



ALMERÍA.
CAMBIA TU
PERSPECTIVA

ÉGAL OU MEILLEUR.

CHANGEZ DE PERSPECTIVE!

À ALMERÍA, GASTRONOMIE

MONUMENTS

NATURE

MUSÉES

CINÉMA

... ET BIEN PLUS ENCORE VOUS ATTENDENT!





CHANGEZ DE PERSPECTIVE!

GASTRONOMIE ET CUISINE MÉDITERRANÉENNE D'ALMERIA

La gastronomie est devenue un incontournable et une attraction touristique incontournable dans toute l'Espagne. Manger au restaurant ou déguster des tapas à Almería est l'une des attractions touristiques les plus populaires et les plus attrayantes. À Almería, vous pourrez vous vanter de repartir avec un bon goût en bouche grâce aux plats et tapas proposés par les différents établissements hôteliers.

La cuisine d'Almería est imaginative, autonome, variée et originale. Le piment et son dérivé, le paprika, y occupent une place prépondérante, avec des plats phares comme les « migas con tropezones » (chapelure aux légumes hachés) et le « trigo » (ragoût d'Almería). Le gurullos (une sorte de ragoût) au lièvre et au lapin est un ragoût d'automne-hiver. Le poisson et les fruits de mer sont omniprésents dans la cuisine d'Almería. Une délicieuse « parrillada de pescado y marisco » (grillade de poissons et fruits de mer) ou une « fritura de pescado » (friture de poisson) sont toujours très appréciées des visiteurs, surtout lorsqu'elles viennent directement du marché aux poissons.

Les tapas d'Almería sont très prisées des Almériens comme des touristes. À Almería, les tapas sont synonymes d'oubli et de détente en famille ou entre amis, toujours accompagnés d'une bière fraîche ou d'une « caña », un vin local, et d'un rafraîchissant « tinto de verano » (vin avec soda). Outre les tapas, il est courant de choisir des plats typiques de l'établissement où ils sont dégustés.

Les tapas les plus traditionnelles d'Almería, notamment les plus populaires, en raison de leur taille, comprennent la seiche grillée ou en sauce, les anchois frits (boulettes de poisson), les beignets de morue ou de crevettes, ou encore le poisson mariné (surtout la roussette). Pour les gourmands, les tapas les plus populaires, de par leur taille, sont le riz à la viande ou le riz composé, tabernero (ratatouille ou fritaila) et les plats typiques de la cuisine d'Almería, comme la célèbre « chérica » (une tranche coupée en biais avec toutes sortes d'ingrédients: jambon et fromage, thon ou tortilla, entre autres). Et bien sûr, en tant qu'Almérien, les « Patatas Bravas », de grosses pommes de terre cuites à l'huile, que l'on peut napper de sauce tomate ou d'ail.

Le Marché Central. Ouvert en 1893 et exemple d'architecture en fer, c'est un lieu où l'on déguste des produits frais de la région. Parcourez ses étals de poissons et de légumes frais et goûtez aux produits locaux comme le jambon et le fromage. N'oubliez pas d'acheter de la bonne huile d'olive et l'authentique tomate Raf, typique de la région et cultivée dans leurs serres. Sa couleur verte intense est incomparable. Dégusté en salade, haché et arrosé d'huile d'olive et d'ail, il constitue un délicieux en-cas.

FRA

Après un délicieux repas, l'un des endroits les plus fréquentés est le Kiosque Amalia. Fondé en 1889, il est situé au cœur de la Puerta de Purchena. Il est réputé pour son célèbre « Americano », une boisson à déguster en hiver : lait, noix de cola, cannelle et zeste de citron, ou en été, avec de la glace.