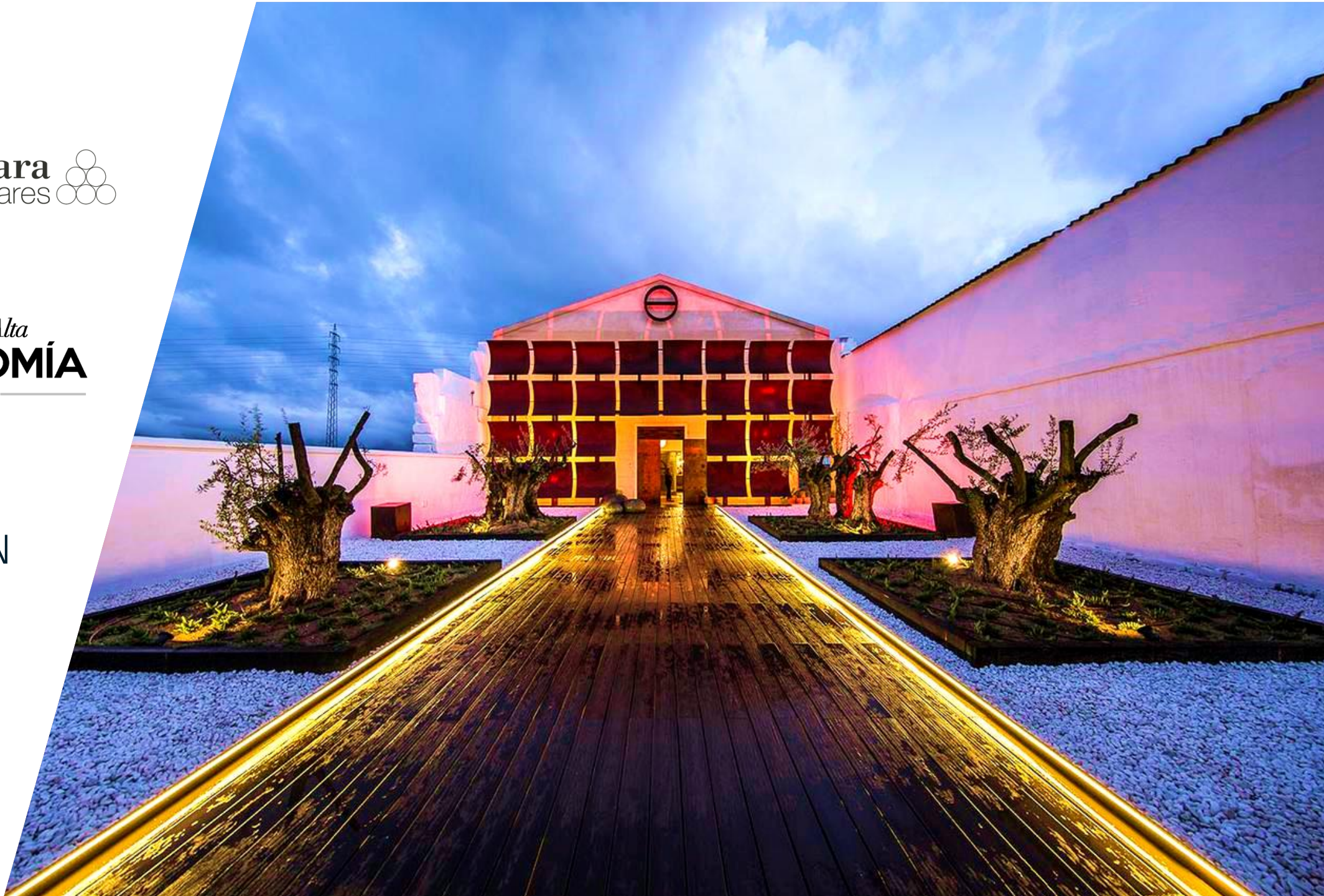




Club Español de Alta
GASTRONOMÍA
— ANDALUCÍA —

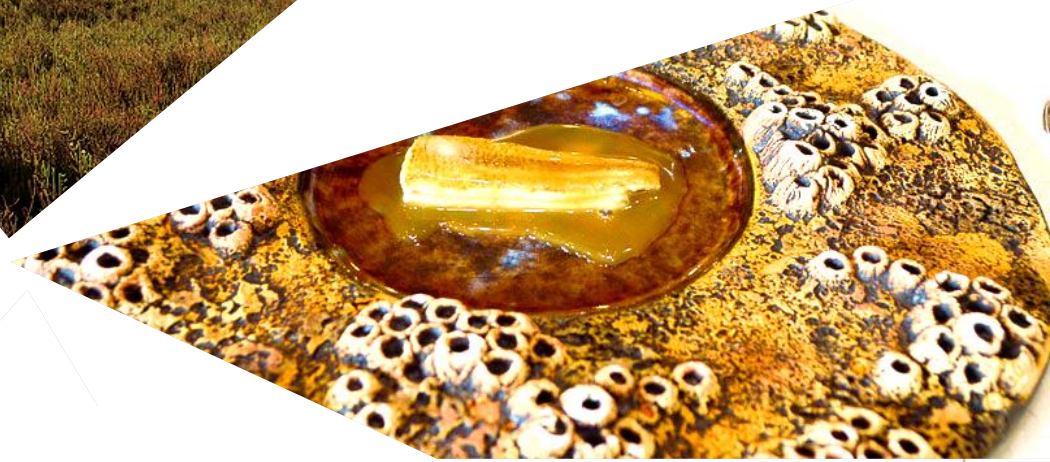
PRESENTAN



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 marinero, 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 LEÓN

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

Menú sin maridaje o bebidas.



apΘniente
ángel León

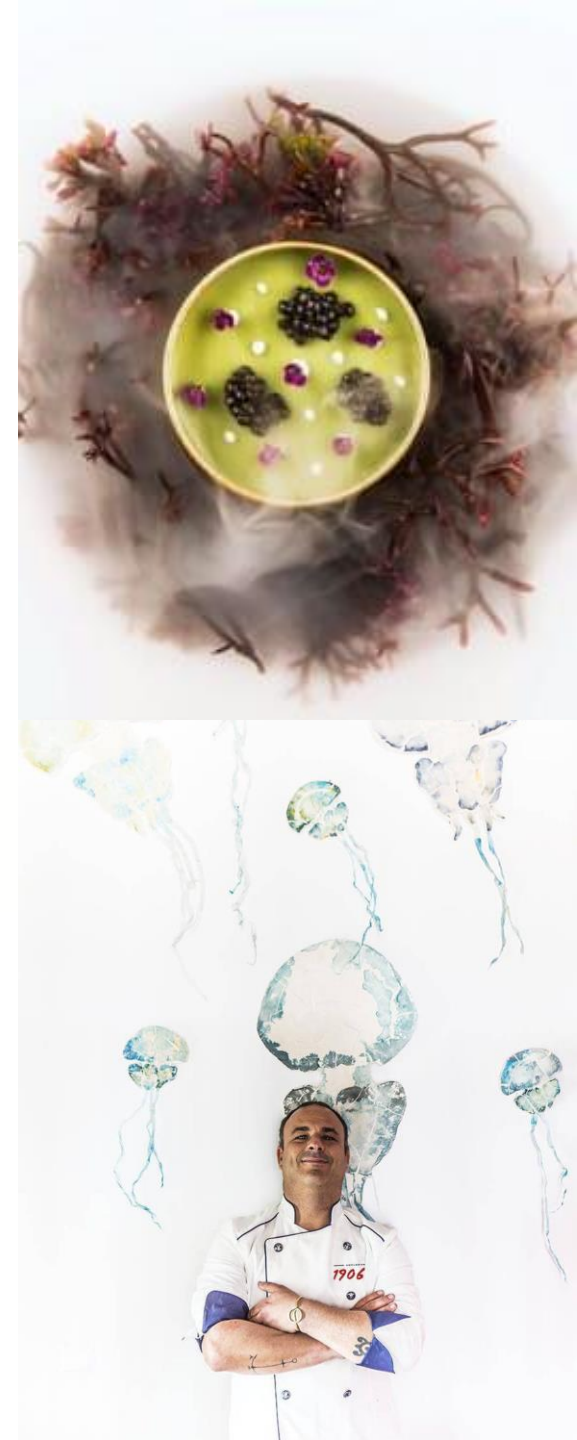
Cap. 3. Cocina Marítima Dulce

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

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