Bahía Sur reinventa el paseo entre sabores: La Tajería invita a sentir —y celebrar— lo local

No es raro encontrar en la **Bahía de Cádiz** un rincón donde el sabor de la sal, la luz cambiante y el aroma del mar sean protagonistas. Lo verdaderamente singular es descubrir, en pleno bulevar del centro comercial Bahía Sur, una apuesta decidida por explorar el territorio gaditano desde la alta gastronomía, el producto de cercanía y la autenticidad de sus gentes.

BAHIA SUR
JD

Así nace **La Tajería**, un espacio que redefine la forma de vivir y disfrutar la comida, convirtiéndose en el nuevo epicentro gastronómico de la provincia. Este proyecto, pensado para ser gozado con los cinco sentidos, suma ahora dos nombres llamados a dejar huella: **La Bodeguita de Beher** y **Braba**, dos conceptos que comparten una misma esencia —la de celebrar lo local con alma, sabor y estilo propio—.

100%
IBÉRICO
LA BODEGUITA DE BEH
BEHER
RESTAURANTE
Chocolate
Churros
ZONA VIGILADA
MGM Hats
Authentic

BAHIA SUR

La llegada de **La Bodeguita de Beher** a tierras gaditanas no supone un simple traslado de marca, sino un acontecimiento. El grupo, nacido en los años 30 en **Guijuelo**, encuentra en la bahía su escenario perfecto para dialogar entre tradición y modernidad. Bajo la dirección del chef ejecutivo **Sergio Fernández**, la casa inaugura su primera sede en la provincia, donde la cerveza de bodega, los vinos locales y los embutidos ibéricos reinterpretados con creatividad serán los protagonistas.

En sus mesas, el tiempo parece detenerse: la tradición charra conversa con la brisa atlántica, los sabores se mezclan sin estridencias y el territorio se convierte en el mejor ingrediente de una propuesta que respira respeto por el origen y

pasión por la mesa.

A pocos pasos, **Braba** aporta el contrapunto perfecto. Con una cocina que mira al fuego como lenguaje, convierte las brasas en espectáculo y el humo en poesía. Su carta es un inventario de la alegría gaditana: pizzas artesanas con acentos mediterráneos, guiños de humor en el plato y una sucesión de sabores que invitan a compartir. Allí, el comensal no sólo come, sino que participa de una experiencia que conjuga espontaneidad y emoción. Y cuando llega la sobremesa, la terraza con vistas al **Parque Natural Bahía de Cádiz** ofrece ese momento suspendido donde paisaje, conversación y copa se funden sin reloj.

La Tajería no es solo un conjunto de restaurantes; es una declaración de intenciones. Representa un **Bahía Sur** transformado, que entiende la gastronomía como motor de futuro, punto de encuentro y seña de identidad. Un modelo de centro comercial que deja de ser un lugar de paso para convertirse en un destino vivido a cielo abierto, con sostenibilidad en su arquitectura y alma en cada propuesta.

Porque aquí, la experiencia no termina en los fogones: comienza en ellos y se extiende hasta conquistar todos los sentidos.

En este escenario, Cádiz se sienta a la mesa con su luz, su historia y su carácter. Locales y viajeros encontrarán en las próximas semanas una excusa perfecta para (re)descubrir lo nuestro: un territorio que marida vanguardia y memoria, y que ahora invita a saborear su presente con la elegancia de quien conoce su origen y la ilusión de quien mira al futuro.