vinetur

Del Atlántico a la mesa: el sabor de Huelva en Puerto Antilla Grand Hotel

Este alojamiento convierte la gastronomía de proximidad en uno de los grandes protagonistas de la experiencia, con una propuesta culinaria basada en productos km 0: pescado fresco

jueves 9 de julio de 2026

ESCRITO POR RITA



En un momento en el que el viajero busca conectar con los destinos a través de su gastronomía, Puerto Antilla Grand Hotel ha convertido la cocina en uno de sus pilares. Este alojamiento ubicado en primera línea de playa de Islantilla, en plena Costa de la Luz, ofrece una experiencia gastronómica perfecta para los paladares más exigentes.

Puerto Antilla Grand Hotel ha sabido poner en valor la riqueza gastronómica de Huelva, a través de sus platos, con una oferta que apuesta por ingredientes de cercanía. Sus elaboraciones respetan el producto en un escenario de excepción, ya sea en «Los Porches» o en el restaurante «El Mirador de Puerto Antilla».

El compromiso con el producto local se refleja en la selección de materias primas sobre las que se elabora su variada carta: pescados y mariscos frescos de la costa onubense, carnes ibéricas de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, frutas y verduras de temporada, y vinos que acompañan una cocina llena de sabor.

La experiencia culmina en Bar Golf, un espacio pensado para disfrutar del atardecer con una cuidada carta de cócteles de autor, vinos y combinados premium. Su terraza, con vistas a los jardines del hotel, se convierte en el escenario perfecto para prolongar la velada en un ambiente tranquilo y sofisticado.

Más allá de su privilegiada ubicación frente al Atlántico, Puerto Antilla Grand Hotel demuestra que la gastronomía es una forma de descubrir el territorio. Una propuesta donde el producto km 0, el respeto por la tradición culinaria onubense y el cuidado por cada detalle convierten cada comida en una experiencia que habla del paisaje, del mar y de la esencia de Huelva.

Más información y reservas: www.puertoantilla.com