

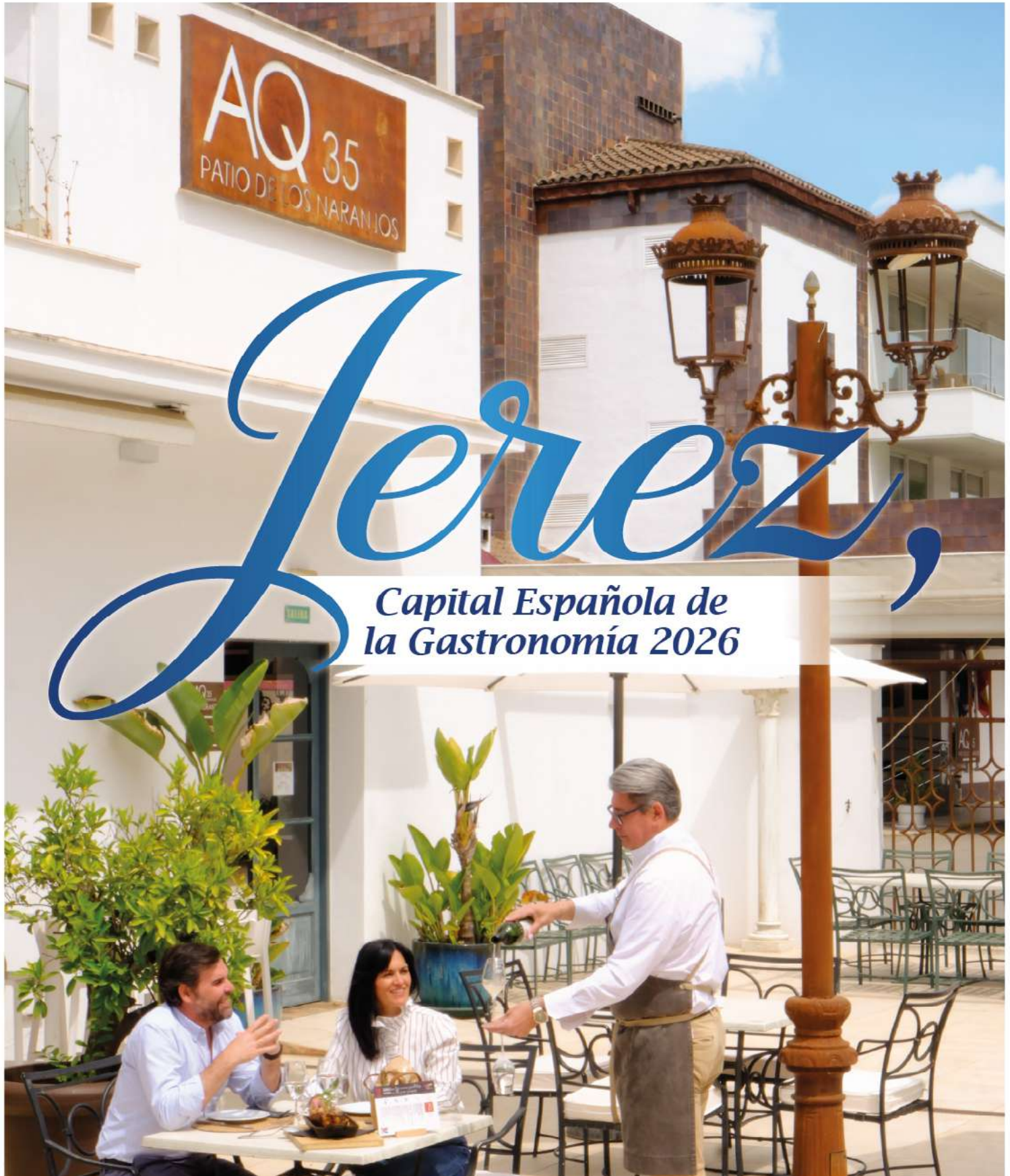


HOTELES
ANDALUCES
CON
ENCANTO

ENCANTO ANDALUZ

Revista anual de la cadena de Hoteles Andaluces con Encanto

Edición 2026 | Número 28



*Capital Española de
la Gastronomía 2026*

HOTELES
ANDALUCES
CON
ENCANTO

*El Encanto
de sentirte en casa.*
ESTÉS DONDE ESTÉS.



HOTEL
PLAYA DE
LA LUZ



HOTEL
DUQUE DE
NÁJERA



HOTEL
JEREZ
AQ35



VILLA JEREZ
Hotel Boutique



PUNTA
CANDOR
SUITES

www.hace.es



EDICIÓN 2026 | 2026 EDITION

SUMARIO | SUMMARY

- 05** JEREZ, CAPITAL GASTRONÓMICA 2026
JEREZ, GASTRONOMIC CAPITAL 2026
- 08** SABORES CON ESENCIA JEREZANA
FLAVORS WITH JEREZ ESSENCE
- 10** LA RESTAURACIÓN DE HACE EN ROTA
ENTRE DUNAS Y EL MAR
HACE DINING IN ROTA: BETWEEN THE DUNES
AND THE SEA
- 14** FORMACIÓN 360° EN HOTELES HACE
360° TRAINING AT HOTELES HACE
- 16** REFORMAS HACE
HACE RENOVATIONS
- 18** GRUPO HACE: EL ARTE DE LOS EVENTOS
GRUPO HACE: THE ART OF THE EVENTS
- 22** HOTEL PLAYA DE LA LUZ CUMPLE 60 AÑOS
HOTEL PLAYA DE LA LUZ CELEBRATES ITS
60TH ANNIVERSARY.
- 26** ENTREVISTA CON ANTONIO REAL
INTERVIEW WITH ANTONIO DEL REAL
- 32** COMPROMISO Y RENOVACIÓN
COMMITMENT AND RENEWAL
- 34** PUNTA CANDOR SUITES
& COSTA BALLENA GOLF
- 39** GUAU ¡QUÉ VACACIONES!
WOW, WHAT A VACATION!
- 40** FUNDACIÓN ADECCO
ADECCO FOUNDATION
- 44** NOTICIAS
NEWS

PERSONAL | STAFF

Encanto Andaluz, revista anual | Annual magazine
Año 2026 n°28

EDITA | PUBLISHED BY:
Avda. de la Diputación 56 · 11520 Rota (Cádiz)
Reservas/Reservations: + 34 900 67 61 33
☎ 606 33 61 87
Email: comercial@hace.es
www.hace.es

PRODUCCIÓN EDITORIAL | TEXTS PRODUCTION:
Sinlímites Comunicación
www.slcomunicacion.com
Tlf: 956 46 25 26

REDACCIÓN | REDACTION:
Amparo Bou

FOTOGRAFÍAS | PHOTOGRAPHS:
Sinlímites Comunicación

DISEÑO Y MAQUETACIÓN | DESIGN & LAYOUT:
Sinlímites Comunicación

TRADUCCIÓN | TRANSLATION:
Amparo Bou

DEPÓSITO LEGAL | LEGAL DEPOSIT:
CA-045-02

EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA
FREE DISTRIBUTION COPY

IMPRESIÓN | PRINTED BY:
Santa Teresa Industrias Gráficas



Queridos Clientes

Permítanme comenzar con lo más importante: gracias. Gracias por elegirnos, por confiar en nosotros y por decidir, año tras año, que nuestros hoteles formen parte de sus momentos de descanso, de sus celebraciones y de sus recuerdos. Para todos los que formamos el Grupo Hoteles Andaluces con Encanto, su fidelidad es el mayor reconocimiento que podemos recibir.

Somos una empresa familiar, gestionada por la familia De Clerck, y esa esencia es la que define todo lo que hacemos. Aquí no hablamos solo de hoteles, hablamos de una gran familia. Una familia formada por nuestros empleados y, por supuesto, por ustedes, nuestros clientes, muchos de los cuales nos acompañan desde hace años y siguen eligiéndonos para disfrutar de sus vacaciones. Esa confianza nos emociona y nos impulsa a seguir mejorando cada día.

Trabajamos con un objetivo muy claro: hacerles felices. Y lo hacemos desde el cariño, desde la cercanía y desde el compromiso de cuidar cada detalle de su estancia. Pero nada de esto sería posible sin nuestro equipo humano. Nuestro staff es el verdadero corazón de nuestros hoteles. La complicidad, el respeto y el afecto que compartimos entre todos se trasladan directamente a la experiencia que ustedes viven. Por eso, hoy quiero poner en valor su dedicación y su vocación de servicio.

Nuestros hoteles están pensados para adaptarse a cada tipo de cliente, siempre en ubicaciones estratégicas y privilegiadas. Espacios para disfrutar en familia como el Hotel Playa de la Luz; hoteles ideales para adultos y parejas como el Hotel Duque de Nájera y el Hotel Villa Jerez; propuestas emblemáticas como el Hotel Jerez AQ35; y un concepto innovador como Punta Candor Suites, donde se une la experiencia de un hotel con la comodidad y amplitud de un apartamento de lujo.

Asimismo, creemos profundamente en la gastronomía gaditana, un arte que no deja de crecer y que nos hace cada día más competitivos y auténticos. Por ello, cuidamos con especial dedicación nuestros espacios gastronómicos: el restaurante El Embarcadero en el Hotel Duque de Nájera; La Gaviota en el Hotel Playa de la Luz;

el restaurante AQ 35 en el Hotel Jerez; y el restaurante AQUA en Punta Candor Suites. En todos ellos apostamos por productos de kilómetro 0, por los sabores de nuestra bahía y por especialidades como nuestros arroces, en entornos únicos, con acceso directo y todas las comodidades, incluido parking propio.

Hoy, más que nunca, queremos reiterar nuestro agradecimiento. A ustedes, por seguir confiando en nosotros, y a nuestro equipo, por hacer posible cada día esta forma de entender la hospitalidad.

Con todo nuestro cariño,

CEO

Grupo Hoteles Andaluces con Encanto



Jerez, Capital Gastronómica 2026: *tradición, vino y futuro en la mesa*

En 2026, Jerez de la Frontera se convierte en uno de los grandes epicentros culinarios de España tras ser designada Capital Española de la Gastronomía, un reconocimiento que pone en valor siglos de tradición, cultura del vino, producto local y una forma muy singular de entender la vida en torno a la mesa.

La capitalidad no solo premia la calidad de su cocina, sino también la estrecha relación que la ciudad mantiene con su territorio, sus bodegas, sus tabancos, sus mercados, sus recetas heredadas y una nueva generación de cocineros que mira al futuro sin perder de vista sus raíces.

Bajo el lema "Come, bebe, ama Jerez", la candidatura jerezana fue elegida por su enfoque integral, donde conviven tradición culinaria, cultura enológica, sostenibilidad, formación gastronómica y promoción turística. Además, la elección supone un hito histórico para la ciudad, que competía por primera vez por este título y toma el relevo de Alicante, Capital Española de la Gastronomía en 2025.

Durante todo el año, Jerez acogerá un amplio programa de actividades, rutas, festivales, talleres y propuestas gastronómicas destinadas tanto a visitantes como a la población local. La ciudad quiere mostrar al mundo que su cocina no es solo un atractivo turístico, sino una expresión viva de su identidad.

Una gastronomía con raíces profundas

Hablar de Jerez es hablar de una cocina nacida del encuentro entre el campo y el mar. La campiña gaditana, los productos de temporada, las carnes ibéricas y los pescados de la costa forman una despensa rica y ligada al territorio.

Entre sus platos destacan la berza jerezana, los riñones al jerez, el pescaito frito, la carrillada al oloroso, el rabo de toro o el tocino de cielo.

El vino completa esta identidad. Los vinos del Marco de Jerez, conocidos internacionalmente, acompañan e inspiran la gastronomía local.

Las bodegas, los tabancos y las catas forman parte del día a día, creando una cultura enogastronómica única que proyecta la ciudad más allá de sus fronteras.



Tradición, modernidad y una ciudad en movimiento

Jerez, Capital Española de la Gastronomía 2026, destaca por su capacidad de unir tradición y contemporaneidad. A sus bares históricos, tabancos y ventas se suman restaurantes que reinterpretan la cocina local con técnicas actuales, sostenibilidad y sensibilidad moderna.

Este equilibrio convierte su gastronomía en una realidad viva y en evolución constante. La capitalidad refuerza la marca ciudad, impulsa el turismo gastronómico y consolida a Jerez como destino cultural y culinario de referencia.

El sector hostelero juega un papel clave, con hoteles, restaurantes y productores implicados en una celebración que trasciende lo oficial y pone en valor una forma de vivir y cocinar.

AQ35 celebra Jerez 2026

El restaurante AQ35 – Patio de los Naranjos, en el Hotel Jerez AQ35, presenta una propuesta especial para Jerez 2026 que reivindica la cocina local.

Combina tradición, producto de proximidad y enfoque contemporáneo a través de dos propuestas: un Menú Maridaje anual y una selección de Platos del Mes.

El menú “Jerez en los Cinco Sentidos” recorre sabores representativos como la sopa de tomate con yerbabuena, alcachofas confitadas, carrillada ibérica al oloroso y tocino de cielo, maridados con vinos del Marco de Jerez como Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez.

Como complemento, el “Plato del Mes” rinde homenaje a la cocina local con recetas de temporada como berza jerezana, atún en escabeche suave, arroz caldoso de marisco o rabo de toro estilo Jerez.

Gastronomía con identidad

La capitalidad gastronómica de Jerez es también una llamada a mirar el territorio con nuevos ojos. La apuesta por productos de kilómetro cero, el respeto por la estacionalidad y la implicación de productores, bodegas, restaurantes y hoteles reflejan un compromiso creciente con un modelo gastronómico más responsable y auténtico. En ese camino, AQ35 reafirma su apuesta por una cocina honesta, reconocible y emocional, donde cada plato cuenta una historia y cada propuesta conecta al comensal con la esencia de la ciudad.

Pensada tanto para el cliente alojado como para el visitante local, la experiencia gastronómica del Hotel Jerez AQ35 se integra así en la gran celebración de Jerez Capital Española de la Gastronomía 2026: una oportunidad para disfrutar, descubrir y saborear una ciudad que entiende la mesa como cultura, encuentro y emoción.



Jerez,

Gastronomic Capital 2026:

Tradition, Wine and the Future at the Table



In 2026, Jerez de la Frontera becomes one of Spain's main culinary hubs after being named Spanish Capital of Gastronomy, a recognition that highlights centuries of tradition, wine culture, local produce, and a unique way of life centred around the table.

This title not only celebrates the quality of its cuisine, but also the city's strong connection with its territory, wineries, tabancos, markets, traditional recipes, and a new generation of chefs who embrace the future without losing their roots.

Under “Eat, drink, love Jerez”, the city was selected for its vision uniting gastronomy, wine culture, sustainability, education, and tourism, marking its first participation after Alicante (2025).

All year long, Jerez will host activities and gastronomic experiences that showcase its cuisine as a living identity.

A gastronomy with deep roots

Jerez cuisine is born from the union of land and sea. The Cádiz countryside, seasonal produce, Iberian meats, and coastal fish form a rich and local pantry.

Signature dishes include Jerez-style chickpea stew, kidneys in sherry, fried fish, Iberian pork cheeks in oloroso sauce, oxtail, and tocino de cielo.

Wine is central to this identity. The world-renowned wines of the Marco de Jerez accompany and inspire local gastronomy, while wineries, tabancos, and tastings shape a unique wine culture.

Tradition, modernity and a city in motion

Jerez 2026 stands out for blending tradition and modernity. Historic bars and tabancos coexist with restaurants that reinterpret local cuisine using contemporary techniques and sustainable approaches.

This balance keeps its gastronomy alive and evolving. The designation strengthens the city's brand, boosts gastronomic tourism, and positions Jerez as a leading cultural and culinary destination.

The hospitality sector plays a key role, with hotels, restaurants, and producers actively involved in this city-wide celebration.

AQ35 celebrates Jerez 2026

The restaurant AQ35 – Patio de los Naranjos, located in Hotel Jerez AQ35, presents a special proposal for Jerez 2026 celebrating local cuisine.

It combines tradition, local produce, and a modern approach through two experiences: an annual tasting menu and a selection of Monthly Dishes.

The “Jerez in the Five Senses” menu features dishes such as tomato soup with pennyroyal, confit artichokes, Iberian pork cheeks in oloroso sauce, and tocino de cielo, paired with wines from the Marco de Jerez including Fino, Amontillado, Oloroso, and Pedro Ximénez.

The “Dish of the Month” highlights seasonal local recipes such as Jerez-style chickpea stew, lightly pickled tuna, seafood rice stew, and oxtail Jerez-style.

Gastronomy with identity

Jerez's gastronomic capital status invites a new way of looking at its territory. The commitment to local produce, seasonality, and collaboration between producers, wineries, restaurants, and hotels reflects a more responsible and authentic culinary model.

AQ35 reinforces this philosophy with honest, emotional cuisine, where every dish tells a story and connects guests with the essence of the city.

Designed for both hotel guests and local visitors, the gastronomic experience at Hotel Jerez AQ35 becomes part of the celebration of Jerez as Spanish Capital of Gastronomy 2026: a chance to enjoy a city that understands the table as culture, encounter, and emotion.

Sabores con esencia *jerezana*: La restauración como alma de HACE

En 2026, Jerez de la Frontera se convierte en el epicentro culinario de España tras ser designada Capital Española de la Gastronomía, un reconocimiento que consolida siglos de tradición y proyecta la ciudad hacia el turismo gastronómico internacional.

El nombramiento no solo premia la calidad de su cocina, sino también una forma de vida en la que gastronomía, cultura y territorio se entrelazan de manera única.

AQ35: Vanguardia en el centro de la ciudad

Situado en la Avenida Alcalde Álvaro Domecq, el Restaurante AQ35 – Patio de los Naranjos nació con la vocación de abrirse a toda la ciudad. Con entrada independiente desde la calle, ha logrado disipar el tradicional reparo del público local a los comedores hoteleros, consolidándose como referencia gastronómica en Jerez. Su propuesta equilibra cocina internacional con arraigo local, destacando las carnes al horno de carbón y los arroces para compartir, todo ello maridado con una cuidada selección de vinos viejos y generosos. Su amplia terraza y salón interior invitan a celebrar el "buen vivir".

Almadrabía: Intimidad entre jardines en Villa Jerez

A pocos minutos, el Hotel Villa Jerez ofrece en su Restaurante Almadrabía un oasis de sosiego. Frente al dinamismo urbano de AQ35, este espacio representa la elegancia clásica y la exclusividad, con terrazas que se abren a más de 4.000 metros cuadrados de jardines y piscina. Es el espacio ideal para cenas románticas, almuerzos de negocios o comidas al aire libre donde el tiempo parece detenerse.

Un mismo ADN de calidad

Dinamismo urbano e intimidad ajardinada comparten el sello de HACE. En ambos espacios, sentarse a la mesa es saborear la esencia de Andalucía y formar parte, por unas horas, de la vida social y cultural de esta tierra única.



FLAVORS WITH JEREZ ESSENCE: DINING AS THE SOUL OF HACE

The Andalusian Boutique Hotels Group (HACE) has turned dining into the heart of its hospitality offering in Jerez. At Hotel Jerez AQ35 and Hotel Villa Jerez, gastronomy is not a supplementary service but a destination in its own right, attracting both guests and locals alike, all under a clear philosophy: local sourcing, impeccable service, and a wine cellar worthy of the Jerez Designation of Origin.

AQ35: Avant-garde in the City Center

Located on Avenida Alcalde Álvaro Domecq, Restaurant AQ35 – Patio de los Naranjos was born with the clear mission of opening its doors to the entire city. Featuring an independent street entrance, it has successfully dispelled the traditional hesitation locals feel about dining in hotel restaurants, establishing itself as a benchmark for gastronomy in Jerez. Its offering balances international cuisine with deep local roots, highlighting charcoal-oven meats and rice dishes designed for sharing,

all paired with a carefully curated selection of old and generous Jerez wines. Its spacious terrace and indoor dining room invite guests to celebrate the "art of living well."

Almadrabía: Intimacy Among the Gardens at Villa Jerez

Just minutes away, Hotel Villa Jerez offers a peaceful oasis at its Restaurant Almadrabía. In contrast to the urban dynamism of AQ35, Almadrabía embodies classic elegance and exclusivity, with terraces opening onto over 4,000 square meters of gardens and the hotel pool. It is the ideal setting for romantic dinners, confidential business lunches, or simply an al fresco meal where time seems to stand still.

A Shared DNA of Quality

Urban dynamism and garden intimacy share the unmistakable HACE seal of quality. In both spaces, sitting down at the table means savoring the very essence of Andalusia and becoming, for a few hours, part of the social and cultural fabric of this unique land.



La restauración de **HACE** en *Rota* entre dunas y mar

Si Jerez representa el vino, Rota es el latido del Atlántico. En esta villa marinera, **Hoteles Andaluces con Encanto** despliega una propuesta gastronómica fiel a su filosofía en dos ubicaciones privilegiadas: el Hotel Playa de la Luz y el Hotel Duque de Nájera.

El Restaurante La Gaviota, en el Hotel Playa de la Luz, ofrece una cocina a pie de playa en la que los esteros del Guadalquivir, los pescados de la bahía gaditana y los productos de cercanía son protagonistas. Ensaladas, arroces, tapas y platos pensados para disfrutar sin prisas se maridan con vinos del Marco de Jerez, en un entorno marcado por la luz, la brisa marina y algunas de las mejores puestas de sol de la Costa de la Luz.

El Restaurante El Embarcadero, en el Hotel Duque de Nájera, se asoma a uno de los enclaves más singulares de Rota, junto a la antigua muralla y frente al mar. Recomendado por la Guía Michelin, trabaja diariamente con producto fresco de la lonja, garantizando una cocina vinculada al territorio y a la pesca sostenible: lubinas, doradas de estero, pescados de la bahía y atún rojo de Barbate forman parte de una carta que mira al Atlántico con respeto y autenticidad. Sus arroces melosos y el arranque roteño reflejan una cocina honesta, gaditana y pensada para compartir.

Desde las dunas hasta el mar, **Hoteles Andaluces con Encanto** logra que sentarse a sus mesas sea saborear la esencia de la propia Rota. Ambos hoteles comparten un mismo compromiso: acercar la gastronomía local a huéspedes y visitantes, rompiendo la barrera invisible del restaurante de hotel para abrirse a la ciudad. En sus terrazas y comedores se respira la misma brisa que acaricia las playas roteñas, y en sus platos se degusta la tradición de generaciones de pescadores. La restauración se convierte así en el mejor embajador de la Costa de la Luz, donde el producto de cercanía y la hospitalidad andaluza se dan la mano. Porque en Rota, comer frente al Atlántico es mucho más que un placer: es un homenaje diario a esta tierra bendecida por el mar.



HACE DINING IN ROTA: BETWEEN THE DUNES AND THE SEA

🇬🇧 If Jerez represents wine, Rota is the heart-beat of the Atlantic. In this seafaring town, **Hoteles Andaluces con Encanto** brings its culinary philosophy to life in two privileged locations: **Hotel Playa de la Luz** and **Hotel Duque de Nájera**.

At La Gaviota Restaurant, beachfront dining highlights local produce from the Guadalquivir estuaries and the Bay of Cádiz, paired with wines from the Jerez region and framed by sea breeze and golden sunsets. At El Embarcadero Restaurant, recommended by the Michelin Guide, fresh fish from the local market takes center stage. Sea bass, gilt-head bream, and bluefin tuna from Barbate define a cuisine rooted in sustainability, authenticity, and the Atlantic.

Both hotels share a common vision: bringing local gastronomy closer to guests and visitors, opening their spaces to the town, and celebrating Andalusian tradition. Dining here is more than a pleasure, it is a tribute to Rota and its deep connection to the sea.



DESAYUNOS

PAREJAS

GASTRONOMÍA

RELAX

FAMILIA

ACCEDE
A NUESTRA WEB
www.hace.es



BUSCA
TU MEJOR EXPERIENCIA
PARA **REGALAR**

DISFRÚTALA
CON QUIEN QUIERAS



HOTELES
ANDALUCES
CON
ENCANTO

CONSULTA
NUESTRAS
**PROMOS Y
EXPERIENCIAS**



Formación 360° en Hoteles HACE:

*innovación, sostenibilidad
y bienestar.*

Hoteles Andaluces con Encanto consolida un modelo de gestión basado en la formación continua como motor de excelencia. Con un plan que abarca desde la inteligencia artificial hasta la gestión emocional, el grupo apuesta por el crecimiento constante de su equipo en un sector donde el factor humano marca la diferencia.

COMPROMISO CON SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD

El programa formativo refuerza la especialización en control higiénico-sanitario y protocolos de seguridad en instalaciones clave. Además, iniciativas como la prevención del desperdicio alimentario y el programa de proveedores sostenibles alinean la actividad del grupo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

INNOVACIÓN Y COMUNICACIÓN

La transformación digital impulsa el uso de herramientas como Microsoft 365 Copilot y Canva, mejorando la productividad y la autonomía del equipo. A esto se suma la formación en idiomas, clave para ofrecer un servicio de calidad a un turismo cada vez más internacional.

EL VALOR DEL EQUIPO

El bienestar emocional, el liderazgo y la igualdad son pilares esenciales. HACE promueve equipos cohesionados, resilientes y preparados para adaptarse a entornos en constante cambio.

MIRANDO AL FUTURO

Actualmente, el grupo avanza en la aplicación de la IA en la gestión de RRHH (People Analytics), junto al refuerzo técnico y formativo, asegurando un equipo preparado para los retos del mañana.



DESCUBRE ANDALUCÍA CON NOSOTROS

Discover Andalusia with us

MTS Globe, tu experto local de confianza.
MTS Globe, your trusted local expert.



Ofrecemos:

- **Traslados privados**
Private transfers
- **Rutas culturales seleccionadas**
Carefully curated cultural routes
- **Experiencias auténticas**
Authentic, local experiences
- **Garantía de calidad y seguridad en cada actividad**
Quality and safety assured in every activity
- **Atención personalizada en cada etapa del viaje**
Personalised support at every stage of your journey

EXCURSIONES IMPERDIBLES EXCURSIONS YOU CAN'T MISS

SEVILLA CULTURAL.
CÁDIZ, TORRE TAVIRA.
JEREZ, BODEGAS Y CABALLOS.

Y MÁS...
AND MORE...



¡Reserva ahora!
Book now!

360° Training at Hoteles HACE:

*Innovation, sustainability
& wellbeing*

 Hoteles HACE strengthens its management model through continuous training as a driver of excellence. By combining artificial intelligence, sustainability, and emotional management, the group reinforces the idea that outstanding service is built through people.

SUSTAINABILITY & SAFETY

The training program emphasizes hygiene control and strict safety protocols in key areas. Initiatives such as food waste prevention and the sustainable suppliers program align operations with the Sustainable Development Goals (SDGs).

INNOVATION & COMMUNICATION

Digital transformation has led to the integration of tools like Microsoft 365 Copilot and Canva, improving productivity and team autonomy. Language training further enhances the ability to welcome an increasingly international clientele.

PEOPLE FIRST

Emotional wellbeing, leadership, and equality are core pillars. HACE fosters cohesive, resilient teams capable of adapting to constant change.

LOOKING AHEAD

The group is currently advancing in the use of AI in HR management (People Analytics), alongside ongoing technical and language training, ensuring teams are ready for future challenges.

Rota y Jerez se renuevan: inversión hotelera para un destino en evolución.

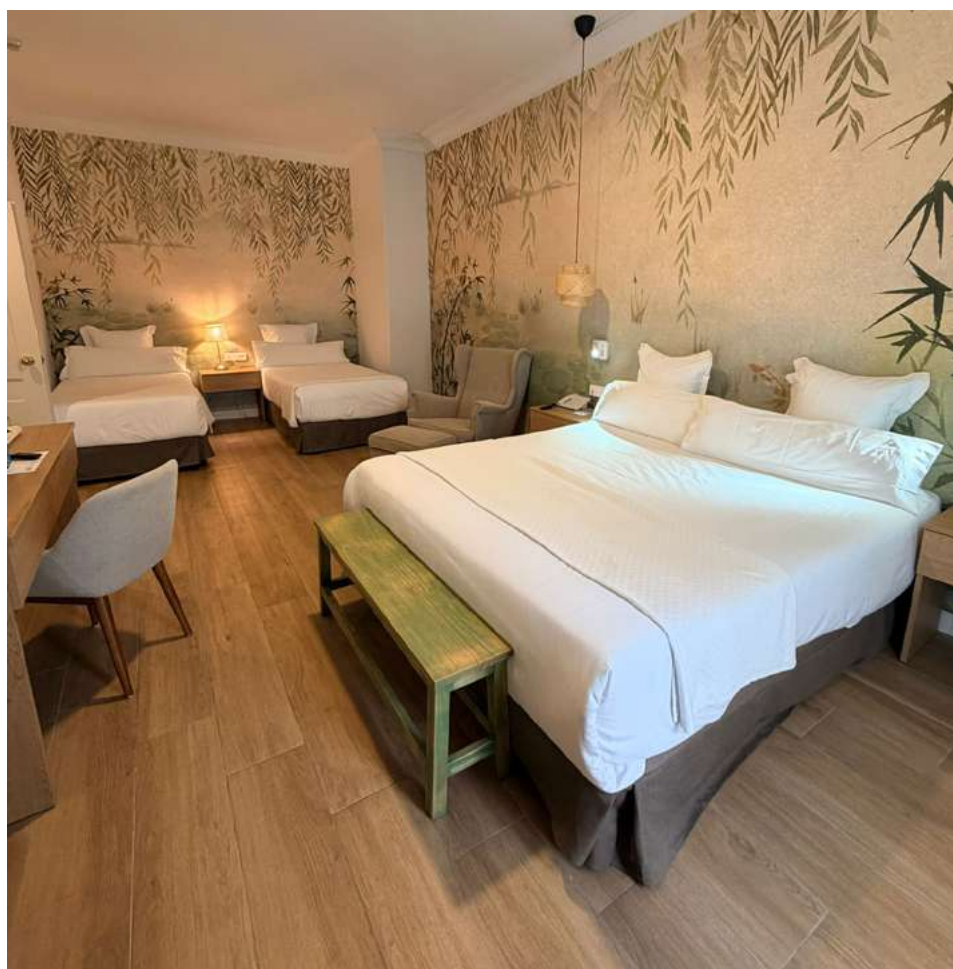
Los hoteles de Rota y Jerez han afrontado en los últimos meses un importante proceso de modernización con el objetivo de mejorar la calidad de sus instalaciones y adaptarse a las nuevas demandas del turismo.

El Hotel Duque de Nájera ha llevado a cabo una renovación integral que abarca tanto zonas técnicas como espacios para el cliente. Destaca la sustitución completa del mobiliario y cortinas en todas las habitaciones, trabajos de pintura en estancias y zonas comunes, así como la mejora de griferías, desagües e infraestructuras clave. También se han realizado actuaciones en cocina y áreas operativas, reforzando la funcionalidad y eficiencia del establecimiento.

Por su parte, el Hotel Playa de la Luz ha centrado su inversión en el producto alojativo, con la renovación de siete junior suites familiares bajo un nuevo concepto más actual, además de la actualización de 23 habitaciones dobles, donde se han sustituido bañeras por platos de ducha y se ha renovado el mobiliario.

A estas mejoras se suma el Hotel Jerez AQ35 y Hotel Villa Jerez, que continúa avanzando en su proceso de modernización con una profunda renovación de sus habitaciones. Se ha apostado por un diseño más contemporáneo, con nuevo mobiliario, actualización de textiles y sustitución de suelos que aportan mayor calidez. Los baños han sido adaptados con duchas más prácticas y accesibles, mientras que la decoración ha sido cuidadosamente revisada para crear ambientes más elegantes y confortables.

Estas actuaciones reflejan una apuesta clara por la calidad y la competitividad. Con ellas, Rota y Jerez consolidan su posicionamiento como destinos turísticos modernos, preparados para afrontar nuevos retos y ofrecer una experiencia cada vez más completa al visitante.



Rota and Jerez renewed: hotel investment for an evolving destination.

 Hotels in Rota and Jerez have undergone a significant process of modernization in recent months, aimed at improving the quality of their facilities and adapting to the evolving demands of today's tourism market.

The Hotel Duque de Nájera has carried out a comprehensive renovation covering both technical areas and guest spaces. Key improvements include the complete replacement of furniture and curtains in all rooms, painting works in guest rooms and common areas, as well as upgrades to plumbing, drainage systems, and essential infrastructure. Improvements have also been made in the kitchen and operational areas, enhancing efficiency and functionality.

Meanwhile, the Hotel Playa de la Luz has focused its investment on upgrading its accommodation offering. Highlights include the renovation of seven family junior suites under a more contemporary

concept, along with the refurbishment of 23 double rooms, where bathtubs have been replaced with walk-in showers and furniture has been updated.

These improvements are complemented by the Hotel Jerez, which continues advancing its modernization plan with a comprehensive refurbishment of its rooms. The hotel has embraced a more contemporary design, introducing new furniture, updated textiles, and new flooring that adds warmth and comfort. Bathrooms have been adapted with more practical and accessible showers, while the décor has been carefully redesigned to create more elegant and relaxing environments.

Together, these actions reflect a strong commitment to quality and competitiveness. With these upgrades, Rota and Jerez reinforce their position as modern tourist destinations, ready to face new challenges and deliver an increasingly complete guest experience.

GRUPO HACE:

el arte de los Eventos

Para Hoteles Andaluces con Encanto (HACE), la hospitalidad no termina en la entrega de llaves o en la mesa del restaurante; alcanza su máxima expresión en la organización de eventos y bodas. Lejos de ser un servicio secundario, la creación de momentos inolvidables y encuentros corporativos impecables constituye un pilar fundamental en el ADN de este grupo hotelero gaditano.

Entender un evento bajo el sello de Hoteles Andaluces con Encanto es hablar de una personalización absoluta.



GRUPO HACE:

the art of the Events

For Hoteles Andaluces con Encanto (HACE), hospitality does not end with the handing over of keys or at the restaurant table; it reaches its highest expression in the organization of events and weddings. Far from being a secondary service, the creation of unforgettable moments and flawless corporate gatherings constitutes a fundamental pillar in the DNA of this Cadiz-based hotel group.

Understanding an event under Hoteles Andaluces con Encanto seal means speaking of absolute personalization.



El grupo es consciente de que una celebración de este calibre no admite segundas oportunidades, por lo que pone a disposición de sus clientes un equipo humano altamente especializado, encargado de mimar cada detalle desde el primer boceto hasta la despedida del último invitado.

Para las parejas que buscan darse el "sí, quiero", Hoteles Andaluces con Encanto despliega opciones para todos los gustos. Desde el romanticismo íntimo de los tranqui-

los jardines del **Hotel Villa Jerez**, ideal para deslumbrar en ceremonias civiles, hasta la majestuosidad de los salones del **Hotel Jerez AQ35** para bodas de gran formato. Si el sueño es casarse sintiendo la brisa atlántica, el **Hotel Duque de Nájera** y el **Hotel Playa de la Luz** en Rota brindan idílicas terrazas frente al mar y entornos envueltos por la naturaleza.

Más allá del terreno personal, el grupo se ha consolidado como un referente ineludible en el turismo

de negocios. Sus instalaciones cuentan con salones versátiles y tecnología audiovisual de vanguardia que garantizan el éxito de congresos, presentaciones o reuniones de incentivos.

Ya sea bajo la luz de un atardecer gaditano o el foco de un escenario corporativo, Hoteles Andaluces con Encanto demuestra que reunir a las personas y hacerlas felices es su especialidad más valiosa.



 The group is well aware that a celebration of this caliber allows no second chances. Therefore, it provides its clients with a highly specialized team of professionals tasked with pampering every detail, from the initial sketch to the departure of the very last guest.

For couples looking to say "I do," Hoteles Andaluces con Encanto unfolds options to suit every taste. From the intimate romanticism of the tranquil gardens at **Hotel Villa Jerez**—ideal for dazzling civil ceremonies—to the majesty of the ballrooms at **Hotel Jerez AQ35** for large-scale weddings. If the dream is to marry while feeling the Atlantic breeze, the **Hotel**

Duque de Nájera and **Hotel Playa de la Luz** in Rota offer idyllic seafront terraces and settings embraced by nature.

Beyond the personal sphere, the group has established itself as an essential benchmark in business tourism. Its facilities feature versatile meeting rooms and cutting-edge audiovisual technology that guarantee the success of congresses, presentations, and incentive meetings.

Whether under the light of a Cadiz sunset or the spotlight of a corporate stage, **Hoteles Andaluces con Encanto** proves that bringing people together and making them happy is its most valuable specialty.

Cumplimos 60 años creando experiencias *frente al mar*

El Hotel Playa de la Luz de Rota celebra su 60 aniversario como uno de los grandes referentes del turismo en la Costa de la Luz.

Seis décadas de historia junto al mar, marcadas por la hospitalidad, el descanso y la esencia gaditana.

Desde su apertura, el hotel ha sabido evolucionar sin perder su identidad, manteniendo el encanto de un alojamiento ligado al paisaje, la playa y la tradición local.

Este aniversario es una oportunidad para recordar su trayectoria y agradecer la confianza de tantos huéspedes que han formado parte de su historia.

Sesenta años después, Playa de la Luz sigue mirando al futuro con la misma vocación de servicio y autenticidad que lo vio nacer.

 The Hotel Playa de la Luz in Rota celebrates its 60th anniversary as one of the key landmarks of tourism on the Costa de la Luz.

Six decades by the sea defined by hospitality, rest, and the essence of Cádiz. Since its opening, the hotel has evolved without losing its identity, maintaining a strong connection to its landscape, beach, and local tradition.

This anniversary is a moment to reflect on its journey and thank the many guests who have been part of its history.

Sixty years on, Playa de la Luz continues to look to the future with the same spirit of service and authenticity with which it was born.



HACEPRO

Tu nueva forma de **reservar,**
pensada para profesionales

Accede a nuestra plataforma exclusiva para agencias y empresas desde la parte superior de la web.

Más control, más ventajas y menos complicaciones.

¿Por qué elegir HACEPRO?

- ⌚ **Tarifas exclusivas** para **agencias y empresas.**
- ⌚ **Confirmación inmediata** y **disponibilidad en tiempo real.**
- ⌚ **Gestión centralizada** de todas tus reservas.
- ⌚ **Acceso directo**, sin intermediarios.
- ⌚ **Condiciones preferentes** y mayor agilidad.

Todo lo que necesitas, en un solo lugar.

Te damos la bienvenida a

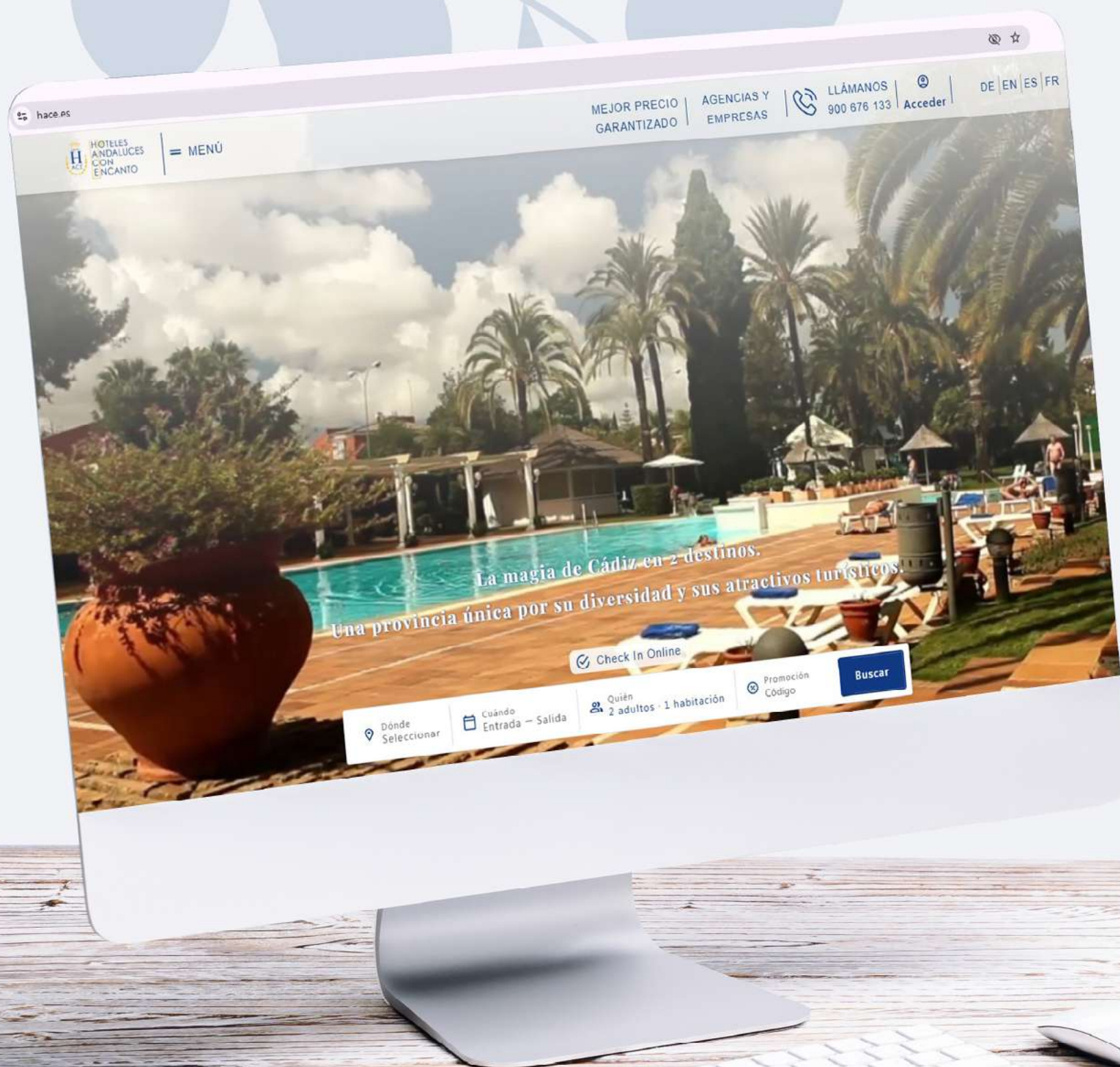
HACEPRO

donde reservar es más

*fácil, rápido...
y más inteligente*



Escanea
y accede



Antonio Real

Medio siglo de historia hotelera

Half a Century of Hotel Industry History

Antonio Real Granado, técnico en Empresas Turísticas, lleva más de 50 años ligado al sector hotelero. Su trayectoria laboral le ha llevado a trabajar la mayor parte de su vida en Hoteles Andaluces con Encanto comenzando como recepcionista en el Hotel Playa de la Luz de Rota y dirigiendo posteriormente los hoteles Jerez, Villa Jerez y Guadacorte Park, entre otros. Su amplio currículum se completa con la dirección comercial de Hoteles Andaluces con Encanto, la presidencia de la Asociación Provincial de Hoteles HORECA CÁDIZ y actualmente como Delegado de Turismo y Promoción de la Ciudad en el Ayuntamiento de Jerez.

🇬🇧 Antonio Real Granado, a Tourism Business specialist, has been linked to the hotel sector for more than 50 years. His professional career has led him to work most of his life in hotels belonging to Hoteles Andaluces con Encanto, starting as a receptionist at the Hotel Playa de la Luz in Rota and later managing hotels such as Jerez, Villa Jerez and Guadacorte Park, among others. His extensive résumé also includes serving as Commercial Director of Hoteles Andaluces con Encanto, President of the Provincial Hotel Association HORECA Cádiz, and currently as Delegate for Tourism and City Promotion at Jerez City Council.

Tres generaciones, una conversación y un mismo hilo conductor: la evolución del turismo en la provincia de Cádiz. De un lado, Jan de Clerck y su hijo Stefaan de Clerck. Presidente y Consejero Delegado respectivamente de Hoteles Andaluces con Encanto. De otro, Antonio Real cuya vinculación empresarial con la familia ha sido, desde siempre, muy estrecha. El testimonio recorre más de medio siglo de historia, desde sus inicios en el Hotel Playa de la Luz hasta el presente de Jerez como Capital Gastronómica 2026.

Antonio Real inicia su trayectoria desde abajo, como botones, para ascender rápidamente en el mundo de la hostelería. *"Empecé con unos 20 o 21 años y, en muy poco tiempo, fui pasando por diferentes puestos hasta llegar a dirigir el Hotel Avenida en el año 87. El año que viene se cumplen 40 años de aquello, y es impresionante ver cómo ha pasado el tiempo."*

DE RECEPCIONISTA A DIRECTOR: UNA CARRERA FORJADA EN EL TERRENO

Posteriormente, en 1996, se consolida su vínculo con el Hotel Jerez, marcando una nueva etapa profesional y personal. Jan de Clerck recuerda cómo le dio esa oportunidad: *"Cuando compramos el Hotel Jerez, pensamos en Antonio porque ya tenía experiencia, conocía la ciudad y sabíamos que podía aportar mucho. Ahí retomamos una relación profesional que siempre ha sido muy positiva. Siempre ha sido un colaborador noble, buena persona."*

 Three generations, one conversation, and a shared thread: the evolution of tourism in the province of Cádiz. On one side, Jan de Clerck and his son Stefaan de Clerck, Chairman and CEO of Hoteles Andaluces con Encanto respectively. On the other, Antonio Real, whose professional relationship with the family has always been very close. This testimony spans more than half a century, from its beginnings at the Hotel Playa de la Luz to the present day, with Jerez as Gastronomic Capital 2026.

Antonio Real began his career from the ground up, as a bellboy, quickly rising through the ranks in the hospitality industry. *"I started when I was about 20 or 21 years old, and in a very short time I moved through different positions until I became director of the Hotel Avenida in 1987. Next year will mark 40 years since then, and it's incredible to see how time has passed."*

FROM RECEPTIONIST TO DIRECTOR: A CAREER BUILT ON EXPERIENCE

Later, in 1996, his connection with Hotel Jerez was consolidated, marking a new professional and personal stage. Jan de Clerck recalls how he gave him that opportunity: *"When we bought Hotel Jerez, we thought of Antonio because he already had experience, he knew the city, and we knew he could contribute a lot. That's when we resumed a professional relationship that has always been very positive. He has always been a loyal collaborator and a good person."*

THE 1980S: LEISURE, TOURISM AND THE 'MOVIDA'

The 1980s marked a turning point in tourism in the area. The April nightclub became a benchmark in Andalusia, especially among international visitors.

LOS AÑOS 80: OCIO, TURISMO Y LA "MOVIDA"

La década de los 80 marcó un punto de inflexión en el turismo de la zona. La discoteca April se convirtió en un referente en Andalucía, especialmente entre el público internacional.

Antonio Real: *"Aquello era otro mundo. Había un ambiente increíble, con gente de Sevilla, de fuera, con la discoteca llena cada fin de semana. Era una época de movimiento constante y de una forma distinta de entender el turismo. Era una referencia en toda Andalucía"*.

Stefaan de Clerck: *"Teníamos música que no se escuchaba ni en España ni en Europa, porque llegaba directamente de Estados Unidos a través de la base. Y es que la presencia de la base naval de Rota impulsó el turismo extranjero, especialmente estadounidense, generando un ambiente único en la zona"*.

JEREZ 2026: LA GASTRONOMÍA COMO MOTOR

El presente gira en torno a la designación de Jerez como Capital Gastronómica 2026. Este reconocimiento se plantea como una estrategia para dinamizar no solo la ciudad, sino toda la provincia. Es por ello que Antonio Real destaca que *"no es un evento solo de Jerez, tiene que ser provincial. El impacto del turismo gastronómico ya se percibe en ejemplos concretos, en experiencias diarias que evidencian el potencial del sector como generador de riqueza"*.

COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA: CLAVE DEL ÉXITO

Uno de los mensajes más repetidos es la importancia de la colaboración entre administraciones y sector privado. Según constató Stefaan de Clerck *"El sector privado y el público tienen que ir de la mano. El desarrollo turístico depende tanto de la iniciativa empresarial como de la planificación institucional, especialmente en promoción y eventos"*.

 **Antonio Real:** *"That was a completely different world. There was an incredible atmosphere, with people coming from Seville and elsewhere, with the nightclub full every weekend. It was a time of constant movement and a different way of understanding tourism. It was a reference point across Andalusia."*

Stefaan de Clerck: *"We had music that wasn't heard anywhere else in Spain or even in Europe, because it came directly from the United States through the naval base. The presence of the Rota naval base boosted foreign tourism, especially from the United States, creating a unique atmosphere in the area."*

JEREZ 2026: GASTRONOMY AS A DRIVING FORCE

Today, the focus is on Jerez being named Gastronomic Capital 2026. This recognition is seen as a strategy to boost not only the city but the entire province.

Antonio Real highlights: *"This is not just an event for Jerez; it has to be provincial. The impact of gastronomic tourism is already visible in concrete examples, in everyday experiences that demonstrate the sector's potential as a generator of wealth."*

PUBLIC-PRIVATE COLLABORATION: THE KEY TO SUCCESS

One of the most repeated messages is the importance of cooperation between public institutions and the private sector. Stefaan de Clerck states: *"The private and public sectors must go hand in hand. Tourism development depends both on business initiative and institutional planning, especially in promotion and events."*



A pesar de los avances, los tres protagonistas de esta charla coinciden en que la provincia de Cádiz sigue teniendo un enorme margen de crecimiento. *"No estamos en un turismo agotado... aquí hay un potencial increíble. Sin embargo, hay una serie de problemas estructurales que podemos resumir en tres: Retrasos en infraestructuras, falta de conexiones ferroviarias eficientes y el escaso apoyo institucional en algunos ámbitos"* subrayó Steefan de Clerck.

EL AEROPUERTO DE JEREZ Y LAS CONEXIONES, ASIGNATURAS PENDIENTES

El aeropuerto se presenta como una pieza clave para el desarrollo turístico. De hecho, en esta tertulia Antonio Real constató que *"no es el Aeropuerto de Jerez, es el de toda la provincia. El objetivo sigue siendo alcanzar los dos millones de pasajeros, algo que ya se planteaba décadas atrás. Además, se debe plantear el crecimiento con la incorporación nuevas rutas y aerolíneas, con el fin de estar al nivel de otros destinos como Málaga o Sevilla"*.

LA MARCA "CÁDIZ DOS MARES": UNA IDEA DE FUTURO

Entre las propuestas estratégicas Jan de Clerck subrayó una iniciativa ya planteada por él en estos últimos años. *"Se trata de la creación de una marca territorial potente. Somos la única provincia bañada por dos mares, y por tanto propongo que pase a denominarse Cádiz, dos mares. Esta iniciativa busca reforzar la identidad y posicionamiento internacional de nuestra provincia, tomando como ejemplo casos como La Rioja, que anteriormente se denominaba Logroño y que ahora toma una denominación destinada a potenciar esta marca"*.

MASIFICACIÓN Y EQUILIBRIO TURÍSTICO

El crecimiento turístico también plantea retos, especialmente en eventos concretos como las zambombas. Puesta esta cuestión sobre la mesa, Antonio Real indicó que desde su posición como Delegado Municipal de Turismo y Promoción de la Ciudad, considera que *"No es masificación, es acu-*

mulación en fines de semana. La solución pasa por redistribuir la demanda y fomentar visitas entre semana mediante ofertas y paquetes turísticos que deben partir de la iniciativa privada, ya que el papel del Ayuntamiento es auspiciar y apoyar".

La conversación refleja una idea clara: Jerez y la provincia de Cádiz viven un momento clave. Desde los inicios humildes del sector hasta la actual proyección internacional, el camino ha sido largo, pero el futuro sigue abierto. *"Lo bonito es estar en un sitio donde todavía hay mucho por hacer,"* concluye Jan de Clerck.

La combinación de historia, gastronomía, turismo y estrategia puede convertir a Jerez en un referente, siempre que se mantenga la colaboración y se aproveche todo su potencial. Y el reto que se nos plantea este año con la capitalidad gastronómica debe ser el revulsivo necesario para ello.

 Despite the progress made, all three participants agree that the province of Cádiz still has enormous growth potential: *"We are not dealing with an exhausted tourism model... there is incredible potential here. However, there are structural problems: delays in infrastructure, lack of efficient rail connections, and limited institutional support in some areas."*

JEREZ AIRPORT AND CONNECTIVITY: PENDING CHALLENGES

The airport is seen as a key element for tourism development. Antonio Real emphasized: *"It's not just Jerez Airport; it's the airport for the entire province. The goal remains to reach two million passengers, something that was already being discussed decades ago. We also need to focus on growth by attracting new routes and airlines to compete with destinations like Málaga or Seville."*

THE 'CÁDIZ TWO SEAS' BRAND: A VISION FOR THE FUTURE

Among the strategic proposals, Jan de Clerck highlighted an initiative he has been promoting in recent years: *"It's about creating a strong territorial brand. We are the only province bathed by two seas, and I propose renaming it Cádiz, Two Seas. This initiative aims to streng-*

then our identity and international positioning, following examples like La Rioja, which successfully rebranded itself."

TOURISM GROWTH AND BALANCE

Tourism growth also brings challenges, particularly during specific events such as the zambombas. Addressing this issue, Antonio Real explained: *"It's not overcrowding, it's concentration on weekends. The solution lies in redistributing demand and encouraging midweek visits through offers and tourism packages, which should come from private initiative, while the City Council's role is to support and facilitate."*

The conversation reflects a clear idea: Jerez and the province of Cádiz are at a pivotal moment. From humble beginnings to growing international recognition, the journey has been long, but the future remains open.

Jan de Clerck concludes: *"The beauty of this place is that there is still so much to be done."* The combination of history, gastronomy, tourism, and strategy can turn Jerez into a benchmark destination—provided that collaboration continues and its full potential is realized. The challenge of Gastronomic Capital 2026 should be the catalyst to achieve this goal.





Compromiso Y RENOVACIÓN:

la estrategia de excelencia
del GRUPO HACE

La hospitalidad de calidad no solo se ofrece, se construye día a día. Para Hoteles Andaluces con Encanto, el confort del huésped es inseparable del respeto por el entorno y el cuidado de sus instalaciones. Bajo esta filosofía, el grupo ha iniciado una fase de reformas en sus hoteles Duque de Nájera y Playa de la Luz, reforzando un modelo que combina modernización técnica y conciencia ecológica.

HOTEL PLAYA DE LA LUZ: UN REFERENTE DE SOSTENIBILIDAD

Desde sus orígenes, el Hotel Playa de la Luz ha integrado una cultura de respeto ambiental inspirada en los valores de la familia De

Clerk, avalada por la certificación ISO 14001 y premios como el TUI Umwelt. La instalación de 650 placas fotovoltaicas permite un ahorro del 25% del consumo eléctrico, junto a jardines con especies autóctonas y un huerto ecológico. En esta renovación, el hotel ha transformado 7 Junior Suites Familiares y reformado 23 habitaciones dobles, mejorando accesibilidad, eficiencia hídrica y mobiliario.

HOTEL DUQUE DE NÁJERA: MODERNIZACIÓN Y EFICIENCIA

El Hotel Duque de Nájera avanza en su actualización técnica y estética, con 220 placas fotovoltaicas

que generan un ahorro aproximado del 20%. Además, se han realizado mejoras en infraestructura hídrica y mantenimiento:

- **Renovación de interiores:** sustitución de mobiliario y cortinas, y trabajos de pintura en zonas comunes.
- **Eficiencia hídrica y técnica:** renovación de griferías, desagües y tramos clave de tuberías.
- **Confort y seguridad:** sustitución de bañeras por platos de ducha y tratamiento de impermeabilización en cubiertas.
- **Higiene y calidad:** limpieza y desinsectación de cocina y Restaurante Embarcadero, junto a la renovación del suelo en zona de lavado.

UN SISTEMA DE GESTIÓN PARTICIPATIVO

Este despliegue se apoya en un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) con participación activa del equipo y los clientes, fomentando el uso responsable de los recursos. Así, Hoteles Andaluces con Encanto demuestra que la excelencia hotelera se construye con sostenibilidad, inversión y atención al detalle.

Commitment AND RENEWAL:

GRUPO HACE'S Strategy of Excellence

Quality hospitality is not just offered—it is built day by day. For Hoteles Andaluces con Encanto, guest comfort goes hand in hand with environmental respect and the careful maintenance of its facilities. Under this philosophy, the group has launched a renovation phase at its Duque de Nájera and Playa de la Luz hotels, reinforcing a model that blends modernization with ecological awareness.

HOTEL PLAYA DE LA LUZ: A BENCHMARK IN SUSTAINABILITY

Since its inception, Hotel Playa de la Luz has embraced a culture of environmental respect inspired by the De Clerk family, certified under ISO 14001 and recognized with awards such as the TUI Umwelt.

The installation of 650 photovoltaic panels reduces electricity consumption by 25%, complemented by native gardens and an educational organic garden. In this phase, the hotel

has transformed seven Family Junior Suites and refurbished 23 double rooms, improving accessibility, water efficiency, and furniture.

HOTEL DUQUE DE NÁJERA: MODERNIZATION AND EFFICIENCY

Hotel Duque de Nájera is advancing its technical and aesthetic upgrade plan, with 220 photovoltaic panels generating around 20% energy savings. Additional improvements include:

- **Interior Renovation:** replacement of furniture and curtains, plus painting in guest areas.
- **Water and Technical Efficiency:** renewal of faucets, drains, and key piping sections.
- **Comfort and Safety:** conversion of bathtubs to showers and waterproofing of rooftops.
- **Hygiene and Quality:** deep cleaning and upgrades in kitchen and service areas.

A PARTICIPATORY MANAGEMENT SYSTEM

These developments are supported by an Environmental Management System (EMS) with active staff and guest involvement, promoting responsible resource use. Hoteles Andaluces con Encanto thus shows that hotel excellence lies in the balance between sustainability, investment, and attention to detail.



PUNTA CANDOR SUITES & COSTA BALLENA GOLF:

El “Green” más *exclusivo* de Cádiz

La provincia de Cádiz se ha consolidado como un destino de peregrinación mundial para los amantes del golf, y en el corazón de esta oferta de excelencia se alza Punta Candor Suites. Gracias a su alianza estratégica con Costa Ballena Ocean Golf Club, el complejo se posiciona como el alojamiento de referencia para deportistas que buscan algo más que una estancia: buscan un estilo de vida donde el deporte de alto nivel y el descanso de calidad convergen en un entorno privilegiado.



UN ESCENARIO DISEÑADO POR LA LEYENDA

La cercanía con Costa Ballena Golf no es solo una cuestión de kilómetros, sino de prestigio compartido. Este campo, diseñado por el doble campeón del Máster de Augusta, José María Olazábal, a través de su firma Integral Golf Design, es una joya de la arquitectura deportiva. Con 27 hoyos de competición y un recorrido de 9 hoyos par 3, ofrece una versatilidad única que se adapta tanto al jugador profesional como al amateur.

No es casualidad que este campo sea sede de torneos de la talla de la Copa de S.M. El Rey, la Copa de S.M. La Reina o el Professional European Qualifying School Second Stage. Contar con el mayor campo de prácticas de Andalucía a pocos minutos de nuestras suites convierte la experiencia del huésped en algo sencillamente inmejorable.

¿POR QUÉ PUNTA CANDOR SUITES ES LA ELECCIÓN DEL GOLFISTA?

El perfil del jugador de golf, especialmente en estancias prolongadas, requiere unas necesidades específicas que Punta Candor Suites ha sabido cubrir con precisión quirúrgica. Pero, ¿qué nos diferencia como partners

INFRAESTRUCTURA A MEDIDA:

Disponemos de espacios seguros y acondicionados específicamente para el guardado de material de golf, eliminando preocupaciones logísticas para el deportista.

VERSATILIDAD DE ALOJAMIENTO:

La amplitud de nuestros apartamentos y las diferentes tipologías permiten acoger desde el golfista individual hasta grupos de participantes y sus acompañantes en torneos internacionales.

CONECTIVIDAD TOTAL:

Facilitamos la movilidad con opciones personalizadas de transfer a Costa Ballena Golf y servicios de alquiler de vehículos para explorar otros campos de alta calidad en la provincia.

GARANTÍA INTERNACIONAL:

Nuestra pertenencia a IAGTO (Asociación Internacional de Operadores de Turismo de Golf) nos avala ante la comunidad internacional como un proveedor que cumple con los más altos estándares de la industria.

🇬🇧 Punta Candor Suites & Costa Ballena Golf: The Most Exclusive “Green” in Cádiz

The province of Cádiz has established itself as a world-class pilgrimage destination for golf enthusiasts, and at the heart of this outstanding offering stands Punta Candor Suites. Thanks to its strategic alliance with Costa Ballena Ocean Golf Club, the complex is positioned as the accommodation of choice for athletes seeking more than just a stay: they seek a lifestyle where high-level sport and quality relaxation come together in a privileged setting.

A COURSE DESIGNED BY A LEGEND

Proximity to Costa Ballena Golf is not just a matter of distance, but of shared prestige. This course, designed by two-time Masters champion José María Olazábal through his firm Integral Golf Design, is a masterpiece of sports architecture. With 27 championship holes and a 9-hole par-3 course, it offers unique versatility, catering to both professional and amateur players.

It is no coincidence that this course hosts prestigious tournaments such as the King's Cup, the Queen's Cup, and the Professional European Qualifying School Second Stage. Having Andalusia's largest driving range just minutes from our suites makes the guest experience simply unbeatable.



EL MEREcido DESCANSO TRAS EL ÚLTIMO HOYO

La jornada no termina en el green. En Punta Candor Suites entendemos que el rendimiento deportivo va ligado a la recuperación. Tras una intensa jornada de competición, nuestros huéspedes disfrutan del privilegio de la tranquilidad absoluta y de las mejores vistas de sol de la provincia, gracias a nuestra ubicación estratégica junto al mar.

Combinar la técnica en un campo de diseño mundial con la paz de una suite frente a la costa de Cádiz es, sin duda, la jugada maestra para cualquier apasionado del golf.

🇬🇧 WHY PUNTA CANDOR SUITES IS THE GOLFER'S CHOICE

The profile of a golf player—especially during extended stays—requires specific needs that Punta Candor Suites has met with precision. But what sets us apart as official partners?

TAILORED INFRASTRUCTURE:

We provide secure, specially designed spaces for storing golf equipment, eliminating logistical concerns for players.

ACCOMMODATION VERSATILITY:

The spaciousness of our apartments and their different layouts allow us to host individual golfers as well as groups of players and their companions attending international tournaments.

FULL CONNECTIVITY:

We facilitate mobility with personalized transfer options to Costa Ballena Golf and vehicle rental services to explore other top-quality courses in the province.

INTERNATIONAL GUARANTEE:

Our membership in IAGTO (International Association of Golf Tour Operators) certifies us within the global community as a provider that meets the highest industry standards.

WELL-DESERVED REST AFTER THE FINAL HOLE

The day doesn't end on the green. At Punta Candor Suites, we understand that athletic performance is closely linked to recovery. After an intense day of competition, our guests enjoy the privilege of absolute tranquility and some of the best sunsets in the province, thanks to our seafront location.

Combining technique on a world-class course with the peace of a suite overlooking the Cádiz coastline is, without a doubt, the perfect play for any golf enthusiast.



HOTELES
ANDALUCES
CON
ENCANTO

EDICIÓN
2026

39



HOTEL
DUQUE DE NÁJERA



956 84 63 30

HOTEL
PLAYA DE LA LUZ



956 06 94 12

HOTEL
JEREZ & SPA



661 76 21 48

PUNTA CANDOR
SUITES



634 97 02 04

HOTEL
VILLA JEREZ



956 15 31 00

www.restaurantesandalucesconencanto.es

Guau ¡qué vacaciones!

El arte de viajar con tu perro
en Punta Candor Suites

UN ENTORNO NATURAL PARA DISFRUTAR JUNTOS

La ubicación privilegiada de Punta Candor Suites, rodeada de senderos y espacios abiertos, lo convierte en el lugar ideal para viajar con perros. La amplitud de los apartamentos y las vistas al mar crean un entorno de bienestar tanto para el propietario como para su mascota.

A diferencia de otros alojamientos, aquí no hay límites de tamaño. Apostamos por una hospitalidad inclusiva para que nadie se quede atrás al descubrir la costa gaditana.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Desde la llegada, los huéspedes de cuatro patas reciben un kit de bienvenida con chuches y juguete, ade-

más de contar con cama, comedero y bebedero en el apartamento.

Esta atención se extiende a zonas como la terraza del restaurante, equipada con bebederos, y al asesoramiento personalizado de recepción sobre rutas y espacios pet-friendly.

CONVIVENCIA Y CUIDADO GARANTIZADOS

Para asegurar una experiencia equilibrada para todos:

- 🐾 Limpieza profunda tras cada estancia con mascotas.
- 🐾 Apartamentos y zonas específicas para viajeros con animales.
- 🐾 Normas que favorecen el descanso y la convivencia respetuosa.

Wow What a vacation!

The art of traveling with your dog
at Punta Candor Suites

A NATURAL SETTING FOR SHARED ENJOYMENT

Punta Candor Suites, surrounded by coastal trails and open spaces, is ideal for traveling with dogs. Spacious apartments and sea views ensure comfort for both owners and pets.

We place no size restrictions, embracing inclusive hospitality so no one is left behind.

DETAILS THAT MATTER

Pets receive a welcome kit with treats and a toy, plus a bed, food bowl, and water bowl in every apartment.

Water stations are available on the restaurant terrace, and our team offers tailored advice on pet-friendly routes.

COMFORT AND CLEANLINESS GUARANTEED

- 🐾 Deep cleaning after each pet stay
- 🐾 Dedicated pet-friendly and pet-free areas
- 🐾 Clear rules for respectful coexistence



CINCO AÑOS DE COMPROMISO

con la inclusión de las personas con discapacidad

FIVE YEARS OF COMMITMENT

to the inclusion of people with disabilities

Since 2021, hospitality at Hoteles Andaluces con Encanto has taken on a dimension that goes beyond rest. Through a strong partnership with Fundación Adecco, the group has made diversity and social-labor inclusion a hallmark of its corporate culture. What began as a project at Hotel Playa de la Luz has now become a firm commitment across the entire chain through the social initiative. #EmploymentForAll.

More Than a Number: A Diverse Team

For Hoteles Andaluces con Encanto, inclusion is not just a legal requirement; it is a conviction. Currently, eight people with disabilities are active members of the staff, performing key roles. As **Sophie De Clerck**, General Manager of Hotels Duque de Nájera and Playa de la Luz, emphasizes: "Hospitality means seeing tourism as a driver of positive social impact."

This vision, shared by the group's leadership, exceeds the 2% hiring rate required by law. **José Antonio Payán**, Regional Director of Fundación Adecco, highlights that this commitment is valued by guests, who appreciate a more human and socially conscious environment.

Awareness and Transformative Experiences

The collaboration has been strengthened through initiatives such as "Encounters for Diversity," featuring figures like Pablo Pineda and Desirée Vila, as well as "blind meals" with María Petit, fostering genuine empathy within the team.

Socially Impactful Training and Family Support

The commitment is structured around two approaches:

- 1. Internal:** training staff in diversity and inclusion.
- 2. Internal:** professional training programs for people with disabilities in real hospitality environments.

Additionally, Hoteles Andaluces con Encanto supports employees through Fundación Adecco's **Family Plan**, benefiting four families. As **Juan Sañudo**, Director of Hotel Jerez AQ35 and Villa Jerez, explains, the goal is to support employees' personal realities.

After five years of collaboration, Hoteles Andaluces con Encanto and Fundación Adecco show that inclusive tourism is a path toward a more just society.

Desde el año 2021, la hospitalidad en los Hoteles Andaluces con Encanto ha adquirido una dimensión que trasciende el descanso. A través de una sólida colaboración con la Fundación Adecco, el grupo ha integrado la diversidad y la inclusión socio-laboral como señas de identidad de su cultura corporativa. Lo que comenzó como un proyecto en el Hotel Playa de la Luz se ha consolidado hoy como un compromiso firme de toda la cadena con el proyecto social. #EmpleoParaTodas las personas

Más que una cifra: Un equipo diverso

Para Hoteles Andaluces con Encanto, la inclusión no es solo un cumplimiento legal; es una convicción. Actualmente, ocho personas con discapacidad forman parte activa de la plantilla en áreas clave. Como señala **Sophie De Clerck**, directora general de los hoteles Duque de Nájera y Playa de la Luz, "la hospitalidad implica concebir el turismo como un motor de impacto positivo en la sociedad".

Formación con calado social y apoyo a las familias

El compromiso se articula en dos líneas:

- 1. Interna:** formación en diversidad para la plantilla.
- 2. Interna:** capacitación profesional para personas con discapacidad en entornos reales.

Además, Hoteles Andaluces con Encanto apoya a sus trabajadores a través del **Plan Familia** de la Fundación Adecco, beneficiando a cuatro familias. Como señala **Juan Sañudo**, director del Hotel Jerez AQ35 y Villa Jerez, el objetivo es respaldar también las realidades personales del equipo.

Tras cinco años de colaboración, Hoteles Andaluces con Encanto y la Fundación Adecco demuestran que el turismo inclusivo es el camino hacia una sociedad más justa.

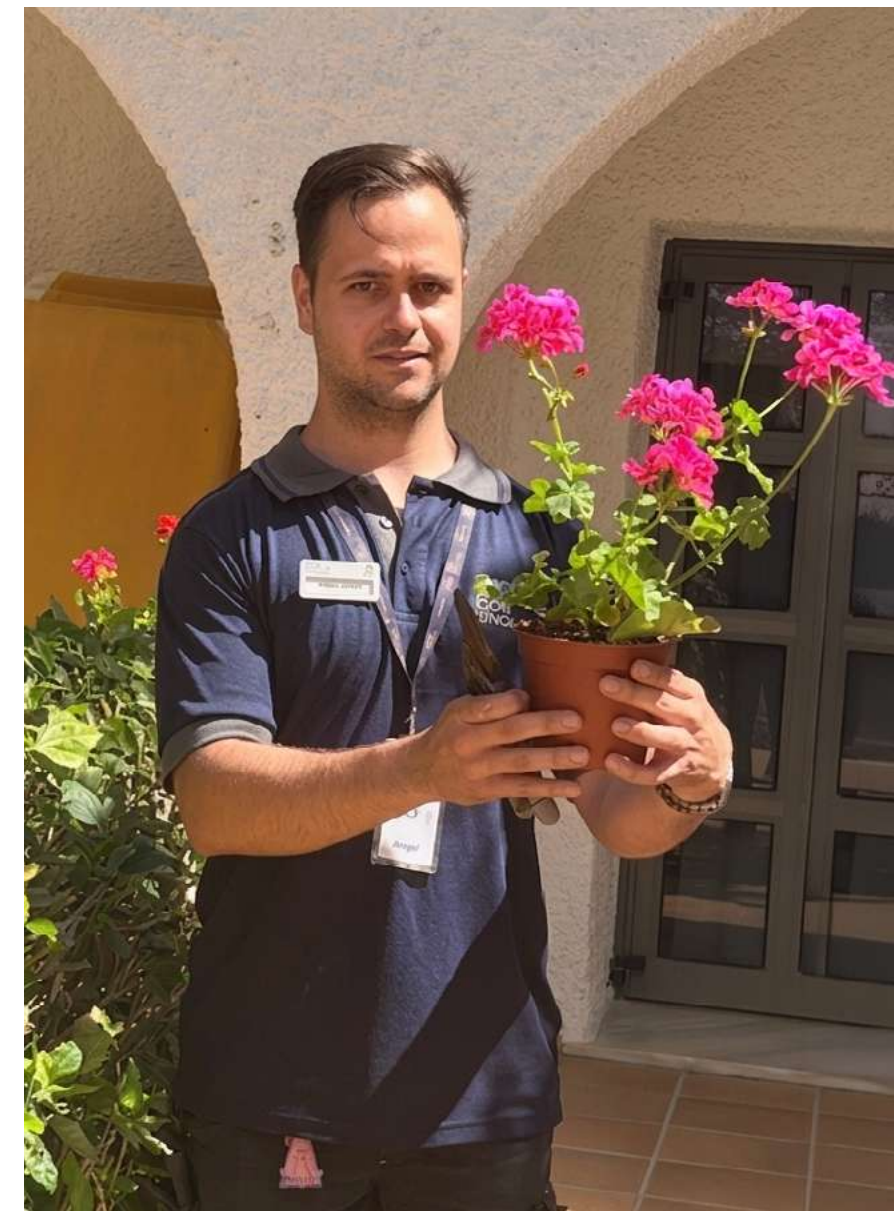
FUNDACIÓN ADECCO



Esta visión, compartida por la dirección, supera el 2% de contratación exigido por ley. **José Antonio Payán**, director regional de la Fundación Adecco, destaca que este compromiso es valorado por los clientes, que aprecian entornos más humanos y conscientes.

Sensibilización y experiencias transformadoras

La colaboración se ha reforzado con acciones como los "Encuentros por la Diversidad", con figuras como **Pablo Pineda** o **Desirée Vila**, y experiencias como las "comidas a ciegas" con **María Petit**, que fomentan una empatía real en el equipo.



CALENDARIO

eventos

MAYO

30 de abril al 3 de mayo
Feria de la Primavera. Rota

22 de abril al 3 de mayo
XVII Semana Gastronómica del Atún. Barbate

9-16
Feria del Caballo. Jerez de la Fra.

12-17
Ruta del Atún. Zahara de los Atunes

29 de abril al 4 de mayo
Feria de la Primavera y Fiesta del Vino Fino. El Puerto de Santa María

30
Noche de las Velas. Vejer

31
Romería de la Virgen de Regla del Pinar. Chipiona



JUNIO

2-7
Feria de la Manzana. Sanlúcar de Barrameda

3-8
Feria de la Primavera. Puerto Real

10-14
Feria de San Antonio. Chiclana de la Fra.

23-24
Fiesta de San Juan. Rota

23
Candelá de San Juan. Vejer.

27-29
Festival de Música Cabo de Plata. Barbate.



JULIO

4 de julio al 31 de Agosto
Tío Pepe Festival. Jerez de la Fra.

10 de julio al 16 de Agosto
Concert Musical Festival. Sancti Petri. Chiclana de la Fra.

14-19
Feria del Carmen y de la sal. San Fernando.

15-19
Feria y Fiestas del Carmen. Barbate.

20
Lunes del Toro de Cuerda. Grazalema.

23-25
Puro Latino Festival. El Puerto de Santa María.



AGOSTO

31 de julio al 3 de Agosto
Fiesta de la Urta. Rota.

15
Festival No Sin Música. Cádiz.

8-10
Carrera de Caballos (primer ciclo). Sanlúcar de Barrameda

10-24
Velada de Agosto. Vejer de la Fra.

21-23
Carrera de Caballos (segundo ciclo). Sanlúcar de Barrameda

30-14 Sept.
Fiestas de la Vendimia. Jerez de la Fra.



SEPTIEMBRE

24
Fiestas de las Cortes. San Fernando

30 de septiembre al 4 de octubre
Feria de San Miguel. Arcos de la Fra.



OCTUBRE

7
Día de la Virgen del Rosario. Patrona de Rota

18
Festividad del Patrón San Lucas. Sanlúcar de Barrameda

30 de octubre al 4 de noviembre
IV South International Series Festival. Cádiz.



NOVIEMBRE

2-8
International Sherry Week y Día Mundial del Enoturismo. Jerez de la Fra.

16
Día del Flamenco. Jerez de la Fra.



DICIEMBRE

6
Día de la Constitución

13
Belén Viviente. Arcos de la Fra.

Navidad y zambombas navideñas. Jerez de la Fra.



PREMIOS FORO DE TURISMO Y SALÓN DEL VINO Y GASTRONOMÍA
RECOGNITION TOURISM FORUM & WINE AND GASTRONOMY AWARDS

El pasado 10 de marzo tuvimos el honor de recibir uno de los Premios Especiales del X Foro Provincial de Turismo y del IV Salón del Vino y la Gastronomía, celebrados en Chiclana.

Este reconocimiento ha sido otorgado a Hoteles Andaluces con Encanto junto a grandes referentes del sector como el Grupo Hipotels, Pepe Melero (restaurante El Campero) y Juan Valdés (La Castillería).

Para la familia De Clerk y para todo el equipo de HACE, este premio supone un motivo de enorme orgullo. Representa más de medio siglo de compromiso con el turismo de calidad en la provincia de Cádiz, desde la apertura del Hotel Playa de la Luz en 1966, con la vocación de acercar la Costa de la Luz al turismo internacional y generar desarrollo para nuestro territorio.

On March 10th, we had the honor of receiving one of the Special Awards at the 10th Provincial Tourism Forum and the 4th Wine and Gastronomy Fair, held in Chiclana.

This recognition was awarded to Hoteles Andaluces con Encanto (Hoteles Andaluces con Encanto), alongside major industry leaders such as Grupo Hipotels, Pepe Melero (El Campero restaurant), and Juan Valdés (La Castillería).

For the De Clerk family and the entire HACE team, this award is a great source of pride. It represents more than half a century of commitment to quality tourism in the province of Cádiz, since the opening of Hotel Playa de la Luz in 1966, with the aim of bringing the Costa de la Luz to international tourism and fostering development in our region.



GALARDÓN UVA DEL TURISMO 2025
UVA DEL TURISMO AWARD 2025

El pasado 18 de diciembre nuestro consejero Delegado Stefaan de Clerck tuvo el placer de recoger el galardón Uva del Turismo 2025.

Las Uvas de Radio Cádiz son unos galardones con los que la emisora reconoce y distingue a catorce profesionales, colectivos y entidades gaditanas por su contribución, con su trabajo y su vocación, a posicionar a la provincia como referencia en ámbitos como la innovación, el turismo, el deporte, la ciencia, la gastronomía, el carnaval, la cultura, la contribución social, o el mundo cofrade. Concretamente la Uva del Turismo fue concedida a Stefaan de Clerck, por ser, junto a su familia, precursores del turismo en la provincia. Pioneros en traer a España un touroperador alemán, a la Costa de la Luz, y por marcar la senda de futuro del sector hacia la sostenibilidad a través de la Asociación Provincial de Hoteles de Cádiz.

On December 18th, our CEO Stefaan de Clerck had the pleasure of receiving the Uva del Turismo 2025 award.

The "Uvas" by Radio Cádiz are awards that recognize fourteen professionals, groups, and organizations from Cádiz for their contribution—through their work and dedication—to positioning the province as a benchmark in fields such as innovation, tourism, sports, science, gastronomy, carnival, culture, social contribution, and religious traditions.

Specifically, the Uva del Turismo was awarded to Stefaan de Clerck for being, together with his family, pioneers of tourism in the province. They were among the first to bring a German tour operator to Spain's Costa de la Luz and to set a path for the future of the sector towards sustainability through the Provincial Hotel Association of Cádiz.



EL HOTEL PLAYA DE LA LUZ APUESTA POR LA ENERGÍA SOLAR HOTEL PLAYA DE LA LUZ COMMITS TO SOLAR ENERGY

El Hotel Playa de la Luz, perteneciente a Hoteles Andaluces con Encanto, ha sido beneficiario de una subvención para la instalación de placas solares fotovoltaicas de autoconsumo individual, con una potencia de 300 kWn (348 kWp) sin excedentes.

Este proyecto se acoge al programa de incentivos ligados al autoconsumo y almacenamiento con fuentes de energía renovable, así como a la implantación de sistemas térmicos renovables en el sector residencial, en el marco del Plan NextGenerationEU.

La nueva instalación representa un paso firme hacia la sostenibilidad energética, contribuyendo a la reducción de la huella de carbono del establecimiento y fomentando el uso responsable de energías limpias en el sector turístico.

🇬🇧 Hotel Playa de la Luz, part of Hoteles Andaluces con Encanto, has been awarded a grant for the installation of individual self-consumption photovoltaic solar panels, with a capacity of 300 kWn (348 kWp) and no surplus energy.

This project falls under the incentive program linked to self-consumption and storage using renewable energy sources, as well as the implementation of renewable thermal systems in the residential sector, within the framework of the NextGenerationEU Plan.

The new installation represents a firm step towards energy sustainability, helping to reduce the hotel's carbon footprint and promoting the responsible use of clean energy in the tourism sector.

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE: EL EMBARCADERO Y LA GAVIOTA RESTAURANTS AGAINST HUNGER: EL EMBARCADERO AND LA GAVIOTA

Un año más nuestros restaurantes El Embarcadero de Hotel Duque de Nájera y La Gaviota de Hotel Playa de la Luz vuelven a colaborar con la campaña Restaurantes contra el Hambre.

En nuestro caso hemos asignamos el donativo de 1€ por la venta de cada plato de arroz en nuestros restaurantes durante el periodo estipulado del 15.09 al 15.11. El total de la recaudación es donado a la ONG "Acción contra el hambre", aportando así nuestro granito de arena para ayudar a mejorar la vida de miles de familias en nuestro país. Estamos orgullosos de participar desde 2021 en el mayor movimiento solidario de la hostelería de nuestro país.

🇬🇧 Once again, our restaurants El Embarcadero at Hotel Duque de Nájera and La Gaviota at Hotel Playa de la Luz are collaborating with the "Restaurants Against Hunger" campaign.

In our case, we have donated €1 for every rice dish sold in our restaurants during the campaign period from September 15th to November 15th. The total amount raised is donated to the NGO "Action Against Hunger," contributing our part to help improve the lives of thousands of families in our country. We are proud to have participated since 2021 in the largest solidarity movement in the Spanish hospitality sector.



Bodegas El Gato

desde 1957
since 1957



VISITAS



BODEGA



TASCAS



LICORERIA

¿Dónde estamos?

Where are we located?

Av. San Fernando, 40 Rota (Cádiz) 11520

☎ +34 956 81 02 03 | +34 686 97 13 80

📍 bodegaselgatodesde1957



Escanear aquí
Scan here



Patios & Terrazas



HOTEL PLAYA DE LA LUZ
 Avda. de la Diputación, 56 | Rota
 (34) 956 810 500
reservas@hotelplayadelaluz.com

HOTEL DUQUE DE NAJERA
 Calle Gravina, 2 | Rota
 (34) 956 846 020
reservas@hotelduquedenajera.com

HOTEL JEREZ AQ35
 Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 47
 Jerez de la Frontera (34) 956 300 600
reservas@jerezhotel.com

VILLA JEREZ Hotel Boutique
 Avda. de la Cruz Roja, 7
 Jerez de la Frontera (34) 956 153 100
reservas@villajerez.com

PUNTA CANDOR SUITES
 Av. Jan De Clerck, 1
 Rota (34) 956 107 107
reservas@puntacandorsuites.com