



VINOBLE 2022
SHOWCOOKING STAND PATRONATO DE TURISMO
CARPA SITUADA EN EL PATIO DEL MOLINO
CATAS MARIDADAS CON PLATOS ELABORADOS POR RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ

	RESTAURANTE	DÍA	HORA	BODEGA COLABORADORA
1	LA CARBONÁ Chef: Javier Muñoz “LA COCINA DEL CHEF DEL SHERRY”	DOMINGO 29 DE MAYO	12.00H	BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT Enóloga: Paola Medina
2	JABONERO DE ESTERO Y DEL’AQUA DELICIAS DE MAR Chefs: Victor Alvarez Lopez Loles Hedrera Bustillos “ENTRE ALBARIZAS Y ESTEROS DE DOÑANA”	DOMINGO 29 DE MAYO	19.00H	BODEGAS ALBARIZAS Enólogo: Joaquín Gómez Beser
3	EL FARO DE CÁDIZ Chef: Mario Jiménez “LA VIÑA AL CUADRADO. EL FARO DE CÁDIZ Y PRIMITIVO COLLANTES”	LUNES 30 DE MAYO	12.00H	BODEGAS PRIMITIVO COLLANTES Primitivo Collantes. Viticultor
4	MESÓN SABOR ANDALUZ Chef: Pedro Aguilera “UNA MIRADA A LA HUERTA DE LA SIERRA DE CÁDIZ”	LUNES 30 DE MAYO	19.00H	BODEGAS BARBADILLO José Ferrer Embajador del Vino de Jerez para la Gastronomía



5	COOKING ALMADRABA Chef: Mauro Barreiro “LA CALLEJUELA DEL ATÚN”	MARTES 31 DE MAYO	12.00H	BODEGAS CALLEJUELA Enólogo: Pepe Blanco
6	VENTA LA DUQUESA Chef: Miriam Rodríguez “INFLUENCIA DEL ENTORNO”	MARTES 31 DE MAYO	19.00H	BODEGAS ALVARO DOMEQ Enóloga: Ana Real