Sea Soul

BY CATARIA

Sea Soul by Cataria, un recorrido por el paisaje culinario de Cádiz

36º N 6º O. Estas son las coordenadas de Sea Soul by Cataria, el alma de nuestra atalaya.

Para los antiguos romanos, "cataria" era una torre desde la que contemplar el mar. Con la mirada en el Atlántico y los pies en la arena, nuestra carta recorre el paisaje culinario de Cádiz desde la playa de La Barrosa.

La cocina faena a diario al lado de los pescadores y mariscadores locales de la lonja de Conil.
Elegir pescado y marisco de origen responsable es respetar los ciclos naturales y las artes milenarias del mar de estas manos sabias.

Los artesanos de la tierra hunden sus raíces en el estrato con dedicación y entrega. Nuestra carta se nutre de vegetales de las huertas cercanas, sal de las Salinas de Cádiz, pan de horno de leña y harinas ancestrales de Arcos de la Frontera y aceite de la región. Los vinos son un reconocimiento hacia el terroir marino.

El producto y su temporalidad nos van guiando a través del sentimiento de pertenencia a la cultura gaditana. Nos debemos al entorno y al saber hacer de nuestra gente.

Sea Soul by Cataria: a journey through the culinary landscape of Cádiz

36º N 6º W. The coordinates of Sea Soul by Cataria.

'Cataria' was the ancient Roman term for the towers they built, from which they gazed out to sea, keeping a weather eye on the horizon. Looking out over the Atlantic, right on the sand, our menu will take you on a culinary journey through Cádiz, starting from La Barrosa beach.

We rub shoulders with local fishermen and shellfish gatherers at Conil fish market every day. Choosing responsibly sourced fish and seafood means respecting their natural cycles, and the age-old maritime traditions of those who know these seas.

In turn, those who work their magic on land sink their roots deep into the soil, with both dedication and devotion. Our menu features vegetables from nearby market gardens, salt from the Salinas de Cádiz, bread baked in a wood-fired oven, traditional flours from Arcos de la Frontera, and local olive oil. Our wines pay tribute to the seaside terroir.

This produce, and its seasonal nature, is our guide, and everything we do is anchored in a sense of belonging to Cádiz's culture. We owe our success to both our surroundings and our staff's expertise.

Sea Soul by Cataria, eine Reise durch die kulinarische Landschaft von Cádiz

36º N 6º W. Das sind die Koordinaten von Sea Soul by Cataria, zugleich Seele und Name unseres Aussichtspunkts.

Für die alten Römer war „cataria" ein Turm, von dem aus man das Meer überwachen konnte. Hier, mit Blick auf den Atlantik und dem Sand der Playa de la Barrosa unter den Füßen, beginnt eine Reise durch die kulinarische Landschaft von Cádiz.

Unsere Küche bezieht ihre Produkte täglich frisch von den Fischern und Muschelsammlern des Fischmarkts in Conil. Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Herkunft bedeuten für uns Respekt vor den Zyklen der Natur, alten Fangtraditionen und dem Wissen erfahrener Hände.

Nicht nur das Meer, auch das Land prägt unsere Küche: mit Gemüse aus den umliegenden Gärten, Salz aus den Salinen von Cádiz, Holzofenbrot, alten Mehlsorten aus Arcos de la Frontera und Öl aus der Region. Unsere Weine spiegeln klar die Nähe zum Meer wider.

So weisen uns Produkt und Saison den Weg ebenso wie das Bewusstsein, Teil der Kultur von Cádiz zu sein. Denn wir fühlen uns mit diesem Ort und dem Können seiner Menschen tief verbunden.

Sea Soul by Cataria, un voyage au cœur du patrimoine culinaire de Cadix

36º N, 6º O : telles sont les coordonnées de Sea Soul by Cataria, l'âme de notre belvédère.

Dans la Rome antique, cataria désignait une tour d'où l'on contemplait la mer. Notre carte célèbre la gas tronomie de Cadix depuis la plage de La Barrosa, le regard tourné vers l'Atlantique et les pieds dans le sable.

Chaque jour, notre cuisine travaille aux côtés des pêcheurs et artisans de la mer de la criée de Conil. Choisir des poissons et fruits de mer issus d'une pêche responsable, c'est respecter les cycles naturels et le savoir-faire ancestral de ces mains expertes.

Côté terre, les producteurs locaux partagent cette même exigence. Légumes des potagers voisins, sel des salines de Cadix, pain cuit au feu de bois, farines anciennes d'Arcos de la Frontera et huile de la région donnent à notre carte son ancrage local. Les vins rendent eux aussi hommage à cette terre tournée vers la mer.

Les produits et leur saisonnalité guident une cuisine profondément attachée à la culture de Cadix, nourrie par son environnement et par le savoir-faire de celles et ceux qui la font vivre.

sea SOUL

BY CATARIA

Servicio de pan (P.P) 2,5 €
Bread charge | Brotbeilage | Corbeille de pain

PARA PICOTEAR

FINGER FOOD & NIBBLES

MEDIA RACIÓN

Sardinas de Barbate ahumadas con confitura de tomate (ud) 6 €
Smoked Barbate sardines with tomato jam (pcs)
Geräucherte Barbate-Sardinen mit Tomatenkonfitüre (Stück)
Sardines de Barbate fumées et confiture de tomate (unité)

Gilda de atún rojo de Almadraba 12 €
Almadraba-caught bluefin tuna skewers
Almadraba Blauflossen-Thunfisch Spieße
Brochette apéritive de thon rouge d'Almadraba

Papas aliñás con conserva de atún de Almadraba 10 € 17 €
Seasoned potatoes with Almadraba-caught tuna preserve
Würzige Kartoffeln mit Almadraba-Thunfisch aus der Konserve
Pommes de terre épicées avec du thon d'Almadraba en conserve

Ensaladilla con langostinos de Sanlúcar 11 € 18 €
Salad with Sanlúcar prawns | Salat mit Garnelen aus Sanlúcar
Salade russe avec des grosses crevettes de Sanlúcar

Huevos rotos con gambas al ajillo 13 € 19 €
"Broken eggs" with garlic prawns
Huevos rotos mit Knoblauchgarnelen
Huevos rotos aux crevettes et à l'ail

Jamon ibérico de bellota 20 € 32 €
Acorn-fed iberico ham | Iberischer Schinken aus Eichelmast
Jambon de porc ibérique nourri aux glands

Sea Soul

BY CATARIA

PARA PICOTEAR

FINGER FOOD & NIBBLES

MEDIA RACIÓN

Ensalada de tomate de la huerta de Conil y cebolleta fresca 17 €
Conil garden tomato salad with fresh spring onion
Conil-Tomaten-Salat mit Frühlingszwiebeln
Salade de tomates de Conil du potager et ciboulette fraîche

Ensalada Sea Soul 19 €
(Nuestra mixta con aguacate y ventresca de atún)
Sea Soul salad, mixed leaves with avocado tender tuna belly
Sea Soul Salat
(gemischter Salat mit Avocado und Thunfischfilet)
Salade Sea Soul
(salade variée, avocat et ventrêche de thon)

Pimientos asados con ventresca de atún rojo de Almadraba 19 €
Roasted peppers with “Almadraba”
wild-caught bluefin tuna belly
Geröstete Paprika mit Ventresca (Thunfischbauch)
vom Roten Almadraba-Thunfisch
Poivrons rôtis et ventrèche de thon rouge de “Almadraba”

sea SOUL

BY CATARIA

NUESTRA FREIDURÍA

FRIED FOOD | FRITTIERTE KLASSIKER | NOS FRITURES

	MEDIA RACIÓN	RACIÓN
Tortillitas de camarones fritos como los de siempre (ud) Fried prawn omelettes, traditional style (pcs) Frittierte Garnelen-Omeletts (Stück) Petites omelettes de crevettes frites (unité)		5 €
Nuestras croquetas cremosas de jamón ibérico (8 uds.) Creamy iberico ham croquettes (8 pcs) Cremige Kroketten mit Ibérico-Schinken (8 Stück) Nos croquettes crémeuses de jambon ibérique (8 u.)		17 €
Pimientitos fritos Fried peppers Frittierte Paprikaschoten Poivrons frits		12 €
Boquerones fritos Fried anchovies Frittierte Sardellen Anchois frits	12 €	19 €
Calamares Calamari Calamars	15 €	24 €
Morena en adobo Marinated and fried Moray Frittierte Muräne in traditioneller andalusischer Marinade Murène frite marinée à l'andalouse		21 €

sea SOUL

BY CATARIA

RACIONES DEL MAR

FROM THE SEA | AUS DEM MEER | DE LA MER

Corvina aliñá con vinagreta de tomate, nuestro ceviche andaluz — 26 €
Sea bass with a tomato vinaigrette dressing
Adlerfisch mit Tomatenvinaigrette -Dressing –
unser andalusisches Ceviche
Maigre à la vinaigrette à la tomate, notre ceviche andalou

Carpaccio de atún rojo de Almadraba — 28 €
Almadraba-caught bluefin tuna carpaccio
Carpaccio vom roten Almadraba-Thunfisch
Carpaccio de thon rouge d'Almadraba

Tartar de lomo de atún de Almadraba — 28 €
Almadraba-caught tuna tartare
Tartar vom Almadraba-Thunfischfilet
Tartare de longe de thon d'Almadraba

Gambas a la plancha — 25 €
Grilled prawns | Gegrillte Garnelen | Gambas grillées

Almejas finas a la marinera o a la sartén — 25 €
Clams marinière or pan-fried
Venusmuscheln "a la Marinera"
Palourdes à la marinière ou à la poêle

Cazuela de langostinos al ajillo — 24 €
Garlic king prawn casserole
Knoblauch-Garnelen-Kasserolle
Casserolle de grosses crevettes à l'ail

sea SOUL

BY CATARIA

CUCHAREO

SPOON DISHES | LÖFFELGERICHTE | À LA CUILLÈRE

Gazpacho de piriñaca gaditana 20 €
con pargo curado y ahumado
Cádiz-style cold soup with cured and smoked Sea Bream
Gazpacho (Gemüsekaltschale)
mit gebeizter und geräucherter Meerbrasse
Gazpacho de Cadix, avec vivaneau fumé et mariné

Ajoblanco casero de almendra 23 €
con gamba roja de Isla Cristina
Homemade almond "Ajoblanco"
(chilled garlic and almond soup)
with Isla Cristina red prawn
Hausgemachtes Ajoblanco
(weiße Knoblauch-Mandelkaltcreme)
mit roter Garnele aus Isla Cristina
Ajoblanco maison aux amandes et
crevette rouge d'Isla Cristina

Fideos con caballa 22 €
Short pasta noodles with Atlantic mackerel
Nudeleintopf mit Makrele
Vermicelles au maquereau

Garbanzos de Naveros con choco 23 €
Naveros chickpeas with cuttlefish stew
Kichererbsen-Eintopf "Navero" mit Sepia
Pois chiches de Naveros aux seiches

Arroz caldoso de carabinero (Min. 2 pax. P.P.) 36 €
Soupy rice with Scarlet Prawn
Sämiger Reis mit Carabinero-Riesengarnele
Riz "caldoso" (riz onctueux en bouillon) au carabinero

sea SOUL

BY CATARIA

PESCADOS

FISH | FISCHGERICHTE | POISSONS

Pulpo asado con cremoso de patata y pimentón 27 €
Grilled octopus with creamy potato and paprika
Gegrillter Oktopus mit cremigem Kartoffelpüree
und Paprikagewürz
Poulpe grillé accompagné de purée de
pommes de terre et de paprika

Atún de Almadraba encebollado o entomatado 27 €
(Guiso Barbateño)
Almadraba-caught tuna with onions or tomatoes
(Barbate stew)
Almadraba-Thunfisch an Zwiebel oder Tomate
(Barbateño-Eintopf)
Thon rouge de l'Almadraba aux oignons ou à la tomate
(Ragoût de Barbate)

Barriga de atún de Almadraba a la plancha 36 €
Grilled almadraba-caught tuna belly
Gegrilltes Almadraba-Thunfischfilet
Ventrêche de thon d'Almadraba grillée

Pescado del día de la Lonja de Conil, asado con su guarnición 54 €
Catch of the day from Conil fish market, roasted with side dishes
Gegrillter Fisch des Tages vom Fischmarkt in Conil, mit Beilagen
Poisson grillé de la criée de Conil et ses accompagnements
(2 pax)(Für 2 Personen)

Guiso de pescado del día (Roteña, ajillo o marinero) 29 €
Catch of the day stew (Rota-style, garlic or marinière)
Eintopf vom Fisch des Tages
(nach Roteña-Art, mit Knoblauch oder nach Seemannsart)
Ragoût de poisson du jour (a la roteña (avec des légumes),
à l'ail ou marinero)

sea SOUL

BY CATARIA

CARNES

MEAT DISHES | FLEISCHGERICHTE | VIANDES

Albondigas de retinto guisadas con papatitas fritas 25 €
Retinto beef meatballs stew with chips
Geschmorte Retinto-Rindfleischbällchen mit Pommes frites
Boulettes de bœuf Retinto mijotées avec des frites

Presa 100% bellota con patatas y pimientitos verdes 26 €
100% acorn-fed iberico pork presa cut
with potatoes and green peppers
Iberisches Schweinefilet aus 100%
Eichelmast mit Kartoffeln und kleinen grünen Paprika
Porc nourri aux glands accompagné de pommes
de terre et de petits poivrons verts

Entrecot de retinto con su guarnición 27 €
Retinto beef entrecôte with sides
Retinto-Rinder-Entrecôte mit Beilage
Entrecôte de boeuf Retinto et sa garniture

sea SOUL

BY CATARIA

POSTRES DE LA CASA

DESSERTS | HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

Tarta de queso cremosa 9 €
Creamy cheesecake
Cremiger Käsekuchen
Cheesecake crémeux

Bizcochito jugoso de chocolate y helado de vainilla 9 €
Chocolate cake with vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Tarte au chocolat et glace vanille

Torrija caramelizada con helado 9 €
Caramelised French toast with ice cream
Karamellisierter French Toast mit Eis
Pain perdu caramélisé avec de la glace

Chiclanero (helado de vainilla, Pedro Ximenez y piñones) 9 €
Vanilla ice cream, Pedro Ximénez and pine nuts
Vanilleeis, Pedro Ximenez und Pinienkerne
Glace à la vanille, Pedro Ximenez et pignons de pain

Sorbete de limon al cava 8 €
Lemon sorbet with cava
Limettensorbet mit Cava
Sorbet au citron et au cava

Nuestros helados 6 €
Ice creams | Unsere Eissorten | Nos glaces

Fruta de temporada 6 €
Seasonal fruit | Obst der Saison | Fruit de saison



Gluten

Leche | Milk | Milch | Lait

Huevo | Egg | Eier | Oeufs

Frutos secos | Nuts | Schalenfrüchte | Fruits à coque

Altramuces | Lupins | Lupinen | Lupin

Apio | Celery | Sellerie | Céleri

Mostaza | Mustard | Senf | Moutarde

Soja | Soya

Sésamo | Sesame | Sesam | Sésame

Pescado | Fish | Poissons | Peixe

Sulfito | Sulphite | Sulfite | Sulfites

Cacahuete | Peanut | Erdnüsse | Arachides

Moluscos | Molluscs | Weichtiere | Mollusques

Crustáceos | Crustaceans | Krustentiere | Crustacés

VEGETARIAN VEGETARIAN

VEGAN VEGAN

Si usted tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal. IVA incluido.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo crudo o los que por si proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24horas.

Please inform our staff if you suffer from any food intolerances. VAT included.

In compliance with current health regulations, this establishment guarantees that seafood products intended for raw consumption, or those that have not been heated above 60° C at the center during their preparation process, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

CHANGE OF WAVE