



 guía
gastronómica

Carchuna-Calahonda

Créditos

EDITA

Entidad Local Autónoma de
Carchuna-Calahonda

DISEÑO, MAQUETACIÓN Y FOTOGRAFÍA

Eduardo Cruz Casanova
Visión Natural

OTROS CRÉDITOS FOTOGRAFICOS

M^a Ángeles González

IMPRESIÓN

Imprenta Comercial

DEPÓSITO LEGAL

GR 30-2019





más amplia oferta, pescados y mariscos de excelente calidad, que nos permiten disfrutar de ellos en el mejor de los enclaves mediterráneos.

Carchuna, agrícola por excelencia, nos acerca a los sabores de la tierra, productos que año tras año nuestros antecesores han llevado a las mesas, fruto de sus duros trabajos. Verduras, frutas y hortalizas frescas que combinadas con la imaginación de otras épocas nos han traído hasta nuestros días recetas que conquistan al paladar más exigente.

Nuestros pueblos combinan una mezcla de sabores que los hace especiales, con la mejor de las materias primas, sabores tradicionales con los que juega la innovación de nuestros restauradores, sabores clásicos a fuego lento, sabores tropicales que nos acercan a multitud de sensaciones que no debes dejar escapar.

Calahonda, de tradición marinera, hace de los productos del mar su

El origen y el alma de nuestros platos está en sus bares y restaurantes, siempre trabajando por ofrecer sus mejores recetas a vecinos y visitantes, manteniendo tradiciones e innovando hasta llegar a la más moderna de la cocina, transmitiendo emociones, expresando con sus sabores lo que a veces no se expresa con palabras.

Calahonda y Carchuna, pueblos de clima tropical nos permiten conjugar

sus excelencias gastronómicas con la cercanía al mar, sus excelentes playas, su perfecta climatología que nos harán disfrutar de unos amaneceres y atardeceres envidiables, al tiempo que degustamos la amplia variedad de productos que nuestros pueblos ofrecen

en los mejores establecimientos que se reúnen en esta Guía Gastronómica.

Concepción J. Abarca Cabrera
Presidenta de la Entidad Local
Autónoma de Carchuna-Calahonda



Un Destino Único

El territorio en el que se enclavan las localidades de Carchuna y Calahonda, junto con los núcleos de La Perla y La Chucha, en el extremo más meridional de la Costa Tropical de Granada, ofrece al visitante todo lo que este espera encontrar en un destino único a orillas del Mediterráneo.

La barrera natural contra las bajas temperaturas y los vientos de poniente y de levante que proporcionan, al norte la Sierra del Conjuero, al este los impresionantes acantilados calizos coronados por la torre del Zambullón, y al oeste el cabo de Sacratif, convierten el territorio en un paraíso de playas interminables, de aguas limpias y transparentes, además de favorecer el desarrollo de una agricultura intensiva que es líder a nivel mundial.

A lo largo de su litoral podremos encontrar playas para todos los gustos:





los amantes de la naturaleza pueden disfrutar de amplios espacios vírgenes con abundante vegetación de interés botánico; pero también existen playas de carácter más urbano, con todos los servicios y equipamientos para el uso y disfrute de vecinos y visitantes. Son lugares para el relax y la tranquilidad de toda la familia, para darse un refrescante baño en verano o un agradable paseo durante cualquier época del año.

Y no te olvides de incluir los monumentos y espacios de interés en la pla-

nificación de tu visita. La arquitectura defensiva encuentra aquí una importante representación: el castillo de Carchuna, fortaleza del S. XVIII construida para la defensa litoral de las incursiones de los piratas, el conocido como "Farillo de Calahonda", de estructura troncocónica y curiosamente inclinado hacia levante, la torre del Zambullón, situada en el extremo oriental de la población y algo más antigua en cuanto a su construcción, o la curiosa "Cueva de Bigotes", que aprovecha la propia morfología cóncava del farallón rocoso.





Para los apasionados del patrimonio geológico, a pocos minutos de la población, se encuentra el denominado "Karst de Calahonda", conjunto de más de cien cuevas y simas declarado Zona de Especial Conservación e incluido en la Red Natura 2000.

Mar y Tierra

La historia nos cuenta que Calahonda nace ligada al mar y a su puerto, en tiempos el más importante de toda la provincia. Es lógico pensar, entonces, que este

mar Mediterráneo ha proporcionado a las gentes del lugar, alimento, comunicación, desarrollo..., cultura al fin y al cabo, que se deja ver en todos los ámbitos de la vida, una vida marinera que, generación tras generación, ha conservado la importancia de este medio y lo que de él se obtiene. Hablamos, por supuesto del pescado, tan fresco como cercano, y tan presente en su tradición culinaria que sería difícil entenderla sin él.

Así pues, si Calahonda aporta la cultura marinera y Carchuna la mejor y más

variada producción hortofrutícola, la confluencia gastronómica de ambas da lugar a una explosión de sabor y a un sinfín de combinaciones interesantes a la par que saludables.

Su situación geográfica y la configuración geológica de su entorno, además de aportarle una belleza paisajística innegable, posibilita unas características climatológicas que condicionan en gran medida su principal actividad económica: la agricultura. Esta forma de vida tradicional, convertida en un paisaje cul-

tural con el paso del tiempo, ha evolucionado en las últimas décadas hasta convertirse en uno de principales productores mundiales de distintos tipos de frutas y hortalizas. Esto, se traduce inmediatamente en una gastronomía local en la que el uso de estos productos de la tierra, es una seña de identidad.

Una apuesta por la agricultura

Desde los años cincuenta del siglo XX, los pequeños asentamientos agrícolas situados en los llanos de



Carchuna han ido evolucionando hasta convertirse en lo que son hoy día, referentes a nivel mundial en la producción de determinadas especies, propiciado por la presencia de algunas de las empresas más punteras del sector. El desarrollo de una agricultura sostenible y de alto valor añadido se ha hecho extraordinariamente patente en las últimas décadas, cuando los esfuerzos por alcanzar la excelencia en la producción y venta de los diversos frutos, con el apoyo constante de las de las administraciones públicas han situado en el mapa agrícola global el nombre de Carchuna-Calahonda.

En la actualidad la variedad de cultivos es alta, siendo los más importantes en cuanto a volumen de producción y calidad de los mismos, el pepino holandés, seguido de otros como el tomate cherry, el calabacín, otras variedades de tomate y pepino o los pimientos en sus diferentes variedades (piminis, pimientos dulces, etc.).

Aunque la configuración de las laderas no favorece como en otras zonas cercanas la implantación de grandes extensiones de cultivos arbóreos tropicales como el aguacate, el chirimoyo o el mango, sí existen pequeñas manchas de algunos de ellos ya que el clima también lo posibilita. Si bien la producción total no es muy grande, más aún si lo comparamos con el cultivo intensivo bajo plástico, su consumo en la zona y, por tanto, la inclusión en la gastronomía local de estos preciados alimentos es cada vez mayor, encontrando multitud de bares y restaurantes que lo contemplan en sus cartas, ya sea como fruta de consumo directo, en ensaladas o integrado en alguna de sus especialidades.

El arte de la cocina

Los establecimientos ligados a la restauración que aparecen en esta publicación nos presentan una atractiva muestra de la gastronomía local, donde la innovación y la modernidad conviven a



la perfección con las recetas de toda la vida. Así pues se abre un amplio catálogo de bares, restaurantes, cafeterías, e incluso otros negocios locales como panaderías o heladerías, con el objetivo de satisfacer la creciente demanda por parte de un público cada vez más interesado y exigente en el arte de la cocina y la creación de sabores.

Degustar un succulento plato a orillas del mar, tapear descubriendo una de las magníficas propuestas de pequeño formato, desayunar en cualquiera de las agradables y soleadas terrazas o completar una jornada con un magnífico helado artesano o una copa en un ambiente distendido; todo esto es posible y se encuentra mucho más cerca de lo que piensas.

Te esperamos.





Bar Agrocarchuna

1

Carretera de Almería, s/n, Calahonda Tfn: 958 62 42 45

A veces la calidad se encuentra en los lugares cercanos, así lo refrendan los clientes de este bar-restaurante -desde 2011 bajo su dirección actual- especializado en platos en los que la carne es la protagonista indiscutible

El rabo de toro, el codillo, las costillas a la miel o el solomillo con setas, son algunas de las propuestas gastronómicas que encontraremos

en su carta. También se pueden degustar todo tipo de pescados, paellas, y ensaladas, entre las que destaca la de pollo, que es la que más éxito tiene.

Para endulzar el momento podremos elegir alguno de sus postres caseros como el yogur, las natillas, el arroz con leche, el *pudding*, o el flan de queso.

El bar Agrocarchuna se encuentra abierto entre los meses de Octubre y Agosto.



2

Restaurante El Ancla

Avda. de los Geranios, 1 Calahonda
Tfn: 958 62 30 42



En 1985 abre sus puertas el hotel el Ancla, una empresa familiar cuyo fuerte es la restauración.

Su cocina, típicamente mediterránea, se caracteriza por el uso de pescados frescos así como de hortalizas y frutas de la zona. En su carta destacan los arroces, parrilladas de marisco, pescados al horno o a la sal, además de ofrecer al visitante un menú del día de gran calidad. Para los amantes de la carne, disponen de un selecto surtido de productos para cocinar en su horno de leña.

Además de su amplia terraza cuentan en el interior con dos salones para realizar todo tipo de eventos.



El Asador de Christian

C/ Fragata Cervantes, 7 Calahonda
Tfn: 664 684 630



La pasión por la cocina y el trato con la gente son las dos razones por las que en 2007 abrió sus puertas el Asador de Christian; surgió así la idea de ofrecer comida casera a diario junto con la interesante y sabrosa opción de los pollos asados.

Su propuesta se basa en la comida tradicional de la zona, muy apreciada por vecinos y visitantes. Platos de cuchara como lentejas, potajes, cocidos, etc., se combinan con otros más frescos como la ensalada campera, el salpicón, la ensaladilla rusa o la de pasta.

No faltan tampoco otros clásicos como las papas a lo pobre, el pollo al ajillo, las migas, la paella o el conejo.



Bar Bahía de la Chucha

4



C/ Espetos 52, playa de la Chucha
Tfn: 645 763 713

"Me enamoró este rinconcillo". Con estas palabras cuenta orgullosa Montse, su propietaria y cocinera, su relación con la playa de la Chucha. Este amor por la tierra y por la cocina, se plasma en sus platos, marcados por la tradición y el uso de productos de calidad.

Al estar tan cerca del mar, el pescado es uno de los pilares de su carta: boquerones, cazón en adobo, bacaladillas, frituras variadas, etc., que se pueden acompañar con migas de harina o de pan. También son muy demandadas las paellas, el pulpo seco o a la gallega, y el salmorejo de aguacate, un plato rico y saludable para redondear una jornada perfecta.



Café Copas Bloke

Avda. de los Ceranios, 8 Calahonda
Tfn: 626 923 313



5

En la calle más concurrida de Calahonda, se encuentra este acogedor local en el que relajarse tomando una copa o un café en un ambiente agradable. A partir de las 16:00h y hasta las 2 de la madrugada la música de los años 80 te envuelve mientras pruebas alguna de sus especialidades como los mojitos o los *gin-tonic*, además de otras bebidas nacionales e internacionales de las primeras marcas.

Durante todo el verano y los fines de semana del resto del año puedes visitar el Bloke después de tu comida o cena especial en los muchos restaurantes y bares de la zona y poner el broche a un estupendo día a pocos metros de la playa.





6

Bar La Bohemia

Avda. de los geranios-BI bohemia
Urb. Aguas Blancas Tfn: 676 428 811

“La Bohemia es más que un bar, es un estilo de vida”. Son palabras de su propietaria que definen la filosofía de este local desde que abriera en 1984 tras una intensa vida viajera. Aquí cada cliente elige su copa y su música preferida en un ambiente tranquilo y distendido que favorece la tertulia entre amigos.

Un amplio catálogo de cócteles internacionales como el daiquiri, margarita, *mai tai*, etc., junto con otros de la casa, con y sin alcohol, como el Calahonda o el Costa Tropical realizados a base de frutas de temporada de la costa granadina, sorprenderán por su originalidad y sabor y refrescarán las cálidas noches de verano en su amplia terraza.

Camping Don Cactus

7



Playa de Carchuna s/n 958 62 31 09

Situado dentro de las instalaciones del Camping Don Cactus, un referente en el sector en la costa de Granada desde los años 70, se enmarca dentro del grupo abrasador, que ofrece como atractivo principal, carnes a la brasa de crianza propia tanto de vacuno como de cerdo ibérico, sin olvidar otros productos locales como pescados, frutas y hortalizas.

Así, podremos degustar platos tan espectaculares como el tartar de aguacate con jamón ibérico, el montadito de foie con aguacate, mango y manzana verde, las frituras de pescado acompañadas de tomates cherry, o el ravioli de la huerta y, todo ello, con el mar Mediterráneo como paisaje principal en el que relajarnos antes o después de la comida.



Chiringuito Chambao de Paco

8



Paseo de la Playa s/n, Calahonda Tfn: 958 56 97 02

En la misma orilla de la playa de Calahonda, a pocos metros del mar, lo que antiguamente fue un chambao de carrizo hoy mantiene en su nombre la esencia de aquellos años. Son ahora Eduardo y Gracia, la segunda generación a cargo de sus fogones, los que dan servicio a sus clientes desde 1988.

El pescado y el marisco fresco, son sus señas de identidad: quisquilla de Motril,

bacalao, atún del Mediterráneo, o merluza, junto paellas y calderetas.

Para las ensaladas utilizan productos locales como la cebolleta, el tomate kumato o el aguacate. También el mango y el chirimoyo están presentes en su carta de postres.





Chococó
Gelato

9

Chococó Gelato

Avda. de los Geranios, 4 Calahonda Tfn: 647 571 507

100% artesanales, sin productos elaborados y utilizando siempre las mejores materias primas; así son los helados de chococó gelato, esta pequeña empresa que ofrece sus dulces creaciones en la localidad de Calahonda.



Descubrir cada sabor de los muchos que componen su carta de presentación es una aventura para nuestros sentidos: helado de tarta de queso al limón, cacahuete a la flor de sal, apple pie y un largo etcétera que no dejará a nadie indiferente.

Además, chococó ofrece su servicio de pastelería artesanal en la cercana ciudad de Motril.

Restaurante El Conjuero

Avda. de los Geranios, 6 Calahonda
Tfn: 958 62 31 04



10

El Conjuero es, sin duda, un referente gastronómico en la Costa Tropical Granadina. Abierto durante todo el año, desde 1989 y, recientemente reformado, se mantiene fiel a sus comienzos ofreciendo una carta que aún tradición y modernidad a gusto del visitante.

Se trata de una cocina de producto, donde se cuidan al máximo los detalles y en la que se aprecian de la misma forma sabores clásicos en los arroces y frituras o pescados al horno junto con otros platos más innovadores, sencillos pero muy potentes como la ensalada de caballa o la gyoza de quisquilla de Motril rellena de codillo.



Heladería Évalo

Avda. de los Geranios, 20 · Calahonda



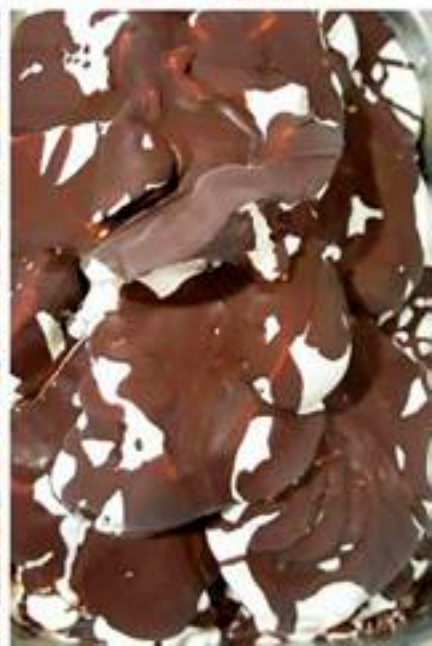
11

Tfn: 619 259 754

Las heladerías "Évalo" -desde comienzos de los años ochenta- y "Sabores" desde mediados de la década siguiente, son ambas propiedad de Miguel López, heladero innovador e incansable trabajador que ofrece sus helados artesanales realizados con las mejores materias primas y, eso se nota en su sabor.

Los tradicionales sabores de toda la vida se alternan con otros más novedosos de creación propia; vainilla, distintos tipos de chocolate, turrón, mango, chirimoyo, unido esto a especialidades como la leche rizada, granizados como el de mojito, el rico merenguito, a base de leche rizada con *baileys* o el fresquito, mezcla de granizado de naranja con ron o whisky, completan una propuesta insuperable.

Una pena que solo abra en verano.



Chiringuito el Farillo

Avda. de los Geranios, s/n, Playa de Calahonda 639 150 983



Sus colores blanco y azul reflejan la calma y son como una ventana abierta al Mediterráneo junto al conocido "Farillo de Calahonda".

Su oferta gastronómica se basa en los productos del mar, el "pescaito frito" con migas, los arroces (mixto, de marisco, bogavante, negro...), la quisquilla de Motril, el pulpo a la brasa y, sobre todo los espetos de sardinas. Como manda la tradición familiar desde hace más de veinte años, cada vez que hay sardinas se lanza un cohete para que los clientes sepan que ya pueden acercarse a comer.

Una selección de jugosas carnes a la piedra, que se cocinan ante los ojos del comensal, completan su variada carta.



Bar Kita

Avda. de los Geranios, Calahonda
Tfn: 609 437 128

13



Paseando por la Avenida de los Geranios nos encontramos este mesón de nombre singular que tiene su origen en la discoteca "Kitasueños" que animaba las noches de la costa en los años setenta. Después decidieron montar el restaurante que se llama "Kita", mientras que la discoteca paso a llamarse solo "Sueños".

Se trata de un restaurante familiar, donde ofrecen comida casera. Los platos que más éxito tienen entre sus clientes son la fideuá, las migas, los arroces o los calamares a la plancha.

Si preferimos la carne, podemos elegir entre presa ibérica, pluma o lagarto, todo ello acompañado de verduras y hortalizas frescas de la zona ya sea como guarnición o en ensaladas.





Cafetería La Fragata



14

Avda. de los Geranios, 22 Calahonda

Tfn: 622.566.066

Ana María es una mujer emprendedora y activa que recibe con los brazos abiertos a los visitantes de la cafetería La Fragata, que regenta desde hace unos años. A pesar de no tener experiencia previa, su tesón y su buen trato con la gente le ha granjeado una clientela fiel durante todo el año.

Su especialidad son los desayunos y las meriendas, utilizando siempre productos de la máxima calidad como elemento distintivo de su empresa.

En la Fragata se pueden pedir todo tipo de tostadas (tomate, jamón, mantequilla, etc), además de cruasanes, suizos y demás piezas de bollería del día. Para acompañar, cafés variados y zumos de naranja naturales exprimidos a mano.



Heladería Los Geráneos

15



Avda. de los Geranios, Calahonda
Tfn: 650 585 314

Esta heladería de la localidad de Calahonda es regentada por la actual dirección desde los años noventa, recogiendo el testigo de los anteriores propietarios.

Abierta durante la temporada de verano, desde mediados de junio hasta mediados de septiembre, esta heladería nos propone degustar el amplio abanico de sabores de la prestigiosa marca Carte d'or.

Además de todo eso sus granizados de elaboración propia, tanto de fruta como de leche (leche rizada), son la estrella del establecimiento, manteniendo la receta original que hace las delicias de clientes de todas las edades.





Panadería Joaquín

C/ Álvaro de Bazán, 23 Calahonda
Tfn: 958 62 30 65

Nació lleno de harina; a los 5 años se subía en una silla para sacar panes y a los 13 ya repartía en bicicleta, nos cuenta Joaquín, tercera generación de panaderos. Desde que su abuelo empezase con un horno moruno de leña y amasando a mano han pasado ya muchos años. En 1981, junto con su esposa se hacen cargo de la panadería que, poco a poco se ha ido modernizando y ampliando su catálogo de productos.

En su panadería fabrican todo tipo de panes, bollería y pastelería. Hojaldres, cañas de chocolate, bizcochos caseros y así hasta casi ochenta productos distintos, de los cuales, sin duda, el más vendido, sobre todo en verano, son las tortas de chocolate.



Cafetería Joaquín

C/ Júpiter, Carchuna 958 62 45 13



17

En funcionamiento desde hace más de veinte años, la cafetería Joaquín, en Carchuna, ofrece a su clientela unos exquisitos desayunos.

Zumos, cafés, cruasanes, tostadas con atún, jamón, queso, etc., así como una gran variedad de pasteles elaborados de forma artesanal en su obrador propio.





Freiduría Lola

C/ Jacinto, local 2, Calahonda



18

Tel: 958 62 41 03 / 644 831 100

En la freiduría Lola llevan toda la vida dedicados a la hostelería, siendo ya la tercera generación en el sector.

Sus especialidades tienen como elementos fundamentales los pescados y mariscos frescos de nuestra costa, producto de cercanía que es garantía de buena calidad.

Arroces, fideuá, calamares a la plancha, migas, manitas de cerdo, frituras variadas y un largo etcétera siempre cocinado con un toque casero y en un ambiente familiar.

Además de su amplia carta, disponen de un menú diario o, si el cliente lo prefiere, una amplia gama de tapas de temporada.



Cafetería Media Luna

Avda. de los Geranios, 2 Calahonda Tfn: 647 455 246



19

Es obligatoria una parada probar los churros de Conchi o "los mejores churros de la costa" como los definen sus clientes, que son tanto gente del pueblo como veraneantes aunque, según ella, no tienen ningún secreto especial más allá del cariño con el que los hace desde más de treinta años.

Pueden tomarse con chocolate o café, o quizás decantarse por una tostada o un sandwich con zumo de naranja que

también los prepara muy ricos.

Su establecimiento está abierto durante todo el año aunque para degustar sus churros tendremos que visitarla los fines de semana, festivos o en los meses estivales.



Bar Nuevo Las Migas

Pza. Orellana, | Carchuna Tfn: 642 489 294

Rodeado de espacios verdes y junto a un parque, este restaurante familiar es el sitio perfecto para saborear sin prisas las recetas de toda la vida de la mano de su cocinera.

Abierto al público durante todo el año y con nueva dirección desde 2018, nos ofrece una carta en la que se pueden encontrar tapas como el puchero, las migas con pescado, el arroz con caracoles, o el choto, su producto estrella y muy demandado por sus clientes, todas ellas preparadas con productos frescos de la zona.

Además puede pedir su comida por encargo o, si lo prefiere, celebrar aquí su comida familiar.



Cafetería Bar Las Palmeras

Avda. Las Palmeras s/n Carchuna
Tfn: 606 655 253



21

Desde bien temprano por la mañana, Inma abre las puertas de su bar desde hace ya más de quince años. La mayoría de sus clientes son trabajadores que comienzan su jornada con un energético desayuno; pero además de un buen café aquí podemos elegir entre una gran variedad de tostadas: de atún, queso, jamón york, sobrasada, paté o jamón serrano cortado a mano, probablemente el más demandado.

Para probar su comida casera hay que pasarse a la hora del tapeo: papas a lo pobre, albóndigas en salsa de almendras, habas con jamón, carne con tomate o el pepito, el bocadillo más completo.



Bar El Parque

Paseo del Cuartelejo, 6 Carchuna



22

Tfn: 958 62 34 85

Casi como una broma surgió hace ya cinco años la idea de montar un bar; y parece que no fue mal la cosa porque hoy día es uno de los más y mejor aceptados de la zona.

El Parque permanece abierto durante todos los meses del año, desde las seis de la mañana para desayunos y copas; al medio día destacan las tapas caseras y raciones como pulpo en salsa, pescado con migas, papas a lo pobre o jamón asado al horno que es de los platos que mas gustan.

Ya por la noche el público cambia y, con él, la oferta gastronómica que se torna más fresca y rápida: platos combinados, paninis, pizzas, hamburguesas, bocadillos, carne con tomate, croquetas caseras, todo ello sin perder ni un ápice de calidad.



Restaurante Poseidón

C/ Mercurio, 2 La Perla Tfn: 635 92 22 40



23

En su andadura de casi veinte años, el bar Poseidón se ha convertido en el lugar de reunión obligado para las familiar que pasan los meses de verano en la Perla. Son clientes de toda la vida, conocedores del buen hacer de Lola en su cocina que regenta este negocio junto con sus hijos.

A mediodía huele a "pescaito" fresco de Motril: boquerones, bacaladillas, rape, quisquilla, gamba blanca, cigalillas..., además de los diferentes tipos de arroces de entre los cuales destacaría el negro, y ensaladas como la poseidón, la mixta, la cesar, la de bacon, queso de cabra y nueces o la de kumato con aguacate y un buen chorreón de aceite.

Podremos elegir, para terminar, entre una interesante carta de postres caseros como el brownie, las natillas, o el flan.



Bar Rebalaje

C/ Espliego s/n Calahonda Tfn: 651 587 289



24

Situado en una de las mejores zonas de la localidad, muy cerca de la playa, se encuentra bar el Rebalaje, que en 2016 inició su aventura en el mundo de la hostelería.

Este establecimiento de temporada permanece abierto desde finales de febrero hasta el mes de septiembre pudiendo tapear en un ambiente tranquilo y familiar las ricas especialidades de la zona como las migas, el pescado en todas sus variedades, etc.

Sus platos fuertes son las distintas paellas, el arroz negro, la fideuá o las frituras de pescado variado, que pueden disfrutarse en su comedor interior climatizado o en su gran terraza exterior.



Restaurante Sangacho

25



C/ Azahar, 25. Calahonda. 958 62 35 18

En mayo de 2010 abre sus puertas este restaurante de temporada creado como un concepto distinto de cocina diversa y apariencia más informal pero manteniendo la filosofía del producto como buque insignia del establecimiento; no obstante su propietario es también el responsable del restaurante "El Conjuero".

En su comedor interior o en su terraza de verano, encontraremos productos que van desde pinchos sencillos, carnes, o pescados, hasta platos más elaborados como su particular representación de los clásicos "huevos fritos con espichás", en el que genera texturas nuevas que sorprenden a los visitantes.



Panadería Serafín

C/ Concepción Arenal, Calahonda 630 82 62 24

26



Desde los años cincuenta del pasado siglo se encuentra en funcionamiento la Panadería de Serafín y, hoy día, es la tercera generación la que se encarga de ello.

Pioneros en hacer tortas de chocolate, que son la debilidad de sus clientes, también venden todo tipo de panes, que continúan haciendo a la manera artesanal. Uno de sus productos estrella es el pan de aceite, junto con las tortas de chicharrones.

Además de ofrecer un gran surtido de dulces caseros, bizcochos y todo tipo de bollería,





27

Taberna el Ancla

C/ Manuel Machado, 1 Calahonda Tfno: 958 62 44 05



Esta típica taberna con encanto se encuentra en la carretera de Almería, en un lugar privilegiado frente a las instalaciones del hotel El Ancla; ambos negocios pertenecen a la misma familia por lo que esa impronta de calidad en su cocina se deja ver nada más entrar. "La gente del pueblo le tiene un cariño especial, y los visitantes buscan este tipo de establecimiento" nos cuenta su propietario.



Se trata de un espacio acogedor, para tapear o para una comida más informal, con un aire andaluz y marinero, donde su fuerte son platos como el pulpo asado, las migas, la paella o las ricas rosquillas.



La Chucha



Carchuna



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 4 Bar Bahía de la Chucha | 20 Bar Nuevo las Migas |
| 7 Restaurante Camping Don Cactus | 21 Cafetería Bar las Palmeras |
| 17 Cafetería Joaquín | 22 Bar el Parque |

- 1 *Bar Agrocarchuna*
- 2 *Restaurante el Ancla*
- 3 *El Asador de Christian*
- 5 *Café Copas Bloke*
- 6 *Bar la Bohemia*
- 8 *Chiringuito Chambao de Paco*
- 9 *Chococó Gelato*
- 10 *Restaurante el Conjuero*
- 11 *Heladería Évalo*
- 12 *Chiringuito el Farillo*
- 13 *Bar Kita*
- 14 *Cafetería la Fragata*
- 15 *Heladería los Geráneos*
- 16 *Panadería Joaquín*
- 18 *Freiduría Lola*
- 19 *Cafetería Media Luna*
- 23 *Restaurante Poseidón*
- 24 *Bar Rebalaje*
- 25 *Restaurante Sangacho*
- 26 *Panadería Serafín*
- 27 *Taberna el Ancla*





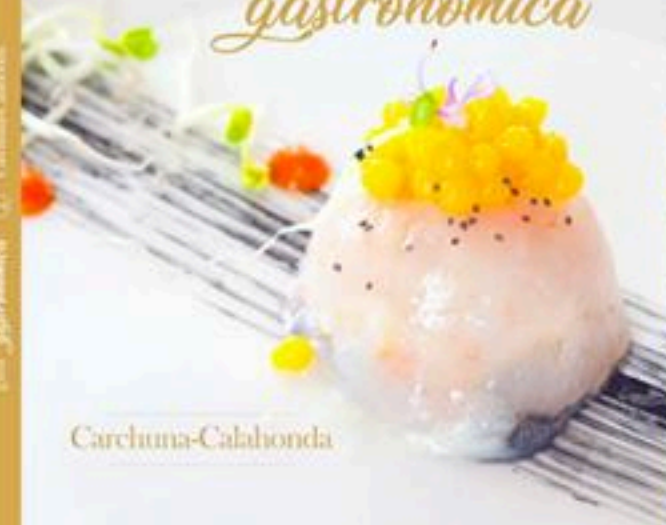
Carchuna Calahonda

Entidad Local Autónoma de Carchuna-Calahonda
Urbanización Perla de Avilácula CR 340 Km. 12 - 18730
Tlx 958 62 40 08 / 958 62 40 68
www.carchunacalahonda.es



Con el patrocinio del Ayuntamiento de Carchuna-Calahonda

guía gastronómica



Carchuna-Calahonda





La Perla





La Perla

Calahonda



Carchuna Calahonda

Entidad Local Autónoma de Carchuna-Calahonda
Urbanización Perla de Andalucía CR 340 Km. 12 - 18730
Tfn: 958 62 40 08 / 958 62 40 68
www.carchunacalahonda.es



guía gastronómica



Carchuna-Calahonda

guía
gastronómica

Carchuna-Calahonda



Carchuna Calahonda



Entidad Local Autónoma de Carchuna-Calahonda
Urbanización Perla de Andalucía CR 340 Km. 12 - 18730
Tfn: 958 62 40 08 / 958 62 40 68
www.carchunacalahonda.es

