

# Puertas Abiertas in Medina Sidonia

Ein Ausflug nach Medina lässt sich im Dezember besonders gut verbinden mit einem Besuch der Sehenswürdigkeiten des alt-ehrwürdigen Ortes. Vom 3. bis 8. Dezember öffnet Medina Sidonia wieder die Pforten der Monumente und privaten Patios, die normalerweise nicht für die Öffentlichkeit zugänglich sind. In der ganzen Stadt werden Prospekte mit Plänen verteilt, so dass man bequem den verschiedenen Routen folgen kann. Der Eintritt zu allen Sehenswürdigkeiten ist frei.

## Info:

3. bis 8. Dezember.

Eröffnung: 3. Dezember, 19.30, im Museo Etnográfico

Es gibt eine Tour der Monumente, und eine der Patios, dazu ein arabischer Kunsthandwerkmarkt.

[www.turismomedinasidonia.com](http://www.turismomedinasidonia.com)

[www.medinasidonia.com](http://www.medinasidonia.com)



Visitar Medina durante el mes de diciembre es poder disfrutar de todos los monumentos de esta fantástica ciudad, ya que del 3 al 8 de diciembre abre sus puertas completamente gratis a monumentos y patios privados que, normalmente, se encuentran vetados al público. De este modo, podrá maravillarse con los secretos de la ciudad, realizando diferentes recorridos según le apetezca y aconsejado siempre por los folletos que se distribuirán por la ciudad.

## Jornada de Puertas abiertas:

3 al 8 de diciembre

Inauguración: 3 diciembre, 19.30, Museo Etnográfico

Se realizará la Ruta de los Patios y la Ruta Monumental, así como la celebración de un Zoco Árabe.

[www.turismomedinasidonia.com](http://www.turismomedinasidonia.com)

[www.medinasidonia.com](http://www.medinasidonia.com)

[www.cadizturismo.com](http://www.cadizturismo.com)



# Conil de la Frontera

Nicht nur in der Sierra, sondern auch entlang der Küste locken lukullische Genüsse. Besonders beliebt ist das ehemalige Fischerdorf Conil de la Frontera, das einzige "Weiße Dorf", das direkt am Meer liegt. Daher zählen hier zu den Spezialitäten vor allem der rote Thunfisch, aber auch Seezunge und eine große Auswahl an Meeresfrüchten. Für die Zubereitung werden vorwiegend Produkte der Region verwendet. Frisches Gemüse wie Tomaten, Paprika, Artischocken, dicke Bohnen, Auberginen, Kürbis, meist aus ökologischem Anbau, werden in vielen Variationen zubereitet.

Aunque no solo en la Sierra encontraremos delicias. También podrá degustar delicias en el pueblecito pesquero de Conil de la Frontera. Aquí encontrará una amplia variedad de pescados y mariscos, donde destaca el atún rojo, servidos con hortalizas frescas y cocinados de mil y una maneras.



## Kulinarisches Highlight in Conil: Casa Milan

Mediterrane Küche, mit andalusischen Wurzeln. Casa Milan überrascht mit Qualität und Originalität. Beste Zutaten, frisch aus dem Garten, ökologisch angebaut. Exzellentes Fleisch von „Bellota“-schweinen, eine reiche Auswahl an Fisch und Mariscos, alles in außergewöhnlichen Kreationen. Sehr persönlicher Service auf deutsch, spanisch und englisch. Genießen Sie den Zauber Andalusiens in Casa Milan nach dem Motto: „Mi casa es su casa“.



## Alta cocina en Conil: Casa Milan

*Mi casa es su casa* es el lema de Casa Milan, donde la cocina nos embriaga no solo en el paladar... Verduras de la huerta, carnes de bellota, pescados y mariscos son los ingredientes frescos que fundamentan las maravillosas creaciones de este lugar con encanto que combina, además, un servicio personalizado en alemán, inglés y español. Venga y disfrute de cocina mediterránea con raíces andaluzas en Casa Milan.



Calle Virgen de la Luz, 14  
11140 CONIL DE LA FRONTERA  
Tel.: 956 44 35 27  
Öffnungszeiten/Horario: 20.30 bis 24.00 h  
sonntags Ruhetag - domingo cerrado  
[www.casamilan.es](http://www.casamilan.es)