



Nuestro trabajo diario está basado en el Pasaje culinario de Cádiz (Latitud 36º6').

Pequeños pescadores y mariscadores locales, que respetan las artes milenarias y los ciclos naturales de la mar, ofreciéndonos pescados de origen responsable y sostenible.

Artesanos de la tierra, que siguen prácticas responsables con el medioambiente.

Nuestra carta se nutre de sal de las salinas de Cádiz. Vegetales de las huertas próximas, pescados y mariscos de la lonja de Conil. Pan de horno de leña y harinas antiguas de Arcos de la Frontera, aceite de almazara ecológica de Vejer y una extensa carta de vinos de Cádiz,

La cercanía física con los productos del mar, el dominio del terroir marino y la temporalidad de los pescados, mariscos y vegetales hacen la carta de Cataria. Estamos ligados al paisaje culinario gaditano, al saber hacer de sus gentes y a la tradición marinera de asar estos bocados marinos a las brasas.

MENÚ PRIMAVERA CATARIA

Atún rojo de almadraba con su vinagreta

Croquetita cremosa Ibérica

Sardina de Barbate ahumada y salmorejo de tomate Gaditano

Verduritas de primavera de Chiclana

Plato de cuchara marinero

Pescado del día de la lonja de Conil

o

Solomillo de retinto con pimientos caramelizados a la parrilla

Helado de queso fresco, fresitas y jugo de frutos rojos

Café y petit fours

Pan artesano de Arcos de la Frontera

60€

Excluido julio y agosto. Reserva previa en recepción o en Cataria.
La empresa se reserva el derecho de retirar el menú con anterioridad. Será necesario indicar en el momento de la reserva que se degustará el menú de primavera.





Our daily work is based on the Culinary Passage of Cadiz (Latitude 36°6').

Local small fishermen and shellfish gatherers, who respect ancient techniques and the natural cycles of the sea, offer us responsibly sourced and sustainable seafood.

Artisans of the land, who follow environmentally responsible practices.

Our menu is enriched by salt from the salt flats of Cadiz, vegetables from nearby orchards, fish and seafood from the Conil fish market, wood-fired oven bread and ancient flours from Arcos de la Frontera, organic olive oil from Vejer's oil mill, and an extensive selection of wines from Cadiz.

The physical proximity to seafood products, the mastery of the marine terroir, and the seasonality of fish, seafood, and vegetables define Cataria's menu. We are connected to the Cadiz culinary landscape, to the skill of its people, and to the maritime tradition of grilling these marine delicacies over hot coals.

CATARIA SPRING MENU

Red almadraba tuna with vinaigrette

Creamy Iberian croquette

Smoked Barbate sardine with Gaditano tomato salmorejo

Spring vegetables from Chiclana

Seafood stew

Fish of the day from the Conil fish market

or

Beef-Retinto sirloin with grilled caramelized peppers

Fresh cheese ice cream, strawberries, and red fruit juice

Coffee and petit fours

Artisan bread from Arcos de la Frontera

60€

Excluding July and August. Advance reservation at Reception or at Cataria.
The company reserves the right to withdraw the menu earlier. It will be necessary to indicate at the time of the reservation that the spring menu will be tasted.

