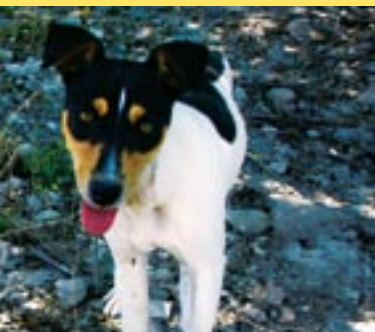


54 MOSTOS Y VENTAS

DE LA CAMPIÑA Y MARCO DE JEREZ



LA CAMPIÑA DE JEREZ Y EL MARCO

que compone el territorio del vino que lleva su nombre constituyen, posiblemente, uno de los espacios más bellos y más ricos de todo el sur de la península ibérica. Sus valores paisajísticos, ambientales, culturales y naturales son fruto tanto de su privilegiada situación como de las influencias que históricamente le han ido llegando y el modo en el que ha ido integrando esas herencias en la construcción de su propia identidad.

Sus tierras se acomodan en un complejo y detallista mosaico de variados paisajes y agroecosistemas asociados donde conviven armoniosamente la campiña y las vegas en regadío del Guadalete, los viñedos y los pastizales, las marismas y las salinas, los montes y las sierras. Tierras que han posibilitado que durante cientos de años la economía autóctona girase en torno al vino, el caballo, la agricultura, el mundo del toro o la cultura salinera.

Es innegable que la seña distintiva del territorio es su vino y, por ende, toda la cultura gastronómica y patrimonial ligada al mismo a lo largo de su historia. Hoy, recuperar esa parte de la cultura, o iniciarse en ella para quienes apenas la conocen, puede convertirse en un verdadero descubrimiento del patrimonio más nuestro deleitándose en la plena inmersión de los cinco sentidos, degustando platos y paisajes.

Desde el Grupo de Desarrollo Rural, en nuestro afán por contribuir a poner en valor esta cultura vitivinícola de la Campiña y el Marco, nos planteamos el reto de realizar una guía de las ventas y mostos que pueblan la geografía de nuestro ámbito de influencia, es decir, los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Puerto Real; un recorrido de sabores y experiencias de tierra y tradición.

Y es que cada rincón de la Campiña y el Marco nos regala un pequeño bocado, nunca mejor dicho, de cultura culinaria, del arte del puchero y la cuchara que se ha ido atesorando y perfeccionando, hoy igual que ayer, a lo largo de generaciones, y que queda grabado desde el momento en el que el visitante, habitual o circunstancial, cruza el umbral de una de nuestras ventas o de uno de nuestros mostos.

Más de medio centenar de ventas pueblan hoy todavía caminos y carreteras para sorprender al viajero de paso y deleitar con el trato familiar y el saber hacer de sus fogones a los cientos de comensales que escapan cada fin de semana a esos espacios de sosiego y tradición con el único interés de degustar un plato bien hecho y embriagarse, al mismo tiempo, de los valores que le acompañan. Y es que una tostada de pan de campo con un poco de lomo en manteca, una berza, un ajo, una carne de venado o unos chicharos con alcachofas son verdaderas exquisiteces, a menudo servidas en sencillas vajillas, que saben

a campo, a recuerdos, a familia, a sol, a tradición.

Mención aparte merecen los mostos. Estos establecimientos, típicos de la Campiña, basan su existencia en el mismo ciclo de vida del vino y sólo abren sus puertas – bandera roja mediante – de manera estacional, desde finales de septiembre hasta abril o mayo. Los mostos, cuyo deseo de supervivencia y mejora ha ido creciendo durante los últimos años de manera paralela al reconocimiento del público que los frecuenta, ofrecen una singular variación de la salida a comer al campo. Saborear un mosto acompañado de un inseparable ajo campero, emulando a los jornaleros para los que constituía su sustento principal, se ha convertido ya en un verdadero ritual para muchas familias y grupos de amigos cada fin de semana. Y es toda una lección de salvaguarda de las tradiciones ver serpentear las filas de coches por las lomas jerezanas llenas de viñas un domingo de otoño cualquiera.

Para contribuir al mantenimiento de estas costumbres y colaborar con el buen comensal, el catálogo que tiene en sus manos se ha elaborado siguiendo tres criterios:

El primero de ellos es el de la **localización**. Todas las ventas y mostos que aparecen se encuentran en los términos municipales de referencia y, aunque quizá ya hayan sido absorbidos en parte por crecimientos urbanos, dado que a veces las ventas se situaban en las salidas naturales de los núcleos, mantienen el espíritu de antaño renovado.

El segundo elemento valorado ha sido el de la **gastronomía**: los establecimientos que recoge la guía sirven platos de la zona, elaborada con productos autóctonos y cocina de mercado, aunque no siempre se sirva sobre mantel de lino. El ajo caliente, la berza, la carne de caza o el conejo de campo son algunos ejemplos, aunque son los propios venteros y venteras quienes han destacado sus platos.

El tercer aspecto es el de la **tradición**: tener una venta es casi una vocación. De ahí que, aunque algunas de ellas se hayan convertido en modernos establecimientos, es ese concepto de tradición, familiar en la mayoría de los casos, junto a los elementos anteriores, el que las hace aparecer en estas páginas. Una tradición que es también y sobre todo la de la sencillez en las mesas, en la presentación de los platos y en los propios establecimientos.

Ahora, sólo queda que ustedes hagan uso de ellas y las disfruten. Buen provecho.

Susana Sánchez Toro,

Presidenta de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Campiña de Jerez

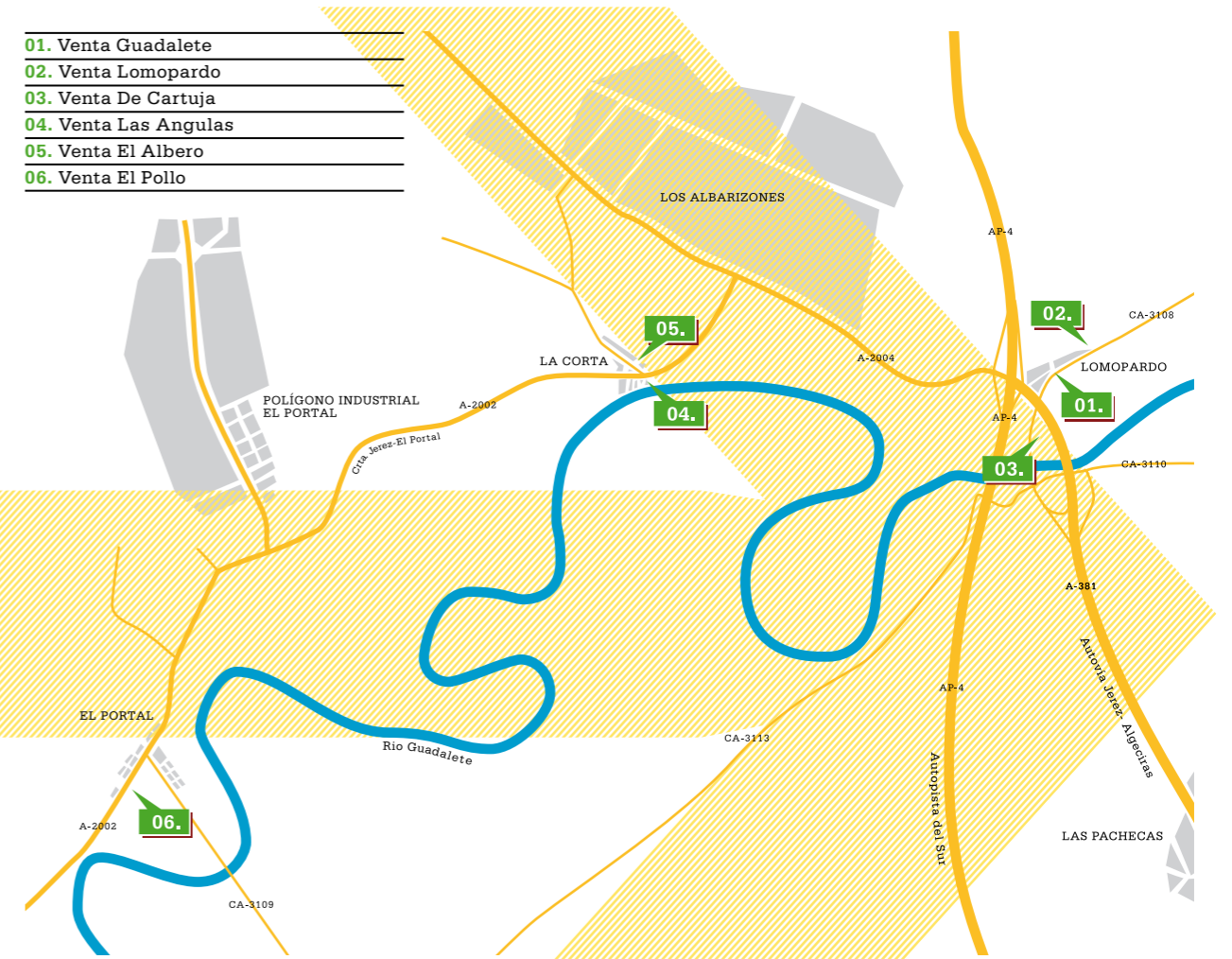


MOSTOS Y VENTAS



DE JEREZ HACIA EL PUERTO POR LA CORTA Y EL PORTAL

- 01. Venta Guadalete
- 02. Venta Lomopardo
- 03. Venta De Cartuja
- 04. Venta Las Angulas
- 05. Venta El Albero
- 06. Venta El Pollo



| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Calle Dulcinea 2. 11593 Lomopardo |
| Localización GPS | N 36° 39' 260" W 006° 04' 913" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Conejo y venado, carnes a la brasa |
| Especialidad de temporada | Cabrillas, gazpacho, salmorejo |
| Precio Medio | Unos 12 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 9 a 24 horas. En invierno cierra antes. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | 100 plazas en el interior y terraza de 100 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable |
| Teléfono | 956 156 811 |
| Web | No |
| Email | ventaguadalete@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Un negocio familiar de más de cuatro décadas especializado en comida tradicional y celebraciones.

En la confección de la carta ha participado toda la familia.

Respecto a la clientela, son sobre todo familias de Jerez y de la provincia que vienen a comer con niños, ya que tiene gran éxito el castillo hinchable con el que cuentan.

En cuanto a los gustos gastronómicos, asegura el propietario que vienen a comer lo tradicional, nadie le pide cosas raras.

VENTA 01 GUADALETE

De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | C/ Don Quijote 1. 11406 Lomopardo |
| Localización GPS | N 36° 39' 257" W 006° 04' 893" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Carne de caza e ibéricas, guiso de perdices, conejo con arroz, cachuelas de conejo |
| Especialidad de temporada | Espárragos, cabrillas, tagarminas |
| Precio Medio | Entre 18-20 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Aceite de Algodonales, chicharrones, legumbres |
| Horario de apertura y cierre | De 9 a 24 horas. Cierra los miércoles y el mes de agosto |
| Capacidad/Salones | Tres salones de 80, 60 y 40, terraza de 70 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable |
| Teléfono | 956 156 628 |
| Web | www.ventalomopardo.com |
| Email | ventalomopardo@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Los actuales propietarios heredaron el negocio de sus padres, fundado en 1968.

Originariamente era una venta o tabanco de abastecimiento de la barriada, donde se vendían todo tipo de productos de consumo habitual que nada tiene que ver con el tipo de “producto de la tierra gourmet” que vende ahora. La venta se ha ido ampliando y embelleciendo, cuidando todos los detalles y dándole una decoración rústica relacionada con la caza.

La clientela son “fijos” en el sentido de que repiten habitualmente, sobre todo de Jerez, Cádiz y Puerto de Santa María. Clientes urbanitas que vienen a disfrutar el fin de semana de un desayuno o un almuerzo de campo. Son los únicos de la zona que tienen esta especialidad de cachuelas de conejo: higaditos muy frescos a la plancha.

“A la gente le apetece venirse a comer una tostada con una zurrapita de lomo, aunque gaste gasolina”. Y pide lo de “toda la vida de Dios, por eso no puedo quitar de la carta el plato de huevos fritos con patatas”.

VENTA 02 LOMOPARDO

De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Barriada Lomopardo s/n. 11406 Lomopardo |
| Localización GPS | N 36° 39' 060" W 006° 05' 030" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Carnes a la brasa, guisos, cochinitillo, pan de campo, cordero al horno, chicharrones |
| Especialidad de temporada | Tienen en la carta sugerencias según la época |
| Precio Medio | Entre 12-25 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Pan y picos camperos, chacinas, chicharrones los domingos |
| Horario de apertura y cierre | Lunes, jueves y domingo: De 9 a 22 horas. Viernes y sábado: de 9 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Restaurante 200 plazas, salón celebraciones 330 plazas, terrazas 120 plazas |
| Parque infantil | En un recinto cerrado y a gran distancia de zonas de tráfico |
| Teléfono | 956 156 590 |
| Web | www.asadorventadecartuja.com |
| Email | rodrigo@asadorventadecartuja.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

La de la Venta de Cartuja es la historia perenne de un molino de agua abocado desde siempre a servir a los demás como venta, abasto, panadería y, en el fondo, y a convertirse en algo más.

No en vano, hace más de quinientos años ya se dedicaba, y así lo certifica con orgullo el propietario, a los mismos menesteres que en la actualidad. Los ojos del puente, testigos mudos de su personal intrahistoria, atesoran ahora, desde el almacén convertido en comedor, las botellas de sus vinos más exquisitos.

Historia también del sueño de la familia hecho realidad y del vino de Jerez, algunos de cuyos aromas más remotos pueden saborearse en esta venta que se precia de escrutar, conservar y servir con cuentagotas, como quien trata con vino de consagrar, los VORS más raros y buscados.

Y frente a la exquisitez y el tesón, la realidad del pan de campo y los chicharrones con los que acompañar una rebanada de hogaza un domingo de otoño cualquiera.

Notas:

VENTA DE CARTUJA 3

De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera Jerez-El Portal. Barriada de La Corta. 11406 La Corta, Jerez |
| Localización GPS | N 36° 39' 228" W 006° 06' 304" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Pescado de Sanlúcar, guisos caseros, carrillada, ternera con setas |
| Especialidad de temporada | Angulas |
| Precio Medio | Entre 12-14 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas, vino, conservas, embutidos, garbanzos, aceite, naranjas |
| Horario de apertura y cierre | De 6 a 23 horas. Cierran los lunes, a partir de las 12 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 110 plazas en total y terraza de 60 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 638 570 598 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La Venta La Angulas, una de las paradas tradicionales de la transitada carretera de Jerez a El Portal, conserva todo el sabor de las ventas antiguas, ya que abastece de viandas para llevar, además de cumplir su función de alimentar a quienes paran en ella.

Son famosas sus exquisitas angulas además de sus gambas al ajillo.

Notas:

VENTA LAS ANGULAS 4

De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Barriada La Corta. 11406 La Corta, Jerez |
| Localización GPS | N 36° 39' 265" W 006° 06' 280" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Sangre con tomate, alcauciles con chícharos, comida casera, cuchareo |
| Especialidad de temporada | Tagarninas, alcauciles, angulas |
| Precio Medio | Unos 20 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | J-D de 13.30 a 17 h. V-S de 21 a 23 h. Cierra julio, agosto y hasta el 15 de septiembre. |
| Capacidad/Salones | Tres salones de 90, 40 y 50 plazas, terraza de 40 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 156 421 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La venta se fundó hace algo más de 30 años. Especializada en comida casera y celebraciones.

El mérito del propietario de este establecimiento, lleno hasta la bandera un sábado cualquiera de noviembre, es tanto el buen hacer de su esposa en la cocina de la venta como su trato cordial y más que amigable, al tiempo que extremadamente educado con el que obsequia a los clientes en un ambiente familiar.

Cuidadoso hasta el extremo con los detalles, presume de que su educación de agricultor se la dio su padre, reconoce que no sirve angulas si no le satisfacen sobradamente.

Notas:

VENTA EL ALBERO

De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Avenida Cuartelillo s/n. Barriada El Portal. 11406 El Portal |
| Localización GPS | N 36° 38' 067" W 006° 08' 123" |
| Tipo de comida | Comida tradicional y desayunos |
| Especialidades | Berza, paella, pescados, mariscos |
| Especialidad de temporada | Berza de tagarninas, cardillo de tagarninas |
| Precio Medio | Entre 8-12 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Comida para llevar (berza), chacinas, pan |
| Horario de apertura y cierre | Abierto de 7 a 23 horas de lunes a domingo |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 100 y 100 plazas, terraza de 40 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 144 089 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Más de 40 años en la misma familia, tres generaciones al frente.

La madre del propietario, con más de 80 años, se mantiene aún en la cocina de esta venta. Se trabaja a destajo para servir desayunos desde primera hora de la mañana.

Son especiales los desayunos con la pringá de la berza que hacen en la venta.

Su amplitud de aparcamiento y su situación estratégica la convierten en un espacio ideal para parada de vehículos de gran tonelaje y autobuses que transitan hacia la Bahía.

VENTA EL POLLO

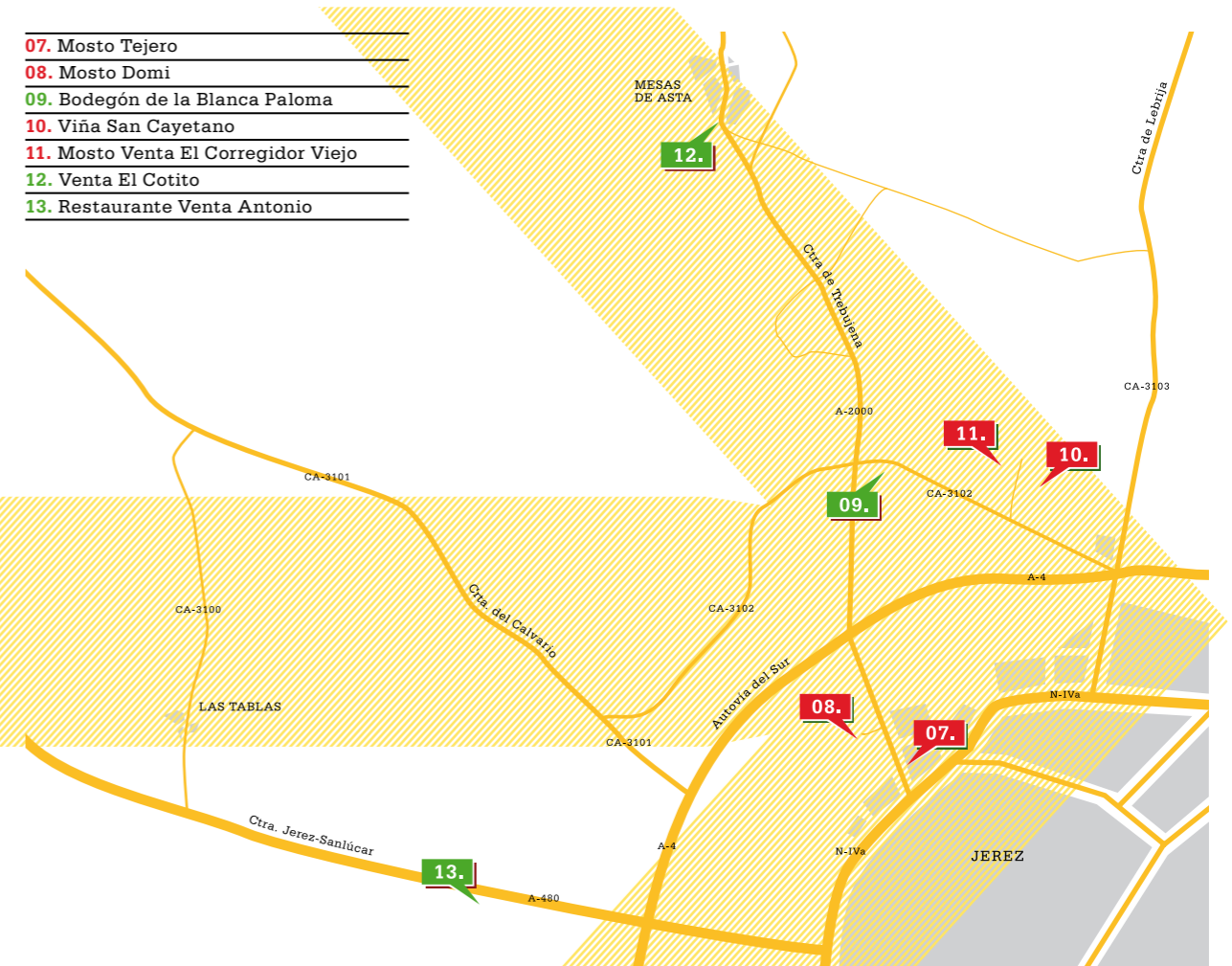
De Jerez hacia El Puerto por La Corta y El Portal

Notas:



POR LAS CARRETERAS DE TREBUJENA Y SANLÚCAR

- 07. Mosto Tejero
- 08. Mosto Domi
- 09. Bodegón de la Blanca Paloma
- 10. Viña San Cayetano
- 11. Mosto Venta El Corregidor Viejo
- 12. Venta El Cotito
- 13. Restaurante Venta Antonio



| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera Jerez-Trebujena km 2,2. 11407 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 42' 340" W 006° 09' 000" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Berza, menudo, pollo de campo, carrillada, croquetas de espinacas y langostinos |
| Especialidad de temporada | Ajo, cabrillas, venado, mosto de cosecha propia |
| Precio Medio | Entre 10-12 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Mosto y ajo para llevar |
| Horario de apertura y cierre | Sólo abre de fines de septiembre a mayo, de lunes a domingo de 12 a 19 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 40 y 60 plazas, terraza de 40 plazas |
| Parque infantil | Recinto cerrado |
| Teléfono | 672 140 148 ó 616 144 724 |
| Web | No |
| Email | juanjerez1963@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

El Cortijo Mosto Tejero era hasta los años ochenta un cortijo tradicional familiar dedicado a las labores agrícolas. El excedente de uva, la caída de los precios, produjo el abandono de parte de esas labores y la introducción en el nuevo negocio. El mosto lleva funcionando más de treinta años.

El establecimiento se abre de manera estacional, "San Andrés, vino es", y se nutre del caldo propio de la viña de los propietarios, que se encuentra a cinco kilómetros del mismo. Tradicionalmente, abren el 24 de septiembre y suelen cerrar antes de la Feria del Caballo, donde también suelen regentar la cocina de alguna caseta.

Los propietarios destacan la frescura de sus productos, el venado que viene de Algar. El grueso de la clientela lo componen familias y grupos de amigos con hijos.

Es un lugar de trato muy amigable y personal. Hay que relajarse. Cuenta con calefacción para el invierno.

MOSTO TEJERO 7

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera Jerez-Trebujena km 2. Finca Nuestra Señora del Pilar. 11407 Jerez. |
| Localización GPS | N 36° 42' 346" W 006° 09' 243" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Ajo, berza, menudo, venado, cola de toro |
| Especialidad de temporada | Mosto |
| Precio Medio | Entre 12-15 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas, pan de campo y mosto |
| Horario de apertura y cierre | Sólo abre de fines de septiembre a mayo, de lunes a domingo de 11,30 a 20 horas |
| Capacidad/Salones | 120 personas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 308 206 y 609 177 708 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Se trata de un negocio familiar que apenas ha cambiado desde que se abriera, hace quince años. La receta del ajo caliente de Ana María, la cocinera, es herencia de su madre Dolores, que fue la primera cocinera del establecimiento cuando se abrió en 1992.

Sigue manteniéndose tradicional en prácticamente todos los aspectos: la forma de dirigir al público, los guisos que se ofrecen y el trato que da.

Cuenta con calefacción para el invierno.

MOSTO DOMI 8

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera Jerez-Trebujena km 2,5. Cañada del Moro. 11590 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 43' 384" W 006° 08' 927" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Garbanzos con langostinos, derivados del cerdo ibérico |
| Especialidad de temporada | Ajo y berza en otoño. Gazpacho en verano |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | 12 euros |
| Venta de Productos | Vinos de Jerez, chacinas |
| Horario de apertura y cierre | De 12,30 a 21 horas. De 20,30 a 24 horas los viernes y sábados. Cierra los miércoles |
| Capacidad/Salones | Capacidad total de 600 personas en 5 salones y 1 terraza |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 314 750 y 609 117 750 |
| Web | www.restauranteblancaPaloma.com |
| Email | info@restauranteblancaPaloma.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

El dueño de este negocio, fundado hace casi veinte años, es un hombre entusiasta que conversa con sus clientes mientras dirige y controla todos los detalles del servicio que se ofrece. Absolutamente integrado en los circuitos turísticos, tiene una vocación más internacional que otros establecimientos de la zona rural.

Un lugar de ambiente rociero donde suena la Salve a la Virgen del Rocío después de comer.

BODEGÓN BLANCA PALOMA

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Pago Carrascal. Cañada del Moro s/n. Jerez. Acceso desde la A-3103 |
| Localización GPS | N 36° 43' 376" W 006° 07' 928" |
| Tipo de comida | Comida tradicional |
| Especialidades | Mosto propio, ajo de viña, berza jerezana, conejo de campo |
| Especialidad de temporada | Ajo y berza en otoño, gazpacho en verano |
| Precio Medio | Unos 10 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Comida para llevar |
| Horario de apertura y cierre | Sólo abre de fines de septiembre a mayo, de martes a domingo de 13 a 18 horas |
| Capacidad/Salones | Salón para 120 personas y saloncito para 20. Terraza de 40-50 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable |
| Teléfono | 856 107 863, 622 481 008 y 687 593 451 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Es el veterano de los Mostos de Jerez.

Acunada por la suavidad de las lomas de albariza, la Viña San Cayetano contempla desde la cima de su privilegiada ubicación un oleaje de pequeñas ondulaciones plagadas de cepas cuyo paisaje se mueve, se renueva y cambia al son de las estaciones y de los frutos que las acompañan, ofreciendo una vista capaz de conmover los sentidos.

No es de extrañar que el padre del propietario, Rafael, inaugurase hace cuarenta años sin proponérselo y quizá mientras contemplaba la pintura de la ciudad de fondo, la costumbre de compartir los primeros tragos del vino joven. Primero, con los más cercanos, en solitario; después, ampliando el círculo y acompañándolo con salazones, conservas y algún rabanito; finalmente, acrecentando y enriqueciendo la degustación con platos típicos como el conejo de campo.

La Viña ofrece, además de la magnífica vista y del mosto de elaboración propia, la posibilidad de pasearse, ya en el interior del comedor, entre aperos e aparejos propios de la vendimia, para reconocimiento o evocación de los visitantes.

VIÑA SAN CAYETANO

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Cañada del Moro s/n. Ctra. Trebujena (cruce con Morabita). 11407 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 43' 421" W 006° 08' 195" |
| Tipo de comida | Comida tradicional |
| Especialidades | Revuelto “El Corregidor”, huevos fritos con patatas y chorizo, sopa de tomate |
| Especialidad de temporada | Mosto propio, ajo, menudo, berza |
| Precio Medio | Entre 12-14 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Mosto, garbanzos propios, pan de campo en horno de leña |
| Horario de apertura y cierre | Sólo abre de fines de septiembre a mayo, de martes a domingo de 12 a 18 horas |
| Capacidad/Salones | 150 plazas y 50 más en terraza cerrada |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 237 522 y 679 951 089 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Los propietarios regentan por sexta temporada consecutiva este negocio, que es una extensión de las labores del campo a las que se han estado dedicando toda la vida y a la que continúan dedicándose mientras no están en la venta.

Se trata de una finca de viña con unas magníficas vistas de la zona. En el edificio centenario se pueden apreciar elementos clásicos de las labores del campo, a modo de decoración, además de antiguas fotos familiares y dos viejas motocicletas.

MOSTO VENTA EL CORREGIDOR VIEJO

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Ctra. Jerez s/n. 11590 Mesas de Asta |
| Localización GPS | N 36° 47' 386" W 006° 10' 266" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Ajo lebrijano, carnes ibéricas, pescados |
| Especialidad de temporada | Espárragos y cabrillas |
| Precio Medio | Unos 10 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Chacinas caseras (marca propia) y pan de campo |
| Horario de apertura y cierre | L-V: de 6 a 23 horas. S-D: de 8 a 23 horas. Cerrado en Año Nuevo y Viernes Santo |
| Capacidad/Salones | 80 plazas en dos salones y 60 en la terraza |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 162 088 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La barriada rural de Mesas de Asta acoge esta venta tranquila y discreta que abre sus puertas a las seis de la mañana para, como antiguo, servir desayunos a quienes se le vantán temprano para acudir a las labores del campo.

Aunque de nuevo cuño, se acomoda en un edificio centenario al que se accede por un camino de tierra pasada la entrada principal a la barriada.

La venta debe una parte de su encanto a la clientela fija y fiel de cada día, compuesta esencialmente por trabajadores, y de cada fin de semana, familias y grupos. La otra, es deudora del buen hacer de su propietario que elabora sus propias chacinas artesanales con la marca de la venta “Venta El Cotito” y que a falta de panadería, surte de pan de campo a toda la barriada.

Sin duda, uno de sus puntos fuertes es el ajo lebrijano que acompaña al mosto en temporada, incluso “para llevar”, así como otros platos típicos de la zona, como espárragos o cabrillas.

VENTA EL COTITO

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera Jerez-Sanlúcar (A-480) salida 23. 11408 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 41' 287" W 006° 11' 863" |
| Tipo de comida | Comida local y regional, celebraciones y catering |
| Especialidades | Pescados y mariscos, guisos marineros |
| Especialidad de temporada | Productos de temporada, verduras y pescados |
| Precio Medio | Unos 35 euros por persona |
| Menú del día | 15 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 10 a 18 horas y de 20 a 24 horas. Cierra los lunes en otoño e invierno |
| Capacidad/Salones | Cuatro salones de 30, 60, 130 y 400 plazas, carpa de verano 200 y terraza de 100 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 140 535 y 626 763 483 |
| Web | www.restauranteventantonio.com |
| Email | manolo@restauranteventantonio.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

El Restaurante Venta Antonio está situado en un típico cortijo andaluz con decoración también típica de la zona.

La venta es otro de esos negocios familiares que a lo largo de las últimas décadas y gracias a un esfuerzo conjunto y tomando una cierta dirección ha sabido ir creciendo hasta convertirse en lo que es hoy: un espacio emblemático a mitad de camino entre Jerez y Sanlúcar, especializado en grandes eventos y con el añadido de haberse convertido en catering.

RESTAURANTE VENTA ANTONIO

Por las carreteras de Trebujena y Sanlúcar

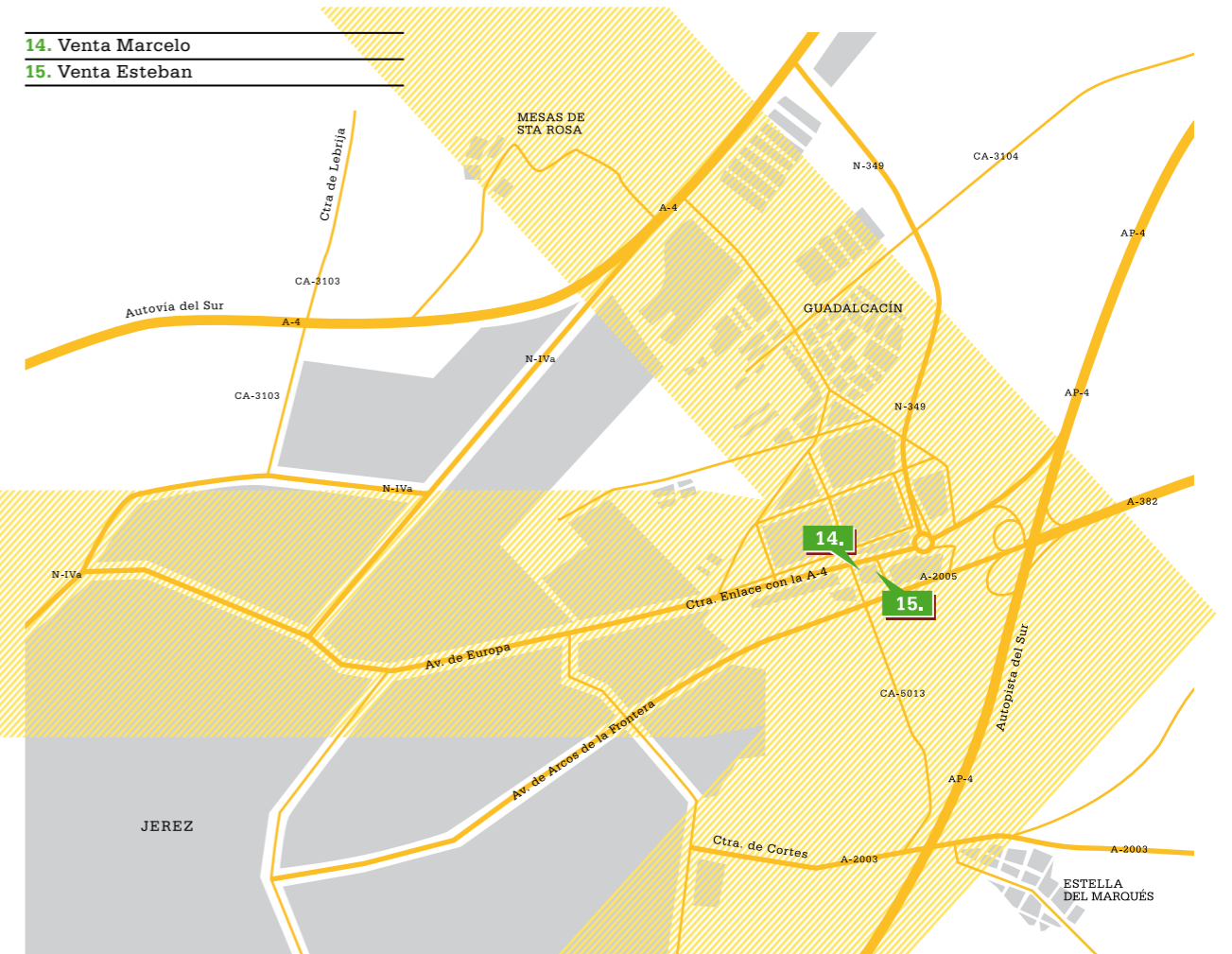
Notas:





DESDE LA AVENIDA DE EUROPA HACIA LA AUTOPISTA

- 14. Venta Marcelo
- 15. Venta Esteban



| | |
|---|--|
| Dirección | Acceso Autopista. Colonia de Caulina C 44. 11406 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 42' 117" W 006° 05' 177" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Chacinas ibéricas, pimientos del piquillo rellenos de marisco |
| Especialidad de temporada | En verano, platos fríos |
| Precio Medio | Entre 20-25 euros por persona |
| Menú del día | 9 euros |
| Venta de Productos | Pan, picos, aceite y chacinas |
| Horario de apertura y cierre | De 7 a 24 horas. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | Dos salones con capacidad para 70 personas. En terraza, 40 más. |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 306 870 y 657 833 419 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

El actual propietario de este establecimiento, cuyo apellido da nombre al mismo, lo es desde hace quince años, a pesar de que la venta le precede en ubicación y negocio.

De apariencia discreta, su localización le garantiza una clientela de paso casi fija, a la que se atiende a casi cualquier hora, especialmente desayunos.

**VENTA
MARCELO**

Desde la Avenida de Europa hacia la Autopista

Notas:

| | |
|---|--|
| Dirección | Colonia de Caulina C 11, 11406 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 42' 120" W 006° 05' 116" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Carnes, mariscos y pescados, guisos, berza, papas con choco, "Antojo" |
| Especialidad de temporada | Tagarminas esparragás y gazpacho en temporada |
| Precio Medio | Entre 20-30 euros por persona |
| Menú del día | Menú de la casa a 20 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 12 a 24 horas. Cierra los domingos |
| Capacidad/Salones | 6 salones, 30 plazas por salón |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 316 067 y 608 908 038 |
| Web | www.restauranteventaesteban.com |
| Email | A través del apartado contacto de la web |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Los propietarios decidieron hace trece años reiniciar una andadura hostelera de tradición familiar en un nuevo espacio, con mejor ubicación que el que regentaba su padre.

Así nació este emblemático y puntero establecimiento. Consideran que el 50% del éxito del restaurante se encuentra en el servicio que se ofrece al cliente.

El grueso de su clientela está compuesto de lunes a viernes por profesionales y hombres de negocios de la zona, de toda Andalucía y de la capital del país que, en su periplo geográfico no dudan en realizar una parada en este establecimiento que tiene en el "antojo" uno de sus platos emblemáticos.

**VENTA
ESTEBAN**

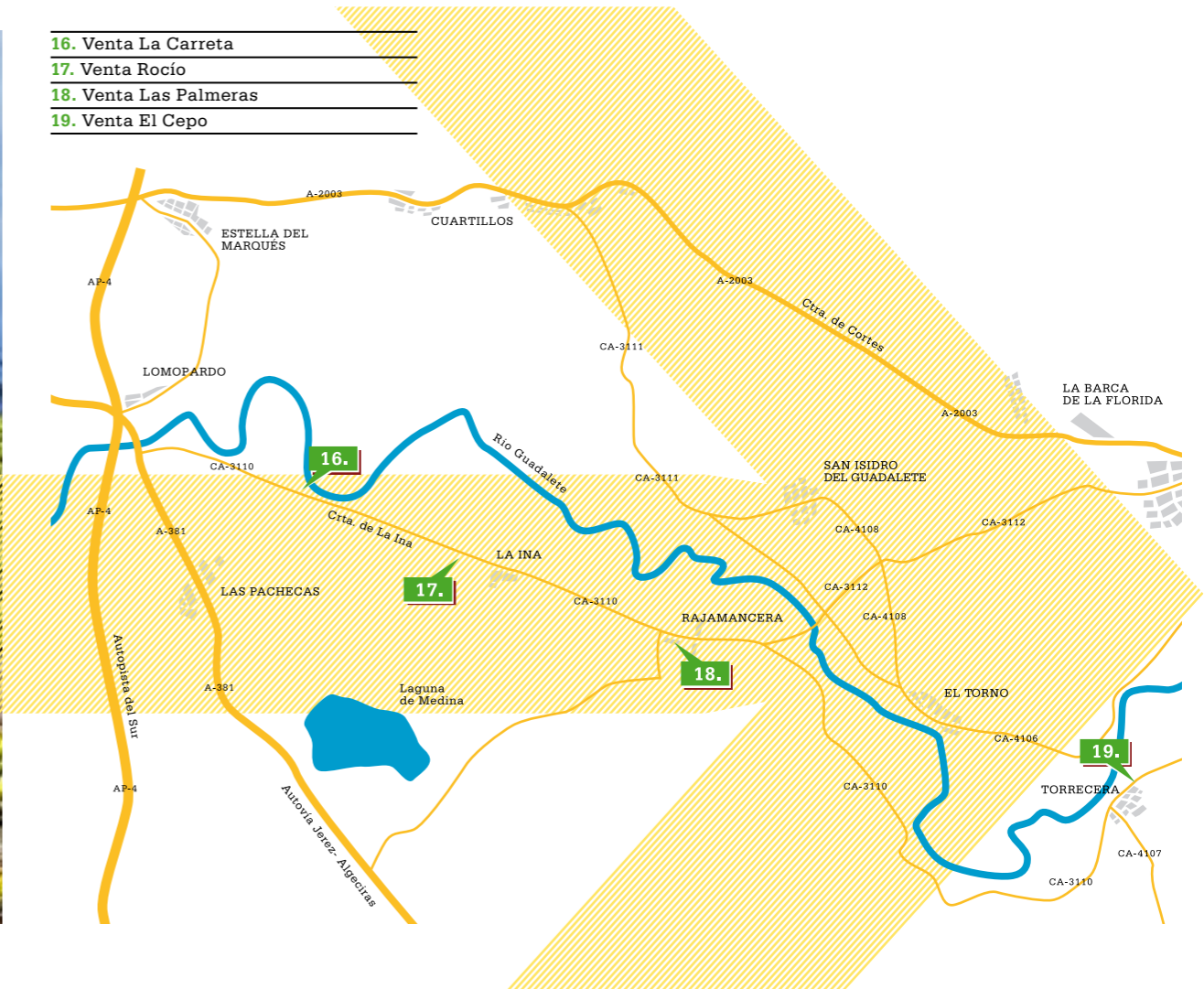
Desde la Avenida de Europa hacia la Autopista

Notas:



CAMINO DE LA INA HACIA TORRECERA

- 16. Venta La Carreta
- 17. Venta Rocío
- 18. Venta Las Palmeras
- 19. Venta El Cepo



| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera de La Ina km 2. 11595 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 38' 704" W 006° 03' 473" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Guisos, cola de toro, berza jerezana, carrillada, carnes y pescados |
| Especialidad de temporada | Platos fríos en verano. Cuchareo y caza en invierno |
| Precio Medio | Entre 15-18 euros por persona |
| Menú del día | 9 euros |
| Venta de Productos | Chacinas ibéricas |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 8 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Salón de celebraciones con escenario de 250 plazas, salón de 60 y terraza de 80 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable |
| Teléfono | 956 156 750 |
| Web | www.ventalacarreta.com |
| Email | depositolaproa@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

La Venta La Carreta tiene casi cuarenta años de existencia y su cocina está asentada en el subconsciente de algunos jerezanos que hoy alcanzan aproximadamente esa edad y que, igual que sus padres los llevaban el fin de semana a comer allí, hoy son ellos quienes acuden con sus hijos.

De ser un pequeño quiosco de 20 metros hace cuarenta años donde se vendía un poco de todo, la venta, asentada en la entrada del puente de acceso a La Greduela, ofreciendo un panorama de campos de algodón en sus llanos, se ha convertido hoy en una parada obligada para quienes transitan por la carretera de La Ina.

Su ubicación y el espacio con el que cuenta convierte esta venta en ideal para camiones y trabajadores durante la semana.

Notas:

VENTA LA CARRETA

Camino de La Ina hacia Torrecera

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera de La Ina km 4,5. 11595 La Ina |
| Localización GPS | N 36° 38' 279" W 006° 02' 118" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Potaje de garbanzos, conejo en salsa, liebre con arroz |
| Especialidad de temporada | Chicharrones en invierno. En verano, gazpacho y salmorejo |
| Precio Medio | Unos 10 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros de lunes a viernes y 10 euros de sábado a domingo |
| Venta de Productos | Chicharrones propios, pan de campo |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 5,30 a 20 horas. Cierra día de Navidad y Año Nuevo |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 90 y 120 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 156 633 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

A mitad de camino entre Jerez y La Ina, esta venta de diez años de vida, regentada por toda una familia, ha estado fundamentalmente dedicada al amplio público formado por los camioneros que han venido transitando esa carretera tradicionalmente, aunque cuenta con una clientela familiar los fines de semana.

A falta de parque infantil se suele abrir el salón de celebraciones para que los niños correen a sus anchas entre sus mesas sin componer.

Esta venta tiene la peculiaridad de que sólo trabaja con productos naturales de temporada.

Notas:

VENTA ROCÍO

Camino de La Ina hacia Torrecera

| | |
|---|--|
| Dirección | Calle Primavera 9. 11595 Rajamancera, Jerez |
| Localización GPS | N 36° 37' 718" W 006° 00' 395" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos y celebraciones |
| Especialidades | Berza, ajo, menudo, perdiz en salsa, pollo de campo |
| Especialidad de temporada | Platos fríos en verano |
| Precio Medio | Entre 12-14 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días del año de 6 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Tres salones de 40, 50 y 70 plazas, terraza de 40 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 162 333 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

La venta que se construyó al mismo tiempo que la barriada, a mediados del siglo pasado, debe su nombre a una pareja de palmeras que saludan al cliente al entrar.

La familia al completo se afana en este negocio, que goza de una clientela fija de moteros que todos los años eligen su establecimiento para disfrutar del Gran Premio.

VENTA 18 LAS PALMERAS

Camino de La Ina hacia Torrecera

Notas:

| | |
|---|--|
| Dirección | Carretera de La Ina km 17. 11595 Torrecera |
| Localización GPS | N 36° 36' 718" W 005° 56' 500" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, comida rápida, celebraciones |
| Especialidades | Berza, pollo al chilindrón, postres caseros |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 8-10 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | L-X-J-D de 6 a 23 horas, V-S de 6 a 1 horas de la madrugada. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | Salón de celebraciones de 300 plazas, salón de 40 y terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | Parque público al lado |
| Teléfono | 956 161 853 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Esta antigua venta en nuevas manos, como muchas de las que sorteas las carreteras de la zona rural y muy cerca del Parque Periurbano de La Suara, incorpora propuestas culinarias para los más jóvenes en su oferta, aunque entre semana su clientela sigue estando formada por los asiduos de cada día.

VENTA 19 EL CEPO

Camino de La Ina hacia Torrecera

Notas:



CARRETERA DE CORTES ESTELLA CUARTILLOS LA BARCA

- 20. Venta de Las Cuevas
- 21. Mosto Nicolás
- 22. Venta Restaurante La Dehesa
- 23. Venta Gabriel
- 24. Venta Pizarro
- 25. Venta La Taberna
- 26. Venta La Guareña
- 27. Restaurante Bonilla
- 28. Venta El Cruce
- 29. Venta Restaurante La Suara



| | |
|---|---|
| Dirección | Carretera de Cortes km 5. 11593 Estella del Marqués |
| Localización GPS | N 36° 41' 167" W 006° 04' 792" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Cola de toro, berza, menudo |
| Especialidad de temporada | Carne de venado |
| Precio Medio | Unos 10 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | Pan y todo tipo de productos de panadería |
| Horario de apertura y cierre | De 6,30 a 23,30 horas. Cierra los miércoles, a partir de las 15 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 50 plazas en total |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 639 139 610 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La venta-panadería, siempre en manos de la misma familia durante cuatro generaciones, es anterior a la creación de la propia pedanía de Estella del Marqués, de principios del siglo XX. En su interior se puede encontrar un antiguo pozo.

El propietario regenta un negocio muy tradicional sin más pretensiones, ubicado en un espacio privilegiado de paso de vehículos.

Su venta y panadería funcionan tanto a diario, sirviendo desayunos y comidas, como de fin de semana, y tiene una gran afluencia los días del mercadillo de Estella, los domingos.

Su clientela, entre semana, está formada fundamentalmente por trabajadores de la zona, que vienen a comer, dado el precio, más que razonable, de su menú.

Notas:

| | |
|---|--|
| Dirección | Calle Jerez 23. 11593 Estella del Marqués |
| Localización GPS | N 36° 41' 029" W 006° 04' 469" |
| Tipo de comida | Comida tradicional |
| Especialidades | Sopa de tomate, carrillada y pescado frito |
| Especialidad de temporada | Mosto de producción propia |
| Precio Medio | Entre 10-12 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Mosto |
| Horario de apertura y cierre | De 9 a 22 horas de octubre a junio |
| Capacidad/Salones | Un salón interior y una terraza de 100 plazas en total |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 304 469 y 625 626 337 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Un mosto plagado de clientela en una jornada cualquiera de entre semana, antes de la una del mediodía. Clientela local, sobre todo a mediodía los días de diario, que se transforma en clientela fundamentalmente foránea los fines de semana.

En un negocio del que se puede sospechar que apenas ha variado desde que lo iniciase el padre del actual propietario, en 1974. Se combinan las botas del mosto, de cosecha propia que produce con cualquier otro elemento, por sorprendente que parezca.

En los fogones se prepara sopa de tomate, en lugar del tradicional ajo que se suele reservar a este tipo de establecimientos.

Notas:

VENTA DE LAS CUEVAS

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

MOSTO NICOLÁS

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera Estella-Lomopardo km 1. 11593 Estella del Marqués |
| Localización GPS | N 36° 40' 840" W 006° 03' 972" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Coquinas a la plancha, cordero, pescados y mariscos, caza |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 15-30 euros por persona |
| Menú del día | Menú de la casa a 19 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 13 a 17,30 horas y de 20,30 a 24 horas. Cierra los lunes |
| Capacidad/Salones | Interior 230 plazas, terraza-carpa 180 plazas |
| Parque infantil | Columpios |
| Teléfono | 956 184 210 y 639 323 891 |
| Web | No |
| Email | restauranteladehesa@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Esta venta restaurante esta rodeada por grandes extensiones arboladas y zonas verdes y cuenta con amplísimo espacio infantil en un recinto cerrado y a gran distancia de zonas de tráfico.

El dueño, un antiguo agricultor, se muestra orgulloso de un negocio levantado a pulso. El negocio lo es, fundamentalmente, de fines de semana y de celebraciones, a las que está orientado.

Son famosas sus coquinas a la plancha así como sus pescados de la Bahía y mariscos de la Costa de Huelva.

Notas:

VENTA RESTAURANTE LA DEHESA

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera de Cortes km 11. 11593 Cuartillos |
| Localización GPS | N 36° 40' 600" W 006° 01' 286" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carnes a la parrilla, cordero, lomo en manteca |
| Especialidad de temporada | Platos fríos y pescado en verano |
| Precio Medio | Unos 20 euros por persona. |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas, lomo en manteca, aceite, quesos de la sierra, pan de campo |
| Horario de apertura y cierre | De 8 a 24 horas. Cierra los lunes |
| Capacidad/Salones | Salón de celebraciones 300 plazas, salón 100 y terraza 50 plazas |
| Parque infantil | Columpios |
| Teléfono | 956 189 508 |
| Web | No |
| Email | restaur.gabriel@terra.es |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Adentrándonos en plena campiña y avanzando por la carretera de Cortes, arteria principal de las comunicaciones viarias del municipio, encontramos esta venta centenaria caminera, gestionada desde hace más de tres décadas por la misma familia y bien resguardada por otros dos establecimientos que igualmente frecuentan viajeros y trabajadores de la carretera.

Gabriel, que dio su nombre a la venta, ubicada en la jerezana barriada rural de Cuartillos, supo convertir su lomo en manteca en petición obligada para los asiduos y en receta tradicional que hoy repiten en los fogones con orgullo sus hijos. Receta a la que suman carnes y cordero a la brasa.

Lugar de parada frecuente para quienes se acercan a la hora del almuerzo o para quienes se desayunan una contundente tostada de pan de campo a cualquier hora de la mañana, la Venta Gabriel completa su oferta con una piscina que abre en verano y con la venta de los productos tradicionales que se pueden degustar en su comedor: chacinas, pan de campo y, cómo no, su lomo en manteca.

VENTA GABRIEL

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera de Cortes km 11. Avenida Cosmos 17. 11593 Cuartillo. |
| Localización GPS | N 36° 40' 656" W 006° 01' 148" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, tapas |
| Especialidades | Carnes a la parrilla, chuletón, carnes ibéricas, gallo a la marinera |
| Especialidad de temporada | Ajo campero los domingos, platos fríos en verano |
| Precio Medio | Unos 9 euros por persona |
| Menú del día | 9 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 6 a 24 horas. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | Tres salones de 80, 25 y 20 plazas, terraza de 40 plazas |
| Parque infantil | Parque público cerca |
| Teléfono | 956 189 630 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Se trata de una venta espaciosa, muy frecuentada los fines de semana, gracias a su ubicación a pie de carretera en la barriada rural de Cuartillos.

Destaca de entre sus platos abundantes el ajo campero.

VENTA PIZARRO

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera de Cortes km 11. Avda. Cosmos 8. 11593 Cuartillo |
| Localización GPS | N 36° 40' 608" W 006° 01' 335" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, tapas |
| Especialidades | Cola de toro y menudo |
| Especialidad de temporada | Platos fríos en verano |
| Precio Medio | Entre 10-12 euros euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 6 a 24 horas. Cierra los miércoles |
| Capacidad/Salones | Salón de 50 plazas y terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 639 529 456 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Conocida anteriormente como Venta la Curva los propietarios han vuelto a retomar el nombre que le puso el abuelo fundador.

Justo a pie de carretera, en la carretera de Cortes, es fácilmente reconocible por sus pórticos de madera.

Acompaña a la Venta Pizarro y a la Venta Gabriel en la oferta gastronómica de la barriada jerezana de Cuartillos. Todas ellas en la derecha de la vía, si se sale de Jerez.

VENTA LA TABERNA

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

Notas:

| | |
|---|---|
| Dirección | Carretera de Cortes km 13. 11570 La Guareña |
| Localización GPS | N 36° 39' 695" W 005° 58' 911" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, tapas, celebraciones |
| Especialidades | "Mejillones a la Campiña", carnes ibéricas |
| Especialidad de temporada | Ensaladas y gazpachos en verano. Chicharrones y lomo en manteca en invierno |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas ibéricas, queso, miel |
| Horario de apertura y cierre | Lunes a martes de 8 a 17 horas, jueves a domingo de 8 a 24 horas. Miércoles cerrado |
| Capacidad/Salones | Salón de celebraciones de 150 plazas, salón de 100 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 237 690 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Un negocio familiar desde hace más de 40 años, con una plantilla formada fundamentalmente por mujeres. Su principal clientela se desplaza los fines de semana a comer a su establecimiento.

Además de los platos tradicionales de la zona, María José, que es la cocinera además de la dueña junto a su esposo, ha sabido crear una receta propia los "Mejillones a la Campiña", que es un plato que nunca le falta porque vienen de lejos expresamente a probarlos.

Dado que en la barriada no existe tienda de abastos, la venta cumple un poco ese fin y surte de los desavíos de bebidas, chacinas y otras cosas a la barriada.

Notas:

VENTA
LA GUAREÑA

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

| | |
|---|---|
| Dirección | Calle Río 9. 11570 La Barca de la Florida |
| Localización GPS | N 36° 38' 901" W 005° 55' 962" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Sopa de picadillo, cola de toro, berza jerezana, carrillada, carnes y pescados |
| Especialidad de temporada | Gazpacho, salmorejo, sopa de espárragos |
| Precio Medio | Unos 12 euros por persona |
| Menú del día | 9 euros de lunes a viernes |
| Venta de Productos | Platos y postres para llevar |
| Horario de apertura y cierre | De 7 a 24 horas. Cierra los miércoles |
| Capacidad/Salones | Salón de 60 plazas y terraza de 20 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 390 054 y 667 792 455 |
| Web | www.hotelrestaurantebonilla.com |
| Email | hrbonilla@hotmail.com |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Ascen y Diego regentan desde hace más de treinta años este pequeño establecimiento que ha sabido hacerse un espacio propio gracias al buen hacer y al cariño con el que los propietarios acometen cualquier pequeña tarea, tanto que ha llegado incluso a ser citado en alguna revista inglesa por su buen hacer culinario. Los productos son de su propio huerto ecológico, así como el aceite.

Gozan de una clientela fija de la zona, Jerez y Bahía, comensales que repiten y que incluso se llevan la comida que realiza Ascensión para degustarla en sus domicilios, especialmente la sopa de picadillo, que le ha valido a Ascen el apodo de "la reina del caldo".

El restaurante se amplió hace algo más de una década con un pequeño hotelito que ocupa la parte alta del edificio.

Durante los fines de semana de invierno, se puede degustar, además del tapeo, y los desayunos clásicos, chocolate casero en horario de mañana y tarde, al que se suman los churros que realiza la hermana de Ascen en el negocio de enfrente.

RESTAURANTE
BONILLA

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera de Cortes 22. 11570 La Barca de la Florida |
| Localización GPS | N 36° 38' 743" W 005° 54' 882" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Guisos, cola de toro, berza jerezana, carrillada, carnes y pescados |
| Especialidad de temporada | Platos fríos en verano |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 6 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 170 y 40 plazas, terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | Con columpios |
| Teléfono | 956 390 253 y 676 244 230 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Hace sólo un año y medio que Juan, que lleva toda la vida dedicado a la hostelería regenta junto a su familia esta venta; punto de parada tradicional para los camioneros que trabajan en la zona. Dispone de un aparcamiento muy amplio para camiones.

Su módico precio, 7 euros el menú del día, y la variedad en sus platos, se puede comer distinto cada día de la semana gracias al menú, le reportan una clientela diaria fiel.

El acceso se realiza pasado La Barca de la Florida y su conocido puente de color azul. Se encuentra a pocos kilómetros, en el cruce de la carretera Arcos-Torrecedera.

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Carretera La Barca-Torrecedera km 5. 11570 La Barca de la Florida |
| Localización GPS | N 36° 38' 133" W 005° 54' 580" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Setas con gambas, pierna de cordero, conejo de campo, carnes ibéricas |
| Especialidad de temporada | Niscalos con langostinos, sopa de espárragos |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Pan de horno de leña |
| Horario de apertura y cierre | De 11 a 17 horas y de 20 a 24 horas. Cierra los lunes y martes |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 120 y 80 plazas, terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | Con columpios |
| Teléfono | 660 280 313 |
| Web | www.restaurante-lasuara.com |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Se encuentra dentro del Parque Periurbano de La Suara donde se pueden avistar aves, además de contemplar numerosas especies silvestres autóctonas.

Antonio y Juan, explotan desde hace seis años el restaurante-venta al que acuden los fines de semana familias que se acercan al parque, grupos de amigos y excursionistas, así como aficionados al paintball, que se acercan a comer después de hacer unos cuantos blancos.

Notas:

VENTA EL CRUCE

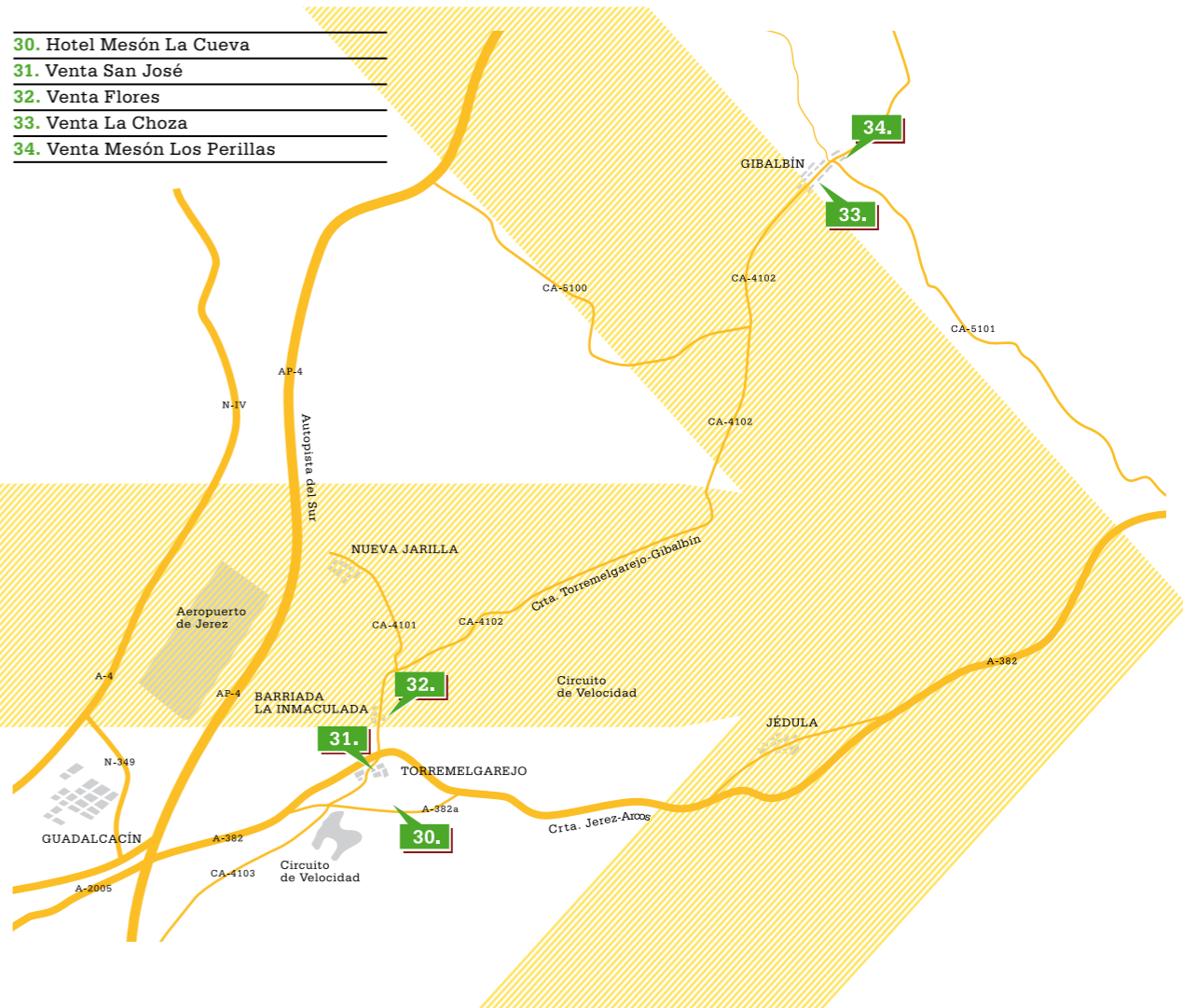
Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

VENTA RESTAURANTE LA SUARA

Carretera de Cortes Estella Cuartillos La Barca

DE JEREZ HACIA ARCOS TORREMELGAREJO GIBALBÍN

- 30. Hotel Mesón La Cueva
- 31. Venta San José
- 32. Venta Flores
- 33. Venta La Choza
- 34. Venta Mesón Los Perillas



| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Crta. Jerez-Arcos km 3,5. Autovía A-382 Salida Circuito |
| Localización GPS | N 36° 42' 841" W 006° 01' 664" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Cochinillo al horno, cordero lechal, caza, carnes a la parrilla, mariscos de la Bahía |
| Especialidad de temporada | Verano: arroces, gazpacho, salmorejo. Invierno: berza, menudo |
| Precio Medio | Entre 25-35 euros por persona |
| Menú del día | Menú de la casa 18 euros |
| Venta de Productos | Pan de campo, jamones ibéricos, quesos, chacinas |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 9 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Cuatro salones de 100, 50, 30 y 20 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable y piscina |
| Teléfono | Mesón 956 189 020 Hotel 956 189 120 |
| Web | www.hotellacueva.com |
| Email | restaurante@hotellacueva.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

El lujoso hotel que acompaña al excelente restaurante, hoy mesón, antes Venta La Cueva, se asienta sobre los cimientos de lo que fue una antigua venta, camino de Arcos de la Frontera, que lleva más de setenta años en manos de la misma familia.

El establecimiento, declarado de Interés Turístico Nacional, mantiene la noción de venta a pesar de haberse convertido desde hace casi dos décadas en un gran hotel, en el que son habituales las visitas famosas, como atestigua la enorme galería fotográfica del restaurante en la que podemos encontrar al dueño con personajes de todas las épocas; famosos que se acercan a Jerez especialmente cuando cada año se celebran pruebas automovilísticas o de motociclismo en el Circuito que se encuentra a escasos metros del hotel.

El propietario asegura que, además de todos los servicios y la exquisitez de la cocina que ofrecen, el gran expositor de la cámara de sus carnes es uno de los lugares favoritos en los que se posa la vista de quien visita el establecimiento, a cualquier hora.



De Jerez hacia Arcos Torremelgarejo Gíbalbín

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Calle Arroyo Dulce 10. 11592 Torremelgarejo |
| Localización GPS | N 36° 42' 996" W 006° 01' 928" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Potajes de garbanzos, carnes en salsa, chipirones a la plancha |
| Especialidad de temporada | Cocina de temporada |
| Precio Medio | Unos 8 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 6,30 a 21 horas. Cierra los martes y domingos por la tarde |
| Capacidad/Salones | Salón de 60 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 625 092 266 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Esta venta tradicional, con medio siglo de vida, está situada en el asentamiento al que da nombre la torre que la preside.

La venta se constituye en un lugar habitual y concurrido de quienes viven en la barriada rural de Torremelgarejo y de comidas de quienes trabajan cerca.



De Jerez hacia Arcos Torremelgarejo Gíbalbín

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Crta. Torremelgarejo-Gibalbin km 2. Bda. La Inmaculada. 11592 Torremelgarejo |
| Localización GPS | N 36° 43' 657" W 006° 01' 338" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Cola de toro, menudo |
| Especialidad de temporada | Cocina de temporada |
| Precio Medio | Entre 15-16 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | Chacinas ibéricas, pan, comida para llevar |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 6,30 a 19 horas |
| Capacidad/Salones | Salón de celebraciones de 300 plazas, salón de 80 plazas y terraza |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 189 034 y 638 044 544 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil |

VENTA FLORES 2

De Jerez hacia Arcos Torremelgarejo Gibalbin

Notas:

Fuera ya de la barriada de Torremelgarejo como tal, enfilando la carretera de Gibalbin, se encuentra esta venta tradicional que ostenta el apellido del que fuera el patriarca y anterior dueño, padre del actual, como nombre.

Establecimiento de carácter tradicional, Francisco se encarga de dirigir esta venta que ofrece todos los sábados una degustación gratuita de algún plato cuyo anuncio luce en la puerta de la venta desde la mitad de la semana.

Su clientela está formada, como en otras ocasiones, por parroquianos habituales de entre semana y por familias los fines de semana

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Barriada Gibalbin 147. 11592 Gibalbin |
| Localización GPS | N 36° 50' 005" W 005° 55' 070" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carne de caza, conejo con arroz, perdiz con almendras |
| Especialidad de temporada | Tagarninas, gazpacho... |
| Precio Medio | Entre 15-20 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Chacinas y queso |
| Horario de apertura y cierre | De 7 a 23,30 horas. Cierra las tardes de lunes y miércoles |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 220 plazas, terraza de 20 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 161 038 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil |

VENTA LA CHOZA 3

De Jerez hacia Arcos Torremelgarejo Gibalbin

Notas:

La Choza representa desde 1994 el sueño del actual propietario, que se crió en una y quiso reproducirla.

La clientela, entre semana, está compuesta por los habituales de la zona, e incluso por algún inglés que se desplaza desde Arcos en bicicleta, mientras que los fines de semana, se iguala a la del resto de la zona.

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Barriada de Gibalbín 230. 11630 Gibalbín |
| Localización GPS | N 36° 50' 044" W 005° 54' 964" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Pollo de campo, conejo, arroces, berza, perdiz escabechada, zorzales |
| Especialidad de temporada | Tagarninas y espárragos |
| Precio Medio | Entre 25-30 euros por persona |
| Menú del día | 10 euros |
| Venta de Productos | Chacinas, queso, vinoteca |
| Horario de apertura y cierre | De 9 a 24 horas. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 150 y 32 plazas, terraza de 48 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 161 052 |
| Web | No |
| Email | mesonlosperillas@hotmail.es |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La anécdota respecto a cómo surge el nombre de la venta es posiblemente la que más veces haya repetido la familia a los curiosos comensales.

El nombre del establecimiento viene de la expresión que solía utilizar el abuelo de la actual propietaria para referirse irónicamente al estado del campo cada vez que se le preguntaba al respecto. Siempre decía que iba “de perillas”.

Fue la primera casa de Gibalbín, a mediados de los años 50 del pasado siglo XX y la lleva regentando tres generaciones en la misma familia.

La venta está enteramente dedicada a elementos taurinos y ecuestres que están en exposición. También cuenta con una enoteca, donde se pueden encontrar botellas de vino, de Jerez y de otras partes, de un cierto gusto y nivel.

VENTA MESÓN LOS PERILLAS

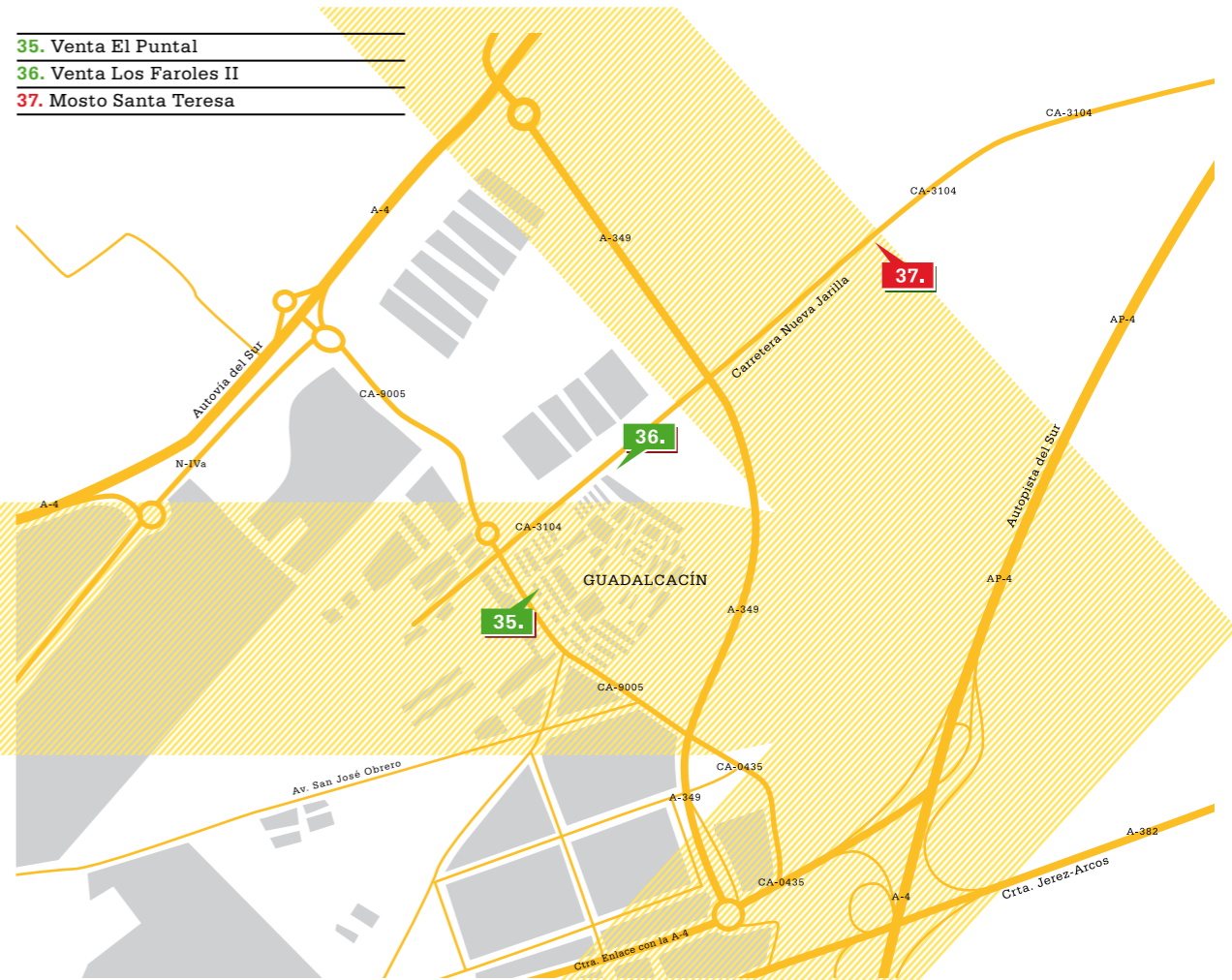
De Jerez hacia Arcos Torremelgarejo Gibalbín

Notas:



DE JEREZ A GUADALCACÍN Y NUEVA JARILLA

- 35. Venta El Puntal
- 36. Venta Los Faroles II
- 37. Mosto Santa Teresa



| | |
|--|---|
| Dirección | Santa María del Pino 1. 11591 Guadalcaçin |
| Localización GPS | N 36° 42' 943" W 006° 05' 500" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Callos, potajes y arroces |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Unos 7 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 6 a 22 horas. Cierra los domingos y los sábados a partir de las 16 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 60 y 20 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 157 424 y 645 826 214 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil | |

A pesar de su aparente juventud, el propietario regenta desde hace casi una década este negocio familiar que se encuentra estratégicamente situado a la salida de Guadalcaçin, pegado a la antigua azucarera y a una zona logística y empresarial en expansión.

La Venta El Puntal, en tiempos la Venta Morilla, se estableció hace 40 años.

La mayor parte de su clientela la componen trabajadores de los alrededores que aprecian la sencillez y el buen precio de este establecimiento.

Notas:

VENTA EL PUNTAL

De Jerez a Guadalcaçin y Nueva Jarilla

| | |
|---|--|
| Dirección | Ctra. Guadalcaçin-Nueva Jarilla km 2. 11591 Guadalcaçin |
| Localización GPS | N 36° 43' 083" W 006° 05' 083" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carnes a la Brasa, ajo, berza |
| Especialidad de temporada | Gazpacho en verano y guisos de caza durante el invierno |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 8,30 a 23 horas |
| Capacidad/Salones | Salón de 90 plazas, salón de celebraciones 300 y terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 157 972 |
| Web | www.hosteran.com |
| Email | jhosteran@hotmail.com |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil | |

La tradicional Venta Los Faroles II, como la también cercana El Puntal se ha convertido en punto de reunión matinal para muchos trabajadores y trabajadoras de los dos parques de transporte y tecnológico cercanos y para los empleados de banca y servicios de los alrededores que los han convertido en lugar habitual.

Regentada por el propietario de unos de los catering importantes de Jerez.

Su carta se compone de platos de la zona.

Notas:

VENTA LOS FAROLES II

De Jerez a Guadalcaçin y Nueva Jarilla

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Carretera Nueva Jarilla km 2. 11593 Guadalcaçin |
| Localización GPS | N 36° 43' 505" W 006° 04' 512" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Berza, cola de toro, palitos de berenjena |
| Especialidad de temporada | Mosto y ajo |
| Precio Medio | Unos 10 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Mosto |
| Horario de apertura y cierre | De jueves a domingo y festivos de 12 a 18 horas, de octubre a mayo |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 100 y 60 plazas, terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | Con columpios y castillo hinchable en un recinto cerrado |
| Teléfono | 663 598 345 y 630 792 790 |
| Web | Página en Facebook |
| Email | mosto_santateresa@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

De camino a la pedanía jerezana de Nueva Jarilla, franqueado con un gran cartelón a la derecha de la vía, se encuentra esta antigua casa de agricultores convertida en Mosto, a la que se accede por un camino de tierra, que homenajea a la matriarca de la familia desde su mismo nombre.

Saberse un negocio de nuevo cuño, apenas cinco años avalan su trayectoria, no es un obstáculo para que ya se haya formado un buen grupo de fieles. Más aún, la juventud y el entusiasmo de su propietario, que combina la llamada a su clientela a través de las redes sociales con el buen hacer de su cocina y las generosas jarras de vino joven, de cosecha propia, han convertido este espacio en un lugar ideal para degustar una jornada familiar o celebrar comidas de empresa o amigos. Eso sí, a partir del mes de octubre.

Grandes grupos familiares se despachan a gusto un ajo, una berza o las exquisitas berenjenas, enmieladas y servidas en palitos, a precios más que razonables.

MOSTO 07 SANTA TERESA

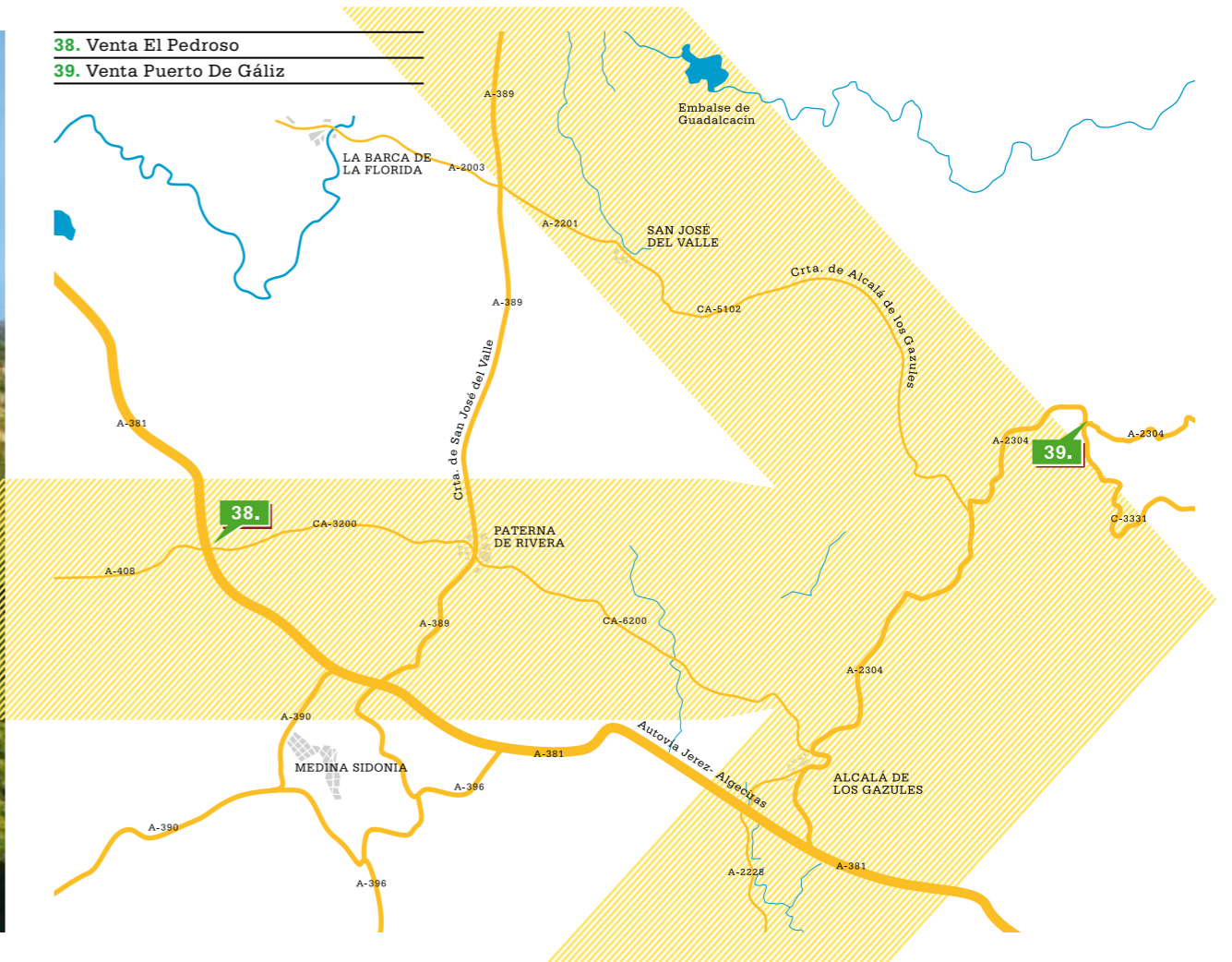
De Jerez a Guadalcaçin y Nueva Jarilla

Notas:





CAMINO HACIA LOS ALCORNOCALES



| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | A-381 km 20, salida 17 Paterna-Puerto Real. 11406 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 31' 519" W 005° 58' 973" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carne de caza, lomo en manteca |
| Especialidad de temporada | Cocina de temporada |
| Precio Medio | Entre 18-20 euros por persona |
| Menú del día | 8,5 euros |
| Venta de Productos | Dulces, miel, queso, vino |
| Horario de apertura y cierre | De 6,30 a 21 horas. Cierra los sábados |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 120 y 30 plazas, terraza de 18 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 230 567 |
| Web | No |
| Email | corchado07@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

La Venta El Pedroso está ubicada en un cruce de caminos de tres términos municipales, el de Paterna, Puerto Real y Jerez. La madre del propietario sigue después de 50 años al frente de los fogones.

Entre sus clientes se encuentran personajes famosos y conocidos.

VENTA EL PEDROSO

Camino hacia a Los Alcornocales

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. Jerez-Cortes km 65, salida 42 a Alcalá de los Gazules. 11400 Jerez |
| Localización GPS | N 36° 33' 553" W 005° 36' 077" |
| Tipo de comida | Comida tradicional |
| Especialidades | Carne de caza: venado, perdiz, jabalí... |
| Especialidad de temporada | Gazpacho en verano |
| Precio Medio | Entre 15-20 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros de martes a viernes |
| Venta de Productos | Aceites, miel, queso, chacinas, productos naturales de temporada |
| Horario de apertura y cierre | De 8 a 20 horas en invierno, de de 8 a 22 horas en verano. Cierra los lunes |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 60 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable |
| Teléfono | 956 231 486 |
| Web | No |
| Email | apuertogaliz@gmail.com |

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

En el último rincón del extenso municipio de Jerez de la Frontera, a más de sesenta kilómetros del centro urbano y en el seno del Parque de Los Alcornocales, a tiro de piedra de la provincia de Málaga, se encuentra a menudo envuelta en niebla la Venta del Puerto de Gáliz.

Venta centenaria de camino, desde una ubicación ligeramente distinta a la que fuera su venta-madre, cuyas ruinas se atisban al otro lado de la carretera, acoge a quienes se adentran en la intrincada selva del parque con la familiaridad con la que antaño recibía a quienes viajaban entre la campiña y la sierra.

El olor de la chimenea caldeada recibe en invierno a un público diverso, excursionistas y cazadores, que se vuelve multicultural y políglota en los meses más calurosos; y a los moteros, que tienen en esta venta un punto de encuentro y casi de peregrinaje. A los platos de caza y al gazpacho, elaborado con tomates propios en verano, la venta añade un extenso catálogo de productos artesanos que se pueden adquirir en ella, desde miel, aceite y chacinas hasta frutos naturales de temporada.

VENTA PUERTO DE GÁLIZ

Camino hacia a Los Alcornocales

Notas:



POR EL PUERTO DE SANTA MARÍA

- 40. Venta El Cepo
- 41. Venta Feria
- 42. Venta La Choza
- 43. Venta Vaca
- 44. Venta El Nene
- 45. Venta Cecilia
- 46. Venta La Rufana
- 47. Venta El Macka



| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. Jerez-Rota (A-2078), km 5. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 39' 991" W 006° 14' 800" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Ajo caliente, angulas, berza |
| Especialidad de temporada | Barbacoa y carne a la brasa en verano y guisos en invierno |
| Precio Medio | Entre 20-30 euros por persona |
| Menú del día | 12 euros |
| Venta de Productos | Pan, aceite, zurrapa de lomo |
| Horario de apertura y cierre | De 7 de la mañana a 1 de la madrugada. Cierra los miércoles |
| Capacidad/Salones | Tres salones de 70, 40 y 70 plazas, terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 549 140 |
| Web | No |
| Email | ventaelcepo@hotmail.es |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Miguel, apodado “El Kiko”, todavía se mueve, a pesar de su edad detrás de la barra de la venta que abrió hace más de medio siglo, después de que el “sombraito” que había iniciado fuese creciendo.

Actualmente son sus hijos, y especialmente Miguel quien continúa al frente de este negocio que tiene un trasiego constante todo el día a pesar de estar ubicado un poco en tierra de nadie, en la zona conocida como Menesteo, en la carretera que une Jerez con Rota, después de salir de la autopista.

Su clientela está formada por gente de todo tipo, gente de toda la vida, a la que ofrece un servicio personalizado, en cuanto a que prepara expresamente platos y busca los ingredientes que le piden (ostras, determinados pescados, etc.)

Notas:

VENTA EL CEPO

Por El Puerto de Santa María

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Ctra. El Puerto-Sanlúcar km 2. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 36' 642" W 006° 14' 334" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Pescados y arroces: negro, de marisco, abanda, caldoso, con carabineros |
| Especialidad de temporada | “Puchero de pelota” en invierno o Navidad, por encargo |
| Precio Medio | Entre 20-30 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 12 a 18 horas y de 20,30 a 24 horas. Cierra los lunes y domingos por la noche |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 12 y 138 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 859 502 |
| Web | Tiene perfil en facebook |
| Email | ventalaferia@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

El negocio familiar toma su nombre de la cercanía con el recinto ferial de El Puerto.

Esta venta, regentada desde los años 90 del pasado siglo por una familia de alicantinos, es especialista en la preparación de arroces y pescados.

VENTA FERIA

Por El Puerto de Santa María

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Camino Viejo de Rota km 2,2. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 36' 717" W 006° 14' 865" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Carrillada, cola de toro, menudo |
| Especialidad de temporada | Fideos con caballa |
| Precio Medio | Entre 14-18 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | Comida para llevar |
| Horario de apertura y cierre | De 12 a 01 de la madrugada. Cierra los lunes |
| Capacidad/Salones | Salón de 90 plazas, salón de celebraciones de 300 y terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 541 248 |
| Web | No |
| Email | elaguilax11@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Cuando el dueño de esta venta, la abrió hace más de veinte años incluyó entre los servicios que ofrecía a su clientela el pádel, dispone de dos pistas.

Su singularidad no sólo radica en este servicio, sino también en la propia forma del edificio que imita una choza de colonos.

VENTA LA CHOZA

Por El Puerto de Santa María

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Avenida La Campsa km 6. (CA-603). 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 37' 307" W 006° 16' 822" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carnes a la brasa, pescados de la Bahía, berza, menudo |
| Especialidad de temporada | Gazpacho en verano |
| Precio Medio | Entre 20-25 euros por persona |
| Menú del día | 12 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 7 a 24 horas. Cierra los lunes |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 100 y 60 plazas, terraza en verano de 120 plazas |
| Parque infantil | Sí |
| Teléfono | 956 480 255 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

La Venta Vaca lleva más de 80 años en manos de la misma familia.

El abuelo del dueño actual, que se acerca ya a su jubilación, compró el terrenito frente a la base justo al lado de la carretera El Puerto-Rota.

Se trata de una venta de aspecto sencillo, pero muy amplia en su interior, que atiende a una clientela que tiene sobre todo que ver con la Base Naval de Rota y con los turistas en verano.

VENTA VACA

Por El Puerto de Santa María

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. El Puerto-Rota km 5,5. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 37' 219" W 006° 16' 754" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, comida rápida |
| Especialidades | Tortillón, menudo, berza, barbacoa y pizzas tipo americano |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 15-20 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Pan de campo |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días. L-V de 7 a 22 horas. S-D de 9 a 22 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 150 plazas y terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 480 146 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Local rústico decorado con un estilo muy personal y familiar. Entre sus platos, destacan las tortillas y las costillas a la barbacoa.

Es una de las ventas más antiguas de la zona.

VENTA EL NENE 4

Por El Puerto de Santa María

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. El Puerto-Rota km 5,5. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 37' 085" W 006° 16' 672" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos |
| Especialidades | Guisos, menudo, berza, pescado frito |
| Especialidad de temporada | Mosto y ajo caliente |
| Precio Medio | Entre 15-30 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 8 a 24 horas. Cierra los martes |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 100 plazas y terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 460 104 |
| Web | No |
| Email | manuelventacecilia@hotmail.com |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Regentado por un simpático matrimonio desde finales del pasado siglo XX, esta tradicional venta se encuentra justo en el acceso a la carretera de Rota desde El Puerto de Santa María.

VENTA CECILIA 15

Por El Puerto de Santa María

Notas:

| | |
|---|---|
| Dirección | Ctra. Fuentebravía km 2,2. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 36' 170" W 006° 15' 435" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Pollo al ajillo, urta a la roteña, pescado del día |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 12-30 por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 13 a 17 horas y de 20,30 a 24 horas. Cierra los jueves durante noviembre |
| Capacidad/Salones | Salón de 90 plazas, salón de celebraciones 300 y terraza de 150 plazas |
| Parque infantil | Columpios |
| Teléfono | 956 856 616 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Ramón, el propietario, lleva más de treinta años al frente de un negocio que fundó en la finca que compraron sus padres y cuyo nombre mantuvo para la venta convencido de tratarse del nombre dado a algún personaje histórico, “después de comprobar en el registro que nunca había cambiado de nombre”.

Su afán por tener un negocio cada vez mejor le llevó a tener una advertencia en sus primeros años de existencia por parte de la autoridad de la época, porque “los cubiertos no se doblaban”. Dado que lo que fundó fue una venta, sus menús y vajillas debían estar en consonancia con esa categoría, inferior a los bares de cuarta, y al mismo tiempo que recibía una advertencia era ejemplo como modelo por su afán de mejora.

Notas:

VENTA LA RUFANA

Por El Puerto de Santa María

| | |
|---|---|
| Dirección | Avenida del Mar s/n, Valdelagrana. 11500 El Puerto de Santa María |
| Localización GPS | N 36° 34' 596" W 006° 12' 682" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Pollo al ajillo y en salsa, almejas y pescados de la bahía, tortilla, arroz marinero |
| Especialidad de temporada | Pescados de temporada |
| Precio Medio | Entre 15-20 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Comida para llevar | Comida para llevar |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 13 a 18 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 30 y 100 plazas, terraza de 130 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | No |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La Venta El Macka lleva más de medio siglo sirviendo comidas a pie de marisma justo a la entrada del parque natural de Los Toruños.

La necesidad de los años cincuenta convirtió la sencilla vivienda familiar de su todavía longeva propietaria, Ramona, en una venta que debe su nombre a los célebres camiones que circulaban por la zona en aquella época. La familia de la entonces niña comenzó sirviendo almuerzos a los obreros de los puentes y carreteras que se construían en la zona, a petición de éstos y de ahí nació el negocio.

La calidad de sus productos marinos y su fama al frente de los fogones le hizo conocer visitantes ilustres y convertirse en una de las ventas más populares durante los años 70 y 80 del pasado siglo XX, visitas convertidas en anécdotas gracias a la prodigiosa memoria de su dueña.

Hoy, el fuerte de su clientela lo componen grupos familiares que encargan unas almejas o un arroz marinero antes de adentrarse como senderistas en el interior del parque para asegurarse el tenerlas listas a su vuelta.

VENTA EL MACKA

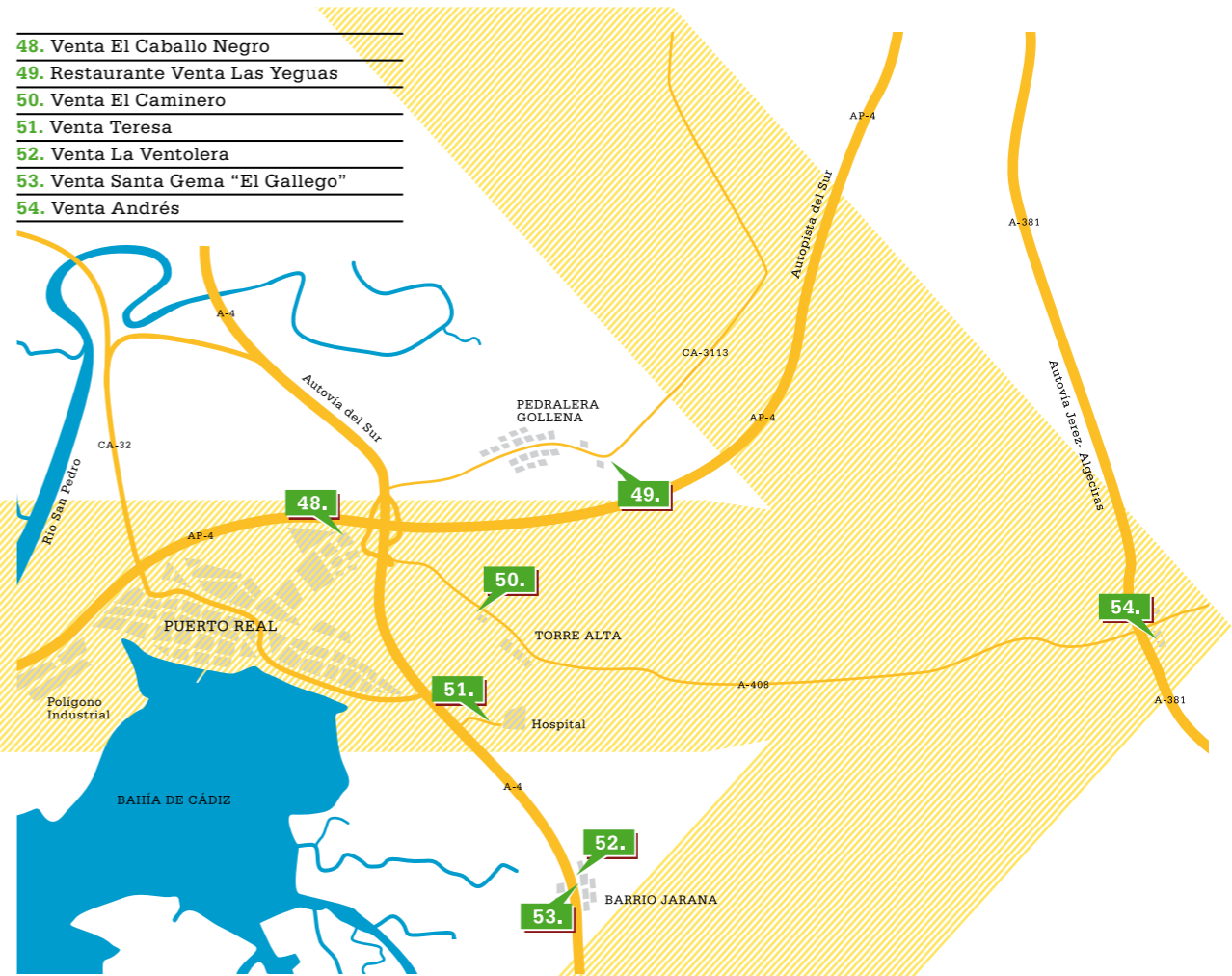
Por El Puerto de Santa María

Notas:



POR PUERTO REAL

- 48. Venta El Caballo Negro
- 49. Restaurante Venta Las Yeguas
- 50. Venta El Caminero
- 51. Venta Teresa
- 52. Venta La Ventolera
- 53. Venta Santa Gema "El Gallego"
- 54. Venta Andrés



| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. Medina km 2. 11510 Puerto Real |
| Localización GPS | N 36° 32' 397" W 006° 10' 425" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Berza, garbanzos con langostinos, arroz con pato y setas |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 20-30 euros por persona |
| Menú del día | 9 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 7,30 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 90 y 40 plazas, terraza de verano de 50-60 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 830 938 |
| Web | www.hotelcaballonegro.com |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Se trata de una de esas ventas tradicionales de la zona, situada a la salida de Puerto Real en la carretera de Medina.

Dispone de un hotel de 25 habitaciones desde 1992 con salón de celebraciones para 350 personas.

Notable su afamado plato de garbanzos con langostinos.

VENTA EL CABALLO NEGRO

Por Puerto Real

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Ctra. Puerto Real-El Portal km 3,5. 11510 Puerto Real |
| Localización GPS | N 36° 32' 899" W 006° 08' 430" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | Carnes a la brasa, pescados de la bahía, ibéricos |
| Especialidad de temporada | Pescados a la brasa en verano, guisos en invierno |
| Precio Medio | Unos 15 euros por persona |
| Menú del día | No |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | Abierto sólo los viernes, sábados y domingos de 12 a 24 horas |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 200 plazas en total |
| Parque infantil | Amplio y con porterías de fútbol |
| Teléfono | 647 750 520 |
| Web | No |
| Email | No |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Esta venta antigua, situada en el Bocado de las Yeguas, a mitad de camino entre Puerto Real y El Portal, acaba de ser reabierto por un joven empresario.

Cuenta con un interior completamente reformado, con chimenea para los días de frío, y un amplio espacio con columpios y césped para los niños.

RESTAURANTE VENTA LAS YEGUAS

Por Puerto Real

Notas:

| | |
|------------------------------|--|
| Dirección | Ctra.Puerto Real-Medina, km 1,6. 11510 Puerto Real |
| Localización GPS | N 36° 31' 952" W 006° 09' 487" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, celebraciones |
| Especialidades | "Asadura a la matanza", carrillada, conejo con arroz |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Unos 12 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros de lunes a viernes |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | De 9 a 15,30 horas y de 16,30 a 22 horas. Cierra los lunes por la mañana |
| Capacidad/Salones | 120 plazas |
| Parque infantil | No |
| Teléfono | 956 830 005 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Se trata de una venta de las tradicionales de paso, que funciona desde los años 50 del siglo pasado.

Una de sus especialidades es la "asadura a la matanza".

VENTA EL CAMINERO

Por Puerto Real

Notas:

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección | Calle Torrealta, s/n (Junto al hospital). 11510 Puerto Real |
| Localización GPS | N 36° 31' 196" W 006° 09' 366" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, tapas, celebraciones |
| Especialidades | Carrillada y carne de venado |
| Especialidad de temporada | No |
| Precio Medio | Entre 7-9 euros por persona |
| Menú del día | 7 euros |
| Venta de Productos | Pan de campo |
| Horario de apertura y cierre | De 7,30 a 17 horas. Cierra los domingos |
| Capacidad/Salones | 60 plazas |
| Parque infantil | Castillo hinchable en celebraciones |
| Teléfono | 956 474 001 y 638 016 831 |
| Web | No |
| Email | No |

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input checked="" type="checkbox"/> Parque infantil |

Carta con más de cien platos y raciones. Dispone de amplia carpa para celebraciones.

Menú diario de tres platos.

VENTA TERESA

Por Puerto Real

Notas:

| | |
|---|---|
| Dirección | Barrio Jarana. 11510 Puerto Real |
| Localización GPS | N 36° 30' 092" W 006° 08' 593" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Berza, lomo en manteca, fideos a la marinera, venado, atún encebollado |
| Especialidad de temporada | Platos fríos y pescado en verano |
| Precio Medio | Entre 12-15 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | No |
| Horario de apertura y cierre | Abierto todos los días de 7 a 22 horas |
| Capacidad/Salones | Salón de 100 plazas y terraza de 50 plazas |
| Parque infantil | Público al lado |
| Teléfono | 956 831 043 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La Ventolera es una de las ventas más clásicas del Barrio Jarana, con la misma familia siempre al frente. Comenzó hace más de tres décadas con una venta pequeña muy cerca y hace 22 años se mudó a la ubicación actual.

VENTA LA VENTOLERA

Por Puerto Real

Notas:

| | |
|---|---|
| Dirección | Calle Romería, 14. Barrio Jarana. 11510 Puerto Real. |
| Localización GPS | N 36° 30' 062" W 006° 08' 583" |
| Tipo de comida | Comida tradicional, desayunos, celebraciones |
| Especialidades | Carrillada, menudo de ternera, fritos variados de pesado |
| Especialidad de temporada | Platos fríos en verano |
| Precio Medio | Unos 8 euros por persona |
| Menú del día | 8 euros |
| Venta de Productos | Pan de campo y dulces |
| Horario de apertura y cierre | Abierto las 24 horas los 365 días del año |
| Capacidad/Salones | Dos salones de 40 y 16 plazas, terraza de 20 plazas |
| Parque infantil | Público al lado |
| Teléfono | 956 835 253 |
| Web | No |
| Email | No |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

La venta nació a mediados del siglo XX y se apoda el Gallego por la procedencia del dueño.

Se mantiene como la única de 24 horas de toda la provincia.

VENTA SANTA GEMA EL GALLEGO

Por Puerto Real

Notas:

Dirección
Localización GPS
Tipo de comida
Especialidades
Especialidad de temporada
Precio Medio
Menú del día
Venta de Productos
Horario de apertura y cierre
Capacidad/Salones
Parque infantil
Teléfono
Web
Email

Cta. Medina, km 23. 11510 Puerto Real
N 36° 31' 462" W 005° 58' 980"
Comida tradicional, desayunos, celebraciones
Callos, venado, pollo al ajillo, rabo de toro, conejo
Berza de tagarninas
Unos 15 euros por persona
8,50 euros de lunes a viernes
Pan de campo, conservas, aceite, manteca, dulces, botas de vino, navajas...
Todos los días de 6 a 21 horas. Cierra el 25 de Diciembre y el 1 de Enero
Dos salones de 200 y 100 plazas, terraza de 60 plazas
No
956 230 512
No
No

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aparcamiento | <input checked="" type="checkbox"/> Accesible a minusválidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite reservas | <input checked="" type="checkbox"/> Aire acondicionado |
| <input checked="" type="checkbox"/> Admite tarjeta de crédito | <input type="checkbox"/> Parque infantil |

Viajeros, viajeros, familias de paso, cazadores de ida o recogida y hasta algún que otro torero ilustre de fincas cercanas hacen parada en esta ventita centenaria y caminera que antes de serlo sirvió, justamente, de caseta de hacedores de caminos.

Los vericuetos de su intrincado interior no le restan encanto a un espacio que conserva el nombre del tal Andrés en un azulejo de su barra principal y que se ha ido construyendo y poblando a golpe de necesidad.

Alberga en su extenso aparcamiento un singular y espontáneo mercadillo de fin de semana donde a las especias y las verduras se unen las naranjas de invierno, que completan los muchos productos que se pueden adquirir en el mostrador de la venta: pan de campo, conservas, dulces de Medina, navajas y hasta botas de vino.

Su especialidad es la berza de tagarninas que se puede degustar como está mandado sólo en temporada, a la que se añaden platos tan de la zona como venado, los callos o el rabo de toro, entre otras exquisiteces.

VENTA ANDRÉS 4

Por Puerto Real

Notas:







ÍNDICE

MOSTOS

POR LAS CARRETERAS DE TREBUJENA Y SANLÚCAR

Mosto Domi pag 17
 Mosto Tejero pag 16
 Mosto Venta El Corregidor Viejo pag 20
 Viña San Cayetano pag 19

CARRETERA DE CORTES ESTELLA CUARTILLOS LA BARCA

Mosto Nicolás pag 37

DE JEREZ A GUADALCACÍN Y NUEVA JARILLA

Mosto Santa Teresa pag 58

VENTAS

DE JEREZ HACIA EL PUERTO POR LA CORTA Y EL PORTAL

Venta De Cartuja pag 10
 Venta El Albero pag 12
 Venta El Pollo pag 13
 Venta Guadalete pag 8
 Venta Las Angulas pag 11
 Venta Lomopardo pag 9

DE JEREZ HACIA EL PUERTO POR LA CORTA Y EL PORTAL

Bodegón de la Blanca Paloma pag 18
 Restaurante Venta Antonio pag 22
 Venta El Cotito pag 21

DESDE LA AVENIDA DE EUROPA HACIA LA AUTOPISTA

Venta Esteban pag 27
 Venta Marcelo pag 26

CAMINO DE LA INA HACIA TORRECERA

Venta El Cepo pag 33
 Venta La Carreta pag 30
 Venta Las Palmeras pag 32
 Venta Rocío pag 31

CARRETERA DE CORTES ESTELLA CUARTILLOS LA BARCA

Restaurante Bonilla pag 43

Venta El Cruce pag 44
 Venta Gabriel pag 39
 Venta La Guareña pag 42
 Venta La Taberna pag 41
 Venta Pizarro pag 40
 Venta Restaurante La Dehesa pag 38
 Venta Restaurante La Suara pag 45
 Venta de Las Cuevas pag 36

DE JEREZ HACIA ARCOS TORREMELGAREJO GIBALBÍN

Hotel Mesón La Cueva pag 48
 Venta Flores pag 50
 Venta La Chozza pag 51
 Venta Mesón Los Perillas pag 52
 Venta San José pag 49

DE JEREZ A GUADALCACÍN Y NUEVA JARILLA

Venta El Puntal pag 56
 Venta Los Faroles II pag 57

CAMINO HACIA A LOS ALCORNOCALES

Venta El Pedroso pag 62
 Venta Puerto De Gáliz pag 63

POR EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Venta Cecilia pag 71
 Venta El Cepo pag 66
 Venta El Macka pag 73
 Venta El Nene pag 70
 Venta Feria pag 67
 Venta La Chozza pag 68
 Venta La Rufana pag 72
 Venta Vaca pag 69

POR PUERTO REAL

Restaurante Venta Las Yeguas pag 77
 Venta Andrés pag 82
 Venta El Caballo Negro pag 76
 Venta El Caminero pag 78
 Venta La Ventolera pag 80
 Venta Santa Gema "El Gallego" pag 81
 Venta Teresa pag 79



www.jerezrural.com