



*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
— ANDALUCÍA —

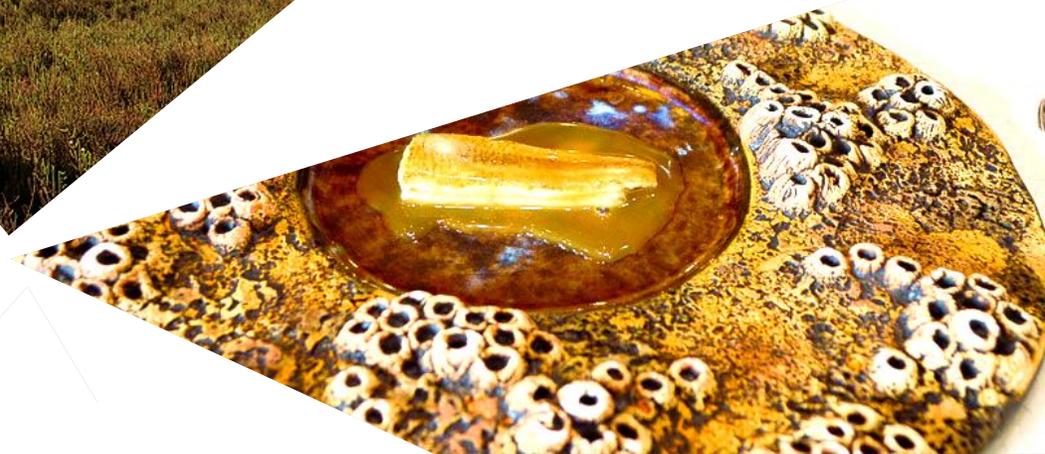
PRESENTAN



aPΘniente  
ãngel Leøn



APONIENTE EXPERIENCE,  
ALTA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO



*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
— ANDALUCÍA —



# PROGRAMA

*6 Y 7 DE DICIEMBRE  
EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ*

- Viernes 6, 12:00-17:00: Visita Estero Natural en Puerto Real para entender el Universo Aponiente y la gran apuesta que se hace por la recuperación de este tipo de espacios. Pesca y comida en Salinas.
- Sábado 7, 20:00-00:00: Cena en Aponiente con el 3 Estrellas Michelin Ángel León, el CHEF DEL MAR.





# ESTERO NATURAL

Un recorrido mágico por estas antiguas salinas, hoy estero, donde conoceremos cómo funcionaban y cuál es la importancia de estos sistemas acuáticos para la Alimentación del Futuro y la concepción gastronómica de Ángel León.





La experiencia tiene una duración aproximada de 5 horas e incluye la visita guiada “Agua, Vida y Tradición” por los esteros donde conocerás la historia y cultura del Parque Natural Bahía de Cádiz, además del funcionamiento de un estero tradicional con especial atención a la ostricultura y las artes de pesca ancestrales. Después disfrutaremos “Del Estero a Tu Paladar”, un viaje gastronómico único que comienza con la pesca en los esteros para terminar disfrutando de la autenticidad y frescura de sus productos: tomates con flor de sal, camarón cocido, tortillitas de camarones, guiso mariner, revuelto de salicornia,, asado de pescado de estero... , todo regado con vinos de la zona. Una experiencia inolvidable.

Y POR LA  
NOCHE... UNA  
EXPERIENCIA  
ÚNICA EN  
APONIENTE

La última cena  
de la temporada  
2024 con el Chef  
del Mar, Ángel  
León.

apOñiente  
ángel León



*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
ANDALUCÍA



apΘniente  
ãngel Leøn

## Cap. 1. Aperitivos Marinos

Canutillo de pieles de lubina, Ostiones y su agua, Tortillitas de camarones.

*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
— ANDALUCÍA —

## Cap. 2. Cocina Marítima Salada

Esencia de cangrejo coñeta, Pepino de mar a la gaditana, Ova de cefalópodos, Cañaíllas a la menta, Lisa al maíz, Erizos, guisantes a la marinera, Puntillitas al ajillo, Matanza marina en puchero, Tendones de vaca del estrecho, Papas en choco.



[www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)

*Menú sin maridaje o bebidas.*



apΘniente  
ángel León

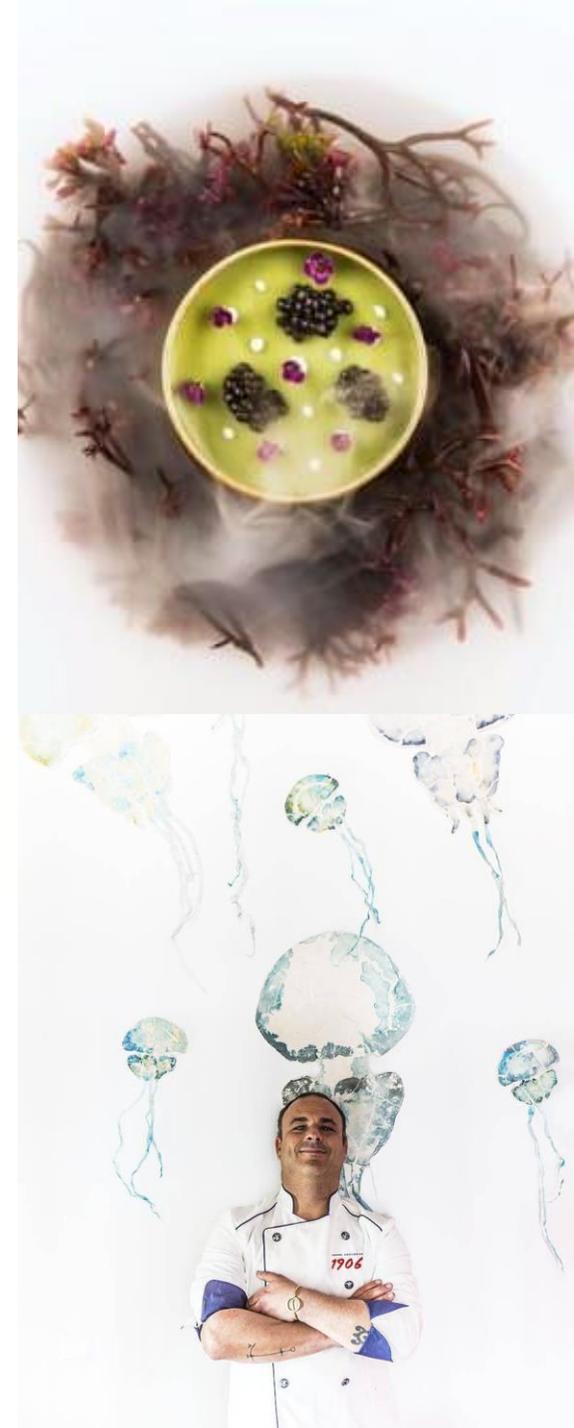
## Cap. 3. Cocina Marítima Dulce

Seda del mar, Bonito curado en cacao, Soja del mar 20.000 leguas submarinas. Y con el café... Moluscos al Pedro Ximénez, Kraken, Nicotina marina, Alga cola.

*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
— ANDALUCÍA —

[www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)

*Menú sin maridaje o bebidas.*





## PRECIO DE LA EXPERIENCIA

Precio: 665 €/persona

**15% descuento precio especial socios Club Cámara Antares  
565 €/persona**

No incluye: maridaje de vinos o selección de bebidas en Aponiente (que cada uno abonará al finalizar la cena), viajes y alojamiento, ni transporte local para ir a los diferentes espacios.

*Club Español de Alta*  
**GASTRONOMÍA**  
— ANDALUCÍA —

**Club Cámara**  
antares 

Javier Sánchez García

T. 639693549 – [javier@ceagandalucia.com](mailto:javier@ceagandalucia.com)