

Guía Gastronómica

¡El placer de comer!



CASTELLAR
DE LA FRONTERA
(Cádiz)

El placer de comer. . .

Hoy nadie cuestiona que la gastronomía es un arte. Más allá de estrellas y técnicas, activa sabores y olores que sirven de puente a recuerdos de personas y lugares. Hoy viajar, adentrarnos en historias y parajes lleva implícito despertar los sentidos, el gusto, el placer de comer, ese reflejo sutil e innato de cada lugar que aglutina en sus platos todos los secretos de su historia y de sus costumbres milenarias. En la base de nuestro placer más genuino y en el de la supervivencia más básica está, comer. Y "cocinar", la relación del ser humano con la alimentación, con el medio ambiente y con su entorno que a la postre es el significado de la palabra gastronomía.

Una buena suma de todo ello está en estas páginas, de hecho es una invitación a ello. De la afición a comer, de viajar apreciando y disfrutando la buena comida mediterránea, con la inevitable influencia arábigo - andaluza que la historia ha dejado latir y que la sierra y los vientos han marcado con sus aromas. Un amasijo de culturas en Castellar de la Frontera, un rincón de la provincia de Cádiz que otea el estrecho desde su Castillo Medieval en el promontorio rocoso, que se funde con el Parque Natural de Los Alcornocales mientras se baña en las aguas del Embalse Guadarranque y te reserva recorridos y rincones para descubrir y palacios o conventos para visitar o descansar.

Tierra, cielo y mar, rumor de historias.

Y no se nos olvidan tus sentidos, gusto, aromas y olores. . . y disfrutar de su gastronomía también tiene un poco de todo eso. Así que no dudes en venir y pararte.

Los buenos lugares abundan y la calidad también: un tapeo, una buena comida o una cena, una charla, hospitalidad de su gente.

Castellar de la Frontera. . .

Es tu destino. . .



CONTENIDO

Página

- 01** RESTAURANTE LA GAÑANÍA
- 03** RESTAURANTE LA FINCA DEL HOTEL
CASTELLAR
- 05** RESTAURANTE EL ALJIBE
- 07** RESTAURANTE VIRGIL
- 09** RESTAURANTE EL MIRADOR
- 11** RESTAURANTE ORIGEN
- 13** MESÓN - PUB LOS NARANJOS
- 15** BAR EL FAISÁN
- 17** BAR EL RINCÓN DE LUZ
- 19** BAR EL MOLINO
- 21** BAR D ´ MARÍA
- 23** BAR LA PISCINA
- 25** VENTA CARMEN
- 27** VENTA LA JARANDILLA
- 29** VENTA LA CANTINA
- 31** VENTA SIERRA
- 33** PASTELERÍA GASTROKOOK
- 35** CAFETERÍA BEA
- 37** PASTELERÍA LA CASA DEL PUEBLO
- 39** PIZZERÍA EIRE
- 41** CAFETERÍA - HELADERÍA DULCE
CAPRICHIO
- 43** ASOCIACIÓN STEVE
- 45** ASOCIACIÓN LA POSADA



RESTAURANTE

LA GAÑANÍA





Ensalada de naranjas, bacalao en aceite de oliva virgen y vinagreta de mostaza antigua



Solomillo de jabalí en salsa de castañas

Tradición y modernidad en su justo equilibrio

Una excelente carta de cocina mediterránea, con especial atención a las carnes de caza y a los productos obtenidos en la propia finca

Materias primas de primera calidad maridadas con una exquisita selección de vinos. Y un servicio impecable para completar un experiencia culinaria de primer nivel

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Revuelto de chantarelas salteadas con ajillos, foie y un toque de trufa
- Revuelto de tagarninas salteadas con ortiguillas de mar
- Ensalada de canónigos y rosbif de ciervo con vinagreta verde y mostaza
- Lomo de venado a la Almoraima

Contacta con nosotros

Ctra. Algeciras-Ronda, s/n
Finca La Almoraima
Tfno. 956 693 004
Mail. reservas@laalmoraimahotel.com

Horario

Almuerzo: 13.30 a 16.00h
Cena: 20.30 a 23.00h



RESTAURANTE

**LA FINCA DEL
HOTEL CASTELLAR**





Arroz con carabineros



Solomillo Wellington de cerdo con puré de manzana y verduras de temporada

Una estancia única y exclusiva en un entorno inmejorable

El factor más importante del Hotel Castellar es que ofrecemos total exclusividad del hotel para las fechas que sean reservadas y una privacidad absoluta para nuestros clientes, así podemos garantizar el éxito de todos nuestros eventos sin ningún tipo de duda

Todo esto, además nos permite atenderles con una atención totalmente personalizada para que cada evento sea diferente y único; y además, también destacamos por la flexibilidad que podemos aportarles en cada uno de los momentos

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Lomo de salmón con salsa de aguacate y coco
- Magret de pato, vinagreta hoisin y ensalada de col

Contacta con nosotros

Calle de la fuente s/n
comercial@hotelcastellar.com
Tfno. 695 116 388

Abrimos bajo demanda o para eventos



RESTAURANTE

EL ALJIBE





Revuelto de boletus
con jamón y queso
parmesano



Cubos de jabalí
al Tomillo

*Un modo diferente de saborear la
buena cocina*

Ven a disfrutar de nuestra cocina y adéntrate en un auténtico castillo medieval con más de ocho siglos de antigüedad en pleno corazón del Parque Natural de Los Alcornocales

Estamos convencidos de que nuestra propuesta gastronómica será de su total agrado, y que la magia del Castillo de Castellar le transportará en la historia

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- Carne de monte
- Croquetas variadas
- Guisos típicos

*Contacta con
nosotros*

Calle Rosario, 3
Tfno. 956 693 150

Horario

13.00 a 15.45h todos los días
20.00 a 22.30h **DJ**
20.00 a 23.00h **VSF**
20.00 a 23.30h **TODOS LOS DÍAS**

DURANTE JULIO Y AGOSTO



RESTAURANTE

VIRGIL





Fritura de pescado fresco



Entrecot de retinto

Pasión por la comida

Virgil, fue fundado como un negocio familiar pero, a lo largo de los años, se ha ido convirtiendo en un proyecto cada vez más ambicioso. Nuestros menús cuidados y elaborados con ingredientes de primer nivel y nuestra ubicación, hacen que nuestro restaurante sea una referencia en zona

Especialidades como nuestras carnes ibéricas, nuestro entrecot de retinto, nuestro pescado fresco de la Bahía de Cádiz, junto con una selecta carta de vinos, son posiblemente los platos favoritos de nuestros clientes

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Chicharrones caseros
- Carnes de caza
- Setas de temporada
- Guisos caseros
- Pescados y mariscos

Contacta con nosotros

Plaza Andalucía, 25
Tfno. 956 693 059

Horario

Martes a sábados
9.00 a 00.00h
Domingo
9.00 a 21.00h
LUNES CERRADO



RESTAURANTE

EL MIRADOR





Tosta de ventresca de atún en escabeche con cebolla roja



Solomillo de retinto con foie

Diseñando la gastronomía en Castellar

Nuestra cocina es sencilla, con toques de aquí y de allá, cocinamos con amor para alimentar el alma

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Carrilada al Pedro Ximénez
- Atún rojo con algas de wakame
- Tosta de aguacate con melva

Contacta con nosotros

Avda. de las adelfas, 16B
Tfno. 956 647 279 / 622 880 380
barrestaurantelmirador@hotmail.com

Horario de invierno

Lunes y Martes
12.30 a 16.30h
Jueves a Domingo
12.30 a 16.30h
20.30 a 00.00h

Horario de verano

Jueves a Martes
20.30 a 00.30h

TODOS LOS MIÉRCOLES DEL AÑO
CERRADO



RESTAURANTE

ORIGEN





Milhoja de berenjena

Crujiente de
rabo de toro

Recupera el sabor

Te ofrecemos una cocina de producto local. Platos elaborados con mucho cariño y gran creatividad para que vivas nuestra #experienciaorigen

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- Gambas al pil pil
- Magret de pato con salsa de frutos rojos
- Espirales de verduras salteadas con pesto de tomate
- Carrot cake
- Tatín de manzana

*Contacta con
nosotros*

C/ Príncipe Juan Carlos s/n
noelialaramonero@gmail.com

Tfno. 956 742 024



MESÓN - PUB

LOS NARANJOS





Hamburguesa de pollo
crujiente



Pizza carbonara con
bordes rellenos de queso

La gastronomía del ocio en Castellar

Un lugar para coleccionar momentos y diversión en Castellar. Nos caracteriza nuestro ambiente nocturno en la parte pub con fiestas temáticas y otras ya tradicionales, que celebramos en fechas señaladas en el calendario

Además apostamos por la gastronomía para hacer de Los Naranjos una experiencia única: Carnes a la brasa (verano), pizzas y baguettes

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Churrasco de pollo a los naranjos
- Crispi papa
- Hamburguesa especial

Contacta con nosotros

C/ Montaser Katanni, 28
Tfno. 637 800 829 / 956 693 257

Horario Invierno

Martes a viernes
20.00 a 00.00 h
S y D de 16.00 a 00.00h

Horario Verano

Martes a domingo
20.00 a 00.00h

LUNES CERRADO



BAR

EL FAISÁN





Croquetas de huevo
frito y bacon



Boquerones rellenos

Sumérgete en los sabores tradicionales

El bar restaurante El Faisán se encuentra al lado del Ayuntamiento, si nos visitas podrás tomar un café, una copa o una cerveza bien fresquita

También tenemos un comedor para disfrutar de una comida casera y tradicional y si te apetece estar al aire libre, disponemos de una amplia terraza

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Croquetas de puchero
- Carrillada ibérica al oloroso
- Mejillones rellenos de marisco

Contacta con nosotros

C/ Los naranjos, 2
Tfno. 655 210 470 / 645 845 356
Email. jcarlosroly22@gmail.com

Horario Invierno

Viernes

20.00 a 23.00h

Sábados y domingos

13.00 a 23.00h

Horario Verano

Todos los días

21.00 a 00.00h

(MARTES CERRADO)



BAR

**EL RINCÓN
DE LUZ**





Rabo de toro



Plato de la casa

*Rincón de luz, gusto, paladar y
calidad*

Ven a disfrutar de la auténtica cocina tradicional andaluza con 20 años de experiencia. Ofrecemos comidas caseras en un entorno ideal para disfrutar con compañeros, amigos y/o familiares

Estamos situados en una de las zonas más emblemáticas de Castellar de la Frontera. Prueba la comida de nuestra tierra que cuenta con un sello de calidad

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- Lomo / Pollo a la plancha con salsa a la pimienta
- Riñones al oporto
- Costillas de cerdo en adobo

*Contacta con
nosotros*

C/Montaser Kattani N° 17
Tfno. 856 046 030

Horario

Martes a Viernes
20.00 a 00.00h
Sábados y Domingos
13.00 a 17:00h
20.00 a 00.00h



BAR

EL MOLINO





Parrillada ibérica mixta



Revuelto de queso de cabra, frutos secos y miel de caña

*Desde 1968 trabajando
con mi pueblo*

Seguimos la tradición de nuestra familia, siempre innovando platos nuevos para vuestro paladar

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- San jacobo de queso de cabra y cebolla confitada
- Riñones al Jerez
- Guiso de pata con garbanzos
- Chicharrones
- Surtido de croquetas caseras

*Contacta con
nosotros*

Plaza Andalucía, 5 (junto al supermercado)
Tfno. 603 439 858
Email. barelmolinocastellar@gmail.com

Horario

Lunes a sábado
8.00 a 20.00h

**DOMINGO CERRADO
POR DESCANSO**



BAR

D'MARÍA





Nido de carne



Tosta de solomillo
con paté

La casa de las tapas baratas

Tenemos una gran variedad de tapas caseras elaboradas con todo el mimo y cariño que se merecen todas las personas que confían en nuestra cocina

Descubre en D´María un lugar acogedor y familiar, donde te haremos sentir como en casa con nuestras comidas y postres caseros

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Albóndigas 4 quesos
- Quesadilla de pollo
- Asadura en manteca
- Mini hamburguesa rellena de queso de cabra y cebolla caramelizada

Contacta con nosotros

C/ Juncal, 4
Tfno. 630 206 816

Horario

Miércoles a domingo
11.00 a 00.00h



BAR

LA PISCINA





Callos



Rabo de toro

Se come en casa

El bar restaurante La Piscina es un lugar de cocina tradicional donde abundan nuestros platos típicos de casa

Contamos con un ambiente magnífico, donde todo queda entre amigos. Lo que más nos gusta es hacerte pasar un rato agradable

Tenemos una zona de recreo donde los niños pueden jugar y una zona amplia de aparcamientos

Además disfrutamos del fútbol todos los fines de semanas

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Rabo de toro
- Costillas en adobo
- Atún a la marinera
- Callos

Contacta con nosotros

C/ Las Rozas s/n
Tfno. 664 761 991

Horario

Lunes a miércoles
9.00 a 00.00h
Jueves 9.00 a 16.00h
Sábados y domingos
9.00 a 00.00h

VIERNES CERRADO



VENTA

CARMEN





Solomillo de cerdo
con patatas



Chorizo, huevo
y patatas

*Cocina casera y ambiente familiar con
vistas al Campo de Gibraltar*

Venta con comida casera y ambiente familiar, puedes degustar platos típicos y relajantes con vistas al Campo de Gibraltar, **el Parque Natural “Los Alcornocales” y el Castillo de Castellar**

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- Carne al coñac (salsa de nata)
- Costillitas en salsa al romero
- Revuelto de espárragos
- Entrecot de ternera
- Albóndigas caseras en tomate

*Contacta con
nosotros*

Ctra Castillo Almoraima, 9
Castillo de Castellar
Tfno. 956 647 162
Email. cabaslumb@gmail.com

Horario

Lunes a domingo
10.00 a 22.00h

**MÍERCOLES CERRADO
POR DESCANSO DEL PERSONAL**



VENTA

JARANDILLA





Conejo empistado



Jabalí

Jarandilla, sabores extraordinarios en plena naturaleza

En pleno Parque Natural de los Alcornocales y bajo la mirada del Castillo de Castellar se encuentra el Restaurante Jarandilla, seña de identidad de la zona a nivel gastronómico

Para disfrutar en familia, con amigos, en pareja o a nivel individual cuenta con dos salones, rodeados de vistas inigualables en plena naturaleza. Disponemos de parque infantil

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Tagarninas
- Callos
- Jabalí
- Venado
- Pollo de campo

Contacta con nosotros

CA-P-5131, 8.
Carretera de acceso al
Castillo de Castellar, s/n
Tfno. 956 647 030

Horario

Miércoles a domingo
incluido festivos
12.00 a 20.00h



VENTA

LA CANTINA





Venao en salsa



Cazuela de merluza

Cocinando tradición desde 1991

Nos encontramos en pleno Parque Natural de los Alcornocales, rodeados de naturaleza y espacios comunes para disfrutar en familia o con los más pequeños de la casa en nuestro parque infantil

Nuestra carta está compuesta por platos tradicionales de la zona aprovechando los productos y materias primas que nuestro entorno natural nos ofrece (setas, espárragos, tagarninas...)

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Chuletón de retinto
- Revuelto de chorizo, morcilla, huevo y patata
- Carrillera en salsa estilo La Cantina
- Callos con manitas

Contacta con nosotros

Carretera La Almoraima, s/n
Tfno. 956 693 442

Horario

Lunes
8.00 a 17.00h
Martes a Viernes
8.00 a 20.00h
Sábados y Domingos
8.00 a 22.00h



VENTA

SIERRA





Callos



Paletilla de cordero
al horno

Cocinando casero desde 1970

Nuestra historia va ligada a la tradición y a la esencia de la cocina tradicional y casera de nuestro entorno. Ubicados en plena naturaleza en la carretera que une a Castellar con Jimena, nuestra venta destaca por sus guisos y carnes a la brasa

Llevamos 50 años siendo referentes de la gastronomía para todas las personas que visitan Castellar y su entorno

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Costilla a la brasa
- Chicharrones
- Pollo relleno con salsa de setas
- Lomo a la pimienta
- Chuletón de ternera

Contacta con nosotros

A-405 km35-500
Tlf. 628 743 526

Horario

Septiembre a junio
Viernes
14.00 a 00.00h
Sábados
12.00 a 00.00h
Domingos y festivos
12.00 a 20.00h



PASTELERÍA

GASTROKOOK





Tartaleta de limón y merengue



Hogaza de maíz y chía

Pastelería única para paladares exquisitos

Gastrokook es sinónimo de felicidad. Podrás encontrarla en cada producto elaborado de manera artesanal, con los mejores ingredientes del mercado y siempre cuidando hasta el más mínimo detalle y acabado. Hacemos que cada bocado sea único, inspirándonos en las últimas tendencias de la gastronomía

Elaboraciones recomendadas por el artesano

- Lemon: Tartaleta de limón y merengue
- Rouge: Tartaleta de frutos rojos con chantilly de Haba
- Tonka
- Bollería artesana
- Panadería artesana
- Cremas untables

Contacta con nosotros

Avenida de Las Adelfas s/n
Tfno. 663 224 302
Email. info@gastrokook.com

SÍGUENOS EN

Facebook
/gastrokook
Instagram
@gastrokook



CAFETERÍA

BEA





Bocadillo de chorizo



Bocadillo multicereal de
bacon, tomate y queso

Elige Castellar para desayunar

Disfruta de una amplia variedad de charcutería en tus desayunos combinados con el tipo de pan que prefieras

Tienes hasta las 14:00 h para disfrutar de nuestros bocadillos

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Bocadillo multicereal con pavo a la plancha
- Bocadillo de soja con jamón serrano, aceite de oliva y tomate en rodajas
- Bocadillo de chicharrón laminado con limón y sal
- Rebanada de pan moreno con queso curado de oveja y aceite de oliva

Contacta con nosotros

C/Montaser Kattani nº18
680 386 172

Horario

Lunes a Viernes
6.00 a 15.00h
Sábados y festivos
6.00 a 12.00h
DOMINGOS CERRADOS



PASTELERÍA

**LA CASA
DEL PUEBLO**





Alpargatas



Japonesa de crema

Sin pastel no hay café

Local pequeño y acogedor con
un ambiente selecto

*Elaboraciones recomendadas por
el artesano*

- Pestiños
- Torrijas
- Pastel de frutas naturales
- Tarta de zanahoria

*Contacta con
nosotros*

C/Las Rosas s/n
(frente al parque infantil)
Tfno. 661 386 760 / 666 069 704
Mail. tompastelero@gmail.com

Horario Invierno

Lunes a domingo
16.30 a 21.00h

Horario de Verano

Lunes a domingo
17.00 a 21.00 h

MIÉRCOLES CERRADO



PIZZERÍA

EIRE





Pizza chisparrera



Pizza mitad 4 quesos
mitad campera

*No horneamos pizzas,
horneamos felicidad*

Nuestra obsesión es hacer la pizza perfecta y dejar nuestra huella en el paladar del amante pizzero. Para ello tenemos una filosofía de trabajo donde prioriza la calidad y frescura de la materia prima para dar a nuestras pizzas el toque perfecto

Siempre usamos en nuestros ingredientes, verduras y hortalizas cultivadas en la zona. Además, en nuestra masa artesanal, reside el secreto del sabor único de Eire

*Elaboraciones recomendadas
por el chef*

- Hamburguesas, elaboración propia 140gr. ternera 100% con pan artesano
- Burritos, tortitas de trigo con lechuga, pollo, bacon, queso y mahonesa
- Nachos caseros con salsa BBQ
- Tortitas de maíz con bacon, aceitunas, cebolla frita y queso

*Contacta con
nosotros*

Plaza Andalucía
Tfno. 956 693 364 / 617 932 678
EMail. Angeldavidsanchez197@gmail.com

Horario invierno
8.30 a 23.30h
Horario de verano
21.00 a 00.00h
MIÉRCOLES CERRADO



CAFETERÍA
HELADERÍA

DULCE CAPRICHOS





Gofre con nutella
y helado



Café irlandés

Capricho de mil sabores

Elaboramos nuestros helados y tartas artesanas con la mayor calidad, usando productos naturales y sabores para todos los gustos. Nos encontramos en una posición favorable al paseo y recorrido por toda la zona central del pueblo

Además de helados y tartas ofrecemos batidos helados, waffles, brownies o coulants

Elaboraciones recomendadas por el artesano

- Tartas heladas
- Copas de helados
- Helados al paleo

Contacta con nosotros

C/Montaser Kattani, 17
Tfno. 654 457 148

Horario

Lunes a Viernes
8.00 a 13.00h
16.00 a 21.00h
Sábado
9.00 a 21.00h
Domingo
9.00 a 22.00h



ASOCIACIÓN

STEVIE





Cuscús



Pollo asado con
verduras y patatas

El rincón mágico del Castillo

“Stevie” tiene la magia que el mundo necesita. Solo basta con sentarse en su terraza con vistas al pantano de Castellar para sentir la tranquilidad y la magia de este rinconcito

Un lugar lleno de recuerdos, detalles e historia para disfrutar entre todos los socios

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Paté casero
- Chili con carne
- Distintos tipos de curry

Contacta con nosotros

C/Corralete, 17
Castillo de Castellar
Tel: 620 614 423

Horario

Jueves y viernes
19.00 a 00.00h
Sábados
16:00 a 00.00h
Domingos
16:00 a 20:00h



ASOCIACIÓN

LA POSADA





Tosta de berenjena escabechada picante



Calabaza confitada con jengibre y helado de vainilla

370 años después retomamos la función original

La Posada, de 1648, consta de 1 salon comedor-bar, una terraza que forma parte del muro de la fortaleza, chillout con biblioteca y torre vigia con vistas impresionantes a los pueblos de la Sierra de alrededores, marruecos y Gibraltar. Somos una Vivienda rural y alquilamos habitaciones, damos desayunos, comidas y cenas.

Elaboraciones recomendadas por el chef

- Pata de cordero al horno
- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos
- Sopa de ajo castellana
- Sopa de tomate de la abuela

Contacta con nosotros

Plaza de armas, 4
laposadaxvi@gmail.com
625 533 642

Horario

Martes a jueves
10.00 a 19.00h
Viernes a domingo
10.00 a 23.00h



*Uno de los pueblos
más bonitos de España*