vinetur

Daia Beach incorpora el atún rojo de almadraba a su oferta en Conil

Carlos Navarro firma una carta con técnicas japonesas y producto local frente al mar

miércoles 13 de mayo de 2026



Daia Slow Beach Hotel Conil se suma esta primavera a la Ruta Gastronómica del Atún de Conil 2026 con una propuesta centrada en uno de los productos más reconocibles de la zona: el atún rojo de almadraba. El hotel incorpora esta oferta en Tunar Bar, su chiringuito situado a pie de playa en Daia Beach, con una experiencia culinaria de autor desarrollada junto al chef Carlos Navarro.

Navarro cuenta con más de dos décadas de trayectoria y fue finalista en la World Sushi Cup de Tokio en 2024. Su trabajo en esta propuesta combina la precisión de la cocina japonesa con el respeto por el producto local. La carta parte del atún rojo y lo reinterpreta desde una mirada contemporánea, con un enfoque que busca unir técnica, producto y entorno.

La propuesta gastronómica gira en torno a distintos cortes y elaboraciones de atún rojo de almadraba. El objetivo es poner en valor la materia prima y su origen sostenible, en una experiencia que se disfruta con el mar como fondo. La carta mezcla tradición gaditana e innovación técnica, según explica la información difundida por el establecimiento.

Entre las elaboraciones citadas figuran los dados de akami con pipirrana japonesa y la ventresca ahumada en madera de cerezo. Esta última está disponible todos los días de la semana. El hotel subraya que el producto se trabaja al momento, con la intención de reforzar la relación directa con el comensal y el componente sensorial de la experiencia.

La iniciativa se enmarca en la filosofía slow food de Daia Slow Beach Hotel Conil. El establecimiento señala que trabaja con más de 24 pequeños productores locales, entre ellos Petaca Chico, vinculado al atún rojo salvaje de almadraba, y Vinos Sancha Pérez. La colaboración con estos proveedores busca garantizar calidad, sostenibilidad y respeto por los ciclos naturales.

Con esta propuesta, Daia Beach se presenta como uno de los espacios gastronómicos de referencia en la Costa de la Luz. El proyecto une producto local, creatividad culinaria y un entorno de playa en una oferta pensada para el público que busca una experiencia gastronómica ligada al territorio y al trabajo de autor.