



DOSSIER INFORMATIVO DE NEGOCIO

EL PROYECTO

Mesón Sabor Andaluz se inaugura en el año 1996, de la mano de José y Antonia en Alcalá del Valle, un pueblo blanco situado en el centro geográfico de Andalucía.

Antes de abrir el mesón, esta pareja trabajaba en el campo como temporeros de la vendimia, la fresa, aceituna, algodón... hasta que un día, prepararon la comida para el banquete nupcial de un familiar. La comida gustó tanto que les encargaron la elaboración de 9 banquetes más.

Desde entonces, José se ha encargado de la sala, de manera vocacional y autodidacta, mientras que Antonia ha estado a cargo de la cocina. Este restaurante, siempre ha sido fruto del trabajo de todos los miembros de la familia, que siempre han permanecido ligados al restaurante de una forma u otra. Blas gestiona actualmente la comunicación en redes, Noelia siempre está dispuesta a echar una mano en cocina o sala cuando se le necesita y Pedro, es hoy en día quien gestiona y dirige la cocina.

Para la familia Aguilera, Mesón Sabor Andaluz es una forma de vivir, de crecer, de entender la vida a través del trabajo y del sacrificio y así lo seguirá siendo. Les gusta el trato cercano, que el cliente se sienta parte de su casa, entendiendo el mundo como algo más que dar de comer, uno de los valores que continúa siendo seña inequívoca de este restaurante familiar.

PEDRO AGUILERA

Pedro siempre ha sentido curiosidad por la gastronomía. Su interés le llevó a estudiar un grado medio de cocina y gastronomía en el Hurtado de Mendoza (Granada). Su inquietud le llevó a completar su formación en la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga) completando sus prácticas en Tragabuches, de la mano de Benito Gómez. Más tarde, se traslada a Mugaritz donde permanece una temporada completa y, tras su paso por diversos restaurantes, trabaja junto a Ricard Camarena, chef al que está ligado durante 5 años siendo 4 de ellos su jefe de cocina.

Es en el año 2019 cuando emprende su primer proyecto personal en Cádiz, Almanaque. Sin embargo, tras 17 años creciendo fuera de casa, en 2020 Pedro volvía a sus raíces y a su pueblo para continuar su andadura gastronómica desde el mesón familiar. Aguilera fue reconocido en 2022 como Cocinero Revelación en Madridfusión, alcanzando sin pretensiones, el momento en el que actualmente se encuentra Mesón Sabor Andaluz.



EL MENÚ

La propuesta gastronómica de Mesón Sabor Andaluz se caracteriza por una cocina natural y honesta, pegada a la tierra y a los ciclos del producto, donde la búsqueda de la excelencia se inicia en la huerta y en la estrecha relación que les une con sus productores locales.

La configuración de sus platos y menú depende estrictamente de su huerta haciendo un esfuerzo especial por mirar solo a su alrededor, transmitiendo una cocina sostenible y una forma de entender este mundo donde producto, proveedores, entorno y cocina comparten el mismo protagonismo.

Su actividad diaria se nutre de la mirada constante a sus raíces, al trabajo y al saber hacer de unas manos que han labrado la tierra y cuidado el producto desde su origen. La proteína animal se relega en casi todos los platos a un papel secundario, siendo la verdura la gran protagonista. En la Sierra de Cádiz es el producto por excelencia, por eso, y por todo lo que supone para la familia, la huerta se ha convertido en imprescindible. De esta forma han conseguido hacer una cocina que les identifica, natural, honesta y sostenible en el que las verduras y hortalizas son las protagonistas imprescindibles de sus platos.

Hay un antes y un después en el Mesón tras conocer al **Grupo Extiercol**. Bajo ese acrónimo se esconde la Experiencia en Tierras Colectivas, un movimiento agroecológico pionero en la producción de cercanía y sostenible en Cuevas del Becerro, que además de hacer de su tierra su trabajo, busca empoderar a la población rural y trabajar por unos pueblos con vida así como la divulgación de sabores (y saberes) tradicionales. Se trata del principal proveedor de esta casa, y a ellos les deben buena parte de lo que hoy son y serán en el futuro. Extiercol y Mesón Sabor Andaluz comparten juntos este proyecto, guiado por la **Fundación Cotec**, que ha sido seleccionado a nivel nacional por su impacto en el territorio y por el impulso hacia un proceso de innovación socio-ecológica que parte de la construcción colaborativa de platos territorializados.

Su oferta se enfoca exclusivamente en **dos menús degustación** que deben su nombre al campo y que sirven de hilo conductor hacia la cocina vegetal identificativa del Mesón. **Celemín**, la opción más corta, compuesta por 9 pases salados y 2 dulces, con un precio de 84,00€; **Fanega**, más extendida, con 12 pases salados y 3 dulces, a un precio de 104,00€. La opción de carta ya no estará disponible. No obstante, habrá una selección de platos extras disponibles según mercado y temporada que podrán complementar al menú degustación elegido. De esta manera, el Mesón ofrece la posibilidad de seguir disfrutando de aquellas recetas tradicionales que ya se han erigido como clásicos indiscutibles de la casa, como pueden ser el guiso de rabo de toro, chivo al ajillo o los callos.

La bodega del Mesón se nutre de los mejores vinos de Andalucía, en especial de Cádiz y Ronda, pero también de muchas otras viñas de España.



FOTOGRAFÍA Y VIDEO



Puede encontrar el archivo fotográfico actualizado en este [enlace](#).

DATOS TÉCNICOS Y DE CONTACTO

Dirección: C. la Huerta 3. Alcalá del Valle 11693. (Cádiz)

Teléfono: 956 135 510

Número de comensales: 22 comensales

Distinciones: 1 Estrella MICHELIN 2025 | Sol Repsol 2025

Horario: Almuerzos de jueves a lunes y cenas viernes y sábados. Martes y Miércoles cerrado.

Página web y reservas: <https://mesonsaborandaluz.com/>

CLIPPING PRENSA

09/10/2025. **El Confidencial Digital.** [Siete estrellas Michelin se reúnen en Mallorca: lo que sirvieron dejó a todos en silencio](#)

27/09/2025. **Expansión.** [Mesas de cocina de autor en la montaña](#)

18/09/2025. **Food, Retail & Service.** [La feria Auténtica 2025 se afianza como centro del producto gourmet después de reunir a 10.437 profesionales](#)

18/09/2025. **Interempresas.** [Auténtica 2025 reúne a 10.437 profesionales de la alta gastronomía, la gran distribución y el Horeca](#)

18/09/2025. **Diario de Jerez.** [La cocina, tradición y vanguardia](#)

16/09/2025. **El País. Gastro.** [Cómo la hoja de higuera se ha convertido en el ingrediente de moda en la cocina](#)

16/09/2025. **Diario de Jerez.** [Jerez cocina un curso de verano de lo más exquisito](#)

04/07/2025. **Diario de Cádiz. Cosas de comé.** [Pedro Aguilera, protagonista del segundo Encuentro Gastronómico en La Fonda](#)

03/07/2025. **Diario de Cádiz. Cosas de comé.** [El menú degustación de Mesón Sabor Andaluz](#)

03/06/2025. **Europa Press.** [Málaga protagoniza un nuevo encuentro del programa 'Andalucía come Cultura'](#)



30/05/2025. **Diario de Cádiz.** [Alcalá del Valle impulsa un proyecto para consolidarse como 'Ciudad Gastronómica Española'](#)

27/05/2025. **Europa Press.** [Los estrellas Michelin Carlos Casillas y Pedro Aguilera, protagonistas de 'Saborea Osborne. Noches de bodega'](#)

19/05/2025. **El País.** [Del mito griego a las mil maneras de cocinarla: los últimos días de la alcachofa fresca](#)

26/04/2025. **G de Gastronomía.** [Pedro Aguilera: volver al pueblo, cocinar desde la raíz y ganar una estrella Michelin](#)

17/03/2025. **El Correo.** [Terrae reunirá cocineros rurales de las 17 comunidades autónomas en Gran Canaria](#)

06/03/2025. **Diario de Cádiz.** [Los chefs Enrique Sánchez y el estrella Michelin Pedro Aguilera, presentes en la Feria del Aceite de Olvera](#)

18/02/2025. **Diario Sur.** [Raíces: Málaga. Un encuentro único entre música, patrimonio y gastronomía](#)

09/02/2025. **Hosteltur.** [6 pueblos que brillan gracias a una nueva estrella \(Michelin\)](#)

31/01/2025. **National Geographic.** [Los mejores pueblos gastronómicos de Andalucía a los que viajar este invierno](#)

26/01/2025. **Portal de Cádiz.** [Pedro Aguilera apadrina 'Sabor a Sierra' para destacar la calidad serrana gaditana](#)

16/01/2025. **Room Diseño.** [Mesón Sabor Andaluz. El restaurante de estrella Michelin donde cocina y diseño honran la tradición](#)

15/01/2025. **La Voz Digital.** **Gurmé.** [Alcalá del Valle brilla en la Guía Michelin con la nueva estrella de Mesón Sabor Andaluz](#)

14/01/2025. **Diario de Cádiz.** **Cosas de comé.** [Ángel León y Pedro Aguilera, las ponencias con firma gaditana en Madrid Fusión](#)

12/01/2025. **Identita Golose.** [I 12 piatti spagnoli che ci hanno fatto perdere la testa, nel 2024](#)

09/01/2025. **Expansión.** **Fuera de serie.** [Mesón Sabor Andaluz, el restaurante en la Sierra de Cádiz recomendado por Ferran Adrià](#)

17/12/2024. **El País.** **Gastro.** [Aceite, una tabla de cocina o los ahumados de moda. Ideas para regalar de proyectos con alma a partir de 30 euros](#)

16/12/2024. **Cadena Ser.** [Pedro Aguilera: "La estrella Michelin es un reconocimiento al trabajo de dos generaciones"](#)

15/12/2024. **Ok Diario.** [Sabor Andaluz, pero de verdad](#)

15/12/2024. **El Mundo.** **Metropoli.** [Ruta por las nuevas estrellas españolas del firmamento Michelin](#)

07/12/2024. **Expansión.** [Ruta por las estrellas Michelin rurales](#)

06/12/2024. **Diario de Cádiz.** **Cosas de Comé.** [Diez recetas de los estrellas Michelin gaditanos](#)

04/12/2024. **Canal Sur.** **Despierta Andalucía.** [Pedro Aguilera: "Todos los restaurantes andaluces llevan el sabor de Andalucía por bandera"](#)



02/12/2024. **Neo2.** [6 restaurantes Michelin muy asequibles en la España rural](#)

02/12/2024. **Gastroactitud.** [15 restaurantes con 1 estrella Michelin que merecen el viaje](#)

01/12/2024. **Atlas.** [El Mesón Sabor Andaluz de Alcalá del Valle \(Cádiz\) consigue una Estrella Michelin](#)

01/12/2024. **Telecinco.** [Informativos Domingo 01 de Diciembre 2024.](#)

30/11/2024. **Harper's Bazaar.** [Restaurantes Estrellas Michelin 2025: la lista de nuevos de nombres donde dar un capricho al paladar](#)

29/11/2024. **Portal de Cádiz.** [Mira cómo Alcalá del Valle recibe como un héroe a Pedro Aguilera tras lograr su Estrella Michelin](#)

28/11/2024. **Canal Sur. Andalucía Directo.** [Un mesón familiar de la Sierra de Cádiz consigue una Estrella Michelin](#)

27/11/2024. **Diario de Cádiz. Cosas de comé.** [La noche en que Cádiz relució en el firmamento de la Guía Michelin](#)

27/11/2024. **Diario de Sevilla.** [¿Cuánto cuesta comer en los nuevos restaurantes con estrella Michelin de Andalucía?](#)

27/11/2024. **Diario de Cádiz.** [Pedro Aguilera, el cocinero Estrella Michelin de Alcalá del Valle: "No sé si estamos haciendo historia o no pero es un pelotazo"](#)

27/11/2024. **Diario de Cádiz.** [Mesón Sabor Andaluz: precio y menú de la nueva Estrella Michelin de Cádiz](#)

27/11/2024. **Gastroronda.** [Bardal y Mesón Sabor Andaluz hacen brillar a la Serranía en la guía Michelin](#)

27/11/2024. **Cadena Ser.** [La Sierra de Cádiz consigue su primera Estrella Michelin](#)

27/11/2024. **La Voz de Cádiz.** [Alcalá del Valle celebra «el logro sin precedentes» del Mesón Sabor Andaluz con su primera Estrella Michelin](#)

27/11/2024. **Diario de Cádiz.** [El pueblo escondido en la Sierra de Cádiz con un restaurante estrella Michelin](#)

26/11/2024. **El gusto es suyo.** [La provincia de Cádiz brilla en Murcia y logra 3 estrellas Michelin más](#)

26/11/2024. **La Voz Digital. Gurmé.** [Mesón Sabor Andaluz, de Alcalá del Valle, consigue su primera Estrella Michelin](#)

26/11/2024. **Diario de Cádiz.** [La Sierra de Cádiz logra su primera estrella Michelin con el restaurante Mesón Sabor Andaluz](#)

26/11/2024. **Portal de Cádiz.** [Mesón Sabor Andaluz impulsa a Cádiz a sumar ocho estrellas Michelin](#)

26/11/2024. **ABC. Gurmé.** [Cádiz acapara todas las miradas: dos estrellas para Alevante y Lu y una para Mesón Sabor Andaluz](#)

26/11/2024. **Diario de Cádiz. Cosas de comé.** [Dos estrellas para Lu Cocina y Alma y Alevante y una para Mesón Sabor](#)



[Andaluz en la Guía Michelin 2025. Sigue la gala minuto a minuto](#)

20/11/2024. **Portal de Cádiz.** [El Mesón Sabor Andaluz de Pedro Aguilera recibe la T de Oro de Andalucía de los premios de Tapas Magazine](#)

19/11/2024. **Tapas Magazine.** [Así ha sido la tercera edición de los premios T de Oro de Tapas Magazine](#)

17/11/2024. **El País. Gastro.** [La Guía Gastro 2025: una selección de los restaurantes y comercios favoritos de los expertos de EL PAÍS](#)

28/10/2024. **La Voz Digital. Gurmé.** [Andalusian Cooking Tour celebra la cocina andaluza con un menú exclusivo a cuatro manos en Jerez](#)

25/10/2024. **Diario de Cádiz.** [Isidro López y Pedro Aguilera se fusionan en Tiemar en Jerez para elaborar un menú a cuatro manos muy andaluz](#)

17/10/2024. **Diario de Cádiz. Cosas de Comé.** [Tiemar de Jerez ofrecerá un menú a cuatro manos con Mesón Sabor Andaluz](#)

14/10/2024. **La Voz Digital. Gurmé.** [La gastronomía gaditana se luce en la nueva entrega de los Premios GURMÉ 2024](#)

08/10/2024. **Diputación de Cádiz.** [10.000 bocados de Cádiz en la feria Gastronomika](#)

04/10/2024. **Diputación de Cádiz.** [La provincia mostrará su potencial culinario en la Feria Gastronomika de San Sebastián.](#)

02/10/2024. **7 Caníbales.** [Estos son los finalistas del concurso de cocina con AOVES Jaén Selección](#)

01/10/2024. **El gusto es suyo.** [Un premio al sacrificio, a la constancia, a la pureza y a la humildad](#)

28/09/2024. **El Mundo. Metropoli.** [Una bodega y tres restaurantes malagueños que son parada obligada si vas a Ronda](#)

25/09/2024. **Diario de Cádiz.** [El Mesón Sabor Andaluz, de Alcalá del Valle y la Bodega Tesalia, de Arcos, galardonados por su excelencia](#)

24/09/2024. **Diario de Cádiz. Cosas de Comé.** [Cádiz Sabe reconoce a Mesón Sabor Andaluz y Tesalia en unos nuevos premios](#)

23/09/2024. **El gusto es suyo.** [El Mesón Sabor Andaluz y Bodega Tesalia, Premios a la Excelencia Turística Gastronómica Cádiz Sabe 2024](#)

20/09/2024. **Directo al paladar.** [18 restaurantes imprescindibles que tienes que probar en la Sierra de Cádiz: un destino gastronómico sorprendente](#)

16/09/2024. **Junta de Andalucía.** [La evolución del gazpachuelo malagueño cierra la segunda edición del programa Andalucía come Cultura](#)

16/09/2024. **Gastroactitud.** [Cocineros jóvenes: adiós a la gran ciudad](#)

13/09/2024. **Diario Sur.** ['Andalucía come Cultura' llega al Palacio de la Aduana](#)

09/09/2024. **Gastroronda.** [Mesón Sabor Andaluz, nueva imagen y renovada oferta gastronómica](#)



06/09/2024. **Directo al paladar.** [El Mesón Sabor Andaluz, la gran sorpresa de la cocina andaluza, reabre en Alcalá del Valle con nuevos menús degustación](#)

05/09/2024. **Gastroactitud.** [Restaurante Mesón Sabor Andaluz \(Cádiz\)](#)

28/08/2024. **El gusto es suyo.** [Mesón Sabor Andaluz: una reforma para seguir creciendo con un estilo irrenunciable](#)

28/08/2024. **Diario de Cádiz.** [Cinco restaurantes de la Sierra de Cádiz para comer de categoría que deberías probar al menos una vez en la vida](#)

27/08/2024. **ELLE Gourmet.** [Los 14 restaurantes imprescindibles de Cádiz para devorar los sabores y platos del sur](#)

22/08/2024. **ABC. Gurmé.** [Restaurantes de cocina creativa en la provincia de Cádiz](#)

16/08/2024. **El Español.** [Dónde comer en Málaga, según Miki Manzanares, jefe de cocina en KALEJA](#)

15/08/2024. **Cosas de Comé.** [El establecimiento quiere ofrecer «una cocina natural y honesta, pegada a la tierra y a los ciclos del producto»](#)

10/08/2024. **Expansión. Gastronomía.** [Mesas estrenadas en verano](#)

29/07/2024. **La Razón. Gastronomía.** [De Mesón Sabor Andaluz a comer espetos en El Saladero](#)

23/07/2024. **La Voz Digital. Gurmé Cádiz.** [Mesón Sabor Andaluz reabre sus puertas: Una nueva era de alta gastronomía](#)

17/07/2024. **Diario de Cádiz. Cosas de Comé.** [El renovado Mesón Sabor Andaluz reabre el 2 de agosto](#)

17/07/2024. **El Mundo. Metropoli.** [José Andrés: "Hay quien desprecia la Michelin: yo creo que es bonito luchar por algo"](#)

09/07/2024. **Vanitatis.** [Restaurantes sin estrella. Los 25 españoles que más la merecen.](#)

25/06/2024. **Con Mucha Gula.** [Esta es la cocina de proximidad, sostenible y de paisaje de los cocineros de Andalucía](#)

24/06/2024. **Sevilla Secreta.** [Andalucía triunfa en la lista de la OAD: 6 restaurantes entre los 150 mejores de Europa](#)

17/06/2024. **ABC.** [La lista completa de los 45 restaurantes españoles en la guía OAD de Europa 2024](#)

05/06/2024. **La voz digital. Gurmé Cádiz.** [Mesón Sabor Andaluz: Brillando en el Top Ten de la lista OAD de aperturas en Europa](#)

08/02/2024. **Diario de Cádiz.** [Mesón Sabor Andaluz, el restaurante de alta cocina en Alcalá del Valle](#)

31/01/2024. **Diario de Jerez.** [Dónde comer en Jerez, según Isidro López, chef del restaurante Tiemar y de las hamburguesas gourmet 'Loca'](#)

10/01/2024. **Guía Repsol.** [Qué rica sabe Cádiz](#)

28/11/2023. **Cosas de comé.** [Todos los restaurantes Bib Gourmand de la Guía Michelin en la provincia de Cádiz](#)



26/11/2023. **El País. Gastro.** [La Guía Gastro 2024: una selección de los restaurantes y comercios favoritos de los expertos de EL PAÍS](#)

19/11/2023. **Málaga Hoy.** [Extiercol llevará la producción sostenible de su huerta a la mesa en Cuevas del Becerro](#)

22/09/2023. **Cosas de comé.** [27 restaurantes en los que comer muy bien en la Sierra de Cádiz](#)

10/04/2023. **La voz digital. Gurmé.** [Mésón Sabor Andaluz: el éxito de la sencillez](#)

27/02/2023. **La voz digital. Gurmé.** [Mantúa logra su segundo Sol Repsol, y El Alférez y Mesón Sabor Andaluz, el primero](#)

23/12/2022. **El País. Gastro.** [Los mejores restaurantes de 2022 para el equipo de El Comidista](#)

30/11/2022. **Cosas de comé.** [El menú degustación del Mesón Sabor Andaluz](#)

12/07/2022. **Cosas de comé.** [Una terraza con una carta más veraniega en Mesón Sabor Andaluz de Alcalá del Valle](#)

04/04/2022. **Hola. Cocina.** [Pistas 'foodie': Mesón Sabor Andaluz, el restaurante donde vas a querer reservar mesa](#)

30/03/2022. **Economía Digital.** [Pedro Aguilera, del gaditano Mesón Sabor Andaluz, elegido Cocinero Revelación 2022.](#)

30/03/2022. **El Mundo. Metrópoli.** [El discípulo de Camarena que se fue a trabajar al mesón familiar de Cádiz es el cocinero revelación 2022](#)