

# EL SABOR DE LOS BARRIOS

GUÍA GASTRONÓMICA  
Y DE SABOR DE  
LOS BARRIOS











# PALMONES, CORAZÓN GASTRONÓMICO



**Palmones, centro gastronómico de Los Barrios, invita a descubrir una cocina nacida del mar y la tradición. Sus sabores, forjados a lo largo del tiempo, convierten este enclave en destino imprescindible. Aquí, la herencia culinaria sigue viva gracias a quienes mantienen y engrandecen su buen nombre.**

El municipio de Los Barrios atesora una riqueza gastronómica que es reflejo de su historia, su entorno natural y el carácter de su gente. Dentro de este mapa de sabores, Palmones se erige como un enclave singular, un auténtico referente culinario que ha sabido convertir su tradición marinera y popular en un atractivo turístico de primer orden. A orillas del río que le da nombre y con el mar como despensa eterna, Palmones ha forjado una identidad gastronómica basada en el respeto al producto, en recetas transmitidas de generación en generación y en el saber hacer de quienes entendieron la cocina como una forma de vida.

Durante décadas, sus bares y restaurantes han sido punto de encuentro para vecinos y visitantes, consolidando una fama bien merecida que traspasa fronteras locales. Aquí, la buena mesa no es una moda, sino una herencia cultural que se renueva cada día. Esa herencia sigue viva gracias a quienes han recogido el testigo, apostando por la calidad, la innovación y la fidelidad a los sabores de siempre. Nuevas generaciones de profesionales continúan escribiendo la historia gastronómica de Palmones y todo el municipio de Los Barrios, fortaleciendo su nombre y proyectándolo como destino imprescindible para quienes buscan autenticidad, tradición y excelencia culinaria.

# De ruta gastronómica: Los Barrios de punta a punta.

Una guía sencillita y organizada por zonas para que solo tengas que preocuparte de elegir mesa.

## LOS BARRIOS

---

Bodeguita la Ibérica  
Alundra Tapas  
Bar Menta Limón  
Bar El Casino  
Bar El Reencuentro  
Bar La Gineta  
Bar Nueva Carteya  
Bar Atlético Los Barrios  
Bar Peña Toro Embolao  
Bar Peña Fosforito  
Bar San Isidro  
Taberna San Isidro  
Restaurante Hotel Montera  
Calle 13 Bistro Bar  
Pizzería Vesubio  
Tabanco El Sabio  
Venta el Frenazo  
Venta La Josefa  
Venta San Isidro  
Bar El Villar  
Bar Degustación El Mercado  
Las Palmeras Bar Café  
Bar El Palmarillo  
Bar El Rincón de María

## PALMONES

---

El Copo  
Willy  
Tres Arcos  
Casa Mané  
Bar El Rincón de Teté  
El Lagar  
El Rincón de Manuela  
Bar La Can Tina  
Bar La Pitanza  
Bar Lata Berna  
Bar Club de Fútbol Palmones  
Chiringuito Sol y Luna Beach  
Asador Argentino Fuego Vivo  
Cervecería El Giraldillo  
Chiringuito El Garito  
Pacamara  
Pizzería Fattuchi  
Restaurante La Concha  
Restaurante La Ragua  
Restaurante Las Salinas  
Restaurante Mikel Toxa  
Restaurante Zoca  
Bar la Mulata

# LOS CORTIJILLOS

---

El Gran Chino  
La Chacra Tapas grill  
Venta Los Cortijillos  
Bar El Rodeo  
La Estrella

# GUADACORTE

---

El Cortijo de Guadacorte  
Casa María



# MESÓN EL COPO





## Mesón El Copo: la leyenda de Palmones

Fundado en 1979 por Manuel Moreno, una figura clave en la alta gastronomía. Hoy, junto a sus hijas, lidera un templo de la cocina de proximidad con sabor a mar y tradición con toques creativos y mucha esencia.



El Copo se alza en la aldea marinera de Palmones como un ineludible referente gastronómico desde su apertura en 1979. Manuel Moreno es una figura clave en la gastronomía, traspasando su fama el límite comarcal e incluso el provincial. Es el primer Embajador de Turismo del Campo de Gibraltar y el actual Presidente de la prestigiosa Asociación Nacional de la Buena Mesa.

Desde su primera carta en 1979, El Copo demostró su espíritu pionero y su compromiso con el entorno. Ya entonces destacaban platos emblemáticos que hoy son leyenda, como el famoso Atún en Mantequilla y el atún crudo o poco cocinado, además de incorporar ingredientes innovadores para la época: las algas y el plancton marino.

Hoy, las Hermanas Moreno se han incorporado al negocio familiar, sumando su maestría al proyecto, siempre bajo la sabia supervisión de su capitán, Manuel. La tradición se mantiene viva, conjugando una

gastronomía de base tradicional con toques creativos, pero sin perder nunca sus valores ni su esencia. En El Copo, la calidad es un principio fundamental. El compromiso se refleja en sus materias primas: los pescados y mariscos más frescos de la bahía, las carnes ibéricas, la vaca de pastos gallegos madurada en cámara especial propia del mesón, y por supuesto, la carne de vaca retinta. Además, El Copo pone el broche de oro con su repostería, ofreciendo postres y panadería hechos diariamente en obrador propio de forma artesanal y ecológica, cerrando una experiencia culinaria completa.

**Calle Trasmallo 2  
Palmones**

**956 67 77 10 / 956 67 76 91**

**[elcopo@elcopo.es](mailto:elcopo@elcopo.es)**





# **RESTAURANTE WILLY 1975**





## Tradición marinera y evolución gastronómica en Palmones

Este restaurante combina tradición y modernidad en una carta basada en pescados, mariscos, arroces y carnes a la brasa. Su reforma de 2021 creó dos espacios diferenciados: gastro-bar y salón restaurante.



Desde sus inicios en 1975, cuando su fundador José López Escobar -popularmente conocido como “Pepe de la Playa”- abrió un modesto bar para servir menú diario a trabajadores locales, Willy 1975 ha recorrido un largo camino de transformación. Con el paso de las décadas, y bajo la dirección de su hijo Antonio López Vega, conocido popularmente como Willy, y la hija de este, Cristina López Ruiz, el restaurante es hoy una de las más importantes referencias gastronómicas en Palmones.

Willy 1975 combina tradición y modernidad: su carta, extensa y variada, incluye pescados frescos, mariscos, carnes selectas de retinto o buey, arroces, tapas, carpac-cios, tartares y otros platos creativos. Su local ha sido reformado en varias ocasiones, la más reciente reforma se completó en 2021, con el resultado de la creación de dos

ambientes: un gastro-bar informal en planta baja y un salón de restaurante en planta alta. Reconocido institucionalmente por su trayectoria empresarial y declarado como Embajador Turístico del Campo de Gibraltar, Willy 1975 ha sabido adaptarse a los tiempos sin perder su esencia marinera. Sus arroces, pescados, mariscos y carnes a la brasa, así como su apuesta por un servicio atento y un entorno cuidado, lo consolidan como un referente gastronómico del Campo de Gibraltar.

**Avda. Andalucía 79  
Palmones  
965 67 79 00  
[info@willy1975.com](mailto:info@willy1975.com)**





# **RESTAURANTE LOS TRES ARCOS**





## Cocina tradicional y sabor familiar en Los Tres Arcos en Palmones

Los Tres Arcos es un referente local de la cocina tradicional andaluza. Su propuesta se basa en recetas clásicas de carnes a la brasa, pescados y mariscos frescos, elaboradas con buena materia prima y técnicas sencillas.



El restaurante Los Tres Arcos se ha consolidado como un referente local de la cocina tradicional con un marcado carácter familiar. Su filosofía descansa en ofrecer una propuesta sencilla pero cuidada, que combina recetas clásicas –tanto de carnes a la brasa como de pescados y mariscos frescos– con un ambiente acogedor ideal para comidas familiares, reuniones o celebraciones relajadas.

Con más de 20 años formando parte de la gastronomía local, y bajo la dirección de Manuel Navarro, la carta de este restaurante suele incluir platos contundentes y llenos de sabor. Entre sus especialidades destacan entrecot o solomillo a la brasa, carnes de buey, pimientos de piquillo rellenos, croquetas de jamón o choco, tablas de ibéricos, pescados frescos y mariscos, así como guisos tradicionales como la sopa de ajo.

Gracias a esa combinación –buena materia prima, técnicas sencillas de elaboración y un ambiente cálido–, Los Tres Arcos se ha ganado un lugar especial en la oferta gastronómica de Palmones y los alrededores, ideal para quienes buscan disfrutar de la cocina andaluza en su forma más auténtica y sin pretensiones.

Un lugar especial para volver a la comida de siempre, a esa que logra aunar a toda la familia en torno a la mesa.

**Calle Miño s/n  
Palmones  
956 67 84 09**



# RESTAURANTE BODEGUITA LA IBÉRICA





## Bodeguita La Ibérica, tradición y sabor ibérico en Los Barrios

Bodeguita La Ibérica es un referente en Los Barrios por su cocina tradicional basada en productos ibéricos y carnes a la brasa. De carácter familiar y ambiente acogedor, mantiene su esencia generación tras generación.



Bodeguita La Ibérica abrió sus puertas en 1992 y desde entonces es referente gastronómico en Los Barrios. Sus fundadores, Ángel Pacheco y Araceli Escalante, apostaron por una oferta centrada en los productos ibéricos, las carnes a la brasa y una amplia selección de embutidos y chacinas, con el fin de ofrecer una cocina tradicional, cercana y de calidad. Con el paso de los años, el local se ha consolidado y hoy está gestionado por la siguiente generación –sus hijos–, manteniendo viva la esencia familiar y el cariño por la buena mesa.

Durante sus más de treinta años de trayectoria, Bodeguita La Ibérica ha conseguido forjar una reputación sólida en la comarca del Campo de Gibraltar. Su ambiente es cálido y acogedor –ideal para tapas, comidas familiares o cenas informales–, con espacios pensados tanto para tapeo en barra

como para comidas y celebraciones en salón.

En cuanto a su propuesta culinaria, la carta combina lo mejor del producto ibérico: jamones de bellota, embutidos, tablas de ibéricos, carnes a la brasa, raciones generosas, tapas tradicionales y opciones de pescado y marisco cuando la temporada lo permite. La calidad de los ingredientes, el respeto por la tradición y el esmero en el servicio hacen de Bodeguita La Ibérica un destino imprescindible.

**Calle Maldonado 48**  
**Los Barrios**  
**956 62 11 22**



# RESTAURANTE EL CORTIJO GUADACORT





## Historia y cocina tradicional andaluza, seña de identidad del Cortijo de Guadacorte

El ambiente tranquilo y familiar del Cortijo de Guadacorte, junto a una oferta de pescados, mariscos, carnes y guisos, lo convierten en un lugar ideal para disfrutar del buen comer en un entorno con historia.



El Cortijo Guadacorte tiene su sede en un edificio que data de 1873, antaño perteneciente a la familia Larios, cuando el lugar servía como finca con cuadras y caballerizas, usadas para la crianza equina y las tradicionales batidas de caza en los bosques de la zona. Con los años, el antiguo cortijo ha sido transformado en un restaurante distinguido que mantiene el carácter histórico del edificio: puertas de boxes, porches originales y una decoración que rememora su pasado rural.

Desde su creación, en 2005, El Cortijo de Guadacorte ha consolidado su trayectoria como referencia culinaria en la comarca. Su cocina se centra en el estilo casero y el producto de mercado, con una oferta variada que une tradición y material prima local. Entre sus especialidades destacan platos como el

“revuelto cortijero”, pescados, mariscos y boquerones al limón, así como carnes y guisos de raíz andaluza.

El ambiente es tranquilo y familiar, con espacios amplios y servicios adecuados (terraza, bodega, aparcamiento, salón climatizado), lo que lo convierte en opción ideal para comidas familiares, celebraciones o encuentros tranquilos. Hoy, El Cortijo de Guadacorte representa una fusión entre historia, paisaje, tradición y buen comer, donde cada visita ofrece un pequeño viaje a la Andalucía rural con sabor y autenticidad.

**Calle Los Canarios s/n  
Guadacorte**

**956 67 86 88**

**[contacto@cortijodeguadacorte.es](mailto:contacto@cortijodeguadacorte.es)**



# RESTAURANTE CASA MANÉ





## Casa Mané, en Palmones, donde conviven el producto y la historia familiar

El restaurante de Palmones Casa Mané es uno de los referentes gastronómicos del Campo de Gibraltar y el establecimiento de la comarca con más reconocimientos en la guía Michelin, donde se reconoce la calidad de su cocina y su buen servicio.



Este restaurante familiar, a escasos metros de la playa de Palmones y con vistas a la Bahía de Algeciras, abrió sus puertas en el verano de 2005. Regentado por Mané Laza, con sus hijos Mercedes y Juan Manuel Laza, estos pertenecen a la tercera generación de esta familia de reconocidos hosteleros, que se hicieron un hueco en la Estación de San Roque con el bar 'Los Perales' y luego con el restaurante familiar 'Los Timbales', todo un referente gastronómico de la época.

Casa Mané está instalado en una atractiva cabaña de madera, cuenta con una zona de barra, dos cuidados comedores y un espacio de terraza con mesas altas.

Ofrece una amplia carta de gusto tradicional y su gran especialidad son los pescados y mariscos:

carabineros, langostinos de Sanlúcar, gambas rojas de Garrucha, centollo, quisquillas, coquinas, almejas, zamburiñas, lenguado, voraz urta y la gran estrella, el atún rojo de almadraba.

Su carta está repleta de productos frescos, presentados en la sugerente barca-expositor refrigerada que hay en una de las salas. Su cocina se basa en recetas tradicionales, la sencillez en la elaboración, el excelente producto local, sumado a la experiencia familiar y el cariño a la profesión.

**Calle Almadraba s/n  
Palmones**

**956 67 50 10**

**restaurantecasamane@hotmail.es**



# RESTAURANTE VENTA EL FRENAZ





## El Frenazo, cocina tradicional y parada imprescindible en Los Barrios

De gestión familiar y cocina andaluza tradicional, este restaurante destaca por sus Huevos al Frenazo, carnes a la brasa y guisos caseros. Su ambiente cercano y su ubicación junto a Los Alcornocales lo han convertido en un referente del Campo de Gibraltar.



Fundada en 1969 y ubicada en la salida 80 de la autovía A-381, este restaurante es uno de los establecimientos más emblemáticos de Los Barrios. Nació como una venta de carretera impulsada por Andrés Hidalgo y Severa Escalona, cuya vocación era ofrecer comida casera y un lugar de descanso para viajeros, camioneros y vecinos del municipio. Con el paso del tiempo, el local se ha consolidado como referencia gastronómica del Campo de Gibraltar, manteniendo siempre su esencia tradicional.

Hoy, la segunda generación de la familia continúa al frente del negocio, preservando el espíritu familiar que caracteriza a la venta desde sus inicios. Su ubicación, junto al Parque Natural de Los Alcornocales y la Ruta del Toro, la convierte además en punto habitual de encuentro para ciclistas, deportistas y visitantes.

Además, es parada obligatoria durante la celebración de la Romería en honor a San Isidro Labrador.

La propuesta culinaria de El Frenazo destaca por platos de raíz andaluza elaborados con productos locales. Entre sus especialidades sobresalen los famosos **Huevos al Frenazo**, los **chicharrones caseros**, las **carnes a la brasa** y los guisos tradicionales del municipio. Su cocina generosa y auténtica, unida a un ambiente cercano y acogedor, ha hecho de este establecimiento un símbolo gastronómico imprescindible en Los Barrios.

**Autovía Los Barrios-Jerez, salida 80**

**956 62 08 14**

**[info@ventaelfrenazo.es](mailto:info@ventaelfrenazo.es)**





## ALUNDRA TAPAS

Este local, ubicado en la céntrica Calle La Plata, combina tradición y creatividad. Su nombre evoca hospitalidad. Ofrece un ambiente acogedor y una decoración muy cuidada, y sus clientes pueden disfrutar en verano de un patio al aire libre que recuerda a las antiguas casas andaluzas.

Sus tapas originales, innovadoras y elaboradas con materia prima de calidad definen la propuesta mediterránea y andaluza del Bar Alundra Tapas. En sus creaciones podemos encontrar productos ibéricos, pescados frescos y verduras de temporada. Su cocina ha sido premiada en diferentes ediciones de la Ruta del Chicharrón y la Ruta del Ibérico.

**Calle la Plata 9**  
**Los Barrios**  
**623 19 43 34**  
**alundratapas@gmail.com**



## ASADOR ARGENTINO FUEGO VIVO

Este es uno de los últimos locales que se ha incorporado a la oferta gastronómica de Palmones. Regentado por cinco hermanos que cruzaron el océano desde Argentina hace ya veinte años, toda la familia creció alrededor del fuego y los sabores de su país. Ahora, han creado un espacio con alma, donde conviven la calidez argentina y la elegancia mediterránea.

Su corte favorito es el bife de lomo argentino, que destaca por su ternura y sabor profundo. El panqueque de dulce de leche aporta esa dulzura clásica: una masa fina y dorada que envuelve un relleno cremoso y tibio, completando la experiencia con calidez y tradición.

**Calle el Salabar 7**  
**Palmones**  
**608 94 49 47**  
**asadorfuegovivo@icloud.com**







## BAR CLUB DE FÚTBOL DE PALMONES

Este bar, como su propio nombre indica, está ligado al Club de Fútbol Juventud Popular de Palmones. Su ambiente es marcadamente deportivo y familiar, siendo el punto de encuentro por excelencia para socios y aficionados en un entorno local y muy auténtico.

Su sello es la cocina casera y económica, y su jugosa carta se centra en tapas, raciones y montaditos, perfectos para acompañar una buena cerveza. Son famosos también sus platos combinados y las tostadas XXL. Destaca por el buen trabajo de sus empleados y por ofrecer ese sabor de bar de toda la vida, ideal para reponer fuerzas tras la actividad deportiva.

**Calle Córdoba 10**  
**Palmones**  
**627 19 81 37**



## BAR SAN ISIDRO

Conocido como el bar de “el sevillita”, este veterano establecimiento está ubicado en el populoso barrio de El Palmarillo. Su clientela es principalmente local, y abre de forma ininterrumpida desde las seis de la mañana para empezar a servir sus ricos desayunos.

Puedes acercarte a disfrutar y compartir con los vecinos del pueblo el más famosos de todos: el bollito de lomo en manteca o con chicharrones. Toda una delicia para los amantes de los desayunos contundentes. También sirven tapas, vinos, y bocatas o tortilla de patatas, tanto para servir en el local como para llevar.

**Avda. Don Juan Rodríguez 156**  
**Los Barrios**  
**659 59 94 20**





## CALLE 13 BISTRO BAR

Este local abrió sus puertas en 2021, aportando a la oferta gastronómica de Los Barrios un estilo moderno e informal, y ofreciendo a sus clientes un espacio amplio, acogedor y con terraza exterior durante todo el día.

Calle 13 destaca por los desayunos healthy y sus meriendas, pero también por disponer de servicio a domicilio, el tradicional tapeo y una carta en la que puedes encontrar parrilladas de carne a la brasa, sus famosas hamburguesas, arroces de marisco, secreto ibérico o setas y pescados. Dispone, además, de opciones veganas, sin gluten y celíacas.

**Calle Padre Dámaso 8**  
**Los Barrios**  
**673 89 51 51/52**  
**samue\_1985@hotmail.com**



## CASA MARÍA

Este coqueto restaurante, de decoración andaluza, lleva a gala su compromiso con la comida casera y tradicional, y rehuye abiertamente de los denominados platos de diseño. Su cocina gira en torno a la calidad del producto y famosos son sus platos de carrillada ibérica, rabo de toro, sus alcachofas naturales con jamón, la fritura de pescado y el atún rojo.

Con casi 20 años de trayectoria, este restaurante con terraza al aire libre vive de la clientela local, pero también de aquellos que llegan hasta él gracias a las buenas reseñas que recibe. De ambiente familiar y acogedor, también sirve comida para llevar.

**Calle Los Ruiseñores s/n**  
**Palmones**  
**956 67 72 52 - 658 96 51 02**  
**jose-luis-perez-fe100@gmail.com**







## **CERVECERÍA EL GIRALDILLO**

Este local vive del concepto tradicional de cervecería-marisquería. Su atmósfera es ideal para el tapeo, disfrutando del producto fresco en compañía de familia y amigos. Dispone de terraza y su sello culinario está basado en la excelencia del producto del mar. Las gambas blancas y el pescado de lonja son sus especialidades indiscutibles.

También destacan sus frituras andaluzas y sus tapas variadas. La cerveza, servida muy fría, es el maridaje perfecto para disfrutar frente a la céntrica Plaza del Mar. El Giraldillo ofrece una experiencia gastronómica donde la calidad y la tradición marinera son las protagonistas.

**Avda. Andalucía 65  
Palmones  
956 67 55 08  
[cerveceriagiraldillo@gmail.com](mailto:cerveceriagiraldillo@gmail.com)**



## **CHIRINGUITO EL GARITO**

Este establecimiento ubicado en la desembocadura del río Palmones es un clásico de la oferta gastronómica palmoneña, con más de 30 años de historia. Ofrece vistas inmejorables al Peñón de Gibraltar y al Paraje Natural de las Marismas del río Palmones, un espacio natural protegido.

Conocido por sus espetos, ofrece a la brasa sardinas, rodaballo, pulpo y gambones. Su especialidad incluye una gran variedad de pescados, frituras y arroces. El servicio de cocina es ininterrumpido, desde la mañana, destacando sus desayunos healthy y los más tradicionales, con las mejores vistas, garantizando una experiencia playera completa.

**Calle Salabar s/n  
Palmones  
956 67 86 88  
[contacto@cortijodeguadacorte.es](mailto:contacto@cortijodeguadacorte.es)**





## CHIRINGUITO SOL Y LUNA BEACH

Situado a pie de playa en Palmones, Sol y Luna Beach ofrece el ambiente relajado y vacacional de un auténtico chiringuito. Es el lugar ideal para disfrutar de la buena mesa después de un día de playa en Palmones. Su sello es la cocina marinera sencilla y la frescura de su materia prima. Son imprescindibles las espetadas de sardinas a la brasa y el pescado frito.

También destacan sus arroces y ensaladas frescas. Ofrece una experiencia culinaria muy veraniega, perfecta para degustar los diferentes platos que incluye su carta. Abierto solo en temporada de playa.

**Calle Almadraba 23  
Palmones  
627 43 80 65  
granada\_tallon@hotmail.com**



## DEGUSTACIÓN EL MERCADO

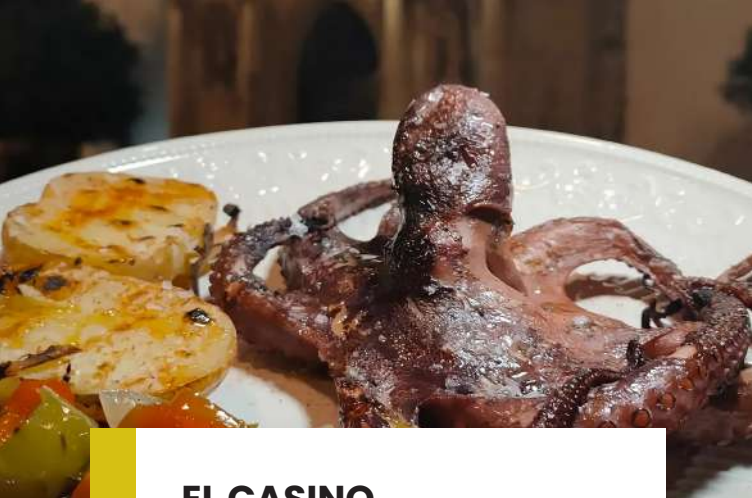
Este local es la apuesta más reciente del Mercado de Abastos de Los Barrios. Abrió sus puertas a finales de 2025 para desarrollar un concepto moderno de gastrobar, con un ambiente dinámico, conectado directamente con la frescura y los productos que se venden allí, en el mercado local.

La carta varía según la lonja, garantizando la frescura y la calidad en su carta diaria. Ofrece unos desayunos muy barreños, basados en el chicharrón y las mantecas elaboradas y, tras la mañana, el mediodía llega lleno de tapas sugerentes con productos de todo tipo.

**Plaza de La Cigüeña, Mercado  
de Abastos. Los Barrios  
618 25 15 97  
degustacionelmercado@gmail.com**







## EL CASINO

Este establecimiento histórico es muy conocido en Los Barrios. Ubicado en la céntrica Plaza de la Iglesia, mantiene la esencia del tradicional punto de encuentro de sus socios. Su ambiente es sencillo, perfecto para disfrutar del tapeo en un local con solera, y ofrece una terraza única, junto a la torre de la iglesia de San Isidro Labrador.

Su propuesta de cocina es tradicional y la especialidad de la casa incluye arroces, el atún rojo y en carnes, destacan los ibéricos y la retinta. Los sábados se cocina un plato de cuchara de los de toda la vida como callos, sopa de ajos, potajes, etc.

**Plaza de la Iglesia s/n  
Los Barrios**

**687 97 48 01**

**samue\_1985@hotmail.com**



## EL GRAN CHINO

Este restaurante chino, de acceso fácil y rápido desde la autovía A7, responde a todos los adjetivos que suelen acompañar a este tipo de establecimientos. Comida abundante, económica, con grandes salones y una extensa carta de platos chinos entre los que se encuentran el arroz tres delicias, las carnes con salsas agridulces o al limón, la tradicional ensalada china, los rollitos de primavera, pato a la naranja, y una extensa carta postres. Ideal para un almuerzo o cena con amigos o un encuentro de trabajo rápido.

También dispone de menú del día para disfrutar en el salón y un menú especial para llevar a casa.

**Calle Francisco Goya y Lucientes 5  
Los Cortijillos**

**956 67 65 36**





## EL LAGAR

Este bar, levantado sobre una casa típica de pueblo, es una conjunción única de arte, cultura y gastronomía en Palmones. Es un punto de encuentro de personas interesadas en la buena conversación y un maravilloso maridaje bajo su hermosa buganvilla.

Su cocina, con guiños a Marruecos y tiempo antiguo salpicado de modernidad, hacen viajar al cliente. La oferta culinaria se complementa con conciertos, exposiciones y recitales. Ofrece vinos, cavas y licores alejados de marcas usuales, que maridan con sabores étnicos. En definitiva, una experiencia para personas que quieran alejarse de la rutina.

**Avda. Andalucía 73**  
**Palmones**  
**687 46 28 38**  
**ellagarpalmones69@gmail.com**



## EL PALMARILLO

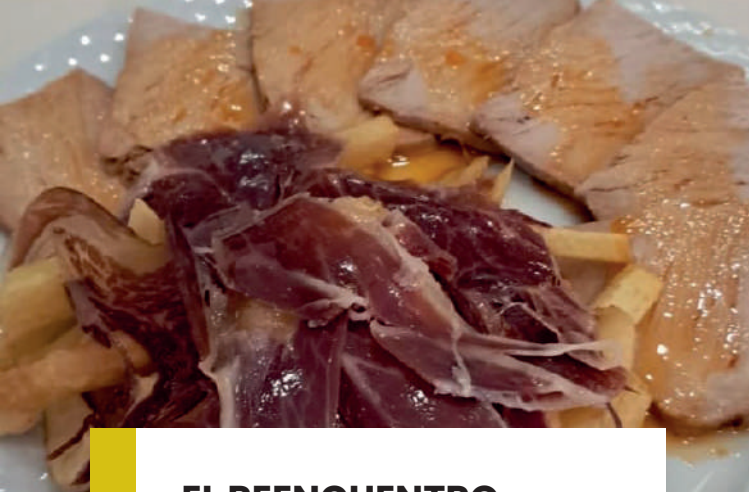
El Palmarillo es un café bar popular, muy frecuentado por los vecinos de la barriada de El Palmarillo. Es conocido por su ambiente de pueblo, cercano y amable. Abierto desde primera hora, es el lugar ideal para comenzar el día y compartir un rato con los vecinos.

Su sello es la autenticidad y el buen trato. Son famosos sus desayunos, con tostadas y bollería artesanal. En el tapeo, destacan sus guisos caseros del día y las raciones variadas, como el menudo o las albóndigas en salsa. El Palmarillo ofrece una experiencia culinaria sencilla, sabrosa y profundamente arraigada en la tradición barreña.

**Calle Miguel de Unamuno 12**  
**Los Barrios**  
**613 05 31 18**







## EL REENCUENTRO

Este bar está ubicado en una zona donde conviven diferentes establecimientos, bares de tapas y pubs. El reencuentro tiene en la carne su principal materia prima. Esto es gracias a que uno de sus gerentes es también cocinero, por lo que saben tratar la carne como esta se merece, ofreciendo platos de ración con diferentes tipos de guarnición, pero también una amplia carta de montaditos y tostas.

De ambiente familiar y acogedor, El Reencuentro se nutre principalmente del público local y dispone de terraza al aire libre, por lo que es una excelente opción para los días de verano.

**Avda. Don Juan Rodríguez 2**  
**Los Barrios**  
**673 97 74 28**



## EL RINCÓN DE MANUELA

Este bar, ubicado en el corazón de Palmones, es un proyecto familiar de tradición hostelera, con un ambiente moderno. Su decoración tiene un toque viajero e invita a una experiencia distendida. Además, dispone de terraza, otro de sus principales atractivos.

Su sello es la fusión sin confusión: una mezcla de sabores donde conviven la base mediterránea con guiños mexicanos y asiáticos. Imprescindibles son sus tapas creativas, como el taco de camarón con chipotle o el arroz meloso de marisco. Su cocina apuesta por el producto fresco y el juego de texturas, garantizando una explosión de sabores única.

**Calle Madrid s/n**  
**Palmones**  
**670 85 71 05**





## EL RINCÓN DE MARÍA

Coqueto bar de tapas ubicado en el Paseo de la Constitución, en pleno centro urbano y junto a la famosa calle La Plata. Dispone de salón interior y terraza exterior y ofrece una cocina de tapas y raciones basada en el producto casero, elaborada de forma artesanal.

Además de su propuesta diaria, cada fin de semana se incorpora un interesante fuera de carta por iniciativa de su cocinera, María. Tapas tan interesantes y sabrosas como el hojaldre de langostino con aguacate, o el brioche de carrillada con cebolla caramelizada. También puedes disfrutar de tostas y tapas frías.

**Calle Soledad 1**  
**Los Barrios**  
**672521452**  
**maiangelesmubena@gmail.com**



## EL RINCÓN DE TETÉ

El nombre de este negocio, de reciente apertura, hace alusión a la suegra Teté, una mujer que dedicaba su tiempo a su bar de comida tradicional. Ahora, su familia ha querido honrar su nombre con la apertura de este local de decoración sencilla y un ambiente marinero que lo convierten en un lugar ideal para el tapeo de calidad y el encuentro entre amigos.

Trabajan la cocina de siempre y los platos más solicitados por su clientela son el pescaito frito y los guisos del día. Sus propietarios apuestan por la calidad y el trato cercano, manteniendo viva la esencia de Teté y ofreciendo una experiencia culinaria auténtica.

**Avda. Andalucía 41**  
**Palmones**  
**642 42 91 74 - 618 25 15 97**  
**juanluisdaniela39@gmail.com**







## EL RODEO

Este bar cafetería está situado en la plaza San Juan Bautista, en el corazón de Los Cortijillos, y centro de toda las actividades que se organizan en la barriada. Esto le convierte en un lugar ideal para comer en familia, con amigos o celebrar reuniones vecinales.

A la clientela local, que encuentra en este bar comida casera y elaborada con mimo, se suman otros vecinos que acuden a Los Cortijillos llevados por su intensa vida social. Su menú, pensado en la tradición familiar, platos de carne, fritura, montaditos, tapas frías y platos de temporada como los caracoles. Dispone de terraza interior y exterior.

**Plaza San Juan Bautista  
Los Cortijillos**



## EL VILLAR

El Bar El Villar es un clásico en Los Barrios por ser el bar de la sede vecinal que lleva el mismo nombre, en el barrio de San Rafael. Conocido por su larga trayectoria como bar de barrio, recientemente ha incorporado sus famosos camperos o flamenquines de kilo, ideal para compartir.

También ofrece desayunos, comida mediterránea, el tapeo más tradicional y son especialistas en el cocinado del atún, uno de los productos estrella de toda la provincia. Su carta obedece únicamente a productos frescos, y sus postres, elaborados en el local, son también aptos para personas con intolerancias.

**Avda. María Rosa López Cepero  
Los Barrios  
601 90 90 57**





## GASTROBAR PACAMARA

Pacamara es un moderno gastrobar en Los Barrios conocido por su propuesta de tapas creativas. Su ambiente es actual y cuidado, e invita a participar de un entorno sofisticado y a la vez distendido para una experiencia culinaria innovadora.

Su sello es la cocina andaluza elevada con técnicas actuales. La carta destaca por sus tapas de autor y raciones elaboradas como el tataki de atún o sus originales croquetas gourmet. Apuestan por el maridaje con vinos seleccionados. Este gastrobar sugiere una experiencia de sabores únicos, combinando la tradición del tapeo con presentaciones y texturas vanguardistas.

**Plaza del Mar 4**  
**Palmones**  
**621 24 91 12**  
**[pacamaracafe@gmail.com](mailto:pacamaracafe@gmail.com)**



## LA CAN TINA

Este local pequeño, situado en una de las esquinas de la Plaza del Mar, es conocido por su amplia carta de tapas. Entre esas tapas, cada día se ofrece a sus clientes un guiso elaborado, ideal para los amantes de la cuchara. Su cocina está basada en el producto fresco y cocinado a diario.

Los montaditos, tostas y empanadillas varias componen un menú en el que destacan el montadito de gambones y la empanadilla de batata, de codillo, de morcilla o de pollo asado. También sirven raciones de pescado fresco y otros platos fuera de carta que se pueden degustar en su terraza de exterior.

**Avda. Andalucía, 38**  
**Palmones**  
**638 29 87 37**





## LA CHACRA

Este asador argentino es uno de los establecimientos que se ha incorporado este año a la oferta gastronómica del municipio. Su carta está repleta de carnes con cortes argentinos y guarniciones para todos los gustos. También incluye chorizos, quesos, entrecot y otros tipo de carne, todas presentadas con ese toque único que da la parrilla argentina.

En Cortijillos, el restaurante es amplio, acogedor e idóneo para las familias y grupos que quieran disfrutar de la buena mesa. Sin duda, una parada obligatoria para los más carnívoros. Ah, y tampoco olvidéis probar sus deliciosos postres, como el tradicional panqueque o el brownie.

**Calle Francisco de Goya  
y Lucientes 8. Local 4  
Los Cortijillos  
956 73 77 23**



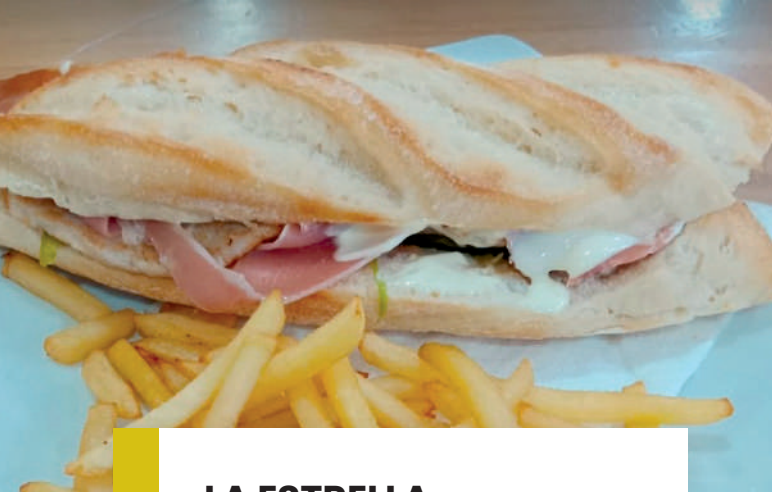
## LA CONCHA

La Concha es un restaurante de comida tradicional en Palmones, conocido por el ambiente acogedor de su bar, su servicio atento y su coqueta terraza. En La Concha, la calidad se nota en los pequeños detalles, en una carta que homanejea a la comida casera y a los productos del mar y la tierra.

La calma, la calidad y el sabor son las señas de identidad de este local, en el que puedes degustar pescado y marisco frescos, pero también un rabo de toro cocinado sin prisas o su famosa sopa de ajo.

**Avda. Andalucía 63  
Palmones  
629 22 09 70  
laconcha.cc@gmail.com**





## LA ESTRELLA

Este bar tiene como principal atractivo que abre durante las 24 horas del día. Una excelente oportunidad para disfrutar de un desayuno, almuerzo y cena o reponer fuerzas durante la madrugada. Ubicado muy cerca del Parque Empresarial Palmones, uno de los principales centros de ocio y servicios del municipio, nació como un bar de tapas y montaditos, pero también dispone de carta de comidas para llevar.

Entre las tapas más famosas de su clientela se encuentran el pollo argentino, la carrillada o la pastela moruna. Su servicio 24 horas hacen de La Estrella un lugar ideal para cualquier momento del día.

**Calle Francisco de Goya y  
Lucientes 2  
Los Cortijillos  
956 54 97 52**



## LA GINETA

Este bar está ubicado en la sede de la Sociedad Federada de Caza y Pesca la Gine-ta. Se trata de un local tradicional con ambiente familiar y relajado. Su decoración sencilla y su trato cercano lo hacen ideal para comidas tranquilas en un entorno rústico y sin pretensiones.

Su sello de la casa es la carne de caza y las carnes a la brasa cocinadas a la perfección. Destacan la enorme variedad de tapas, los guisos caseros y las frituras, perfecto para un tapeo o una comida relajada e ideal para los amantes de la buena mesa campera y auténtica.

**Calle Almanzor 6  
Los Barrios**







## LA MULATA

Este restaurante goza de una ubicación privilegiada si te gusta estar al aire libre y en el centro del ocio y la diversión de Palmones: la Plaza del Mar. Dispone de una amplia carta, tanto de pescado como de carne, que se disfruta en una gran terraza al aire libre.

Sus clientes recomiendan el queso de cabra, la carrillada, la empanada de ternera, el pulled pork, o el pollo crujiente ideal para los más pequeños de la casa. Mariscos, ensaladas variadas y pescados a la brasa completan la excelente carta de este restaurante situado junto a un gran parque infantil.

**Plaza del Mar 2**  
**Palmones**  
**665 80 89 25**  
**barlamulata2024@gmail.com**



## LA PITANZA

Este bar de tapas y montaditos es un sitio ideal para disfrutar de la sabia combinación entre los montaditos tradicionales y otros platos de corte más moderno como gyozas, tartares, brioche o el pan bao. Pero esto solo es para empezar.

La carta incluye carnes de calidad, surtido de croquetas, el pulpo en diferentes versiones y la siempre solicitada fritura andaluza, que puedes degustar en un local en un ambiente muy acogedor. Las tostas, los revueltos y los platos fuera de carta suman atractivos a este local que también dispone de terraza en el exterior.

**Calle Tajo s/n**  
**Palmones**  
**629 68 84 26**  
**lapitanza2017@gmail.com**





## LA RAGUA

Este restaurante ubicado en Palmones presenta cada día un exquisito y variado menú del día, una amplia carta con pescados frescos, carnes de bellota y más de 50 tapas para los comensales más exigentes. Su cocina se caracteriza por el dominio de los sabores y texturas, siempre teniendo como punto de partida una cocina casera y tradicional.

En su propuesta gastronómica puedes encontrar excelentes pescados y verduras frescos, traídos de las lonjas y mercados cada día, carnes ibéricas de bellota y ternera retinta. Dispone de un gran amplio salón interior y terraza en la calle.

**Avda. Andalucía 69**  
**Palmones**  
**956 67 59 49**  
**info@restaurantelaragua.com**  
**www.mesonlaragua.es**



## LAS PALMERAS BAR CAFÉ

El Bar Las Palmeras es un local emblemático de Los Barrios con décadas de historia. Su ambiente es cercano y acogedor. Muy concurrido, tiene una terraza ideal para desayunos, comidas o tapas en cualquier momento del día, en familia o con amigos.

En Las Palmeras destacan las tapas caseras y raciones tradicionales. Su carta ofrece también platos combinados y opciones informales para comer bien, sin complicaciones. El local se ha renovado con la incorporación de comida árabe deliciosa y una gran vitrina de pastelitos marroquíes. El trato es cercano, perfecto para un tapeo relajado o un almuerzo de trabajo.

**Calle Blasco Ibañez 1**  
**Los Barrios**  
**623 60 69 78**  
**laspalmeraslosbarrios1@gmail.com**







## LAS SALINAS

Las Salinas se ha consolidado como un referente de la cocina casera y abundante. Su ambiente es bullicioso y profesional, ideal para una comida de trabajo o familiar, con un servicio rápido.

Su sello distintivo es la excelente relación calidad precio. Ofrecen un menú del día muy abundante y variado, con platos de cuchara y recetas de toda la vida. La comida es rica y casera, y el servicio es muy rápido y atento. Es el lugar perfecto para quienes buscan comer bien, con raciones generosas y sabor auténtico andaluz.

**Calle Esteros 15**

**Palmones**

**956 67 67 00**

**lassalinasrestaurante@hotmail.com**



## LATA BERNA

Este restaurante, ubicado en plena avenida de Andalucía, donde se concentra la mayor oferta gastronómica de Palmones, ofrece a sus clientes una extensa carta de montaditos, tapas frías, panes bao de diferentes tipos, carnes a la parrilla y fritura de pescado.

En Lata Berna todos los clientes tienen un hueco en su propuesta gastronómica. Su sello de calidad tiene su origen en la combinación de ingredientes frescos y de calidad. Este establecimiento dispone de salón interior y terraza en el exterior, y tiene diseñada también una amplia variedad de tapas para personas alérgicas al gluten.

**Avda. Andalucía 67**

**Palmones**

**640 68 16 42**

**info@latabernapalmones**



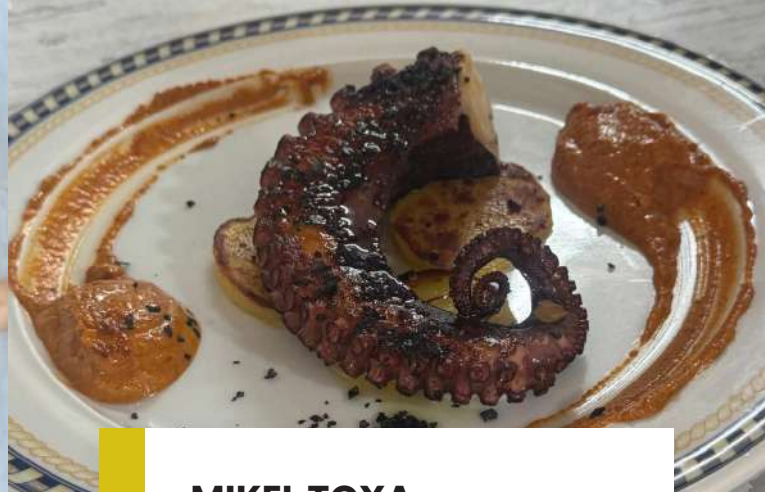


## MENTA LIMÓN

Menta Limón es un local de diseño tradicional, recomendable para cualquier momento del día en Los Barrios. Su decoración actual y su ambiente relajado lo hacen perfecto tanto para un café como para un tapeo. Cuenta con terraza, ideal para disfrutar de las noches de verano.

Su sello es la versatilidad. Es famoso por sus desayunos y sus meriendas con bollería y tartas caseras. Al mediodía, ofrece tapas y raciones bien presentadas. En este bar cafetería podrás disfrutar de cafés especiales y cócteles, en una perfecta combinación entre la tradición del bar y una cafetería con un toque más moderno.

**Calle Fraternidad 2**  
**Los Barrios**  
**687 97 48 01**



## MIKEL TOXA

Mikel Toxa es un restaurante reconocido por su enfoque en el producto fresco y su ambiente familiar. Su cocina combina la tradición andaluza con la maestría de la elaboración de platos del norte de España.

Su sello indiscutible es el pulpo, que se prepara de hasta cuatro maneras, destacando especialmente el pulpo bien frito, el pulpo a la brasa o a feira. La carta incluye también delicias como el calamar, a la plancha o frito, zamburiñas o mejillones, además de pescado frito y platos caseros tan tradicionales como las croquetas. Los clientes destacan su servicio atento y amable.

**Calle Segura 9**  
**Palmones**  
**616 24 81 20**  
**maio-z@hotmail.com**







## NUEVA CARTEYA

El Bar Nueva Carteya es un clásico en la ruta de tapas de Los Barrios. Conocido en el pueblo como “El Pechuga”, su comida y su ambiente responden al típico bar de barrio, con una carta llena de productos de calidad cocinados al estilo tradicional.

Famoso por sus caracoles en temporada, su fama obedece a los platos que tienen como materia prima al cerdo ibérico. También destacan sus guisos caseros y raciones generosas. Sus sabores contundentes y el servicio cercano definen una experiencia culinaria auténtica, perfecta para los que disfrutan del buen comer en un bar de toda la vida.

**Calle Vicente Alexander 16**  
**Los Barrios**  
**956 62 19 99**



## PEÑA ATLÉTICO LOS BARRIOS

Este bar está profundamente ligado a la afición del club Atlético Los Barrios. Su ambiente es animado y desenfadado, con una decoración que rinde homenaje al deporte local, siendo el punto de encuentro de aficionados y socios.

Su sello es la cocina sencilla, sabrosa y generosa. Son célebres por sus tapas calientes y sus conocidos como guisos de la abuela. Recomendados son sus callos con garbanzos y las raciones de pescado frito para compartir. Es el lugar perfecto para disfrutar de la tapa clásica barreña con una cerveza fría, celebrando el espíritu deportivo y la tradición. Ideal también para desayunar.

**Parque de Las Cigüeñas s/n**  
**Los Barrios**  
**629 92 34 64**





## PEÑA FOSFORITO

Este bar respira flamenco. Ubicado en la Plaza de Toros La Montera, combina tradición cultural y respeto por la cocina andaluza de siempre. Su ambiente, amenizado por actuaciones flamencas en distintas fechas a lo largo del año, ofrece un espacio único para los amantes del toque, el baile y el cante.

En Peña Fosforito se disfruta de un tapeo auténtico con esencia andaluza, donde destacan carnes a la barbacoa y platos tradicionales. Sus especialidades de carne, guisos y raciones generosas hacen del lugar un referente local para disfrutar de un buen plato a la mesa cualquier día del año.

**Avda. Carlos Cano s/n**  
**Plaza de Toros La Montera**  
**Local 4**  
**856 37 86 20**



## PEÑA TORO EMBOLAO

La Peña Toro Embolao, de ambiente familiar y esencia taurina, ofrece un espacio tradicional y lleno de historia en Los Barrios. Su decoración rústica y su cercanía a la plaza de toros crean un entorno auténtico y acogedor tanto dentro de su local como en la gran terraza que ofrecen a sus clientes.

Su cocina destaca por su extensa carta de tapas caseras y tradicionales como los chicharrones, guisos de cuchara como el refrito barreño o la sopa de tomate y carnes a la barbacoa. Las raciones son generosas y el tapeo es sello de la casa. Los desayunos completan una experiencia gastronómica popular de Los Barrios.

**Avda. Carlos Cano s/n**  
**Plaza de Toros La Montera**  
**667 48 27 06**  
**chiconlobato@gmail.com**







## PIZZERÍA FATTUCHI

Pizzería Fattuchi es un rinconcito de la bella Italia en Palmones. Con un ambiente acogedor y familiar, este local es ideal para disfrutar de los platos italianos más famosos en una ubicación inmejorable gracias a su terraza, situada junto al paseo marítimo de Palmones. Su sello es la autenticidad y sus clientes recomiendan sus pizzas de masa fina cocidas en horno, con ingredientes frescos y variados.

La carta se completa con pastas frescas y platos típicos del país, y es muy recomendada la pizza especial de la casa. Sin duda, una inmejorable elección si la comida italiana es tu opción favorita.

**Calle Cádiz 8  
Palmones**  
**956 67 52 50 – 621 27 78 02**  
**pizzeriafattuchi@gmail.com**



## PIZZERÍA VESUBIO

Pizzería Vesubio es un negocio familiar que abrió sus puertas en 1991 en Los Barrios. Su ambiente cálido y cercano refleja su pasión por la cocina italiana, que combina con éxito con los frescos sabores del Mediterráneo.

Su sello de la casa son las pizzas artesanales de masa fina y las pastas frescas elaboradas a diario. Es imprescindible probar su versión de pizza ibérica, con jamón y parmesano, o su famosa lasaña. Además, ofrecen carnes a la brasa y postres como la panna cotta, para completar una auténtica y sabrosa experiencia de gastronomía italiana. Incluye servicio a domicilio.

**Avda. Carlos Cano s/n Plaza de  
Toros La Montera – 956 62 22 33**  
**Calle Francisco Goya y Lucientes 3**  
**Los Cortijillos – 956 67 82 00**  
**marketing.vesubio@gmail.com**





## **RESTAURANTE HOTEL MONTERA**

Ubicado en el Hotel Montera Plaza, de cuatro estrellas, este restaurante ofrece un ambiente elegante, ideal para grandes celebraciones. Su decoración tradicional pero refinada ofrece un entorno acogedor que realza su propuesta de cocina andaluza.

Su sello es la gastronomía local de calidad, y en el restaurante del hotel se pueden degustar mariscos, pescados, carnes y arroces variados, sin olvidar los chicharrones y platos típicos de cuchara. Es un lugar cómodo, con amplios salones, que permite que los clientes se sientan como en casa en diferentes espacios reservados. El hotel también es destino para aquellos que prefieren desayunos tranquilos y relajados.

**Avda. Carlos Cano s/n**  
**Los Barrios**  
**856 220 220**  
**reservas@hotelmontera.com**



## **TABANCO EL SABIO**

Este local defiende su carta como una gastronomía sin más pretensión que la del buen comer. En su establecimiento, que dispone de terraza, ofrece comida casera tradicional, con platos como la ensaladilla rusa, algunos fritos o croquetas, pero también deja hueco para unos nachos, quesadillas, alitas a la barbacoa o woks.

De ambiente juvenil y familiar, abre solo para cenas de miércoles a sábados, y en ocasiones puedes encontrarte algún que otro concierto en directo con un grupo local. También recibe mucho público en los días grandes en los que la selección española de fútbol se juega un Mundial o una Eurocopa.

**Avda. Don Juan Rodríguez 4**  
**Los Barrios**  
**608 68 86 73**  
**elsabiotabanco@gmail.com**



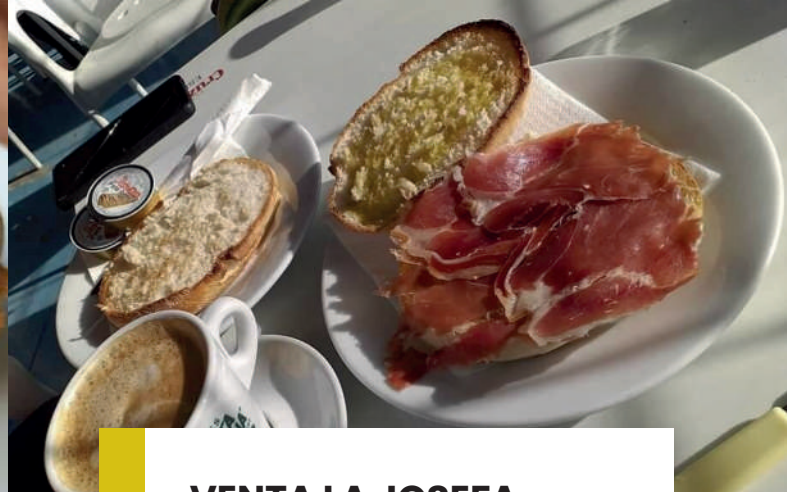


## TABERNA SAN ISIDRO

Este establecimiento está situado en uno de los lugares más transitados de Los Barrios, en una de las entradas de acceso al municipio, en el kilómetro 85 de la A-381, y junto a una gasolinera. Por tanto, es un excelente sitio de paso para desayunos y bocatas, pero también para el tapeo de mediodía.

El público local acude a esta taberna para desayunar y disfrutar de sus deliciosos bocadillos de chicharrones, o de carne mechada con queso manchego. Abren desde las seis de la mañana y, si viajas o vas de excursión, puedes llevarte uno de los bocadillos que tienen en su carta.

**Avda. Carlos Cano s/n**  
**Los Barrios**  
**659 59 94 20**



## VENTA LA JOSEFA

La Venta La Josefa, ubicada en la A-381, es un referente tradicional de Los Barrios. Nacida como punto de paso, ofrece el ambiente acogedor y familiar de una venta de carretera, con decoración rústica y sencilla que invita al descanso.

Su sello de la casa es la cocina casera y los guisos tradicionales. En la carta destacan el tierno rabo de toro, la carrillada ibérica y los platos de cuchara, como el cocido o el potaje. Las tapas generosas completan esta experiencia gastronómica, perfecta para disfrutar de los sabores de la cocina andaluza. Gran ambiente para desayunar, con sus espectaculares y enormes tostadas.

**Autovía Los Barrios-Jerez, salida 80**  
**610 07 51 06**  
**lajosefacafeteria@gmail.com**







## VENTA LOS CORTIJILLOS

Este es un restaurante de cocina tradicional andaluza, especializado en arroces y carnes a la brasa. Ofrece menú diario de lunes a viernes con un precio bastante asequible y variedades de platos muy diferentes a elegir.

La cocina de la Venta Los Cortijillos defiende una propuesta gastronómica repleta de platos caseros llenos de sabor auténtico, con ensaladas frescas, brasas potentes y finales dulces que hacen las delicias de todos sus clientes. Ideal para celebraciones y encuentros de amigos. También tiene una barra de tapas para degustar su extensa carta de aperitivos fríos y calientes.

**Calle Francisco Goya y Lucientes 12  
Los Cortijillos**

**722 20 68 83**

**loscortijillosventa@gmail.com**



## VENTA SAN ISIDRO

La Venta San Isidro, situada en la carretera vieja entre Algeciras y Los Barrios, es un refugio de la cocina serrana. Con un ambiente rústico y familiar, este local es un punto de encuentro para los amantes de las carnes y los platos contundentes.

Su especialidad son las carnes a la brasa cocinadas en leña, destacando el secreto ibérico y el solomillo. También son célebres sus guisos caseros, como los garbanzos con tagarninas y los revueltos de la casa. Los desayunos suelen contar con mucho público, y son una oportunidad excelente para degustar mantecas variadas y chicharrones con auténtico sabor andaluz.

**Ctra. Vieja de Los Barrios s/n**

**CA-9209**

**956 62 04 53**





## ZOCA

Zoca es uno de los restaurantes más completos en Palmones e invita a la buena mesa en un ambiente elegante y moderno en diferentes salones y reservados. Su concepto de cocina es amplio, y combina tapas y raciones con platos de alta calidad.

Su sello es la calidad y variedad. La carta es extensa, y en ella tienen especial protagonismo los platos de pescado fresco como la lubina o la dorada; y el entrecot de añejo a la brasa. Zoca garantiza una experiencia culinaria completa, con una excelente bodega y un servicio profesional.

**Avda. Andalucía 50**  
**Palmones**  
**613 76 50 31**  
**zocapalmones@gmail.com**



### COMIDA PARA LLEVAR



### PARQUE EMPRESARIAL PALMONES



### CAFÉ Y COPAS



### PASTELERÍAS, PANADERÍAS Y HELADERÍAS





**CORAZÓN GASTRONÓMICO**



### **OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO**

Carretera de acceso a Los Barrios, salida 85. 11370, Los Barrios

646 796 426 | [delegaciondeturismo@ayto-losbarrios.es](mailto:delegaciondeturismo@ayto-losbarrios.es)

[www.losbarriospurocorazon.es](http://www.losbarriospurocorazon.es) | [www.losbarrios.es](http://www.losbarrios.es)

