



www.cdstraveltour.com

CIAN: 296702-2

FUENGIROLA

INFORMATIONS GASTRONOMIQUES

GASTRONOMIE: La cuisine andalouse est composée de nombreux légumes, poisson, porc ibérique, agneau, poulet, le veau est plus occasionnel et de peu de consommation.

L'huile d'olive, l'ail, les tomates, les poivrons et l'oignon sont les légumes les plus consommés.

Les fruits sont d'une grande variété, le climat doux permet de cultiver tous types de fruits, même tropicaux.

RESTOS : Plusieurs restaurants avec la gastronomie typiquement Andalouse à Fuengirola.

Don Julian Gastrobar : Cuisine familiale très espagnole – Rue Marbella,41

La despensa de la Aceite : Bonne viande et grande variété – Rue San Antonio, 5

Kamura sushi: Cuisine japonaise, fortement recommandé – Avenue Los Boliches ,108

La Abaceria de David : Jambon ibérique, tapas , cuisine espagnole – Rue Marconi,14

VINS : Quelques vins recommandés.

Rouge : Marquez de Caseres – Coto de Imaz – Albali – Comportillo(.

Blanc: Toutes les Verdejos – Marquez de Caseres Rueda – Monopole Rioja.

POURBOIRES RESTAURANTS : 5% en moyenne et 10% dans un plus grand resto.

Vous devez payer la corbeille de pain. Refusez-la si vous n'en désirez pas. Par habitude, les espagnols mettent le pain sur la table et l'inclus sur la facture. Donc, vérifiez votre facture (cuenta) et demandez de retirer le montant. Les restos ouvrent à 13h00 pour le lunch et 19h00 pour le souper.

helene@cdstraveltour.com