CATARIA RENUEVA SU PACTO CON EL ATLÁNTICO EN EL HOTEL IBEROSTAR ANDALUCÍA PLAYA

El restaurante cuenta con la asesoría de Aitor Arregi y Pablo Vicari del reconocido restaurante Elkano de Getaria

*Sancti Petri, abril de 2018.-* Mañana, 26 de abril, el restaurante Cataria vuelve a encender sus fuegos para ofrecer desde su privilegiada ubicación en la playa de Sancti Petri el saber hacer a la parrilla de la mano de Aitor Arregi y Pablo Vicari del mítico restaurante Elkano de Getaria.

Esta es la tercera temporada de Cataria asesorado por Aitor Arregi, el chef Pablo Vicari y su equipo, quienes desembarcaron en Cádiz desde tierras del norte sin otra pretensión que trasladar aquí su forma de ver la gastronomía, siendo bendecidos por el abundante mar y la excelente materia prima que ofrece esta zona. El objetivo no es otro que seguir rindiendo tributo a brasa, calor, color y fuego, elementos que acompañan al equipo de Elkano desde sus orígenes en 1964 en Getaria y que junto a un excelente servicio le hicieron merecedor de su primera estrella Michelin en 2014.

Una temporada más se ha realizado un trabajo exhaustivo para buscar el mejor producto y productores locales, tratar con los pequeños proveedores y conocer la sabiduría de las gentes de la zona. De esta forma, dedicando esfuerzos a entender el entorno, los hábitos y sus tiempos, es posible conocer el momento idóneo de cada pescado, marisco y el resto de productos que pasan por las brasas de Cataria. Y sobre todo, trasladar este conocimiento a la mesa, para que el comensal descubra también esa esencia.

Los grandes protagonistas de la carta son por lo tanto los mariscos y pescados a las brasas. En el primer grupo se puede encontrar “Gambón Alistado”, “Gamba de Huelva”, “Langostino de Sanlúcar” y “Bogavante o Langosta a las Brasas”. Mientras, en el de los pescados la temporada arranca con especies de la zona como urta de roca, bocinegro, borriquete, cogote de corvinata, morena o el plato de “Ventresca de atún asada como un chuletón vasco”. Los amantes de la carne también pueden encontrar algunas opciones a la parrilla.

Pero antes de que estos actores principales lleguen a la mesa, para comenzar, la cocina de Cataria propone distintos teloneros también muy potentes: entrantes como “Crema de marisco de la Bahía”, “Pimientos morrones a la parrilla, cebolleta tierna y Atún de Almadraba”, “Marmitako de Choko y atún (guiso marinero)" o “Las verduras de Primavera (alcauciles, habichuelas, habitas, espárragos, hinojo, patatitas) guisadas sobre un jugo reducido de ave y jamón”. Además, el apartado “Guarniciones” incluye otras propuestas para acompañar los principales, como por ejemplo "Patatas Cataria” o "Habichuelas Pías, salteadas con salicornia y ajo".

Para terminar distintas opciones para todos los gustos, desde unas refrescantes "Fresas silvestres de primavera marinadas, jugo natural de frambuesa y cardamomo, helado de queso”, pasando por una "Tarta cremosa de queso Gaditano, nueces de Pecán y dulces de la sierra, Chocolate 70% selección Sao Tome, pistachos, tostados del café y avellana" hasta una degustación de helados hechos en casa.

El restaurante ofrece un menú degustación con el que es posible realizar un recorrido por lo mejor de su carta y a través de este por lo mejor que el Atlántico deja en la costa gaditana. Con siete pases más dos postres, el precio de este menú es de 85€ por persona.

La bodega está a cargo de Nicolás Boise y se plasma en dos cartas distintas, una dedicada en exclusiva a los vinos del marco de Jerez y ofrecidos por copas, y otra con una selección de vinos que también casan a la perfección con la propuesta gastronómica del restaurante, en la que tienen un gran protagonismo los espumosos.

Además de su acogedor salón, Cataria ofrece de una terraza desde donde es posible disfrutar de las fantásticas vistas de la costa gaditana.

Iberostar Hotels & Resorts, grupo al que pertenece el hotel Iberostar Andalucía Playa, apuesta por la oferta gastronómica de alta calidad, en línea con su estrategia actual, enfocada tanto a cliente internacional como local. El restaurante Cataria forma parte del ambicioso programa de Iberostar para mejorar la experiencia de los huéspedes y de sus clientes dentro de sus propuestas tanto vacacional como urbana, en el que cobra especial protagonismo la gastronomía. En este sentido, Iberostar entiende que la autenticidad de la experiencia en sus hoteles se vive también a través de una gastronomía de calidad, orgullosa de la herencia culinaria y respetuosa con el producto local.

**Acerca de Iberostar Andalucía Playa y Cataria**

El hotel cuenta con una ubicación privilegiada, situado en primera línea de la espectacular playa La Barrosa y junto al prestigioso campo de golf Iberostar Real Novo Sancti Petri Golf Club. Ofrece 274 habitaciones, cuatro piscinas y un solárium con camas balinesas, así como estancias con piscina de uso exclusivo. También ofrece dos restaurantes temáticos a la carta, Cataria y La Bodega, el restaurante buffet D’CAI, un mercado gastronómico donde la comida se prepara al momento, y el Seasoul Beach Club, un espacio chillout donde la música y la gastronomía se fusionan. Cataria, en su tercera temporada, con la asesoría del chef Aitor Arregui, del restaurante Elkano, de Getaria, rinde tributo al producto y a la brasa. Iberostar Andalucía Playa se integra dentro del nuevo segmento de hoteles de playa que la cadena hotelera ha presentado a principios de este año 2018, compuesto por una selección de hoteles diseñados para que los huéspedes disfruten de sus vacaciones en primera línea de mar.

**Acerca de Iberostar Hotels & Resorts**

Iberostar Hotels & Resorts es la cadena hotelera vacacional fundada en Palma de Mallorca (Islas Baleares, España) por la familia Fluxà en 1986. Parte integrante del Grupo Iberostar, uno de los principales consorcios turísticos españoles y con más de 60 años de historia, Iberostar Hotels & Resorts dispone en la actualidad de 100 hoteles de cuatro y cinco estrellas en 17 países en todo el mundo.

Para más información: **iberostar.com**

**Restaurante CATARIA**

Hotel Iberostar Andalucía Playa

+34 664 150 752 / +34 956 497 060  
Urbanización Novo Sancti Petri,

Precio medio: 80€

Aparcamiento gratuito y servicio de aparcacoches

Horarios de apertura **hasta 30 de junio, septiembre y octubre:**

Domingo y lunes de 13:00 a 16:00 / Jueves, viernes y sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00

Cerrado martes y miércoles

Horario de apertura **julio y agosto:**

De lunes a viernes de 19:30 a 23:30 / Sábados y domingos de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30

Cerrado miércoles

Para más información:

**BRIDGE**

Concha Marcos, concha@thebridge.es

Aida Casamayor, aida@thebridge.es

91 523 25 08