



gras

Almuñécar La Herradura

tro



Besando el Mediterráneo.

El mar nos define, nos hace únicos y diferentes.

Un mar tranquilo, amable, seductor que es el mejor escenario para disfrutar de una jornada gastronómica singular.

En Almuñécar La Herradura, Costa Tropical, los pescados y los frutos más exóticos se unen para ofrecer al visitante una oferta variada, especial y sin igual.

Sí, no encontrarás nada parecido a tu alrededor.

De verdad. Haz la prueba. Verás cómo Almuñécar

La Herradura te dejará con la boca abierta.



Y no es casualidad

Nuestra variedad gastronómica no es fruto de 2 días ni de 5 siglos. Almuñécar La Herradura ha sido tierra de paso y de acogida de culturas milenarias que han dejado su legado gastronómico.



Los romanos y su salazón.

Prueba de su herencia es la factoría de Majuelo que da fe de la importancia de la pesca y desde donde se suministraba al imperio romano el preciado "Garum".



Los musulmanes y sus novedosas técnicas irrumpieron trayendo consigo una auténtica revolución agrícola.



La Edad Media y la caña de azúcar.

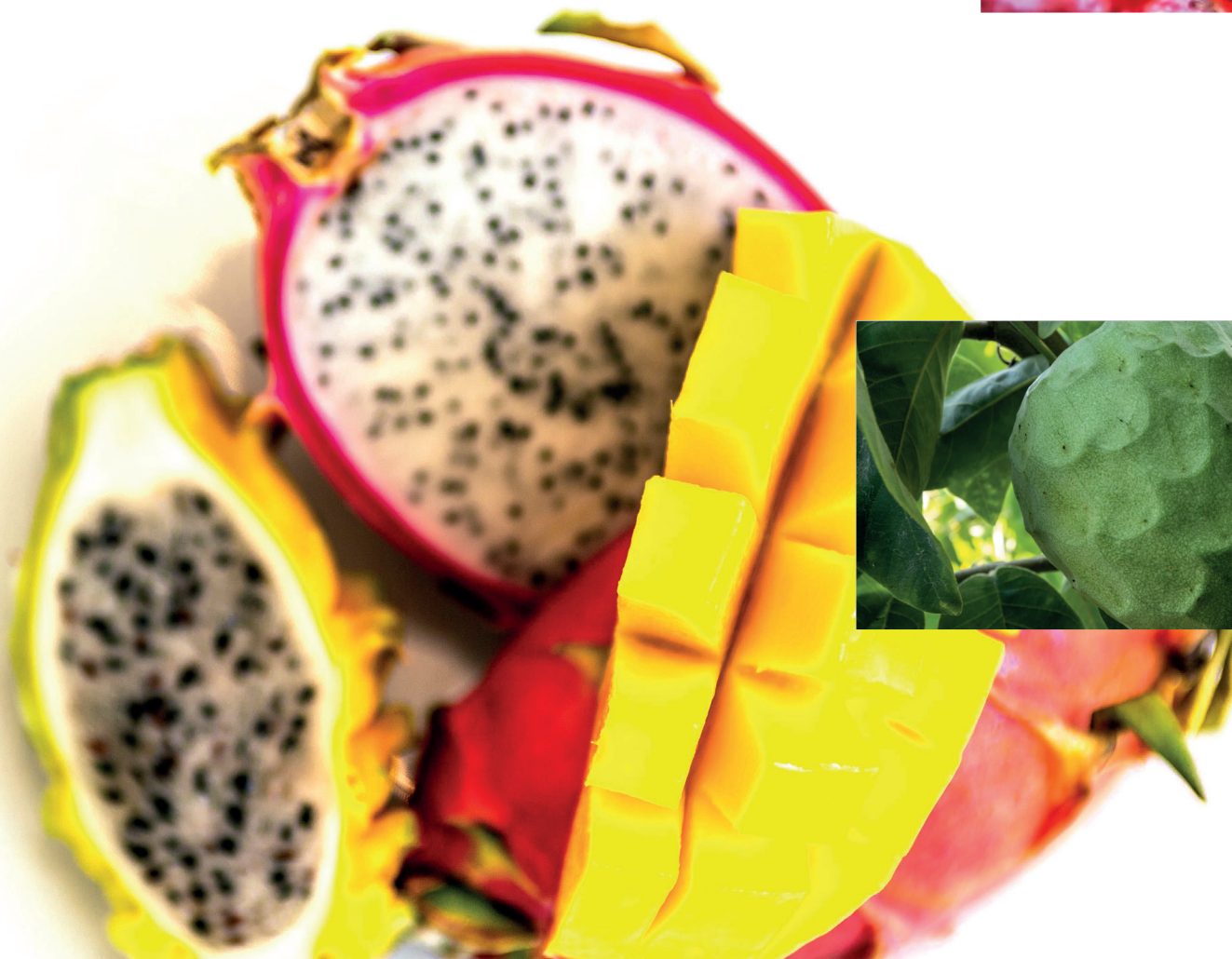
El microclima tropical hizo que este fruto importado por los árabes arraigase rápidamente en Almuñécar La Herradura.



Siglo XVIII y la chirimoya.

Se plantaron los primeros chirimoyos y aguacates poniendo así la primera piedra de la que será la huerta tropical más grande de Europa.

Años 70 y la fiebre tropical. Mangos, papayas, chirimoyas, aguacates...
a finales del sXX se producirá la verdadera eclosión.





sali- tre



Un mix de salitre y trópico.

Mar y clima Tropical. Playa y huerta. Pescado y frutos exóticos.

Esta mixtura hace rica a Almuñécar La Herradura y a nuestra gastronomía, dotándonos de una amplia y extensa riqueza de producto.

Del mar obtenemos mariscos y pescados como el Mero, la Corvina, el Sargo, el Pargo, el Besugo, la Herrera, el Congrio o la riquísima Sardina.

De la huerta recogemos vegetales y hortalizas frescas. *Y los campos* de frutos tropicales nos obsequian con Chirimoyas, Aguacates, Mangos, Nísperos, Papayas y nos dejan un paisaje en el que confluyen variadas fragancias y una particular riqueza cromática.

Imagínate lo que un chef puede hacer con tanto y tan variado producto. Y lo mejor es que es ¡todo fresco!

tró- pico



experiencias te esperan

No te puedes ir de Almuñécar La Herradura sin probar el espeto, sin mojarte los pies en la playa, sin hablar con su gente, sin perderte por sus calles y sin ...



No puedes dejar de probar nuestro lado más dulce y genuino con nuestra "Cazuela Mohína". Típico dulce artesano que combinan de maravilla con "pestiños" y "bollos de San Juan".



Degustar los productos de la tierra como las mermeladas ecológicas de chirimoya, la miel de aguacate.



Disfrutar del tapeo. Recorrer el casco antiguo yendo de bar en bar y probando las riquísimas tapas que preparan a diario.



Admirar el atardecer desde alguno de los chiringuitos de nuestras playas.

Visitar una finca tropical donde probarás la fruta recién cogida y descubrirás las técnicas, procesos y medios de cultivo.





El abanico culinario de Almuñécar La Herradura es extenso y va desde lo más tradicional hasta los sabores de la nueva cocina.



Amor a primer bocado.

Hasta el momento mucha letra pero poca materia ¿verdad? Pues hablemos de comida.



Aquí tienes especialidades que sí o sí tienes que probar, no puedes marchar de nuestra preciosa población sin haber degustado, al menos, un par o tres de ellos.

Respeto por el Espeto

Si hay una tradición gastronómica arraigada a Almuñécar La Herradura esta es el Espeto, una forma artesanal de asar sardinas a la brasa.



La técnica parece tan sencilla como ensartar el pescado en finas y largas cañas para asarlo con leña en la arena de la playa. Pero la realidad es otra, porque esta técnica tiene mucha miga.

Los encontrarás de sardinas, pulpo, gambas, calamar y multitud de pescados. Échale un chorrillo de limón para aderezar y a "chuparse los dedos"

Aquí va la explicación técnica: se deben insertar las sardinas atravesando su lomo y cuidando que todas estén colocadas en la caña por igual, por encima o por debajo de ésta. La razón es que una vez ensartadas al colocarlo sobre las brasas será necesario que la espina de la sardina quede siempre por debajo de la caña, si no fuera así, al darle la vuelta la carne de lomo de la sardina se habrá reblandecido y caerían al romperse.

La caña en donde se ensarta el pescado se hace tradicionalmente partir de cañas que se cortan en trozos de unos cincuenta centímetros y se abren por la mitad longitudinalmente. Se les afila la punta para que pueda insertarse el pescado.

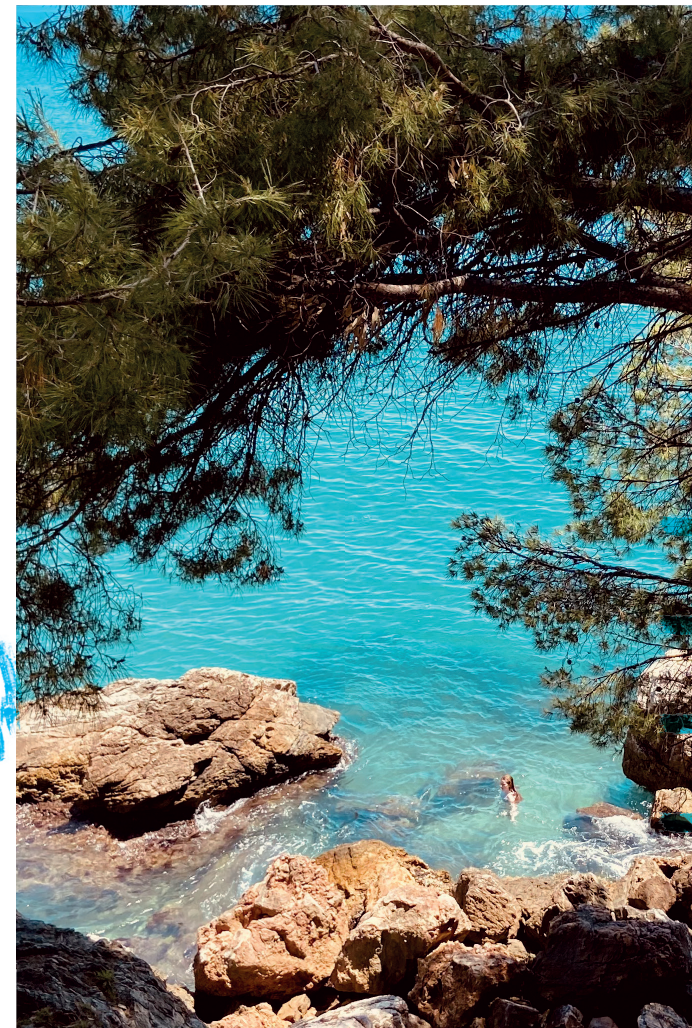
A un palmo del mar.

Siéntate y pide. Ese es el mejor consejo que te podemos dar.



Entra en uno de los cientos de establecimientos que a diario ofrecen manjares creados con productos autóctonos y disfruta de lo que más te apetezca.

¿Que no sabes dónde ir? Escanea este código QR y encuentra el bar, chiringuito o restaurante que sacie tu apetito, porque ya sabes que en Almuñécar La Herradura de la lonja al plato y del campo a tu boca. ¿Qué puede salir mal?



Tienes una cita con tu estómago o los eventos culinarios que no te puedes perder.

Enero / Jornadas de cocina subtropical

Marzo / Ruta de la Tapa

Mayo / Las Cruces

Primavera / Feria Gastronómica

Agosto / Fiestas Patronales



Palacete de La Najarra Oficina de Turismo

Av. Europa, s/n
18690 Almuñécar, Granada
visitalmunecar.es
[@visitalmunecarlaherradura](https://www.instagram.com/visitalmunecarlaherradura)



Delegación
Turismo y
Playas

