

Guía
Gastronómica
Sabor San Roque





GUÍA GASTRONÓMICA *Gastronomic Guidebook* **Sabor San Roque** *Taste of San Roque*

- 5 Introducción
Introduction
- 9 Ruta culinaria Gastronomía Monumental
Monumental Gastronomy Route
- 13 Ruta culinaria Vía Gastronómica
Gastronomic Line Route
- 17 Ruta culinaria Bahía Gastronómica
Gastronomic Bay Route
- 21 Ruta culinaria Valle Gastronómico
Gastronomic Valley Route
- 25 Maridaje / *Pairing*
- 29 Comida Internacional / *International cuisine*
- 33 Desayunos y brunch / *Breakfast & brunch*
- 37 Cócteles / *Cocktails*



El municipio de San Roque es punto de encuentro de distintas tradiciones culturales, tanto por su situación geográfica como por su rica historia. La influencia británica, debido a la proximidad de Gibraltar, aporta matices a una honda raíz andaluza, que bebe de fuentes árabes, cristianas y judías, sin olvidar el más remoto pasado romano y cartaginés. A todo ello hay que sumar la pujanza turística de las últimas décadas, que ha traído nuevos aires y sabores exóticos.

Todo ello, sumado a las posibilidades que ofrece el contar con un territorio en el que se puede encontrar lo mejor del mar y de la tierra firme, ha contribuido a generar una variedad y riqueza gastronómica de primer nivel. En las siguientes páginas invitamos al lector a disfrutar de este tesoro de sabores y texturas, que inundan de sensaciones gratificantes los sentidos del gusto y del olfato, e incluso el de la vista.

The borough of San Roque is a meeting point for different cultural traditions, both due to its geographical location as its rich history. The British influence, due to the proximity of Gibraltar, has added hues to deep Andalusian roots, that feed on Moorish, Christian and Jewish sources, without forgetting the remote Roman and Carthagian past. All of that added to tourism development in the last few decades, that has brought new changes and exotic flavours.

All of this, added to the possibilities of having a territory in which the best part of the sea and firm land have contributed to generate a variety and gastronomic wealth of the highest quality. In the following pages we would like to encourage the reader to enjoy this treasure of flavours and textures, that invade the senses of taste and smell, and even of sight, with gratifying sensations.



Hace varios años que la Delegación de Turismo del Ayuntamiento de San Roque ha elaborado cuatro rutas gastronómicas, que coinciden con las grandes zonas en las que se divide el municipio. Un viaje culinario que puede iniciarse por la Ruta Gastronómica Monumental, la cual se desarrolla en San Roque Ciudad, gran parte del mismo catalogado como Conjunto Histórico Artístico. La Ruta Vía Gastronómica se ubica en la zona de Estación, Taraguilla y Miraflores, tres barriadas ligadas al ferrocarril y con una gran cantidad de bares, restaurantes y cafeterías.

La Ruta Bahía Gastronómica coincide con las tres barriadas de tradición marinera, como son Puente Mayorga, Campamento y Guadarranque. Y, finalmente, la Ruta Valle Gastronómico, que implica a las barriadas de Guadiaro, Pueblo Nuevo, Torreguadiaro y San Enrique, así como a las urbanizaciones turísticas de Sotogrande, Puerto Sotogrande, Alcaidesa y San Roque Club.

For several years now, San Roque Council's Tourism Department has created four gastronomic routes, which coincide with the large areas into which the municipality is divided. A culinary journey that can start on the Monumental Gastronomic Route, which is located in San Roque town centre, much of it is a Historic Ensemble. The Gastronomic Line Route is located in the area of Estación, Taraguilla and Miraflores, villages linked to the railway line and with a large number of bars, restaurants and cafes.

The Gastronomic Bay Route coincides with the villages with a maritime tradition, Puente Mayorga, Campamento and Guadarranque. And, finally, the Gastronomic Valley Route, which involves the villages of Guadiaro, Pueblo Nuevo, Torreguadiaro and San Enrique, as well as the gated communities of Sotogrande, Alcaidesa & San Roque Club.



Ruta Gastronomía Monumental

Monumental Gastronomy Route

Aunque Carteia, en la actual barriada de Guadarranque, fue una importante ciudad en época romana, la San Roque moderna tiene su origen en 1704, en el cerro donde se ubicaba la Ermita de San Roque. Son precisamente las calles de ese cerro las que conforman el Conjunto Histórico Artístico del municipio, estrechas vías adoquinadas flanqueadas de casas blancas típicamente andaluzas.

Varios monumentos, algunos de ellos convertidos en espacios culturales, son vestigios de esa época inicial, mientras que en la zona baja se levantó un complejo de cuarteles que hace unos años perdieron su función militar para ofrecer ahora distintos servicios comunitarios.

Although Carteia, in the current village of Guadarranque, was an important city in Roman times, modern San Roque dates back to 1704, on the hill where the Shrine of San Roque was located. It is precisely the streets of that hill that make up the Historic Ensemble of the town, narrow cobbled streets flanked by typically Andalusian white houses.

Several monuments, some of them turned into cultural spaces, are remains of that early period, while in the lower part of the town a complex of barracks was built that lost its military use a few years ago to now offer different community services.



Esta distinción entre la zona alta y la baja de San Roque Ciudad se traslada también a sus establecimientos de hostelería. Así, en el Conjunto Histórico Artístico abundan los bares de tapas, aunque también se encuentra algún restaurante de gran calidad y variedad. Carnes y pescados de primera calidad se ofrecen de la manera más andaluza, si bien hay también lugar para apuestas innovadoras e internacionales, sin olvidarnos de dulces de gran nivel.

En cuanto a la zona baja, son numerosas las cafeterías y los bares de ambiente popular, en los que disfrutar de un desayuno o una merienda de lo más variopinta, desde la tradicional tostada con manteca colorá hasta los cakes más británicos. Y, para almorzar, cenar o tomar un tentempié, una amplia oferta de tapas, algunos platos de comida marroquí e, incluso, pizzas y pasta.

This distinction between the upper and lower parts of San Roque town centre is also transferred to its catering establishments. Thus, in the Historic Ensemble there are plenty of tapas bars, although there are also some restaurants of great quality and variety. Top quality meat and fish are offered in the most Andalusian way, although there is also room for innovative and international offerings, without forgetting high quality desserts.

As for the lower part of the town, there are numerous cafés and bars with a popular atmosphere, where you can enjoy a varied breakfast or snack, from traditional toast with "manteca colorá" to the most British-style cakes. And, for lunch, dinner or a snack, a wide range of tapas, some Moroccan dishes and even pizza and pasta.



Ruta Vía Gastronómica / Gastronomic Line Route

Las barriadas de Estación, Taraguilla y Miraflores tienen su origen en la vía del tren que desde finales del siglo XIX enlaza Algeciras con Ronda, circunstancia que da nombre a esta ruta. En este caso, los establecimientos se sitúan preferentemente junto a la Avenida del Guadarranque, nombrada así en honor al río que baña esta zona interior del municipio de San Roque.

Se trata, pues, de bares, restaurantes y cafeterías que, sin dar de lado totalmente al cercano mar, se centran preferentemente en las bondades culinarias que podemos encontrar tierra adentro. Carnes de caza y de ganado se combinan de mil y una formas, para satisfacer los paladares y los bolsillos más variados. Una oferta que abarca todas las horas del día, desde el desayuno más andaluz hasta la copa con la que dar por finalizada la jornada.

The villages of Estación, Taraguilla and Miraflores originated from the railway line that has linked Algeciras with Ronda since the end of the 19th century, a circumstance that gives this route its name. In this case, the establishments are preferably located next to Avenida del Guadarranque, named after the river that runs through this inland area of the borough of San Roque.

So, these are bars, restaurants and cafés that, without completely neglecting the nearby sea, preferentially focus on the culinary benefits that we can find inland. Game and cattle meat are combined in a thousand and one ways, to satisfy the most varied palates and pockets. An offering that covers the whole day around, from the most Andalusian breakfast to a drink to end the day with.



En cuanto al almuerzo y la cena, son varias las posibilidades en la Ruta Vía Gastronómica. En cuanto a la carne, hay excelentes parrillas donde disfrutar del mejor vacuno retinto, autóctono de esta zona de Andalucía, así como de cortes de primer nivel de cerdo ibérico. Sin olvidar piezas de caza tanto mayor como menor, especialmente de jabalí, venado y conejo.

Aunque platos populares andaluces como los guisos de tagarninas o el gazpacho son fijos en cualquier carta, también se pueden encontrar apuestas más arriesgadas e innovadoras, y no sólo en el único restaurante de la zona que ha aparecido en la prestigiosa Guía Michelin. Para rematar la comida, unos deliciosos postres, que dejarán sin palabras a los más golosos.

As for lunch or dinner, there are several possibilities on the Gastronomic Line Route. As for meat, there are excellent barbecue restaurants where you can enjoy the best "retinto" beef, native to this area of Andalusia, as well as high quality cuts of Iberian pork. Without forgetting both large and small game, especially wild boar, deer and rabbit.

Although popular Andalusian dishes such as oyster thisle stews or gazpacho are fixed items on any menu, you can also find riskier and more innovative offerings, and not only in the only restaurant in the area that has featured in the prestigious Michelin Guide. To finish off the meal, some delicious desserts, which will leave people with a sweet tooth speechless.



Ruta Bahía Gastronómica / Gastronomic Bay Route

Puente Mayorga, Guadarranque y Campamento, las tres barriadas sanroqueñas bañadas por la Bahía de Algeciras, cuentan con su propia ruta, en la que los sabores de la mar tienen gran protagonismo. Delicias como los besugos, el cazón, el pulpo, los chocos, los boquerones, los carabineros, las tortillas de camarones, las navajas o las coquinas pueden degustarse en muchos establecimientos de todo el municipio, pero este es su lugar natural.

En cualquier caso, la recomendación es que esta ruta por el sabor se complemente con una visita al Enclave Arqueológico de Carteia, para descubrir una ciudad que hunde sus raíces en el pasado fenicio, y que fue una de las poblaciones más importantes de la Hispania romana. Un pasado que puede conocerse todavía mejor con una parada en el Museo Carteia, en San Roque Ciudad.

Puente Mayorga, Guadarranque and Campamento, the three San Roque villages bathed by the Bay of Gibraltar, have their own route, in which the flavours of the sea play a leading role. Delicacies such as sea bream, dogfish, octopus, cuttlefish, anchovies, scarlet shrimps, shrimp tortillas, razor shells or cockles can be sampled in many establishments throughout the borough, but this is their natural home.

In any case, our recommendation is that this route of flavour be complemented with a visit to the Carteia Archaeological Site, to discover a city that has its roots in the Phoenician past, and which was one of the most important towns in Roman Hispania. A past that can be known even better with a visit to the Carteia Museum, in San Roque town centre.



En esta ruta hay que distinguir dos enclaves principales: los establecimientos situados en el corazón de Puente Mayorga y los que, situados en Campamento, flanquean la carretera que lleva al municipio de La Línea. En todos ellos se sirve comida tradicional andaluza con numerosas aportaciones venidas de tierras más o menos lejanas, como platos marroquíes y brasileños o exquisiteces llegadas desde las antiguas colonias británicas tras hacer escala en la muy cercana Gibraltar.

Tampoco faltan los lugares donde tomarse una copa para despedir el día, algunos de ellos con terraza para disfrutar de la cercana brisa marina.

On this route, two main urban areas must be distinguished: the establishments located in the heart of Puente Mayorga and those located in Campamento, flanking the road that leads to the municipality of La Línea. In all of them traditional Andalusian food is served with numerous contributions from more or less distant lands, such as Moroccan and Brazilian dishes or delicacies from the former British colonies after making a stopover in nearby Gibraltar.

There is also no shortage of places to have a drink at the end of the day, some of them with terraces to enjoy the sea breeze



Ruta Valle Gastronómico / Gastronomic Valley Route

El Valle del Guadiaro es una extensa zona del municipio bañada por el tramo más bajo del río del mismo nombre, que desemboca en su tramo costero. Está compuesto por las barriadas de Guadiaro, Pueblo Nuevo, San Enrique y Torreguadiaro, ésta última pegada al mar Mediterráneo. Pero también incluye las urbanizaciones que integran la lujosa zona residencial de Sotogrande, las de Alcaidesa y San Roque Club, así como el pujante Puerto de Sotogrande.

En estos núcleos se puede encontrar de todo desde el punto de vista gastronómico. Desde la comida andaluza más tradicional a la comida nikkei, donde se dan la mano las cocinas japonesa y peruana. Pero, también, los marineros espetos de sardinas y potajes de choco, así como exóticos platos de origen tailandés o los succulentos asados argentinos, por citar sólo dos ejemplos.

The Valley of Guadiaro is an extensive area in the borough bathed by the lowest stretch of the river of the same name, which flows into its estuary. It is made up of the villages of Guadiaro, Pueblo Nuevo, San Enrique and Torreguadiaro, the latter next to the Mediterranean Sea. But it also includes the gated communities that make up the luxurious residential area of Sotogrande, those of Alcaidesa and San Roque Club, as well as vibrant Puerto Sotogrande.

In these urban areas you can find everything from the gastronomic point of view. From the most traditional Andalusian food to Nikkei food, where Japanese and Peruvian cuisines go hand in hand. But, also, sardine skewers and cuttlefish stews, as well as exotic dishes of Thai origin or the succulent Argentine roasts, to cite just two examples.



En el Valle del Guadiaro también pueden disfrutarse los más variados cócteles en sus numerosos establecimientos de ocio, así como en los chiringuitos de sus playas, varias de ellas con bandera azul. La época estival es la más concurrida, pero el buen tiempo que reina durante la mayor parte del año en esta zona fronteriza con la Costa del Sol, invitan a disfrutar de sus atractivos en cualquier momento.

El visitante podrá comprobar como en el radio de unos pocos kilómetros se dan cita las antiguas casas de pescadores con las mansiones más lujosas. Las canchas de polo con los cultivos de naranjos. Los veleros más modernos con los turistas de sol y playa.

In the Valley of Guadiaro you can also enjoy the most varied cocktails in its numerous leisure establishments, as well as at beach bars on local beaches, several of which have been awarded blue flag status. The summer season is the busiest, but the good weather we have almost the whole year round in this area on the boundary with the Costa del Sol invites you to enjoy its attractions at any time.

The visitor will be able to see how, within a radius of a few kilometres, you can find old fishermen's houses as well as the most luxurious mansions. The polo fields and orange groves. The most modern sailboats and tourists searching for sunshine and sand.



Maridaje / Pairing

El arte del maridaje es la unión perfecta entre una comida determinada y el vino que mejor realce su sabor. Y si bien en el territorio sanroqueño no se cultiva la vid, se sitúa a muy poca distancia de dos espacios productores de caldos de primera calidad: el marco de Jerez y la costa malagueña.

En cualquier caso, en cualquier restaurante sanroqueño se puede disfrutar de vino con origen en otros puntos de España, no sólo las mundialmente famosas Rioja y Ribera del Duero. Además, la gran cantidad de población llegada de todo el mundo demanda caldos procedentes de otros países, por lo que no es nada difícil encontrar botellas llegadas de Argentina o Francia, por citar sólo dos.

The art of pairing is the perfect union between a specific meal and the wine that best enhances its flavour. And although vines are not cultivated in the territory of San Roque, they are located a very short distance away in two places that produce top quality wines: the Jerez area and Malaga coast.

In any case, at any restaurant in San Roque you can enjoy wine from other parts of Spain, not just the world famous Rioja and Ribera del Duero. In addition, the large number of people from all over the world demand wines from other countries, so it is not difficult to find bottles from Argentina or France, to name just two.



Para ayudar al lector, vamos a dar recomendaciones sobre maridaje. En cuando a los generosos caldos del marco de Jerez, el fino y la manzanilla son ideales para la carne de ave, la fritura de pescado o los frutos secos. El amontillado casa bien con las setas, los ahumados o las carnes a la brasa. El oloroso es idóneo para las carnes rojas y de caza, así como para las salsas. Y el palo cortado se combina bien con quesos, ibéricos, chocolate o leche de coco.

El moscatel y los otros vinos dulces son ideales para los quesos azules, el chocolate negro y otros postres, mientras que los vinos jóvenes acompañan muy bien la carne de ternera, el cordero asado, las pastas o la paella. Los crianza, reserva y gran reserva casan con los guisos y los estofados, la carne de caza y las legumbres. Finalmente, los vinos blancos van de maravilla con pescados y mariscos.

To help the reader, we are going to give recommendations on pairing. As far as the fortified wines from the Jerez region are concerned, fino and manzanilla are ideal for poultry, fried fish or nuts. Amontillado goes well with mushrooms, smoked or grilled meats. Oloroso is ideal for red meat and game, as well as for sauces. And palo cortado combines well with cheese, Iberian pork, chocolate or coconut milk.

Moscatel and other sweet wines are ideal for blue cheeses, dark chocolate and other desserts, while young wines go very well with veal, roast lamb, pasta or paella. Crianza, reserva and gran reserva go well with stews and stews, game meat and legumes. Lastly, white wines go wonderfully with fish and shellfish.



Cocina internacional / International cuisine

Además de la riquísima cocina andaluza, española y mediterránea, el municipio cuenta con restaurantes de comida argentina, belga, brasileña, china, filipina, india, italiana, japonesa, marroquí, peruana y tailandesa, entre otras.

En las cocinas argentina y brasileña predominan la carne de vacuno, tanto asada como a la parrilla, si bien los restaurantes cariocas son famosos por sus carnes a la espada.

Sin duda, uno de los platos más conocidos de la gastronomía belga son los mejillones con patatas fritas, mientras que la pasta, la pizza y el risotto son los reyes en las recetas italianas.

In addition to delicious Andalusian, Spanish and Mediterranean cuisine, the municipality has restaurants serving Argentinian, Belgian, Brazilian, Chinese, Filipino, Indian, Italian, Japanese, Moroccan, Peruvian and Thai food, among others.

In Argentinian and Brazilian cuisines, beef predominates, both roasted and grilled, although Brazilian restaurants are famous for their meats on large metal skewers.

Undoubtedly, one of the best-known dishes in Belgian gastronomy are mussels with French fries, while pasta, pizza and risotto are the kings in Italian recipes.



La gastronomía china es muy variada, al igual que la india. En el primer caso, se pueden citar los conocidos cerdo agridulce y rollitos de primavera, mientras que los segundos preparan de manera magistral el pollo en salsas como la tikka masala o la tandoori, así como una gran selección de platos vegetarianos.

La cocina japonesa se ha hecho famosa por el sushi, pero existen otras delicias como los preparados en salsa teriyaki. Muy influenciada por la comida nipona está la peruana, que se nutre además de otras tradiciones como la propia indígena o la española.

La cocina filipina es fruto de una amplia mezcla de sabores asiáticos y de influencias españolas, mientras que la tailandesa es una extraordinaria unión de sabores y olores mucho más allá del famoso pad thai.

Chinese gastronomy is very varied, just like Indian cuisine is. In the first case, you can mention the well-known sweet and sour pork and spring rolls, while the second chicken is masterfully prepared in sauces such as tikka masala or tandoori, as well as a large selection of vegetarian dishes.

Japanese cuisine has become famous for sushi, but there are other delicacies such as those prepared in teriyaki sauce. Very influenced by Japanese food is Peruvian cuisine, which is also influenced by other traditions such as the indigenous or Spanish ones.

Filipino cuisine is the result of a wide mix of Asian flavours and Spanish influences, while Thai cuisine is an extraordinary union of flavours and smells far beyond the famous pad thai.



Desayunos y brunch / Breakfast & brunch

El desayuno es la primera y, según creencia muy extendida, la comida más importante del día. En Andalucía es tradicional empezar el día con un café bien cargado y una pieza de pan bañada en aceite de oliva virgen extra bajo una capa de tomate natural, para rematar con un poco del mejor jamón. Algunos empiezan este ritual matutino restregando un diente de ajo en el pan.

En cualquier caso, no faltan las apuestas menos saludables pero probablemente más sabrosas, como la tostada de pan de campo (conocida como "rebaná") untada de lomo en manteca blanca de cerdo, o con zurrapa de asadura (hígado) en manteca colorá (con pimentón). Eso, si no se decanta uno por unos churros con chocolate caliente o café con leche.

Breakfast is the first and, according to widespread belief, the most important meal of the day. In Andalusia it is traditional to start the day with strong coffee and a piece of bread bathed in extra virgin olive oil under a layer of natural tomato, to finish off with some of the best Iberian ham. Some begin this morning ritual by rubbing a clove of garlic onto bread.

In any case, there is no shortage of less healthy but probably tastier offerings, such as "pan de campo" toast (known as "rebaná") spread with Iberian pork lard or "zurrapa de asadura" (lard with liver and paprika). That is, if one does not opt for churros with hot chocolate or white coffee.



Desde hace unos años se puede encontrar en muchos establecimientos sanroqueños la opción del brunch, una comida para tomar entre la mañana y el medio día. Su origen es británico, como se denota en la misma palabra, que mezcla los términos desayuno (breakfast) y almuerzo (lunch).

El brunch se distingue del desayuno tradicional, además de por consumirse más tarde, que incluye más elementos, tanto dulces como salados, así que no hay brunch sin huevos, panes brioche, aguacates, croissants o salmón ahumado.

For a few years now, the brunch option can be found in many San Roque establishments, a meal eaten between morning and noon. Its origin is British, as indicated by the word itself, which mixes the terms breakfast and lunch.

Brunch is distinguished from traditional breakfast, in addition to being eaten later, which includes more elements, both sweet and savoury, so there is no brunch without eggs, brioche bread, avocados, croissants or smoked salmon.



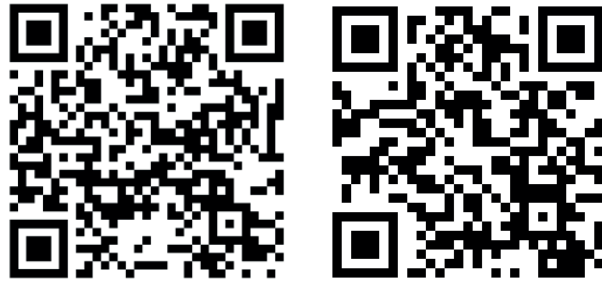
Cócteles / Cocktails

Un cóctel es una mezcla de diferentes bebidas. La base suele ser una bebida alcohólica, y se añaden zumos y trozos de fruta, leche, miel, especias... La costumbre de beber cócteles fue introducida en todo el mundo por los estadounidenses.

En San Roque se pueden probar un gran número de ellos, entre los que no pueden faltar los conocidos bloody mary, caipiriña, cubalibre, manhattan, martini, gintonic, cosmopolitan, lumumba, mojito, piña colada, rebujito o san francisco, por citar algunos.

A cocktail is a mixture of different drinks. The base is usually an alcoholic drink, and juice and pieces of fruit, milk, honey, spices are added... The custom of drinking cocktails was introduced to the whole world by Americans.

You can try a large number of them in San Roque, among which you cannot miss the well-known bloody mary, caipirinha, cubalibre, manhattan, martini, gin and tonic, cosmopolitan, lumumba, mojito, piña colada, rebujito or san francisco, to name a few.



Créditos

Delegación de Turismo. Ayuntamiento de San Roque.

Empresa Multimedia de San Roque.

Oficina de Turismo/ The Tourist Office

Palacio de los Gobernadores, Calle Rubín de Celis s/n.

11360 SAN ROQUE (Cádiz)

Tel: 956.69.40.05

E-mail: turismo@sanroque.es

Web: <http://www.sanroque.es/turismo>

<http://www.facebook.com/turismosanroque>

<http://twitter.com/turismosanroque>

<http://instagram.com/turismosanroque>



Guía 
Gastronómica
Sabor San Roque



San Roque
Turismo