

www.casaselmirador.es

Algunas recomendaciones para comer en Conil, las diferencio un poco entre Restaurantes y Bares luego sitios mejor para tapear, algún italiano rico y de cocina internacional, y alguna desayunaría para los que disfruten más de la primera comida del día. Así hay para todos los gustos, espero os sirva de ayuda.

Restaurantes/bares Conil:

- **Restaurante La Ola** (Av. de la Playa, La Fontanilla) En plena playa La Fontanilla, cocina mediterránea y andaluza tradicional con toques modernos e innovadores.
Recomendable reservar antes de ir. Tlf de reservas: 627 43 99 98
- **Restaurante Blanco y Verde** (Calle Rosa de los vientos 14). En pleno centro, con un bonito patio andaluz y con una muy buena cocina tradicional, buenas carnes a la brasa y tienen menús diarios.
Tlf de reservas: 956 44 26 13

- **Feduchy Lounge** (Calle Pascual Junquera nº2)
En pleno centro. Tienen fusión y de autor basada en productos locales.

Luego en la Playa tienen el **Feduchy Playa**, un chiringuito en plena playa de la Fontanilla, con el mismo tipo de comida, pero además unos arroces muy ricos. Son más altos de precio que cualquier otro chiringuito de la playa, pero el tipo de comida nada tiene nada que ver. Tlf de reservas: 956 44 09 92 (mismo tlf para ambos)

- **Bar Galindo** (Calle Chiclana 58). Con una cocina tradicional española, mediterránea y casera. Tiene menús diarios y bien de precio.
Tlf de reservas: 660 98 72 70 (Pepe, dile que vas de mi parte)
- **Bar Ligero** (C/Cádiz nº8) En una de las calles típicas de Conil, en segunda línea de playa. Tiene una comida muy variada, cocina tradicional andaluza y mediterránea con un toque casero e innovador.
Uno de los camareros es primo mío, con el pelo corto rizado muy moreno, vamos parece "marroquí", muy agradable y simpático, se llama Manuel, pedirle que os aconseje y le decís que vais de mi parte. Tlf de reservas: 956 44 24 25
- **Peña Flamenca La guitarra Poética**. (C/Neptuno 3) Cocina tradicional, tapas y raciones. Tienen espectáculos flamencos todos los días (menos los domingos) en Julio y agosto. No hacen reservas, es por orden de llegad. Se tapea bien y muy bien de precio.
- **Mama Restaurante** (C/Carril de la Fuente 4) Tiene unas carnes espectaculares, ahora mismo yo diría que es el mejor sitio para comer carnes a la brasa de Conil. Además, mucha más variedad de comida y todo muy rico. Tlf reservas: 856 00 45 88

- **Restaurante Campito Conil** (C/Pascual Junquera 10) Tiene una terraza con unas vistas espectaculares, situado en pleno corazón del pueblo que parece que estas en otro lugar, porque se come con una tranquilidad que se agradece. Carta muy variada y todo muy rico. Tlf reservas: 623 22 82 83
- **Restaurante Mistura** (Cerca del río y playa los Bateles. En la Calle Pozuelo, 2. Tlf de Reservas 856 00 48 19)
- **Cachito Bar Cantina** (En pleno centro, Calle San Sebastián 5). Tlf de Reservas 856 00 48 19)
Ambos tienen cocina internacional. Un viaje gastronómico con platos del mundo. El Mistura es especialistas en boles de poke y muchos más platos y el Cachito tiene bocados del mundo, a mí personalmente me gusta más, y si has viajado a esos países ya verás que alguno de sus platos te trasladará allí.
- **Moshi Moshi** (C/Chiclana 64) Especialistas en sushi y poke bowls. Si os gusta el sushi están muy muy buenos en este sitio. Tiene apenas dos o tres mesitas, es más para llevar o pedirlo porque tienen reparto a domicilio también (Tlf pedidos: 611777688)
- **Restaurante Francisco Fontanilla** (956440802) o **Restaurante El Roqueo** (956440205)
Restaurantes cocina tradicional marinera y mediterránea donde los protagonistas es la amplia oferta de pescado fresco de la zona. Recomendando reservar antes de ir también. Son caros pero muy buen producto y calidad.
- **La Plazuela Gastrobar** (Plaza España 15) Cocina fusión muy variada en pleno centro. Está muy rico todo.
Tlf reservas: 697725204
- **Malabata Conil** (Tlf Reservas: 625293879) y **Catalina Conil** (Tlf Reservas: 744743863)
Están prácticamente uno en frente del otro. Ambos tienen terraza y una cocina rica y variada.
- **Cooking Almadraba** (Plaza Blas Infante) Restaurante sofisticado que sirven desde platos muy vanguardistas hasta sushis. Manjares de atún cocinado de distintas formas, muy rico todo, muy buena calidad, pero precios bastante altos.
Tlf de reserva: 956 92 63 40
- Luego en una pedanía de Conil, El Colorado, hay un restaurante que se come espectacular, es uno de mis restaurantes favoritos de Conil, y diría que uno de los mejores restaurantes de la zona.
Venta Melchor. Cocina con productos locales, de la huerta y del litoral, platos de cuchara con un toque moderno y con producto de calidad.
Tlf de reserva: 673 23 72 74

Tapeo Conil: En muchos de los anteriores también se puede tapear.

- **Cervecería Los 3 Hermanos** (Calle Enólogos 6)
De los mejores para tapear, no es caro y muy buena calidad
- **Bar Los Hermanos** (Calle La Virgen 10)
Uno de los mejores sitios para comer pescadito frito de Conil, el más famoso del pueblo.
- **Bar – Asador – Freiduría Sánchez** (C/Reyes Católicos 34) El mejor pollo asado de todo Conil, está muy bueno, tiene aparte una cocina mediterránea, pescadito frito, tapas, raciones. Un poco de todo. Diría que es el más económico de Conil ahora mismo, está siempre bastante lleno.
- **Bar El Tebeito** (C/Goya 19) Gran variedad de tapas y económico.
- **Bar Nico** (C/ingeniero la Cierva 7) y **Bar Zurriagazo** (C/Arenal 3) Sitios tradicionales con platos y guisos caseros. Económicos.
- **Bar Canarias** (Plaza Ntra. Sra. de las Virtudes, 6)
Muchas variedad de tapas y no está mal de precio.
- **Bar La Diligencia** (C/Gonzalo Sánchez Fuentes 3) Carta amplia de tapas bien de precio.
- **Venta Pericón** (C/Rosa de los vientos 18) Gran variedad de tapas, pero más caros que cualquiera de los anteriores.

Y por si apetece un día pizza o un asador argentino, en Conil hay muchísimas pizzerías, a mi especialmente las que más me gustan son:

- **Pizzeria Mangiafoho** (Plaza Goya 4) Pizzas y pastas muy ricas.
- **Pizzería Da Pietro** (C/Enólogos 8) Es más para llevar, las pizzas están muy buenas.
- **Pizzeria Anca Massa** (Calle cadiz 6) Pizzas ricas y tienen reparto a domicilio.
- **Pizza 10** (Calle San Antonio 5): carnes, empanadas, pizzas y otros platos argentinos. Se come genial.
- **Yerbamate** (Avenida de la Música). Del mismo estilo del anterior, pero también es un asador de carne, cocina también vegetariana, pero tienen de todo, con productos de mercado y temporada.

Por cierto, si también queréis probar el atún en Barbate, hay sitios que se come espectacular pero estos dos sitios bastante recomendables:

- **Restaurante El Campero** (Av. Constitución, Local 5 C) El mejor restaurante por excelencia, eso si que es verdad que es caro, pero bueno tienes la opción de sentarte a la Carta o comer en barra o terraza en mesitas altas y ahí la carta es la misma pero tienes medios platos y por lo tanto más opciones para probar y algo más económico que si coméis a la carta. Probar la tosta de atún rojo y trufa, una manjar que difícilmente se te olvidará. Aconsejable reservar con tiempo.
- **Peña del Atún** (como le decimos aquí) Se llama Peña El Atún “Club de Pesca Deportiva El Atún” Este sería la alternativa que te recomendaría al campero, sobre todo alternativa en precio. Tiene una variedad amplísima de tapas, platos, medias raciones, etc y es económico y todo muy rico también.

Lugares para desayunar hay muchísimos, pero si os gusta un desayuno más elaborado tipo brunch, o más contundente, mis favoritos en los que suelo desayunar y se desayuna genial son:

- **La desayunaría de Floren** (C/Pascual Junquera 13) Todo artesanal y saludable, las camareras son unas chicas majísimas y encantadoras, si queréis decirle que vais recomendado de mi parte, suelo desayunar mucho ahí el bolw de Açai que está riquísimo.
- **Mariposas en la Barriga** (C/Arrumbadores 3) Aparte de tener una amplia carta de tostas y zumos y demás, su fuerte es las tartas de queso, variedad de sabores de tartas de quesos super famosas y ricas también. (abren de Martes a domingo)
- **La Aldea Coffee & Brunch** (C/pascual junquera 13) Gran variedad de tostas y dulces elaborados artesanalmente, son unos chicos argentinos muy amables.
- **Frente a Correos** (C/la vid 4) Se desayuna bastante bien, con una variedad de tostas de todo tipo más elaboradas o más clásicas, con distintos tipos de panes, cúrcuma, semillas o rebanadas normales y con una variedad donde elegir de zumos naturales que puedes combinar con las frutas que más te gusten.