickled sauce and roast pepper", "Tenderloin with tartar sauce on smoked turmeric bread toast", "Tataki with soya pearls and wakame" ou un spectaculaire "Assortment of crudites", qui comprend une sélection de lingots épicés, de tataki, de tartare et de sashimi.

Les plats chauds vont du "Wok à la sauce Teriyaky" aux "Croquettes de longe maison" et au "Tarentelle grillé avec légumes grillés", en passant par la "Ventresca au sofrito de tomates" et le "Thon aux œufs cassés et aux poivrons caramélisés", entre autres délices.

Pour accompagner le tout, El Mercado del Sur propose un large éventail de vins, qui sont les vedettes d'une tournée des meilleures régions viticoles de notre pays, y compris d'excellents vins d'Andalousie et de Cadix. Et, à titre de curiosité, il y en a un qui, bien qu'il soit originaire de Somontano, porte un nom presque cadicien : Atuna.

# VALENTIN

## HOTEL GROUP

### Tapas de jour :

À l'heure du déjeuner, El Mercado del Sur s'inscrit dans la tradition culinaire du Sud et propose une carte remplie de classiques des tapas tels que "A las bravas", "Tortilla de Camarones", "Jamón Ibérico de Bellota", "Salmorejo cordobés" ou "Ensaladilla de gambas al ajillo y mojama" ; ainsi que des plats plus révolutionnaires et cosmopolites tels que les "anneaux de calmar farcis aux épices cajun, aux algues Nori frites et à l'aïoli de mangue" ou le "Mercado del Sur Rissoto" avec de la joue ibérique, du fromage payoyo et de la poudre de pistache, parmi d'autres créations succulentes.

Pour les desserts, le Mercado del Sur se consacre jour et nuit à la pâtisserie artisanale avec des plats tels que la "Torta al estilo de las monjas" avec des amandes, des cheveux d'ange, de la glace et du chocolat ; et la "Falsa cerveza", avec une panna cotta à la crème de limoncello et aux noix caramélisées, entre autres.

Si vous êtes à la recherche d'un restaurant élégant et de classe, avec une approche locale de l'innovation et de la créativité, n'hésitez pas. Réservez dès maintenant au El Mercado del Sur, de jour comme de nuit, selon ce que vous recherchez.



*De gauche à droite, découpe du thon et terrasse extérieure du El Mercado del Sur.*

### **DÉCOUVREZ LE MARCHÉ DU SUD : LE NOUVEAU TEMPLE DU THON À CADIX**

A l'intérieur de l'hôtel Valentin Sancti Petri.

Horaires d'ouverture : tous les jours de 11h00 à 18h00 (menu du jour) et de 19h00 à 22h00 (menu du thon).

Prix moyen : à partir de 30 euros par personne (boissons non comprises)

Pour plus d'informations et réservations : 956.49.10.02

### **À propos du groupe hôtelier Valentin :**

Le groupe hôtelier Valentin est une chaîne d'hôtels fondée à Majorque en 1967 par la famille Codolá Bonet. Depuis l'ouverture de son premier établissement (la Pensión Paguera), le groupe s'est étendu à un total de 13 hôtels situés à Majorque (5), Minorque (2), Cadix (1), Mexique (1) et Cuba (4).

### **Pour plus d'informations:**

#### **Agence de relations publiques MCG Comunicación**

Mónica Cerdá

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