

# ORO

Nº AÑO III

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

PLATOS CON SABOR ANDALUZ

RECETAS DE TEMPORADA

VINOS Y MARIDAJES

CHARLAS DE COCINA



ACEITE DE OLIVA  
TESORO DEL SUR

**BARBADILLO**



**lo sorprendente  
no es que sea  
andaluz**

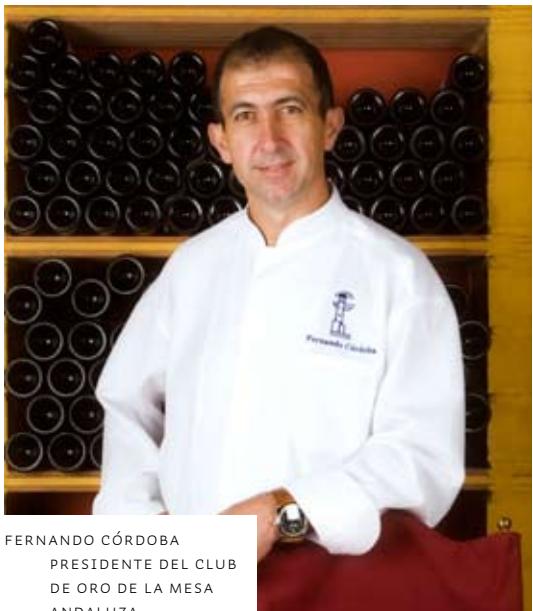


**GIBALBÍN**  
**BARBADILLO**

*El gran vino tinto  
de Andalucía*



No es que sea andaluz. Ni que sea vino tinto. Ni su uva Tintilla de Rota. Ni las cien hectáreas de viñedos. Ni es su diseño vanguardista. Ni que pertenezca a nuestra bodega. Lo que verdaderamente sorprende de Gibalbín lo descubrirás con sólo probarlo.



FERNANDO CÓRDOBA  
PRESIDENTE DEL CLUB  
DE ORO DE LA MESA  
ANDALUZA

## I N I C I A M O S U N A N U E V A E T A P A ,

con un renovado tratamiento gráfico y de contenidos, abiertas secciones que aumentarán el interés de los lectores, tanto clientes de nuestros establecimientos como aficionados a la Gastronomía, nuevos puntos de distribución donde estaremos presentes como los Clubes de Golf y Puertos deportivos de Andalucía, y un nuevo equipo de trabajo que asume con entusiasmo la realización de este ilusionante y atractivo proyecto.

Naturalmente en el Club de Oro de las Mesas Andaluzas, asociación ya veterana, no estamos todos, pero sin duda, quienes ahora formamos parte de él, tenemos como principio hacer felices a nuestros visitantes, ofreciéndoles **lo mejor de esta tierra**.

Queremos que esta revista, de carácter gratuito y de edición trimestral, patrocinada en parte por la ayuda inestimable de los colaboradores, sirva para **engrandecer el arte de la Buena Mesa** y al mismo tiempo se convierta en un instrumento para conocer el interior de nuestras casas.

## S U M A R I O



### 04. NOTICIAS DE ORO

JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
Y TODA LA  
ACTUALIDAD DEL  
CLUB



### 10. ORIGEN ANDALUZ

EL ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA ES  
EL AUTÉNTICO ORO  
DE LOS CAMPOS DEL  
SUR



### 20. DE TEMPORADA

LAS SETAS SON LAS  
PERLAS DEL BOSQUE  
E INUNDAN EL  
OTOÑO DE AROMA Y  
SABOR



### 34. ENTORNO TURÍSTICO

LA PROVINCIA  
DE JAÉN INVITA  
A CONOCER SUS  
PAISAJES Y SU  
GASTRONOMÍA



### 41. LOS RESTAURANTES

EL CLUB DE ORO  
PROPONE 22 IDEAS  
PARA DEJARSE  
ABSORBER POR  
LA ALTA COCINA  
ANDALUZA

## S T A F F

**ORO** ES UNA REVISTA DE DIFUSIÓN DEL **CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA** – TIRADA: 15.000 ejemplares  
EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA (C.O.M.A.) – GERENCIA: JUAN CARLOS CERVANTES (E-mail: info@mesa-oro-andaluza.com)

PRODUCE: ESTUDIO GRÁFICO E.BALUARTE S.L. – PLAZA NUEVA 8B 2ºF 41001 SEVILLA – Tfno. 95.4502251 Fax: 95.4212407 E-mail: redaccion@ebaluarte.es  
DIRECCIÓN : JUANCHO GONZÁLEZ COORDINACIÓN: QUICO PÉREZ-VENTANA DISEÑO Y MAQUETACIÓN: MANUEL GARRAMIOLA  
PUBLICIDAD: ELENA MARTÍNEZ-DUEÑAS (95.4502078 - elenamd@ebaluarte.es)  
JEFA DE REDACCIÓN: PATI GARCÍA REDACCIÓN: CRISTINA SÁNCHEZ FOTOGRAFÍA: PACO ALORDA TRADUCCIÓN: LT TRADUCCIONES

IMPRIME: EGONDI ARTES GRÁFICAS, S.A. Depósito legal: SE-4815-02

Las fotografías y textos de la presente publicación son propiedad del Club de Oro de la Mesa Andaluza. Prohibida su reproducción sin permiso de esta entidad.

## E N V E R A N O . . . J A M Ó N D E M A R

Los amantes de las salazones andaluzas tuvieron la oportunidad de asistir a la cata de mojama de atún que organizó la asociación gastronómica Amigos del Atún y **Restaurante Casa Rufino** de Isla Cristina entre los días 11 y 15 de septiembre en Huelva. En concreto, la VI Semana Cultural de Capitanes de Almadraba, la XI Cata de Mojama de Andalucía y la XI Semana Gastronómica de Cocina (vanguardista-tradicional) estuvieron dedicadas al atún rojo capturado en las almadrabas del sur de España con la participación de algunos de los restauradores más afamados de esta tierra.

### I N T H E S U M M E R ... C U R E D M O J A M A T U N A

From 11 to 15 September, enthusiasts of Andalusian salt-cured fish had an opportunity to attend the mojama tuna tasting event in Huelva, organised by the Friends of Tuna gastronomic association and Isla Cristina's **Casa Rufino Restaurant**. In fact, the 6th Almadraba Captains Cultural Week, the 11th Andalusian Mojama Tasting Event and the 11th Culinary Gastronomic Week (avant-garde/traditional) were all dedicated this year to the bluefin tuna caught at the Phoenician-devised "almadraba" capture in southern Spain. Participating in the events were some of the region's most renowned restaurateurs.



EN LA VI SEMANA CULTURAL DE CAPITANES DE ALMADRABA, ORGANIZADA POR RESTAURANTE CASA RUFINO (ARRIBA), SE AGASAJÓ A LOS AMANTES DE LAS SALAZONES ANDALUZAS.

LA FIRMA HISPALENSE HA REALIZADO UNA PROFUNDA TRANSFORMACIÓN DEL LOCAL, CONSERVANDO EL ESTILO CLÁSICO Y TRADICIONAL DEL MISMO.



### R O B L E S R E S T A U R A N T E S I N C O R P O R A A S U R E D D E E S T A B L E C I M I E N T O S E L M Í T I C O B A R L A R E D O R O B L E S R E S T A U R A N T G R O U P H A S A D D E D T O I T S B U S I N E S S G R O U P I N S E V I L L E T H E L E G E N D A R Y B A R L A R E D O

**Robles Restaurant Group** has added a new establishment to the other five comprising its business group in Seville. The legendary Bar Laredo, formerly a café dating from the 1929 Iberian-American Exposition, is located at the heart of the historic city centre in the Plaza de San Francisco, at the threshold to Seville's most important retail zone. Open all day, in addition to Robles' traditional individual or full plates of tapas, customers can delight in the house's excellent confectionery offer which has been showcased at this emblematic site.

El Grupo Robles Restaurantes incorpora a los cinco establecimientos que conforman su negocio en Sevilla un nuevo local, el mítico Bar Laredo situado en la Plaza de San Francisco, a las puertas de la zona comercial más importante de la ciudad, en el corazón del casco histórico. En este emblemático emplazamiento, un antiguo café que data de la exposición de 1929, además de las tradicionales tapas y raciones de Robles, se ha cuidado al detalle la esmerada oferta repostera de la casa, de la que se podrá disfrutar en horario continuado.

El Ayuntamiento de Sevilla ha dado prioridad a Grupo Robles Restaurantes frente al interés de franquicias de firmas extranjeras por hacerse con el arrendamiento de este mítico espacio. La firma hispalense ha realizado una profunda transformación del local, conservando el aire clásico y tradicional del mismo, y ha habilitado unos veladores en la

Plaza San Francisco, justo ante la fachada del Ayuntamiento de la ciudad. Una terraza privilegiada para saborear la Sevilla monumental.



## CRECE LA VITRINA DE RUTA DEL VELETA

El tantas veces premiado Ruta del Veleta ha sido distinguido de nuevo por su meritaria labor en el mundo de la restauración con tres premios más que añadir a su vitrina: **Premio Alimentos de España**, como mejor restaurante en territorio nacional, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; **Premio a la Calidad Andaluza**, concedido por la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, y **Premio Imagen** a su joven cocinero **Marcos Pedraza**, hijo del gran maestro José Pedraza.

**THE VELETA ROUTE TROPHY CABINET CONTINUES TO SWELL**  
The prize-winning Veleta Route has again been awarded for its worthy efforts in the restaurant industry with three new prizes to add to its trophy cabinet: the Foods from Spain Award, as the country's best restaurant, awarded by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food; the Andalusian Quality Award from the Regional Ministry of Tourism of the Regional Government of Andalusia; and the Image Award to young chef Marcos Pedraza, son of grand master José Pedraza.



## EL FARO DE CÁDIZ SEDUCE A BARCELONA

El pasado 5 de septiembre tuvo lugar en la ciudad condal el almuerzo de prensa de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía con motivo de la '**Semana de Andalucía en Barcelona**'. El encuentro, que se celebró en el Hotel Casa Fuster, fue oficiado por los profesionales de **El Faro**, y en el menú no faltaron buenas muestras de los mejores sabores del sur. Valgan como ejemplos las Tortillitas de camarones, los Langostinos de Sanlúcar en tempura, el Gazpacho de zanahoria y naranja con bacalao y mojama, el **Taco de atún sobre compota de tomate o el Queso de la Sierra Norte de Sevilla** con higos y membrillo. Todo regado, como debía ser, con grandes vinos de Cádiz.

## EL FARO DE CÁDIZ RESTAURANT CONQUERS BARCELONA

The Regional Ministry of Tourism, Trade and Sports of the Regional Government of Andalusia held a press lunch in Barcelona last 5 September to mark "Andalusia Week in Barcelona". The event, held at the Casa Fuster Hotel, was catered by the professionals from **El Faro**. Restaurant with a wide array of the finest southern flavours on the menu. Good examples of these were the Fried Grass Shrimp Pancakes, the Tempura Sanlúcar Caramote Prawn, the Carrot and Orange Gazpacho with Cod and Mojama Tuna, the Tuna Loin with Tomato Compote and the Sevillian Sierra Norte Cheese with Figs and Quince. All served, as it should be of course, with fantastic wines from Cádiz.



## LA MENORAH INAUGURA UN NUEVO RESTAURANTE

El último proyecto del restaurante malagueño, '**La Menorah en Finca Cortesín**', abrió sus puertas el pasado mes de agosto con toda la fuerza, el empuje y la experiencia de **José Luis Mariscal y Francisco López Macías**, magnífico tandem que capitanea el negocio desde hace más de 20 años. El nuevo proyecto nace bajo la dirección conjunta de los hijos de José Luis y Paco, **Isaac Mariscal y Noelia López**. Los fogones están a cargo de **Lucas Piñol y Lucas Godoy** junto con su ayudante Manuel Camisuli.

## LA MENORAH OPENS A NEW RESTAURANT

The latest project of Malaga's La Menorah Restaurant, a new establishment named "La Menorah at Finca Cortesín" opened its doors in August backed by the fortitude, vigour and experience of José Luis Mariscal and Francisco López Macías, the magnificent team that has been at the helm of the business for over 20 years. The new project has commenced under the joint management of their children, Isaac Mariscal and Noelia López. Heading the kitchen are Lucas Piñol and Lucas Godoy aided by sous chef Manuel Camisuli.



VENTORRILLO EL CHATO. EN ESTE ANTIGUO  
REFUGIO DE CAMINANTES DEL SIGLO XVIII, CON EL ATLÁNTICO A UN  
LADO Y LA BAHÍA DE CÁDIZ AL OTRO, LOS SABORES DE ANDALUCÍA  
ALCANZAN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

# EL GUSTO POR LO AUTÉNTICO

TEXTO PATI GARCÍA FOTOS PACO ALORDA

**L O S G R A N D E S  
R E S T A U R A N T E S** son como los amores a la antigua: un flechazo basta para guardarles fidelidad de por vida. En el Ventorrillo el Chato, instalado hace más de dos siglos en el espigón que convierte la **Isla de San Fernando** en península, esas flechas nos alcanzan en la primera cita.

En un paseo por otros tiempos se relata la solera del establecimiento, fundado en 1780 por **Chano García**, al que el ingenio gaditano apodó 'El Chato' debido a su pronunciada nariz. A comienzos del siglo XIX pasó allí sus mejores ratos en España el 'deseado' **Fernando VII**, jaleando a bailaoras de flamenco y ajeno a los gritos de 'viva la pepa'. Ya entrado el XX, en aquellas paredes vivas de recuerdos se han ido haciendo hueco carteles de antes y fotos de toreros dedicadas, antigüedades de las de verdad, aperos de los campos de Cádiz... para dar testimonio del rico acervo histórico que atesora el establecimiento.

El Ventorrillo El Chato del siglo XXI está recogido en las mejores guías gastronómicas como **exponente máximo de la alta cocina andaluza**, pero sus logradas revisiones de platos de siempre y la constante investigación de **José Manuel Córdoba** al frente del restaurante y los fogones, lo han convertido también en un nutrido escaparate de la nueva cocina del sur, esa que respeta el sabor del pescado atlántico y las mejores carnes y verduras, sin dejar de inventar nuevos motivos de alegría para el paladar.

Componen la oferta del Ventorrillo una completa selección de mariscos de siempre, que se alterna armoniosamente con apuestas como el **Carabinero abierto al Brandy de Jerez con Pasta y Crujiente de Patata**, las **Tortillitas de Camarones de Salinas**, la **Ijada de Atún en Salazón con Compota de Tomate Dulce** o la **Ensalada Templada de Pulpo a la Mostaza en Grano**. El Chato es santuario de devotos arroceros, rendidos ante el **Arroz Negro con Chocos de Trasmallo**, o con **Setas de Cardo, Espárragos Verdes y Puntillitas**; el del Señorito lleva todos los ingredientes pelados y el **Caldoso al Estilo Marinero** tiene un sello particular de la casa de esos que dejan en el paladar un regusto por lo auténtico.

Todos los pescados del océano que baña la puerta son mimados con respeto: **Chipirones de potera Encebollados al Jerez Fino**; **Pargo, Vieira, Gamba Blanca y Roja a la Plancha sobre Pasta Negra Fresca, Alioli de apio y Puré de Boniato**; **Lenguados de Trasmallo, Rapes, Doradas... a la sal, a la plancha**, siempre al gusto. No faltan las carnes de calidad, el **Entrecot de Cebón**, los ibéricos (**Carrillada y Solomillo**) o el **Rabo de Toro** de la casa. Para endulzar tantas sensaciones, El Chato recomienda su **Bizcocho Sorpresa de Chocolate con Helado de Coco**.

Y otra recomendación: los amantes del atún se sentarán, en temporada, ante uno de los mejores menús degustación de este pescado que ofrece la cocina española de nuestros días.



DOS AMPLIOS ESPACIOS EN  
DIFERENTES  
PLANTAS, CON PAREDES  
ABARROTADAS DE  
TRADICIÓN Y OBJETOS  
QUE RELATAN LA  
RICA HISTORIA DEL  
ESTABLECIMIENTO

MESA ANDALUZA  
**0607**



JOSÉ MANUEL CÓRDOBA  
REGENTA EL RENOVADO  
RESTAURANTE DESDE 1993,  
EN UN ENCLAVE  
PARTICULAR QUE SE  
EMPPAPA DE ATLÁNTICO  
Y SABORES MARINEROS



**G R E A T  
R E S T A U R A N T S** are like old-fashioned romances: love at first sight is enough to keep you faithful for the rest of your life. And the arrow hits you on the first date with Ventorrillo el Chato, established over two centuries ago at the breakwater that turns San Fernando from an island into a peninsula.

Like a journey through time the establishment tells the tale of its heritage, founded in 1780 by Chano García, awarded the sobriquet of "El Chato" (Snubnose) by typical Cadiz humour in honour of his oversized nose. Fernando VII spent his happiest Spanish hours here in the early 19th century, delighting himself with flamenco dancers, egged on by cheers of "to blazes with it all!". In the 20th

**VENTORRILLO EL CHATO THE FLAVOURS OF ANDALUSIA FIND THEIR MAXIMUM EXPRESSION AT THIS FORMER TRAVELLER'S INN DATING FROM THE 18TH CENTURY AND NESTLED BETWEEN THE ATLANTIC AND THE BAY OF CÁDIZ.**

century space was progressively made on memento-covered walls for earlier posters and autographed photos of bullfighters, authentic antiques and traditional Cadiz farming implements, all bearing witness to the restaurant's historical wealth.

Now in the 21st century, the Ventorrillo El Chato is listed in the best gastronomic guides as the maximum exponent of Andalusian haute cuisine. But the success of the reinvented traditional dishes and the ongoing research of José Manuel Córdoba, who heads both the restaurant and the kitchen, have also turned the establishment into a bountiful showcase for southern Spain's nouveau cuisine. A cuisine that honours the flavour of Atlantic fish and the finest meats and vegetables while inventing new ways to delight the palate.

The Ventorrillo's offer is comprised of the traditional selection of shellfish alternating with suggestions like Split Scarlet Prawn in Jerez Brandy with Pasta and Potato Crunch; Crisp Salt Marsh Shrimp Pancakes; Salted Tuna Back Loins with Sweet Tomato Compote or Warm Octopus Salad with Mustard Seed; all bearing witness to the contrast and variety on its starter menu.

There is Black Rice with Trammel-netted Cuttlefish, or with King Oyster Mushrooms, Green Asparagus and Baby Squid; the Señorito Rice is served with all ingredients shelled and the Fisherman-style Rice has a distinctive Ventorrillo air that will not soon be forgotten.

All the fish of the ocean that bathes the shores of the port are treated with enormous respect: **Tiny Cuttlefish with Onions in Dry Sherry Sauce; Common Bream, Scallops, Grilled Deepwater Rose Shrimp and Blue and Red Shrimp over Fresh Black Pasta, Celery Alioli and Sweet Potato Purée, Trammel-netted Sole, Monkfish, Hake, Gilthead Seabream... baked in salt or grilled, and always to client specifications.** There is no lack of quality meats, like Beef Entrecôte, Iberico pork cuts like Chaps and Sirloin, and the house's Bull's Tail. And to sweeten your taste buds, El Chato recommends the Surprise Chocolate Cake with Coconut Ice Cream.



LAS SUGERENCIAS DEL  
VENTORRILLO EL CHATO



**1. TARTAR DE ATÚN ROJO  
CON SOJA, WASABI  
Y ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN**



**2.** GAZPACHO  
DE REMOLACHA



**3.** ARROZ CON  
SEPIA Y SETAS



**4.** CALAMAR A  
LA PLANCHA

**PARA NOTA**

- Las Tortillitas de Camarones, mimadas por la casa, artesanas, de las de toda la vida. Únicas.
- El contraste entre la austereidad exterior del edificio y la decoración que envuelve a los comensales en los salones.
- Los platos de otoño: una selecta oferta de caza, setas y trufas, aromatizan los fogones cuando llega el frío.
- El Free Taxi, un servicio para disfrutar de una sobremesa como debe ser. A los clientes que lleguen desde la capital en taxi, El Chato les abona el de vuelta.

**HIGHEST MARKS**

- The Crisp Grass Shrimp Pancakes are a prized house speciality; artisanal and traditionally made. Unparalleled.
- Contrast between the building's austere exterior and the ambiance that envelops customers in the dining rooms.
- The autumn menu: the select offer of wild game, wild mushrooms and truffles aromatises the kitchen when the weather turns cold.
- The Free Taxi, a service that lets you enjoy after-dinner conversation like you should. El Chato pays the return trip for customers who come by taxi from the city.

VIRGEN EXTRA EL ZUMO PURO DE NUESTROS  
OLIVOS COLOCA A ANDALUCÍA AL FRENTE DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL,  
Y A LA DIETA MEDITERRÁNEA QUE SE ASIENTA EN ÉL, ENTRE LAS MÁS  
RECOMENDADAS POR NUTRICIONISTAS Y AMANTES DE LA BUENA MESA

# EL ‘ORO’ DEL SUR

TEXTO PATI GARCÍA FOTOS ARCHIVO ORO

**La cocina internacional** se ha rendido a sus irresistibles encantos, fomentando en los últimos años un uso generalizado del aceite de oliva en cualquier creación que pretenda alcanzar techos de calidad. En el territorio patrio, antiguo conocedor de aromas y sabores procedentes del olivo, la vuelta de tuerca ha venido impulsada por el redescubrimiento del virgen extra y por la importancia creciente entre gastrónomos y consumidores del tipo de aceituna del que éste se haya extraído. La especialización en el mercado nos ha hecho familiarizarnos con términos como **picual, hojiblanca o arbequina**, mientras los cocineros definen y afianzan sus usos culinarios.

Un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad se obtiene de aceitunas seleccionadas y en buen estado, siempre en el primer prensado y sólo mediante procedimientos mecánicos. El virgen extra **no puede tener defectos**, su olor y sabor deben responder a rigurosos controles de pureza. Si se detecta alguna imperfección (aceite atrojado, avinado...) el zumo puro de aceituna no podrá ser etiquetado como virgen extra.

A la mesa, el virgen extra protagoniza todos los platos a los que se acerca. En crudo, aromatiza como ninguno ensaladas, verduras hervidas, pescados a la sal... Enriquece sabores en cualquier

guisado de mar o tierra y es soporte principal de la que quizá sea la preparación andaluza más extendida: **la fritura**. El virgen extra es el único aceite que puede llegar a temperaturas de hasta 200 grados sin perder sus propiedades nutritivas.

Las tierras andaluzas acogen principalmente dos tipos de aceituna bien definidas según las comarcas olivareras.

La **picual o marteña** (también conocida como andaluza, grosal, redondilla...) es originaria de Martos (Jaén) y está bien asentada por toda la provincia. Representa el 50% de la producción española y un 20% de la mundial. Sus aceites consiguen maravillosos tonos verdes, y en ellos predominan los sabores ligeramente amargos y deliciosamente afrutados.

La **hojiblanca o picuda** (tradicional en las tierras de Córdoba y Sevilla) nos proporciona aceites de tonos dorados y sabores más suaves.

## D E N O M I N A C I O N E S D E O R I G E N D E L V I R G E N E X T R A A N D A L U Z

Baena, Priego de Córdoba, Sierra Segura, Sierra, Mágina, Sierra de Cazorla, Sierra de Cádiz, Montes de Granada, Poniente Granada, Montoro-Adamuz, Sierra de Tejeda, Sierra Sur de Jaén, Antequera, Estepa, Campiñas de Jaén, Aceites del Sur de Córdoba.



LAS ACEITUNAS PICUAL Y  
HOJIBLANCA  
DOMINAN LA  
PRODUCCIÓN EN EL  
SUR DE ESPAÑA. EL  
ACEITE DE OLIVA  
ANDALUZ ES NUESTRA  
JOYA MÁS APRECIADA  
Y RECONOCIDA  
INTERNACIONALMENTE

**E X T R A - V I R G I N O L I V E O I L** THE PURE JUICE OF OUR OLIVES,  
PLACES ANDALUSIA AT THE FOREFRONT OF WORLD PRODUCTION, AND  
THE MEDITERRANEAN DIET BASED ON IT AMONGST THE MOST HIGHLY  
RECOMMENDED BY NUTRITIONISTS AND LOVERS OF FINE FOOD



EL VIRGEN EXTRA ANDALUZ  
ES HOY INDISPENSABLE EN CUALQUIER  
COCINA DE CALIDAD, Y CONQUISTA  
CON FUERZA LOS MÁS EXIGENTES  
MERCADOS INTERNACIONALES

International cuisine has surrendered to its irresistible charms and in recent years has promoted the generalised use of olive oil for any culinary creation that pretends to achieve the highest levels of quality. In Spain, long-versed in the aromas and flavours deriving from the olive, fine-tuning of its use has come about with the rediscovery of extra-virgin oil and the growing importance that gourmands and consumers give to the type of olive from which the oil is extracted. Specialisation in the market has familiarised us with varietal names like picual, hojiblanca and arbequina, while chefs continue to define and establish their culinary uses.

A maximum quality extra-virgin olive oil is obtained from select olives in perfect condition and is always taken from the first cold pressing using only mechanical procedures. Virgin-extra oil must be free of all defects; its aroma and flavour must conform to strict purity controls. If any imperfections are detected (fusty, winey or other defects) the pure juice from the olive cannot be labelled as extra virgin.

In the kitchen, extra-virgin olive oil plays a lead role in any dishes that include it. Added raw, it aromatises like no other salads, steamed or boiled vegetables, salt-baked fish and more. It enhances the flavour of any seafood, meat or vegetable stew and is the primary foundation of what is perhaps the most extensive Andalusian use: fried cuisine. Extra-virgin olive oil is the only oil that can reach temperatures of 200°C without losing its nutritive properties.

The region of Andalusia is home to two types of olives that are well-defined according to the olive-producing region.

The picual or marteña variety (also known as andaluza, grosal, redondilla...) originated in Martos, Jaén, and is well established throughout the province. The picual variety comprises 50% of all Spanish production and 20% worldwide. Oils from this olive have wonderful green hues and their predominating flavours are slightly bitter and deliciously fruity.

The hojiblanca or picuda olive (the traditional variety in Córdoba and Seville) gives us golden-hued oils and smoother flavours.



RESTAURANTE AZABACHE

## ENSALADA DE BERENJENA, PIMIENTO Y JAMÓN IBÉRICO

### Ingredientes ( 6 pax )

2 berenjenas de piel firme  
4 pimientos para asar verdes y rojos  
100 gr. de jamón ibérico de la sierra de Huelva  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre balsámico  
Sal

**Elaboración:** Abrimos las berenjenas por la mitad, espolvoreamos con sal y dejamos que suelten algo de líquido durante 15 minutos para que pierdan el posible amargor. Asamos en el horno hasta que enternezcan. Asamos los pimientos en el horno dándoles la vuelta a menudo para que no se quemen. Los pelamos y aprovechamos el líquido que hayan soltado al asar. Vaciamos los corazones de las berenjenas con una cuchara, troceamos y mezclamos con los pimientos también troceados en tiras. Regamos con aceite y salamos. Cubrimos con el jamón en lonchas finas, rociamos de nuevo aceite y un hilo de vinagre balsámico. **Servimos.**

### AUBERGINE, CAPSICUM AND IBERICO HAM SALAD

**Ingredients ( 6 pax ):** 2 firm aubergines , 4 green and red roasting capsicums 100 gr. Iberico ham from Sierra de Huelva, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, salt.

**Preparation:** Cut the aubergines in half lengthwise, sprinkle with salt and allow any bitter juices to drain for 15 minutes. Roast in the oven until tender. Roast the capsicums in the oven, turning often to avoid burning, then peel and keep any juices that have dripped while roasting.

Scoop out the inside flesh of the aubergines with a spoon, cut in cubes and mix with the capsicum that has been cut into strips. Season with the oil and salt. Cover with very finely-cut slices of ham and trickle a bit more oil and some balsamic vinegar. Serve

RESTAURANTE ENRIQUE BECERRA

## PAPAS ALIÑAS



### Ingredientes ( 6 pax )

1 kg. de patatas nuevas de las harinosa  
250 gr. gambas  
Dos o tres cebolletas nuevas  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre de Jerez  
Sal gorda

**Elaboración:** Se cuecen las gambas en abundante agua con sal y, una vez apartadas, se cuecen las patatas enteras en el mismo agua. Una vez cocidas se pelan, se cortan en tacos, se le añaden las cebolletas picadas muy finamente, y se aliñan con abundante aceite de oliva virgen extra, el vinagre y la sal. Finalmente se decoran con las gambas peladas y, si se quiere, con perejil muy picadito. **Servimos.**

### SEASONED POTATOES

**Ingredients ( 6 pax ):** 1 kg. early potatoes of a starchy variety, 250 gr. prawns, two or three spring onions, extra virgin olive oil, Jerez vinegar, coarse salt.

**Preparation:** Boil the prawns in abundant salted water, remove and then boil the unpeeled potatoes in the same water. Once tender, peel and cube the potatoes and then add the spring onions, finely chopped. Season with abundant extra virgin olive oil, vinegar and salt. Adorn with the peeled shrimp, and if desired, finely diced fresh flatleaf parsley. **Serve**

RESTAURANTE CASA ROBLES

**LOMO DE MERLUZA  
CON ALMEJAS,  
GAMBAS Y JAMÓN**

**Ingredientes (4 pax)**

4 lomos de merluza de pincho  
16 almejas de carril  
100 gr. de colas de gambas o langostinos  
4 lonchas de jamón Ibérico  
1/2 cebolla  
2 dientes de ajo  
Harina  
Vino blanco  
Fumet de pescado  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

**Elaboración:** Calentamos un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra en una cazuela. Marcamos la merluza por ambos lados, la sacamos y reservamos. En ese mismo aceite, ponemos la cebolla y el ajo picados, rehogamos e incorporamos de nuevo la merluza, junto al jamón picado, las almejas y las gambas. A continuación ponemos una cucharadita de harina, removemos y dejamos que dore un poco. Agregamos después el vino blanco y dejamos que evapore el alcohol. Cubrimos con fumet de pescado y dejamos cocer 8 minutos aproximadamente. **Servimos caliente.**



RESTAURANTE ALMUDAINA

**ENSALADA DE RAPE  
RELLENO DE MARISCO  
A LA COMPOTA DE  
TOMATE**

**Ingredientes ( 6 pax )**

1 1/2 kg. de rape  
100 gr. gambas cocidas  
200 gr. palitos de mar  
100 gr. cangrejo  
1 cucharada de tomate frito  
1 cucharada de nata  
1 cucharada de cognac

**Ingredientes para compota de tomate**

300 gr. tomate natural maduro  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
1 pizca de sal de apio  
sal

**Elaboración:** Abrimos el lomo de rape por la mitad y preparamos el relleno picando las gambas, palitos y cangrejo. Le añadimos tomate frito, nata y cognac, y lo mezclamos todo.

Extendemos papel de aluminio y, sobre él, ponemos el lomo de rape. Vertemos el relleno y liamos a modo de rollo. Una vez liado, lo atamos y cocemos durante 18 minutos. Terminada la cocción, se enfriá en agua con hielo. Para presentar, ponemos en el fondo del plato un poco de compota de tomate, una rodaja de rape relleno y adornamos con un poquito de caviar. **Servir**

**SHELLFISH - FILLED MONKFISH SALAD WITH TOMATO COMPOTE**

**Ingredients ( 4 pax ).** 1 ½ kilos monkfish, 100 gr. boiled prawns, 200 gr. crab sticks, 100 gr. crabmeat, 1 tablespoon tomato sauce, 1 tablespoon cream, 1 tablespoon cognac, aluminium foil.

**Ingredients for tomato compote.** 300 gr. ripe tomatoes, 4 tablespoons olive oil, a pinch of celery salt, salt.

**Preparation:** Open the monkfish loin through the middle making one long piece. Prepare the filling by finely chopping the prawns, crab sticks and crabmeat. Add tomato sauce, cream and cognac and mix well. Lay out the foil and the monkfish loin on top. Cover over with the filling and, starting at one end, roll the loin up and tie together. Cook 18 minutes. When done, cool the fish roll in ice water. Serving presentation: spoon a bit of tomato compote onto a dish, place a medallion of the stuffed monkfish on top and adorn with a bit of caviar. **Serve**

**LOIN OF EUROPEAN HAKE WITH CLAMS, PRAWNS AND IBERICO HAM**

**Ingredients ( 4 pax ).** 4 European hake loins, 16 grooved carpet shell clams, 100 gr. tails from prawns or caramote prawns, 4 slices Iberico ham, ½ onion, 2 cloves garlic, flour, white wine, fish fumet, extra virgin olive oil, salt

**Preparation:** Heat a generous pour of extra virgin olive oil in a saucepan. Sear the hake on both sides, remove and set aside. Sauté the finely chopped onion and garlic in the same oil and then add the hake again together with the clams, prawns and finely chopped ham. Then add a teaspoon of flour, stir and let brown a bit. Add the white wine and let the alcohol evaporate. Cover with the fish fumet and let cook approximately 8 minutes. **Serve hot.**



RESTAURANTE CASA BIGOTE

## LOMO DE ATÚN A LA SAL EN ACEITE DE OLIVA

### Ingredientes (4 pax)

1 taco de lomo de atún (500 ó 600 gramos)  
1/2 kg de sal gruesa  
2 pimientos rojos  
1/2 kg de tomates maduros  
1 vaso de aceite de oliva virgen extra

**Elaboración:** En una marmita o cazuela ponemos una leve capa de sal gruesa sobre la que colocamos el trozo de atún bien escurrido y lo volvemos a cubrir de sal por encima todo lo posible.  
Cocemos en el horno unos 40 minutos a 250º. En cuanto nos sea posible -por su temperatura- lo pasamos a una bandeja limpia para retirarle toda la sal que podamos. Dejamos enfriar completamente y con un cuchillo retiramos la primera capa del atún.  
Para servir, lo cortamos en rodajas, lo rociamos con el aceite de oliva virgen y como guarnición le ponemos el pimiento asado en tiras y una crema fría de tomate frito que hemos preparado con anterioridad.  
**Servir**

### LOIN OF TUNA BAKED IN SALT WITH OLIVE OIL

**Ingredients (4 pax).** 1 large piece of loin of tuna (500 to 600 grams), 1/2 kg coarse salt, 2 red capsicums, 1/2 kg ripe tomatoes, 1 cup extra virgin olive oil.  
**Preparation:** Place a shallow layer of salt in a deep metal or clay oven dish and lay the well-drained tuna on top. Cover the tuna with salt. Bake in the oven at 250°C for about 40 minutes. As soon as it has cooled enough to handle, move the tuna to a serving dish and remove as much of the salt as possible. Once it has cooled completely, remove the uppermost layer of the tuna with a sharp knife. To serve: slice into rounds, trickle with extra virgin olive oil and garnish with strips of roasted capsicum, and a cold crème of tomato that has been prepared earlier. **Serve**

RESTAURANTE CASA RUFINO

## ENSALADA DE ATÚN CON PATATAS



### Ingredientes (4 pax)

1 patata grandecita cocida  
1 pimiento rojo asado  
1 cebolla fresca  
1 buen atún de ventresca, en conserva  
1 huevo duro  
1 poco de cebollino  
Perejil picado  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre del Condado de Huelva

**Elaboración:** Troceamos la patata, picamos el pimiento, cebolla y huevos.

Montamos la patata como base, ponemos la ventresca encima y le añadimos primero la cebolla picada. Luego agregamos el pimiento rojo y aderezamos con sal, pimienta, aceite y vinagre. Por último, colocamos por encima el huevo duro y espolvoreamos con el cebollino y perejil picados.  
**Servir**

### TUNA SALAD WITH POTATOES

**Ingredients (4 pax).** 1 large boiled potato, 1 roasted red capsicum, 1 fresh onion, 1 good-sized tuna ventresca, tinned, 1 hard-cooked egg, some chives, diced flatleaf parsley, salt and pepper, extra virgin olive oil, Condado de Huelva vinegar

**Preparation:** Chop the potato and finely chop the capsicum, onion and egg. Lay out the chopped potato and place the ventresca on top, then sprinkle with the chopped onion. Add the capsicum and season with salt, pepper, oil and vinegar. Arrange the chopped hard-cooked egg on top and then sprinkle with the diced fresh parsley and chives **Serve**

# FRANCISCO JOSÉ LÓPEZ MACÍAS

El nombre de este cocinero malagueño viene avalado por toda una vida de experiencias frente a los fogones, con los que trabó desde niño una fiel amistad que le ha acompañado hasta sus 47 años. Junto a su socio José Luis Mariscal, abrió La Menorah en 1988 tras doctorarse en las cocinas de importantes restaurantes malagueños. Su forma de componer y crear sabores está muy influenciada por las tradiciones malagueñas y gaditanas de la zona, combinando la mejor materia prima autóctona con una nueva visión fresca y moderna de la cocina mediterránea.

**O. -¿Qué es lo más gratificante en su trabajo como cocinero?**

F.L.M. -Lo más satisfactorio es que el plato esté limpio cuando viene de la mesa. Intento hacer algo diferente que tenga aceptación, que la gente sepa valorar, y eso es lo importante para mí, cuando me llaman y me dicen 'qué bueno estaba lo que me he comido'. Lo que te motiva es que el resultado en el comensal sea el adecuado.

**O. -¿En qué se distingue un buen jefe de cocina?**

F.L.M. -Tiene que conocer bien el mercado, la materia prima, aprovechar lo que entra en la cocina para sacarle mayor rendimiento y para poderle dar la máxima aceptabilidad al producto. Es importante asimismo enseñar a las personas de tu alrededor para que ellos también prosperen.

**O. -¿Cómo definiría la cocina de La Menorah?**

F.L.M. -Es una cocina tradicional con toques creativos. Aunque en La Menorah se puede comer de todo: un buen pescado a la sal o un buen cordero o cochinillo. Es una cocina internacional y tradicional con un toque de creatividad, sin estancarnos en la cocina antigua, y una oferta en la que puedes encontrar de todo. Por nuestra situación tenemos mucho pescado fresco cada día comprado en el mercado, que lo tenemos muy cerca.

**O. -¿Hay platos que se cocinan con más cariño?**

F.L.M. -Yo cocino todos con cariño. Creo que en la cocina hay que tener puestos los 'diez' sentidos al máximo, hasta para pelar una patata.

This Malaga chef has a reputation backed by a lifelong experience in the kitchens. There he commenced as a child a close friendship with cooking that has not been dampened at age 47. He opened La Menorah in 1988 after receiving a superb education in the kitchens of important Malaga restaurants. His way of composing and creating flavours has been profoundly influenced by the culture of Malaga and Cádiz and combines the most select autochthonous raw materials with a new vision, fresh and modern, of Mediterranean cuisine.

**O. -What is the most gratifying part about your work as a chef?**

F.L.M. -What satisfies me most is when a plate comes back from the table completely empty. I try to do something different, that people can appreciate, and that is what is most important to me, when they ask for me and say, "What I just ate was really good". That the effect on the diner is appropriate.

**O. -What is it that makes a good chef?**

F.L.M. -A good chef has to know the market well, the raw materials, and be able to take advantage of what comes into the kitchen and make the best use of it in order to give a product its utmost expression. It's also important to teach the people around you so that they can thrive as well.

**O. -How would you define La Menorah's cuisine?**

F.L.M. -Traditional cuisine with a creative touch. Nevertheless, we offer the full gamut at La Menorah: a good fish baked in a salt crust, good lamb or suckling pig. It's international and traditional cuisine with a creative flourish, without being trapped in tradition, and a menu where you can find anything. Because of our location we have a lot of fresh fish, bought each day at the market which is very close by.

**O. -Are there any dishes that you have a special feeling for?**

F.L.M. -I prepare everything with a special feeling. I believe that in the kitchen you have to have ten senses working overtime, even when you peel a potato.



“EN LA COCINA  
NUNCA  
DEJAS DE APRENDER”



JOSÉ LUIS MARISCAL  
UN SIMPÁTICO GADITANO  
DE ORIGEN SEFARDÍ QUE  
APORTA TOQUES DE COCINA  
JUDÍA A LA MENORAH

#### D E C E R C A

**Vocación:** “Siempre tuve vocación personal y además vivía en una zona donde la economía está enfocada a la hostelería”.

**Influencias:** “Llevo 38 años de cocinero y he pasado por varias etapas. Al principio la cocina era muy afrancesada, con muchas salsas, luego empezó a ser más práctica y ahora es más de laboratorio”.

**Evolución:** “Hay muchas asignaturas pendientes, todos los días hay cosas nuevas por hacer, nunca se termina de aprender”.

**Objetivos:** “Pretendo que la gente se vaya contenta y que lo cuenten a sus amigos. El boca el boca es nuestro mejor aliado. No hay mejor publicidad que la que te hace un cliente satisfecho”.

#### C L O S E U P

**Vocation:** I have had a vocation for this since I was very young. I always felt a strong personal vocation and I also happened to live in an area where the economy was focused on the hospitality industry.

**Influences:** I've been cooking for 38 years and have gone through several stages. At first the cuisine was French-style, with lots of sauces, and then it became more practical and now its more like a laboratory.

**Aims:** I want people to be contented when they leave and to tell their friends. Word of mouth is our best ally. There is no better publicity than the kind you get from a satisfied customer.

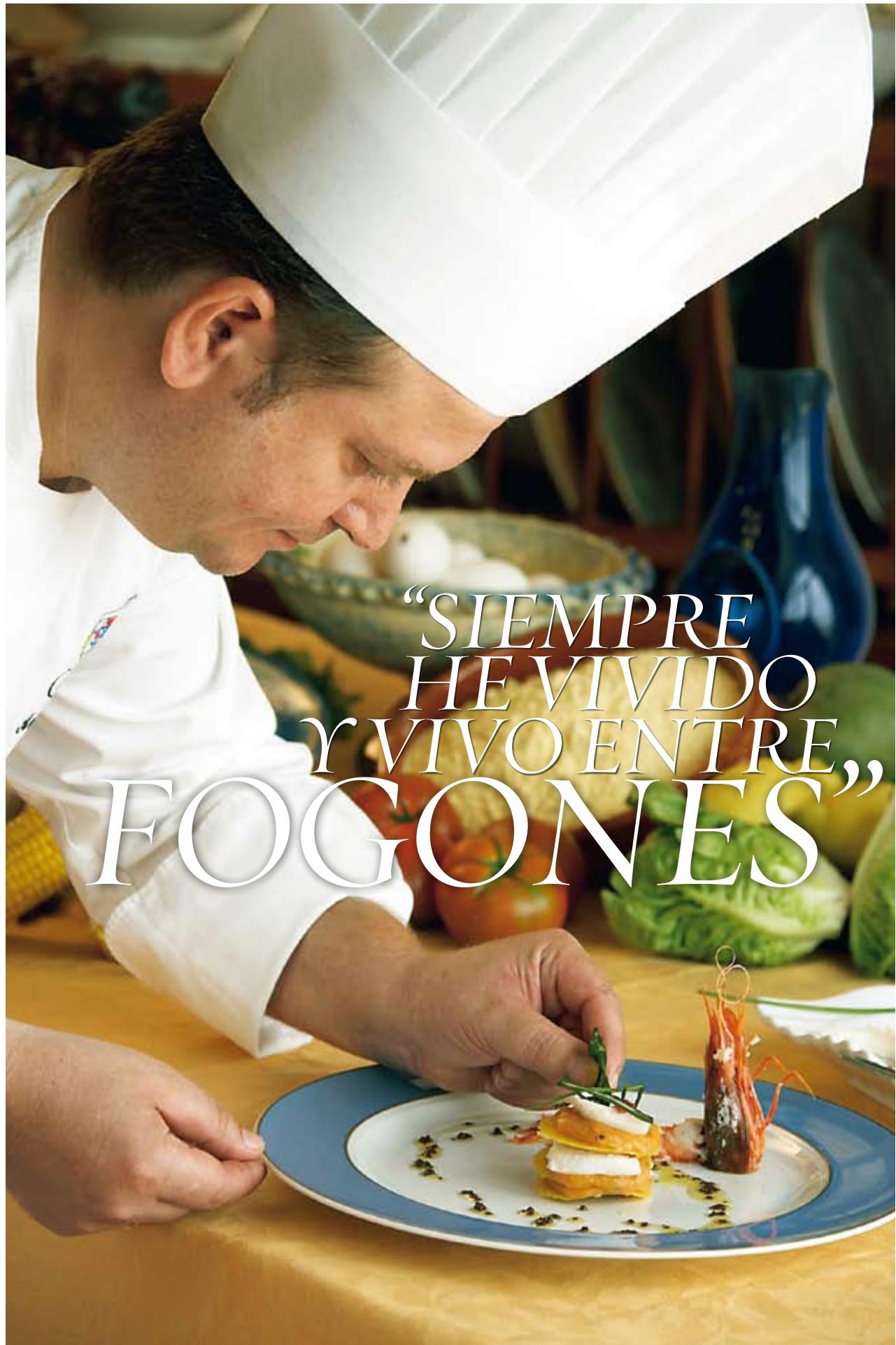
ANTONIO CARMONA BARAZA  
(VERA, ALMERÍA, 1969)  
JEFE DE COCINA DE  
TERRAZA CARMONA

#### D E C E R C A

Su formación como jefe de cocina en el restaurante Terraza Carmona ha tenido siempre reflejo teórico y práctico en las innumerables jornadas gastronómicas nacionales e internacionales en las que ha participado. Ha colaborado en libros de cocina, programas de radio y televisión, etc. Ser nieto del primer Carmona en Vera lleva aparejado una consolidada reputación, pero el peso de su apellido no le ha hecho sino dedicarse al oficio con más intensidad, de forma humilde y comprometida. "Cocinar y respetar la tradición culinaria de la familia Carmona en su tercera generación ha sido dese el principio mi ambición".

#### C L O S E   U P

His training as chef de cuisine at Terraza Carmona Restaurant always shows on theoretical and practical levels at the numerous gastronomic conferences in which he has participated, mostly in Andalusia, also in Japan, Belgium, Germany, and other countries, as well as in Spain like Madrid or Guipuzcoa. He has collaborated in cook books, radio and television programmes, etc. Being the grandson of Vera's first Carmona implicitly bears a sound reputation, but the weight of his name has only made him more intensely dedicated to the profession; unpretentious and committed. "Cooking and honouring the Carmona family's culinary tradition for a third generation has been my aspiration from the very start."





# ANTONIO CARMONA BARAZA

Puede presumir de tener claras las cualidades de un buen jefe de cocina, **"estudio, dedicación, constancia, organización y educación"**. Representante de la tercera generación de los Carmona, el oficio formó parte de sus juegos infantiles. Antonio se divertía de niño haciendo empanadillas con su madre en la cocina del restaurante familiar, en donde en 1991, a los 22 años, comenzó a trabajar como profesional tras obtener el título de Técnico Especialista en Hostelería y Turismo en Granada. "De pequeño, cuando estábamos de vacaciones escolares, me gustaba ayudar a mi madre en la cocina; ella me preparaba la masa y la fritada y yo le hacía las empanadillas o me ponía a su lado, cerca de la sartén. Siempre he vivido y vivo entre fogones".

Su trayectoria ha estado siempre estrechamente ligada a Terraza Carmona junto a sus hermanos, con quienes regenta el negocio (hotel, restaurante, bar, banquetes). No duda en afirmar que su mayor influencia profesional ha sido su familia, "y en especial mis padres". La cocina que ha heredado es hija de su tierra, y **ha encontrado esa fórmula mágica que combina armoniosamente el "respeto al producto, al sabor, a la tradición y a la innovación"**.

Trabajador e inquieto, reconoce que lo que más le gratifica es "ver que las personas que vienen a comer a Terraza Carmona se convierten en clientes habituales de esta casa, eso lo dice todo". En su incansable carrera profesional tiene como objetivo seguir "agradando a los clientes, ofreciendo calidad en los productos y cariño en los fogones, aunque donde pongo más cariño es en los platos que me enseñaron mis padres".

Se le acumulan las palabras al sugerirnos un menú en su casa: "Como entrantes, **Roscos de pulpo al ajillo con espinacas, Canutillos de brandada de salmonetes y quisquilla, o 'Ensalá asá' del bajo Almanzora con ventresca de bonito**. De primero, Guiso de gurullos de Almería con conejo y habitas. Luego un pescado de nuestras playas, como Lomo de rape horneado al aroma de Jerez sobre ajo colorao veratense. Quizás también un poco de carne, un Carré de cordero lechal relleno de espárragos, jabugo y foie con patatas al ajo cabañil. Y para terminar, Timbal de tarta borracha y helado de talvinas almerienses".

He can boast of having a clear understanding of the qualities of a good chef de cuisine, **"study, dedication, organisation and education"**. He represents the third generation of the Carmona family and has known no other profession, which for him was a part of his childhood games. Antonio Carmona Baraza often played as a child making pies with his mother in the kitchen of the family's restaurant. And there, in 1991 at age 22, he commenced his professional career after graduating as a Specialist Technician in Hospitality and Tourism in Granada. "As a child, during the school holidays, I liked to help my mother in the kitchen. She would prepare the mixtures or batters for me and I would make the pies for her, or she would stand me by her side, near the frying pan. I have always lived, and still do, in the kitchen."

His professional career has always been closely tied to Terraza Carmona and his brothers, with whom he heads the business (hotel - restaurant - bar - banquets). It has always been this way, and is why he does not hesitate to credit his family with being the primary influence on his career, **"Especially my parents". The cuisine he has inherited has mainly been spawned by the region; he has discovered that magical formula that harmoniously blends "respect for the product, flavour, tradition and innovation"**.

Terraza Carmona uses seasonal produce and excellent coastal fish and shellfish.

**"Aside from heading the business with my brothers, I like to participate in different culinary and gastronomic events when invited by government institutions or private businesses, like speaking at university lectures, on cooking programmes for radio or television, writing articles for newspapers, show-cooking at fairs and congresses or going to gastronomic conferences at hotels and restaurants, both in Spain and abroad."**

Active and hard-working, he admits that the most gratifying part of his work is "seeing how people who come to eat at Terraza Carmona become regular customers of the house; that says it all". As he moves forward tirelessly in his professional career, his aim is to continue to "please the customers, providing high quality products and good feelings in the kitchen, although the greatest feeling is when I'm preparing dishes that my parents taught me".

LOS BOSQUES ANDALUCES PRESUMEN DE SER PARAÍSOS MICOLÓGICOS. BOLETUS, COLMENILLAS, NÍSCALOS Y AMANITAS DE NUESTRA TIERRA, GANAN IMPORTANCIA CADA TEMPORADA EN LAS GRANDES CARTAS E INUNDAN EL OTOÑO DE AROMA Y SABOR

# LAS PERLAS DEL BOSQUE

Conviven con nosotros desde la prehistoria, y forman parte de nuestro día a día sin que casi nos demos cuenta, formando parte del pan o la cerveza a través de uno de sus componentes, la levadura. La alta cocina, la gastronomía mediática... han instalado a las setas en nuestro vocabulario habitual a la mesa, algo que hace décadas era impensable.

Con la llegada de las **primeras lluvias de otoño** comienza la temporada de recogida de setas en Andalucía, una afición antigua a pesar de lo reciente de sus investigaciones. **En nuestra comunidad se concentran más de 3.800 tipos de setas -lo que nos convierte en la región con más especies reconocidas de toda Europa-**, aunque de ellas sólo unas 1000 variedades son comestibles.

La Sierra de Aracena (Huelva) y la Sierra Norte de Sevilla son las favoritas de los micólogos por su superpoblación setera, pero los aficionados a la búsqueda de este **aromático manjar** se dejan ver también por las Sierras Subbéticas (Córdoba), el Parque Natural de los Alcornocales en Cádiz, los parques naturales jiennenses o la Alpujarra granadina.

Aunque las modernas técnicas de conservación y cultivo nos permiten hoy disfrutar de ellas prácticamente todo el año, las setas y el otoño siguen formando una pareja estable y bien avenida, que gana importancia cada temporada en **las mejores cartas de Andalucía**. A la mesa son pocas las variedades escogidas por los grandes gourmets como merecedoras de aromatizar y enriquecer grandes creaciones. De entre ellas destacamos los nombres de las más valoradas.

- **setas de cardo** (*pleurotus eryngii*)
- **níscalos** (*lactarius sanguifluus*, *deliciosus*)
- **orona** (*amanitas caesarea*)
- **boletus** (*boletus edulis* y *boletus aureus*, que en Huelva se conoce como **tentullo**)
- **rebozuelo o cantarelha** (*cantharellus cibarius*)
- **trompeta de los muertos** (*craterellus cornucopoides*)
- **colménillas** (familia de las *morchella*)
- **senderuelas** (*marasmius oreades*)

En las siguientes páginas hacemos un recorrido por algunas de las mejores mesas andaluzas para conocer los usos que saben dar los grandes maestros a esta delicada joya del bosque.

## J E W E L S   O F   T H E F O R E S T

With us since prehistoric times and part of our daily lives without our barely noticing, fungi are an important part of bread and beer as one of their basic components: yeast. Haute cuisine and the gastronomic press have introduced wild mushrooms into our everyday dining vocabulary, something that decades ago would have been very uncommon.

The first autumn rains in Andalusia signal the start of the season for mushroom hunting, an ancient pursuit although in-depth research in the field is relatively recent. Over 3,800 different types of mushrooms are concentrated in Andalusia- making it the region with the largest number of recognised species in all of Europe- although of these only 1000 varieties are actually edible. Because mushrooms are found in such quantities there, the Sierra de Aracena in Huelva and Seville's Sierra Norte are the areas preferred by mushroom hunters. But enthusiasts of the search

ANDALUSIAN WOODLANDS CAN BOAST OF BEING A MYCOLOGICAL PARADISE. OUR REGION'S PORCINI, MOREL, SAFFRON MILK CAPS, AND AMANITAS PLAY A LEAD ROLE EACH SEASON ON RENOWNED MENUS AND PERMEATE THE AUTUMN WITH AROMA AND FLAVOUR

for these aromatic delicacies are also seen in Cordoba's Baetic Cordillera, the Alcornocales Natural Park in Cádiz, Jaén's natural parks and Granada's Alpujarra.

Even though today modern conservation and farming techniques allow us to enjoy mushrooms practically year round, wild mushrooms and autumn continue to form a stable well-matched couple, with a salient presence each season on the **menus of Andalusia's best restaurants**. Few varieties are chosen by exacting gourmets as worthy of flavouring and enriching outstanding culinary creations to be served at the table. We highlight the names of the most prized amongst them.

- King oyster (*pleurotus eryngii*) Spanish: seta de cardo
- Bleeding and Saffron milkcap (*Lactarius sanguifluus, deliciosus*) Spanish: níscolo

- Caesar's mushroom (*amanitas caesarea*) Spanish: oronja
- Bolete (*boletus edulis* and *boletus aereus*) Spanish: boletus, known in Huelva as tentullo.
- Chanterelle (*cantharellus cibarius*) Spanish: rebozuelo or cantarela
- Horn of plenty (*craterellus cornucopioides*) Spanish: trompeta de los muertos
- Morel (from the *morchella* genus) Spanish: colmenilla
- Scotch bonnet (*marasmius oreades*) senderuelas

On the following pages we journey through some of the finest Andalusian establishments to learn different ways skilled grand masters use these delicate jewels of the forest.





TEMPORADA RECETA  
RESTAURANTE EL CHURRASCO

SALTEADO DE SETAS DEL  
BOSQUE CON ALMEJAS DE  
CARRIL



SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH GROOVED  
CARPET SHELL CLAMS

**Ingredients ( 4 pax ).** 800 gr. grooved carpet shell clams, 500 gr. wild mushrooms (varieties could include Pholiota Mutabilis, Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, Boletus Edulis, Cantharellus Cibarius), 3 cloves of garlic, 1 cup of Montilla Moriles wine, 10 dl. olive oil, 1 brimming tablespoonful of homemade tomato sauce, 1 sprig of flatleaf parsley, salt and pepper

**Preparation:** Clean the clams and mushrooms well. Larger-sized mushrooms should be cut into small pieces.

Put the olive oil in a clay casserole dish over moderate heat and add the garlic, clams and mushrooms and sauté for 5 minutes. When the clams open and the mushrooms are tender add the Montilla Moriles wine and the homemade tomato sauce and let cook for approximately 5 minutes longer.

Salt and pepper to taste and serve in the clay casserole with diced parsley sprinkled on top. **Serve**

**Ingredientes ( 6 pax )**

800 gr. de almejas de carril  
500 gr. de setas del bosque  
(variedades Pholiota Mutabilis,  
Volvaria Volcacea, Armillaria  
Mellea, Boletus Edulis,  
Cantharellus Cibarius)  
3 dientes de ajo  
1 vaso de Montilla Moriles  
10 dl. de aceite de oliva  
1 cucharada sopera de tomate  
frito natural  
1 ramita de perejil picado  
Sal y pimienta

**Elaboración:** Lavar muy bien las almejas y las setas. Las setas más grandes se cortan en trozos pequeños.

En una cazuuela de barro con el aceite de oliva y puesta a fuego moderado incorporamos el ajo, las almejas y las setas del bosque, lo salteamos todo durante 5 minutos. Cuando las almejas se abran y las setas estén tiernas se le añade el vino de Montilla Moriles y el tomate frito natural, dejándolo todo cocer durante unos 5 minutos aproximadamente.

Salpimentar al gusto y espolvorear con el perejil picado por encima. **Servir**



**Ingredientes ( 6 pax )**

Masa de hojaldre  
Para el relleno (todos los ingredientes del relleno deberán ir picados):  
750 gr. de solomillo de buey  
1 cebolla  
150 gr. de setas  
2 dientes de ajo  
250 gr. de taquitos de jamón  
1 copa de brandy  
2 huevos  
Sal y pimienta blanca  
25 cc. de nata líquida  
Para la salsa:  
Jugo de carne.  
Nata  
Pizca de sal  
Pimentón dulce  
Tomillo

**Elaboración de la salsa:** Poner todo a la vez y dejar reducir hasta hacer la salsa, para después regar el pastel.

**Elaboración del pastel:** Se pican la cebolla y el ajo para posteriormente refreírlos. Cuando empiezan a dorarse se sube el fuego y se le agrega el solomillo, las setas y el jamón. Se flambea con el brandy, se retira del fuego y se deja enfriar a temperatura ambiente. Despues se le añadirán los huevos, la nata y salpimentar. Se mezcla hasta obtener una masa más o menos homogénea. Engrasamos un molde circular y la bandeja de horno, estiramos el hojaldre hasta un grosor de 3 mm. Se cortan dos circunferencias, una del diámetro del molde y otra con 12 centímetros más. Colocamos el molde en la bandeja de horno y lo forramos con el hojaldre mayor para posteriormente rellenarlo con la preparación hecha para el relleno, tapamos con el hojaldre pequeño y abrochamos el borde del mayor. Se hará a media temperatura durante una hora o una hora y media. **Servir**

## PASTEL DE CARNE DE BUEY CON SETAS Y JAMÓN IBÉRICO A LA SALSA DE TOMILLO

OX MEAT LOAF WITH MUSHROOMS AND IBERICO HAM WITH THYME SAUCE

**Ingredients ( 6 pax ).** Puff-pastry dough. For the filling (all ingredients must be minced): 750 gr. of ox, sirloin, 1 onion, 150 gr. mushrooms, 2 cloves of garlic, 250 gr. small ham cubes, 1 cup brandy, 2 eggs, salt and white pepper, 22 cc. light cream. For the sauce: meat stock, cream, pinch of salt, sweet paprika, thyme.

**Sauce preparation:** Combine ingredients and boil until the liquid reduces to a sauce consistency; pour over the loaf. **Meat loaf preparation:** Mince the onion and garlic and sauté lightly. When they start to brown turn up the heat and add the ox sirloin, mushrooms and ham and flambé with the brandy. Remove from heat and let cool to room temperature. Add the eggs, cream, salt and pepper. Mix together until well amalgamated. Oil a mould and an oven tray. Roll the dough about 3 mm. thick. Cut out two circles, one with the diameter of the mould and the other about 12 centimetres larger. Set the mould in the oven tray and line it with the larger circle of pastry, then fill with the meat loaf and cover with the smaller pastry circle, fold up the edges of the larger pastry circle and seal. Bake in a moderate oven for an hour or an hour and a half. **Serve**

# R

TEMPORADA RECETA  
RESTAURANTE MANOLO MAYO

## SETAS CON BACÓN Y GAMBAS AL ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN



RECETAS  
**2425**

### WILD MUSHROOMS WITH BACON AND PRAWNS IN PAPRIKA OLIVE OIL

**Ingredients ( 4 pax ).** 200 gr. wild mushrooms, 200 gr. shelled prawns, 50 gr. bacon, 1 good stream of olive oil, 2 cloves garlic, 1/8 teaspoon sweet paprika.

**Preparation:** Fry the garlic in a frying pan until golden brown. Add paprika and stir, sautéing quickly to avoid burning. Immediately add the mushrooms and when completely tender and lightly browned add the chopped shrimp and bacon. Sauté several minutes until done. This can be served decorated with Piquillo peppers.

Serve

#### Ingredientes ( 4 pax )

200 gr. de setas  
200 gr. de gambas peladas  
50 gr. de bacón  
1 chorretón de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 punta de pimentón dulce

**Elaboración:** En una sartén freímos los ajos. Una vez estén dorados pondremos el pimentón y refreímos rápidamente sin dejar que llegue a quemarse. En ese momento añadimos las setas y cuando estén bien fritas y doraditas le añadimos las gambas y el bacón picadito. Salteamos unos minutos hasta que esté todo hecho. Podemos servir con unos pimientos del piquillo para decorar. **Servir**



**Ingredientes (4 pax)**

2 bogavantes de unos 600 gr.

1 txangurro

1 cebolla

1 calabacín

1 puerro

1 pimiento rojo

1 cucharada sopera de azafrán en hebra

1 cucharada sopera de ceite de oliva

1 vaso pequeño de brandy

**Setas:**

1 boletus edulis

5 setas shitake

4 colmenillas

8-9 shimeji marrón

1 manojo de enoki

**Gratinado al sabor de lima y coral de bogavante:**

25 gr. de mantequilla

Aceite de oliva

30 gr. harina

½ litro de caldo de pescado

Sal c.s

Unas gotas de lima.

Coral de bogavante

**Elaboración:** Limpiar los bogavantes y el txangurro. Reservar.

En una cacerola antiadherente calentar el aceite y sofreír la cebolla, calabacín, puerro y el pimiento rojo hasta que estén semicocidos, añadir el azafrán y todas las setas excepto el manojo de Enoki, el bogavante limpio y cortado a medallones y el txangurro picado. Cocer a fuego lento.

Flambear con el brandy, apartar del fuego y añadir el manojo de Enoki. El bogavante debe quedar poco hecho para conservar todo su sabor y las setas deben mantener su textura. Elaborar una velouté añadiendo las gotas de lima y el coral del bogavante una vez frío mezclando todo bien.

**Montaje:** Disponer una base del guiso en el plato, colocar una pinza y medallones sobre el lecho, napar con la velouté y gratinar. **Servir**

**GUIISO DE BOGAVANTE Y TXANGURRO CON COLMENILLAS, BOLETUS Y SETAS ORIENTALES GRATINADO AL SABOR DE LIMA Y SU CORAL**

**EUROPEAN LOBSTER AND TXANGURRO CRAB STEW WITH**

**MOREL, PORCINI AND ASIAN MUSHROOMS GRATINÉ**

**FLAVOURED WITH LIME JUICE AND THE SHELLFISH CORAL**

**Ingredients (4 pax).** 2 European lobsters, weighing 600 gr., 1 txangurro (spider crab), 1 onion, 1 courgette, 1 leek, 1 red capsicum, 1 tablespoon saffron threads, 1 tablespoon olive oil, ½ cup brandy. **Mushrooms.** 1 boletus edulis, 5 shiitake mushrooms, 4 morel mushrooms, 8-9 buna-shimeji (brown beech) mushrooms, 1 bunch enoki mushrooms. Lime and Coral-flavoured European Lobster Gratiné. 25 gr. butter, Olive oil, 30 gr. flour, ½ litre fish stock, salt c.s, a few drops of lime juice, european lobster coral.

**Preparation:** Clean the lobster and txangurro. Set aside. In a non-stick saucepan heat the oil and sauté the onion, courgette, leek and capsicum until partially cooked, add the saffron and all mushrooms (except the Enoki), the cleaned lobster- sliced into medallions- and the diced txangurro. Cook at low heat. Flambé with the brandy, remove from heat and add the Enoki. The lobster should be cooked rare in order to preserve its flavour and the mushrooms should also maintain their texture.

Prepare a velouté, then cool and add the lime juice and lobster coral; mix well.

**Assembly:** Put the stew on an oven dish and arrange one claw and lobster medallions on top; cover with the velouté and brown in the oven. **Serve**

ES UNO DE LOS PILARES DE UN NEGOCIO FAMILIAR QUE SABE A MAR MEDITERRÁNEO. DESDE ALLÍ NOS CUENTA CÓMO ARMONIZAR LOS SABORES DE CÁDIZ CON EL BUEN VINO

# GEMA MORENO

TEXTO CRISTINA SÁNCHEZ FOTOS PACO ALORDA

El suyo es un oficio que tiene algo de magia. La sumiller del restaurante El Copo debe adivinar los gustos de los clientes y mimar los maridajes para que potencien la calidad de sus reconocidos platos. Con la garantía que ofrecen las más de 200 referencias de su bodega, Gema Moreno mantiene vivo el oficio de casar esos deliciosos platos con buenos caldos. Con un título de Empresariales y Hostelería bajo el brazo, comenzó hace años a trabajar con su padre mientras continuaba, como hasta hoy, profundizando en su formación sobre el mundo del vino. "Aprendo a diario de los diferentes clientes que nos visitan y sobre todo de mi padre, Manolo, además de mis compañeros, profesionales que dedican su vida en este trabajo". A sus 34 años, nuestra protagonista disfruta regando los mejores menús marineros con sello gaditano de las mesas de El Copo.

**O. -¿Qué importancia tiene el vino en las expectativas de los clientes de un gran restaurante como el vuestro?**

**G.M.** -Tiene muchísima importancia. En mi opinión ningún plato, por mucha calidad que tenga, está completo sin un buen vino.

**O. -¿En qué vertiente del trabajo de un restaurante, de un sumiller, te sientes más cómoda?**

**G.M.** -En el diálogo con los clientes, aprendes mucho de cada persona que viene a visitarnos. Vienen de todas las partes del mundo y de cada una de ellas te enriqueces profesional y

personalmente. La semana pasada una familia de México nos dijo que unos amigos, al enterarse de que venían a España, y en concreto al sur, les dijeron que no podían volver de esta zona sin venir a comer a El Copo. Estas anécdotas son muy gratificantes, descubres sus costumbres, te hablan de sus comidas, de sus vinos, etc.

**O. -Tus caldos favoritos, tu debilidad...**

**G.M.** -En general me adhiero a lo clásico. Un jerez o manzanilla en los aperitivos, un blanco para pescados y mariscos, un tinto crianza con carnes blancas y un reserva en las carnes rojas. Para acompañar nuestros postres, un moscatel o un Pedro Ximenez de la tierra. Y para terminar bien la comida, un brandy de Jerez.

**O. -Hablemos del restaurante. ¿Qué encontramos en El Copo?**

**G.M.** -Nuestra oferta es muy extensa. Por un lado, cocina tradicional y, por otro, creativa, según la temporada en la que estemos. Nuestra cocina está muy basada en el mercado, que va cambiando según la estación del año. Nos gusta disfrutar de lo que va dando la temporada. En una época concreta pasa por el estrecho un pescado llamado 'pámpano' que servimos únicamente las dos o tres veces al año que anda por aquí. También pasa con las quisquillas, los centollo, etc.

**O. -¿Es eso lo que os hace diferentes?**

**G.M.** -Creo que nos hace diferentes el hecho de que el cliente elige qué y cómo comer. Contamos con una oferta de 40 clases de pescados y mariscos expuestos al público a diario en una vitrina a la entrada del restaurante, que son cogidos en su mayoría por pescadores de la zona en sus propias barquitas. Moluscos de todas las clases y tres acuarios con bogavantes, langostas, centollo, buey, nécoras, etc. vivos, que son escogidos por los clientes. El cliente elige qué comer en la mesa y cómo cocinarlo, aquí no hay trampa, esto es lo que tenemos. Recomendamos lo más natural posible porque si la materia prima es fresca pocos guisados hacen falta para que la comida salga buena.

**O. -¿Están muy presentes los vinos de Cádiz?**

**G.M.** -Tenemos vinos blancos y tintos de Cádiz. Siempre procuramos ofrecer a los clientes el vino de la tierra. El vino de la casa es el Tierra Blanca de Arcos de la Frontera, un vino seco o semidulce según se prefiera, ambos muy suaves para el paladar. También tenemos Barbadillo, Coupage (de Ronda), Regañito Viejo...



“NINGÚN PLATO  
DE CALIDAD ESTÁ  
COMPLETO SIN UN  
BUEN VINO”

THE COPO RESTAURANT'S SOMMELIER, INFERS CLIENTS' TASTES AND RECOMMENDS PAIRINGS THAT REINFORCE THE QUALITY OF THE RENOWNED DISHES

## GEMA MORENO



**"No quality dish is complete without a good wine"**

With the backing of the more than 200 selections on the wine list, Gema Moreno, El Copo's sommelier, keeps the profession of pairing delicious food with good wines alive and well. Gema Moreno studied Business and Hospitality and began working with her father while she continued, to this day, to broaden her training in the world of wines. "I learn everyday from the different customers that come to us, but especially from my father, Manolo, as well as my colleagues, who are true professionals dedicating their lives to this profession." At age 34 our protagonist enjoys choosing the wines for the finest seafood menus in Cádiz at the tables of El Copo.

**O. -How high is the wine on the customers' list of expectations at a high-end restaurant like yours?**

G.M. -Very very high. In my opinion no dish, no matter the quality, is complete without a good wine.

**O. -In what aspect of your work at a restaurant, as a sommelier, do you feel most comfortable?**

G.M. -In the dialogue with customers; you learn a lot from every person that comes here. They come from everywhere around the world and each and every one of them enriches you professionally and personally. Last week a family from Mexico told us that some friends of theirs, hearing they were coming to Spain, and to the south in particular, told them they couldn't go back without eating at El Copo. That kind of anecdote is very

gratifying; you learn about their customs, they tell you about their foods, their wines, and so forth.

**O. -And your favourite wines, penchants...?**

G.M. -I generally follow a classic approach. A sherry or manzanilla with the appetizers, white wine for fish and shellfish, a red crianza for light meat and a reserve with red meat. To accompany our desserts, a muscatel or a Pedro Ximenez from our wine region; and for a good finale to the meal, brandy from Jerez de la Frontera.

**O. -Let's talk about the restaurant. What will we find at El Copo?**

G.M. -Our offer is very extensive. On the one hand, traditional cuisine, and on the other, creative cuisine, depending on the season we're in. Our cuisine is strongly based on a market that changes according to the season. We like to enjoy whatever each season has to offer: during a certain period there's a type of fish called "pámpano" that passes through the Straits of Gibraltar which we can only serve the two or three times a year that it comes through. The same thing happens with rockpool prawns, spider crabs and others.

**O. -Is that what sets you apart?**

G.M. -I think what sets us apart is that customers choose what and how to eat. We have an offer of 40 different kinds of fish and shellfish, showcased daily to the public behind glass at the entrance to the restaurant, most of which are caught by local fisherman in their own boats. Molluscs of every type and three aquariums with live European and spiny lobsters, spider crabs, edible crabs, velvet crabs and more, which customers can choose themselves. They choose what they want to eat at the table and how it will be cooked; there's no catch here, this is what we've got. We recommend the most natural preparation possible because if the raw material is fresh it doesn't need a lot of cooking for the meal to come out well.

**O. -Have you got a lot of Cádiz wines on the list?**

G.M. -We have both white and red wines from Cádiz. We always try to offer our customers regional wines. The house wine is the Tierra Blanca from Arcos de la Frontera, a dry white or semi-sweet according to taste; both are smooth on the palate. We also have Barbadillo, Coupage (from Ronda), Regañito Viejo...

RESTAURANTE  
EL COPO

## URTA EN SU JUGO

La urta es uno de los pescados más gaditanos. Su carne blanca y compacta es bastante sabrosa, por lo que no necesita ser muy salseado. En la receta se ha respetado su textura y sabor aromatizando ligeramente con un aceite virgen extra y unas gotas de limón. Se ha preparado al horno y se ha bañado con un vino blanco que, en este caso, puede ser el mismo con el que vamos a maridar.



## MARIDAJE

"He elegido este vino porque tiene barrica, es un caldo con mucho cuerpo. Aunque esta preparación es sencilla, la urta tiene un sabor fuerte y especial, y necesita un blanco seco de estas características".

Gema Moreno,  
sumiller de El Copo



## ERMITA D'ESPIELLS

Bodega Juvé y Camps.  
Vino blanco  
D.O. Penedès

**Uva:** 40% Macabeo, 20% Xarel-lo y 40% Parellada.

**Color:** Amarillo con reflejos verdosos.

**Nariz:** Vino fino y elegante, de una delicada estructura ácida, fresco y afrutado, con recuerdos de manzana verde.

**Boca:** Viva acidez que perdura en el paladar con un paso amplio dejando un buen recuerdo.

**ERMITA D'ESPIELLS . Juvé y Camps. White wine D.O. Penedès**

Grape: 40% Macabeo, 20% Xarel-lo and 40% Parellada. Colour: Yellow with greenish reflections. Nose: Fine and elegant with a delicate acidic structure, fresh and fruity with a green apple aftertaste. Palate: Lively tart acidity lingers on the palate and spreads wide with a good aftertaste.

**EL COPO RESTAURANT**

**REDBANDED SEA BREAM IN ITS OWN JUICE .** Redbanded sea bream is one of the most traditionally-served fish in Cádiz. Its flesh is white and compact and very flavourful, so it does not require a lot of saucing. This recipe respects its texture and flavour, lightly seasoning with extra virgin olive oil and a few drops of lemon juice. The fish is baked in the oven and bathed in white wine which, in this case, can be the same one it will later be paired with.

**PAIRING** "I've chosen this wine because it's barrel-aged; it's a wine with a lot of body. This fish has a very strong flavour and requires a dry white wine with these characteristics." Gema Moreno



M A R I D A J E  
F R A N C I S C O M O R E N T E  
R E S T A U R A N T E E L F A R O D E C Á D I Z

## TINTO MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA 2004

Bodegas Domecq D.O. Ca Rioja

**Uva:** Tempranillo 95%, Graciano y Mazuelo 5%.

**Color:** Rubí brillante intenso intenso con matices teja.

**Nariz:** Aromas a fruta madura y especias, con ligeras notas de vainilla.

**Boca:** Amplio y redondo, con buena persistencia.



R E S T A U R A N T E  
E L F A R O D E C Á D I Z

## ARROZ CON SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

El Faro propone un plato de temporada que tiene como protagonista a uno de los reyes de esa casa, el arroz. El otoño pasado, durante la celebración de las Jornadas de Maridaje y Gastronomía, la cena se acompañó de Marqués de Arienzo y el menú se compuso de Setas de Temporada y Verduras Naturales.



## M A R I D A J E

"Marqués de Arienzo Crianza 2004 es un vino para maridar tanto con ibéricos, queso curado o con un buen Arroz con Verduras y Setas de Temporada como el que proponemos. En este maridaje el vino y el arroz armonizan a la perfección sin sobrepasar ninguno los sabores del otro".

Francisco Morente,  
maître de El Faro de Cádiz

MARIDAJE  
303I

R E D M A R Q U É S D E A R I E N Z O C R I A N Z A 2 0 0 4 . D o m e c q D . O . C a R i o j a

Grape: Tempranillo 95%, Graciano and Mazuelo 5% Colour: Intense brilliant ruby red with brick nuances Nose: Ripe fruit and spice aromas with light notes of vanilla Palate: Full-bodied and round, good length

E L F A R O D E C Á D I Z R E S T A U R A N T  
RICE WITH SEASONAL WILD MUSHROOMS AND VEGETABLES

El Faro proposes a seasonal dish whose protagonist is one of the house's sovereign ingredients, rice. Last autumn, during the Pairing and Gastronomy Seminar, dinner was accompanied by Marqués de Arienzo and the menu was comprised of Seasonal Wild Mushrooms and Vegetables.

P A I R I N G "Marqués de Arienzo Crianza 2004 is a wine for pairing with cured Iberico meats, aged cheese or a good Rice with Seasonal Vegetables and Mushrooms like the one we propose. In this pairing, the wine and rice blend perfectly without one overwhelming the flavour of the other".

Francisco Morente, maître d' of El Faro de Cádiz

R E S T A U R A N T E  
B E C E R R I T A

## C A R P A C C I O D E B U E Y D E K O B E ( R A Z A W A G Y U ) C O N C A N Ó N I G O S , Q U E S O Y P I S T A C H O S

El carpaccio se ha acompañado de canónigos ya que, si bien es cierto que todos los vegetales combinan bien con este tipo de carnes, para la cruda aportan con su toque ligeramente áspero una fusión perfecta de la grasa del carpaccio, al tomar temperatura en boca con el resto de ingredientes.



El crujiente de los pistachos y la cremosidad del queso se complementan para matizar la textura de suavidad que en boca tiene el carpaccio.

Por último se aderezza con una vinagreta a base de aceite de oliva, limón y unas gotas de soja para aportar un dulzor al plato.



## R E M E L L U R I R E S E R V A 2 0 0 3

Granja Nuestra Señora de Remelluri.  
D.O Rioja

**Uva:** Tempranillo, Garnacha

**Color:** Rojo picota, de muy buena capa e intensidad. Aromas de coco y madera.

**Nariz:** Frutas rojas del bosque, especiado y buena intensidad.

**Boca:** Regaliz, balsámico. Buena estructura, denso y cálido. Redondo y aterciopelado.

## M A R I D A J E

"Es un vino que marida bien con el plato, ya que al presentarse la carne cruda, el coco y la especia de la madera hacen las veces de aderezo junto con la vinagreta. Este tipo de plato marida siempre bien con los vinos de fruta madura, como es el caso".

**Jesús María Becerra Gómez,**  
proprietario de Becerrita

R E M E L L U R I R E S E R V E 2 0 0 3 . Granja Nuestra Señora de Remelluri. Labastida . D.O Rioja

Grape: Tempranillo, Garnacha. Colour: Bigarreau cherry, very good robe and intensity. Coconut and woody aromas. Nose: Bramblefruits, spicy and good intensity. Palate: Anise, balsamic. Well structured, dense and warm. Balanced and velvety.

B E C E R R I T A R E S T A U R A N T

K O B E W A G Y U B E E F C A R P A C C I O W I T H L A M B ' S L E T T U C E , C H E E S E A N D P I S T A C H I O S . The carpaccio is accompanied by lamb's lettuce because, although all vegetables combine well with this type of meat, when it is served raw the slightly coarse texture afforded by the lettuce contributes to the perfect fusion of the fat of the carpaccio as it takes on temperature in the mouth with the rest of the ingredients. The crunchiness of the pistachios and the creaminess of the cheese complement each other in modulating the smooth texture that the carpaccio has within the mouth. Last of all, the carpaccio is seasoned with a vinaigrette comprised of olive oil, lemon and a few drops of soy sauce to add a touch of sweetness to the dish.

P A I R I N G "It's a wine that pairs well with the dish; given that the meat is presented raw, the coconut and spice of the wood act as a seasoning together with the vinaigrette. This type of dish always pairs well with ripe fruity wines such as this." Jesús María Becerra Gómez



M A R I D A J E

MIGUEL ÁNGEL MORO

RESTAURANTE EL ESPIGÓN

## COLECCIÓN 1000

Bodega Marqués de Villalua  
D.O. Condado de Huelva

**Uva:** Zalema y Moscatel

**Color:** Amarillo pajizo con  
brillos acerados, muy limpio  
y luminoso.

**Nariz:** Intensidad alta  
con aromas de flores  
blancas y manzana verde.  
Notas cítricas y recuerdos  
herbáceos.

**Boca:** Elegante, equilibrado  
en acidez, largo postgusto  
en el que continúan las  
sensaciones frutales y a  
flores.



MARIDAJE  
3233

C O L E C C I Ó N 1 0 0 0 . Marqués de Villalua. D.O. Condado de Huelva. Grape: Zalema and Moscatel.

Colour: Straw yellow with steel highlights, very clear and luminous. Nose: High intensity with bouquet of white flowers and green apple. Citric notes and herbaceous aftertaste. Palate: Elegant, balanced acidity, long aftertaste in which the fruit and floral sensations persist

RIOJA-STYLE SMALL CUTTLEFISH WITH MEAGRE. An attractive blend based on two of our most characteristic seafood products. The Rioja-style sauce is prepared with a wide variety of vegetables and a small glass of Rioja wine, providing a hearty flavour and an interesting colour to the cuttlefish. The sauce also makes for a delicious combination with the meagre.

P A I R I N G "Marqués de Villalua's Colección 1000 is a young fruity wine in which the select traditional Zalema grape and Moscatel grapes are used, giving rise to an intense but very balanced wine." A fruity wine will not take away any strength from the dish or its components- all of which have strong flavours- but will define by mellowing it without subtracting from the flavour." Miguel Ángel Moro

R E S T A U R A N T E  
E L E S P I G Ó N

## CHIPIRONES A LA RIOJANA CON CORVINA

Atractiva mezcla a base de dos de nuestros frutos de mar más característicos. La salsa a la riojana está elaborada con una amplia variedad de verduras y un vasito de tinto de Rioja, que le otorga un jugoso sabor y un interesante color a los chipirones. Esta salsa también resulta una combinación deliciosa con la corvina.



## M A R I D A J E

"Colección 1000 de Marqués de Villalua es un joven afrutado en cuya elaboración se emplean la tradicional zalema, una uva selecta, y moscatel, dando lugar a un vino intenso, pero igualmente equilibrado.

Un afrutado no le resta fuerza al plato ni a sus componentes, todos de gusto fuerte, sino que lo define suavizándolo, pero sin restarle sabor.

Miguel Ángel Moro,  
propietario de El Espigón

**JAROS**  
Ribera del Duero  
Denominación de Origen  
Finca El Quiñón

**BADACELI**

**BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JARO**  
FINCA EL QUIÑÓN - PESQUERA DE DUERO  
D. O. RIBERA DE DUERO

**BODEGAS Y VIÑEDOS DE CAL GRAU**  
FINCA LA SOLANA DE CAL GRAU - EL MOLAR  
D. O. Q. PRIORAT

ATENCIÓN AL CLIENTE: 900 505 855

[www.grupohebe.com](http://www.grupohebe.com)



ARRIBA, PALACIO  
VÁZQUEZ DE MOLINA,  
ÚBEDA. A LA DERECHA,  
BOSQUES VERDES  
DEL PARQUE  
DE CAZORLA,  
SEGURA Y  
LAS VILLAS.  
FOTOS:  
G. CÉDÁ Y Q.  
PÉREZ-VENTANA



EL ESPLendor PAISAJÍSTICO, LA RIQUEZA  
MONUMENTAL Y UNA EXCELENTE GASTRONOMÍA CONVIERTEN A ESTA PROVINCIA  
EN UN PEQUEÑO EDÉN ALEJADO DEL TURISMO DE MASAS

# JAÉN, BELLEZA NATURAL

Provincia de vivos contrastes, los campos olivareros del entorno de la ciudad de Jaén alternan con los bosques verdes del Parque natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas y con las colinas suaves del valle del Guadalquivir, que embellecen el entorno de Úbeda y Baeza. La riqueza monumental de estas localidades mantiene viva la memoria del arquitecto renacentista **Andrés de Vandelvira**. Gracias a muchas de sus obras, joyas del siglo XVI, las ciudades han merecido la declaración de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 2003. Jaén es la mayor productora de aceite de España, y el **aroma de los olivares** imprime una personalidad única a sus sabores de siempre. Ni el legado monumental ni la belleza de los paisajes ensombrecen la riqueza de su cocina. La historia gastronómica corre paralela a la de los pueblos que han habitado esta tierra: romanos, judíos, musulmanes, mudéjares y visigodos se asomaron a los fogones jiennenses con platos como el asadillo, la alboronía -de honda raíz árabe-, los potajes de acelgas y espinacas, judías con perdiz, migas, el ajoharina, las judías palmeras o el potaje carmelitano.

## BAEZA, UN PASEO POR EL REENCIMIENTO

**Qué ver.** La singular situación geográfica de Baeza, en el corazón de la Comarca de la Loma, ha favorecido la ocupación humana desde tiempos antiguos: íberos, romanos y musulmanes dejaron huella de su paso. La Catedral del s. XII, las ruinas de la Iglesia de San Juan Bautista del siglo XIII, el Palacio de Jabalquinto o la Antigua Universidad e Iglesia de San Juan Evangelista del XVI son visitas ineludibles que han de completarse con un reposado paseo por el casco histórico de la ciudad.

**Fiestas.** **Primer fin de semana de mayo** Cruces de Mayo. Originales cruces en procesión por el impresionante casco histórico. **Junio** Corpus Christi. Desde la Edad Media procesiona una magnífica Custodia en plata y oro del s. XVIII. **Agosto** Feria. Caballos, carroajes y cestas en una clásica feria andaluza. **Primer fin de semana de septiembre** Romería en honor al Cristo de Yedra y Nuestra Señora de Rosel. Carretas y caballistas trasladan a la Virgen desde la iglesia de San Pablo hasta su santuario.

**Oficina de turismo:** Plaza del Pópulo, s/n - 23440 Baeza (Jaén) Tel. +34 953740444 Fax +34 953740444

## PARQUE NATURAL DE LAS SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

Es el espacio natural protegido de mayor extensión de España y uno de los mayores de Europa. Está declarado Reserva de la Biosfera desde 1983 y Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) desde 1987. Abarca 23 municipios con más de 80.000 habitantes y alberga bosques de pinares y fauna autóctona como la cabra montés, el ciervo, el jabalí, y hasta muflones, que pueden contemplarse en estado de semilibertad en el Parque Cinegético "Collado del Almendral".

**Qué visitar.** La Cueva del Agua o el Castillo de la Iruela del s. XVI, en la cima de una inmensa roca, suponen un placer para los amantes de la naturaleza.

**Nacimiento del Guadalquivir en Cañada de las Fuentes**, a 1300 m. de altura sobre el nivel del mar. **Poblado de Coto Ríos** y **pantano del Tranco de Beas**. Conjunto histórico-artístico de Segura de la Sierra. **Castillo de San Miguel de Bujaraiza**, castillos árabes y cristianos de Cazorla y castillo y atalaya de Tíscar. Rutas 4x4 o senderismo por el parque.

**Oficina de turismo.** Centro de Visitantes Torre Vinagre, Ctra. Tranco, km.18, 23478 Santiago-Pontones. Tel. +34 953713040

## JAÉN, NATURAL BEAUTY. WITH ITS SPLENDID LANDSCAPE, WEALTH OF HISTORIC BUILDINGS AND EXCELLENT GASTRONOMY, THE PROVINCE IS A LITTLE CORNER OF EDEN, FAR FROM THE MADDENING CROWD

A province of rich contrasts, the extensive olive groves outside the city of Jaén alternate in turn with the green forests of the Sierra de Segura y las Villas Natural Park and the Guadalquivir Valley's gently rolling hills that adorn the surroundings of Úbeda and Baeza. The wealth of historic buildings of these two towns retain the remembrance of Renaissance architect Andrés de Vandelvira. Owing to much

of his work, a collection of 16th century architectural jewels, the towns were listed as Unesco World Heritage Sites in 2003. Jaén is Spain's largest olive oil producer and the aroma from its olive groves affords a unique personality to the region's perennial flavours.

Jaén's gastronomic history runs parallel to that of the peoples who have inhabited its towns. The culinary habits of Romans, Jews, Mudejars and Visigoths have all left their mark on Jaén's cuisine with dishes like grilled vegetable "asadillo", "alboronía" vegetable stew with its Arab roots, chard and spinach stews, white beans with partridge, fried "migas" breadcrumbs, "ahoharina" potatoes, "judías palmeras" and Carmelite stew. And there are excellent wines to drink like those of Torreperogil, Lopera and Frailes, or we can again turn to Arab tradition and enjoy digestive anisettes and Risoli.

## BAEZA, A STROLL THROUGH THE RENAISSANCE

What to see: Baeza's unique geographic location, in the heart of the Loma Region, has attracted human habitation since ancient times. The Iberians, Romans and Muslims chose the area to live in and have all left their mark. The 12th century Santa Iglesia Cathedral, the ruins of the 18th century Church of San Juan Bautista, the Jabalquinto Palace and the 16th century Old University and Church of San Juan Evangelista are all de rigueur visits that should be completed with a sedate stroll through the town's historic city centre.

**Festivals.** First weekend in May: **May Crosses**- original crosses carried in procession through the impressive historic city centre. June: **Corpus Christi**. Practiced since the Middle Ages, at

present a magnificent 18th century gold and silver monstrance is carried in procession. First weekend in September: Pilgrimage honouring the **Christ of Ydra** and **Our Lady of Rosel**. Carts and horsemen carry a statue of the Virgin from the Church of San Pablo to her shrine.

**August Fair:** Horses, carriages and tents at a classic Andalusian fair.

**Tourist office:** Plaza del Pópulo, s/n - 23440 Baeza (Jaén) Tel: +34 953740444 Fax: +34 953740444

## THE SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS NATURAL PARK

Spain's largest protected natural area and one of Europe's largest, this park was declared a Biosphere Reserved in 1983 and has been a Special Protection Area (SPA) since 1987. It includes 23 municipalities with over 80,000 inhabitants and shelters pine forests and native wildlife like Spanish ibex, deer, boar and even mouflon, which can be seen in a semi-wild state at the Collado del Almendral Hunting Reserve.

**What to see:** The Cueva del Agua or the 16th century Iruela Castle at the top of an immense rock outcropping, are a pleasure for nature lovers. The source of the River Guadalquivir at Cañada de las Fuentes, 1,300 meters above sea level.

**The town of Coto Ríos and the Tranco de Beas reservoir.** The historic-artistic ensemble of Segura de la Sierra. **San Miguel de Bujaraiza Castle**, the Arab and Christian castles of Cazorla and the Tiscar watchtower. Off-road vehicle and walking routes in the park.

**Tourist office.** Torre del Vinagre Visitors Centre, Carretera del Tranco, km.18, 23478 Santiago-Pontones



PALACIO DE CONGRESOS DE ÚBEDA (ARRIBA) Y CATEDRAL DE BAEZA (DERECHA)



### Comer en el Parque. **LA SARGA**

Plaza Andalucía s/n. 23470 Cazorla.

Teléfono 953 721 507

Restaurante familiar fundado en 1981, máximo exponente de la gran gastronomía tradicional serrana, siempre elaborada con productos naturales de la zona, caza mayor y menor, pesca fluvial, setas, cordero segureño... Su oferta se complementa con platos de otras regiones de España, y una mirada a los nuevos sabores siempre con base en esa tradición. Rosa y José elevan su selección de productos andaluces y su buen hacer hasta niveles sobresalientes en la mejor cocina andaluza.

**Sugerencias ORO.** Lomo curado y cecina de ciervo a los aromas del Parque. Huevos de corral con morcilla en caldera y piñones. Cordero relleno con trufas y manzanas.

Where to dine at the Natural Park.

### **LA SARGA**

Plaza Andalucía s/n. 23470 Cazorla.

Tel: 953 721 507

A family-owned restaurant established in 1981, El Sarga is a maximum exponent of the fantastic traditional sierra gastronomy; always prepared with the area's natural produce, big and small game, river fish, mushrooms, mountain-bred lamb, and more. Their offer is complemented with dishes from other Spanish regions and a touch of the new trends, but always based on tradition. Rosa and José carry their selection of Andalusian products and know-how to the highest levels of the best Andalusian cuisine. **Suggestions:** Cured pork loin and dried venison with aromas of the Park. Free-range eggs with stewed black pudding and pine nuts. Lamb Stuffed with truffles and apples.

### Comer en Baeza. **RESTAURANTE y HOTEL VANDELVIRA**

C/. San Francisco, 14. Tel. 953 748 172

El restaurante Vandelvira está ubicado en el claustro y la parte superior del convento de San Francisco, una de las más destacadas joyas arquitectónicas de la ciudad. Las mesas se disponen en los antiguos corredores que en los siglos XVI y XVII recorrián los frailes franciscanos, entre muros conservados a la perfección. Cuentan con un soberbio patio interior para reuniones y celebraciones.

Las propuestas de su carta se basan en el recetario tradicional de Jaén, abordado desde las últimas técnicas gastronómicas, hasta redondear lo que ellos llaman una 'cocina tradicional evolutiva'.

**Sugerencias ORO:** Paté de perdiz con fondo de aceite de oliva virgen. Alcachofas confitadas con mollejas de cordero. Bacalao a la baezana.

Where to dine in Baeza.

### **VANDELVIRA RESTAURANT**

C/. San Francisco, 14. Tel. 953 748 172

The Vandelvira Restaurant is located in the cloisters and upper part of the convent of San Francisco, one of the town's most outstanding architectural jewels. The tables are arranged in the former corridors that Franciscan monks strolled down in the 16th and 17th centuries. Amidst perfectly conserved walls, a superb ambiance and decoration envelop the entire setting. A magnificent inner courtyard is available for meetings and events. The items on the menu are based on Jaén's traditional dishes with an approach using the latest gastronomic techniques and rounds off what they call "evolving traditional cuisine".

**Suggestions:** Pâté of partridge over virgin olive oil. Confit of artichoke with lamb sweetbread. Baeza-style cod.



EN ESTA TIERRA DE CONTRASTES EL  
ENCANTO RURAL DE LA SARGA  
(IMAGEN SUPERIOR) Y LA  
MONUMENTALIDAD DE  
VANDELVIRA (ABAJO) NOS  
ACOMPAÑAN EN NUESTRO  
VIAJE



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

**RAVIOLIS FRITOS RELLENOS  
DE CHOCOLATE, SOPA DE  
MANGO Y PASIÓN, FLAN  
A LA NARANJA Y TEJAS DE  
NARANJA**

CHOCOLATE - FILLED FRIED RAVIOLI, MANGO  
AND PASSION FRUIT SOUP, THICK ORANGE  
CUSTARD AND ORANGE "TEJAS"

**Ingredients for thick orange custard:** 6 eggs, 300 gr. orange juice, ½ litre whole milk, 200 gr. sugar, **For the mango sauce:** 3 mangoes, Lemon juice, Mineral water, **For the ravioli:** 1 package of wonton pastry, 200 gr. of 70% cocoa chocolate, 50 gr. cream, 50 gr. butter, **For the orange "tejas":** 100 gr. flour, 100 gr. honey, 100 gr. sugar, 100 gr. butter, Orange zest.

**Custard preparation:** Caramelize some aluminium moulds. Mix ingredients, pour into moulds and cook in a bain marie. **Mango soup preparation:** Peel the mangoes

and boil with water and lemon juice, then blend to desired consistency. **Ravioli preparation:** Make a truffle mixture with the chocolate, cream and butter. Let it cool and form balls. Fill the wonton pastry with the chocolate mixture and brush. Bring the edges of the pastry together to enclose the filling, forming a "ravioli". **"Tejas"**

**preparation:** Prepare the mixture and let sit several hours. Roll the mixture out very thin on baking parchment and bake to a golden brown at 180°C. **Final preparation:** Fry the raviolis in olive oil, then arrange them on plate and the custard on another. Pour the mango sauce over both and decorate with red-coloured berries, mint leaves and orange sections. Serve

**Ingredientes para el flan de naranja**

6 Huevos  
300 gr. zumo de naranja  
½ l. de leche entera  
200 gr. azúcar

**Para la sopa de mango**

3 mangos,  
Zumo de limón  
Agua Mineral

**Para los raviolis**

1 Paquete de pasta Wonton  
200 gr. de chocolate 70% Cacao  
50 gr. de nata  
50 gr. mantequilla

**Para las tejas de naranja**

100 gr. de harina  
100 gr. de miel  
100 gr. de azúcar  
100 gr. de mantequilla  
Ralladura de naranja

**Elaboracion del flan**

Caramelizar unos moldes de aluminio. Mezclar todos los ingredientes y hacer los flanes al baño maría.

**Elaboracion de la sopa de mango**

Pelar los mangos y cocerlos con agua y zumo de limón, triturar hasta conseguir la consistencia deseada.

**Elaboracion de los raviolis**

Hacer unas trufas con el chocolate, nata y mantequilla. Dejar enfriar y hacer bolitas. Rellenar la pasta Wonton con el chocolate y pintar. Unir los bordes de la pasta para encerrar el relleno formando un ravioli.

**Elaboración de las tejas**

Hacer la masa y dejar reposar unas horas. Extender la masa en papel antiadherente y hornear a 180° C hasta que se doren.

**Terminación**

Freír los raviolis en aceite de oliva, colocarlos en un lado del plato y en el otro el flan. Repartir la salsa de mango y decorar con unos frutos rojos, hierbabuena y gajos de naranja.



#### Ingredientes

600 gr. de masa de hojaldre  
1/2 litro de nata líquida  
200 gr. de azúcar  
1/2 de leche  
100 gr. de harina de maíz  
6 yemas de huevo  
1 palo de vainilla

#### Elaboración

Poner el hojaldre al horno durante 20 minutos a 180°. Montar la nata con 100 gr. de azúcar. Para la crema pastelera, hervir la leche con 50 gr. de azúcar y la vainilla. Mezclar las yemas con un poco de azúcar. Cuando haya hervido bien la leche, añadir las yemas y a fuego lento dejar 10 minutos que cuaje sin dejar de remover. Dejar enfriar una hora. Abrir el hojaldre y, con la ayuda de la manga, extender primero la crema pastelera, la frambuesa y la nata montada. Por último, espolvorear la milhoja con azúcar glas y almendras molidas.

#### RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA

### MILHOJAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y FRAMBUESAS

MILLE-FEUILLE FILLED WITH CRÉME PATISSIÈRE AND  
RASPBERRIES

**Ingredients.** 600 gr. puff pastry, 1/2 litre liquid cream, 200 gr. sugar, 1/2 l. milk, 100 gr. cornflour, 6 egg yolks, 1 vanilla bean.

**Preparation:** Bake the puff pastry in the oven at 180°C for 20 minutes. Whip the cream with 100 gr. of sugar. For the crème patissière, boil the milk with 50 gr. of sugar and the vanilla bean. Mix the egg yolks with a bit of sugar. When the milk has boiled for a bit add the egg yolks at low heat and let cook until it thickens, stirring constantly. Let cool one hour. Open the puff pastry and, with the help of a pastry bag, fill first with the crème, then the raspberries and finally the whipped cream. Finish by sprinkling the mille-feuille with icing sugar and ground almonds. **Serve.**

FRENTE A LA ANTIGUA FÁBRICA  
DE TABACO, JUNTO A LA MURALLA DE LOS  
REALES ALCÁZARES DE SEVILLA,  
**EL RESTAURANTE EGAÑA ORIZA LLEVA**  
GRABADA EN SUS PAREDES LA HISTORIA DE  
LA CIUDAD

# TRAS LOS MUROS

POR CRISTINA SÁNCHEZ FOTOS PACO ALORDA

## UNA ANTIGUA CASA SEÑORIAL DE

1926 acoge desde hace veinte años los fogones de esta familia de cocineros vascos adoptados con orgullo por la capital andaluza. El edificio, de estilo regionalista, conserva un resto de la antigua muralla almohade y el salón principal se levanta sobre un viejo invernadero de corte clásico que conserva columnas y traviesas diseñadas originariamente por **Auguste Eiffel**. Inventores de la fusión vasco-andaluza, en **Egaña Oriza** se conjugan sabiamente la elegancia de la cocina del norte y la colorista despensa sureña. **José María Egaña**, siempre fiel a los mercados y reputado maestro de platos de autor, **está considerado como uno de los grandes nombres del panorama nacional**. Sus creaciones, a medio camino entre Andalucía y el Cantábrico, le han convertido en referente de la cocina vasca en Sevilla con una carta confeccionada a base de productos de estación cuidadosamente seleccionados. La tradición repostera culmina a la perfección cualquiera de sus armoniosos menús de temporada. **Francisco García** gestiona las más de 400 referencias nacionales e internacionales que envejecen en su bodega y que completan una oferta que es destacada y recomendada por los mejores gastrónomos a nivel nacional.

La maestría del guipuzcoano, mostrada y demostrada en este privilegiado enclave, el esmerado y exquisito servicio y la atmósfera del entorno hacen de **Egaña Oriza** un lugar con encanto y personalidad únicas en pleno corazón de Sevilla.



**F O R T H E L A S T  
T W E N T Y Y E A R S  
T H I S P A L A T I A L  
H O M E ,** built in 1926, has housed the restaurant of a family of Basque chefs whom Seville has proudly adopted. The building, built in a regionalist style, conserves a remnant of the ancient Almohad walls of the Alcázares Palace and the main dining room is built over a former classic ironwork conservatory, preserving the columns and beams originally designed by **Auguste Eiffel**. Here at **Egaña Oriza**, the inventors of Basque-Andalusian fusion cuisine have created a skilful blend of the elegance of northern Spanish cuisine and the colourful pantry of the south. **José María Egaña**, always faithful to the market and a reputable master of cuisine d'auteur, **is considered one of Spain's most renowned chefs**. His creations, midway between Andalusian and Cantabrian, have led him to become the hallmark of Basque cuisine in Seville, with a menu based on carefully selected seasonal products. Dessert at **Egaña Oriza** is the perfect culmination to any of the harmonious seasonal menus. Sommelier **Francisco García**'s extensive wine list of over 400 national and international wines round off an outstanding offer, recommended by Spain's finest gastronomes. The mastery of this Guipuzcoan chef, proven and illustrated at this exceptional establishment, together with the exquisite superb service and the sublime ambience provide **Egaña Oriza** with a unique charm and personality right in the heart of Seville.



### RESTAURANTE ALMUDAINA CÓRDOBA

LA APASIONANTE HISTORIA DE CÓRDOBA Y SU RICA TRADICIÓN GASTRONÓMICA SE PUEDEN SABOREAR EN LOS PLATOS DE ESTE RESTAURANTE, UBICADO EN LA MISMA JUDEO-ALÁMIA DE LA CIUDAD CALIFAL. **THE HISTORY OF CÓRDOBA AND ITS RICH GASTRONOMIC TRADITIONS CAN BE SAVOURED IN THE DISHES SERVED AT THIS RESTAURANT LOCATED IN THE HISTORIC JEWISH QUARTER OF CALIPHAL CÓRDOBA.**

C/ CAMPOSANTO DE LOS MÁRTIRES, 1  
14004 CÓRDOBA  
T. 957 474 342 F. 957 483 494

WWW.RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
ALMUDAINA@RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
COORDENADAS GPS:  
04° 46' 54" W - 37° 52'40" N



### RESTAURANTE AZABACHE HUELVA

COQUINAS DE HUELVA Y JAMÓN DE LA SIERRA, BARRA DE TAPAS Y SALÓN ACOGEDOR, TODOS LOS GUSTOS Y PÚBLICOS CONFLUYEN EN ESTE ENCANTADOR ESPACIO DE LA CAPITAL ONUBENSE. COQUINA CLAMS FROM HUELVA AND SERRANO HAM, A TAPA BAR AND A COSY DINING ROOM; A MEDLEY OF TASTES AND PEOPLE CONVERGE IN THIS ENCHANTING SPOT IN HUELVA'S CAPITAL CITY.

C/ VÁZQUEZ LÓPEZ, 22  
21001 - HUELVA  
T. 959 257 528  
WWW.RESTAURANTEAZABACHE.COM  
AUREA@AUREACREACIONES.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N



### RESTAURANTE BECERRITA SEVILLA

NADA MENOS QUE CINCO GENERACIONES AVANZAN LA TRADICIÓN Y SOLERA DE ESTE FAMOSO RESTAURANTE SEVILLANO QUE ESTÁ RECONOCIDO COMO DE ALTO NIVEL GASTRONÓMICO.

**NO LESS THAN FIVE GENERATIONS BACK THE TRADITION AND HERITAGE OF THIS FAMOUS SEVILLIAN RESTAURANT, ACKNOWLEDGED FOR ITS HIGH LEVEL GASTRONOMY.**

C/ RECAREDO, 9  
41003 SEVILLA  
T. 954 412 057 F. 954 533 727  
WWW.RESTAURANTEBECERRITA.COM  
RESTAURANTE@BECERRITA.COM



### RESTAURANTE CASA BIGOTE SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ.

"LA RAZÓN DE LO NATURAL" Y LOS EXQUISITOS PESCADOS DE LA DESEMBOCADURA DEL GUADALQUIVIR SIRVEN DE GUÍA VITAL EN ESTE RESTAURANTE MARINERO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. "THE WISDOM OF NATURE" AND THE FISH FROM THE MOUTH OF THE GUADALQUIVIR ARE THE GUIDING PRINCIPLES OF THIS SEAFOOD RESTAURANT IN SANLÚCAR DE BARRAMEDA.

BAJO DE GUÍA, 10  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 11540 CÁDIZ  
T. 956 362 696 F. 956 363 242  
WWW.RESTAURANTECASABIGOTE.COM  
INFO@RESTAURANTECASABIGOTE.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 21' 04" W - 36° 47' 22" N



### RESTAURANTE CASA ROBLES SEVILLA

ESTANDARTE DE LA RESTAURACIÓN TÍPICA ANDALUZA, EL RESTAURANTE ROBLES, CON SUS CINCO LOCALES, ES UNA AUTÉNTICA REFERENCIA CULINARIA EN SEVILLA Y ANDALUCÍA. **THE HALMARK OF TRADITIONAL ANDALUSIAN RESTAURANTS, ROBLES RESTAURANT, WITH ITS FIVE ESTABLISHMENTS, IS A TRUE CULINARY FLAGSHIP IN SEVILLE AND ANDALUSIA.**

C/ ÁLVAREZ QUINTERO, 58  
41004 SEVILLA  
T. 954 563 272 / 954 213 150  
WWW.ROBLESRESTAURANTES.COM  
INFO@ROBLESRESTAURANTES.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 59' 35" W - 37° 23' 13" N



Surgido como las buenas comidas, al calor de los mejores fogones, este club, avalado por más de 15 años de trayectoria, aglutina a restaurantes que son referentes de la gastronomía andaluza. Un buen equipo de reconocido prestigio y en el que la defensa y promoción de la gastronomía regional, definida por las mejores materias primas y las formas tradicionales, no está reñida con la investigación y el perfeccionamiento para seguir ofreciendo al cliente lo mejor de cada casa.

Coming into being like good food, in the warmth of the kitchen, and backed by over 15-years experience, this club brings together flagship restaurants of Andalusian gastronomy. The club is comprised of a highly reputed team for whom protecting and promoting regional gastronomy, defined by the use of the most select raw materials and traditional methods, is not at odds with endeavours to investigate and refine in order to continue offering customers the best of each establishment.

# A S O C I A D O S



## RESTAURANTE EGAÑA ORIZA SEVILLA

ELEGANCIA, MAESTRÍA Y SERVICIO DE CALIDAD SON LOS SECRETOS DE ESTE RESTAURANTE, UBICADO EN LA REHABILITADA AVENIDA DE SAN FERNANDO, UNA DE LAS MÁS SEÑORIALES DE LA CIUDAD. **ELEGANCE, MASTERY AND QUALITY SERVICE ARE THE SECRETS OF THIS RESTAURANT LOCATED ON NEWLY MODERNISED SAN FERNANDO AVENUE, ONE OF THE CITY'S MOST ELEGANT STREETS.**

C/ SAN FERNANDO, 41  
41004 SEVILLA

T. 954 227 254 / 954 227 211

[WWW.RESTAURANTEORIZA.COM](http://WWW.RESTAURANTEORIZA.COM)

RESERVAS@RESTAURANTEORIZA.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 55' 21" W - 37° 22' 53" N



## RESTAURANTE EL CHURRASCO CÓRDOBA

LUGAR EN EL QUE SE CREÓ EL CHURRASCO CORDOBÉS –SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO JUNTO A DOS TÍPICAS SALSAS ÁRABES–, ESTE LOCAL CUENTA CON UNA ATRACTIVA CARTA DE PRODUCTOS TÍPICOS CORDOBESES Y ANDALUCES. THE PLACE THAT CREATED THE “CORDOVAN CHURRASCO”, THIS ESTABLISHMENT HAS AN ATTRACTIVE MENU OF TRADITIONAL CORDOVAN AND ANDALUSIAN FOODS.

C/ ROMERO ,16 14003 CÓRDOBA

T. 957 290 819 F. 957 294 081

[WWW.ELCHURRASCO.COM](http://WWW.ELCHURRASCO.COM)

ELCHURRASCO@ELCHURRASCO.COM  
COORDENADAS GPS:  
04° 46' 54" W - 37° 52' 47" N



## RESTAURANTE EL COPO LOS BARRIOS, CÁDIZ.

CON UNA MATERIA PRIMA QUE BEBE DE LAS RIQUEZAS DEL LITORAL DE ALGECIRAS, EL COPO OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE TAPAS Y PLATOS EN LOS QUE MARISCOS Y PESCADOS SON ABSOLUTOS PROTAGONISTAS.

WITH RAW MATERIAL FROM THE ALGECIRAS COASTLINE, EL COPO OFFERS A WIDE VARIETY OF TAPAS AND DISHES IN WHICH FRESH FISH AND SHELLFISH PLAY THE LEAD ROLE.

C/ ALMADRABA, 2. PALMONES  
11379 LOS BARRIOS. CÁDIZ

T. 956 677 710 F. 956 677 786

[WWW.ELCOPO.ES](http://WWW.ELCOPO.ES)

INFO@ELCOPO.ES  
COORDENADAS GPS:  
05° 25' 56" W - 36° 10' 27" N



## RESTAURANTE EL ESPIGÓN SEVILLA

DECORACIÓN MARINERA Y SALONES EN DISTINTOS NIVELES HARÁN SENTIR AL COMENSAL “EL AIRE FRESCO DE BONANZA Y LA MAGIA DE SEVILLA EN TODO SU ESPLendor”. THE SEASIDE DECORATION AND DINING ROOMS SITUATED ON DIFFERENT LEVELS ALLOW DINERS TO ENJOY “THE FRESH AIR IN THE FAIR WEATHER AND MAGIC OF SEVILLE IN ALL ITS SPLENDOUR”

C/ BOGOTÁ, 1 41013 SEVILLA

T. 954 239 256

[WWW.ELESPIGON.COM](http://WWW.ELESPIGON.COM)

ELESPIGON@ELESPIGON.COM

COORDENADAS GPS:

EL ESPIGÓN I: 05° 59' 01" W - 37° 22' 06" N  
EL ESPIGÓN II: 05° 58' 49" W - 37° 22' 18" N



## RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ CÁDIZ

SITUADO EN EL MÍTICO BARRIO DE LA VIÑA, ESTE RESTAURANTE OFRECE, ADÉMÁS DE EXQUISITOS VINOS DE LA TIERRA ACOMPAÑADOS DE ‘TAPITAS’, LOS MEJORES PLATOS LOCALES EN TODO SU ESPLendor. LOCATED IN THE LEGENDARY LA VIÑA QUARTER, THIS RESTAURANT OFFERS, IN ADDITION TO EXQUISITE REGIONAL WINES, THE FINEST LOCAL DISHES IN ALL THEIR SPLENDOUR.

C/ SAN FÉLIX, 15  
11002 CÁDIZ

T. 956 211 068 F. 956 212 188

[WWW.GRUPOELFARO.COM](http://WWW.GRUPOELFARO.COM)

INFO@ELFARODECADIZ.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 18' 13" W - 36° 31' 42" N



## RESTAURANTE EL FARO DE EL PUERTO EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ

EN LA TIERRA DEL SHERRY, EL GRUPO EL FARO POSEE ESTA JOYA DE LA RESTAURACIÓN ESCONDIDA EN UNA FABULOSA CASA SEÑORIAL, CON HUERTA PROPIA Y BODEGA CLIMATIZADA. IN THE LAND OF SHERRY, THE EL FARO GROUP OWNS THIS JEWEL OF THE RESTAURANT INDUSTRY IN A FABULOUS MANSION WITH ITS OWN KITCHEN GARDEN AND TEMPERATURE-CONTROLLED WINE CELLAR.

CTRA. DE FUENTEBAVÍA, KM 0,5  
EL PUERTO DE SANTA MARÍA 11500 CÁDIZ

T. 956 870 952 F. 956 540 466

[WWW.ELFARODELPUERTO.COM](http://WWW.ELFARODELPUERTO.COM)

INFO@ELFARODELPUERTO.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 14' 19" W - 36° 35' 57" N



## RESTAURANTE ENRIQUE BECERRA SEVILLA

DADA SU LOCALIZACIÓN, MUY CERCA DE PLAZA NUEVA, UN PÚBLICO DE LO MÁS HETEROGÉNEO SE DA CITA EN ESTE LOCAL, BALUARTE DE LA TÍPICA COCINA ANDALUZA.

OWING TO ITS CENTRAL LOCATION, A MEDLEY OF ARTISTS, BUSINESSMEN AND OTHERS CONVERGE AT THIS ESTABLISHMENT, A STRONGHOLD OF TRADITIONAL ANDALUSIAN CUISINE.

C/ GAMAZO, 2 41001 SEVILLA

T. 954 213 049 F. 954 227 093

[WWW.ENRIQUEBECERRA.COM](http://WWW.ENRIQUEBECERRA.COM)

RESTAURANTE@ENRIQUEBECERRA.COM



## RESTAURANTE LA MENORAH ESTEPONA, MÁLAGA

DE LO BUENO, LO MEJOR. Y DE ESTEPONA, TODO. Y ES QUE ESTE REPUTADO RESTAURANTE SE SIRVE EXCLUSIVAMENTE DE MATERIA PRIMA LOCAL QUE LUEGO TRANSFORMA EN EXQUISITOS PLATOS Y GUIOS. OF THE BEST, THE FINEST. BECAUSE THIS FAMOUS RESTAURANT SUPPLIES ITSELF EXCLUSIVELY WITH LOCAL RAW MATERIALS THAT IT LATER TRANSFORMS INTO EXQUISITE DISHES AND STEWS.

URB. ARENA BEACH.

CN 340, KM 151,2

LA GASPARA- ESTEPONA 29680 . MÁLAGA

T. 952 792 734 F. 952 795 854

[PEPEMARISCAL@MIXMAIL.COM](mailto:PEPEMARISCAL@MIXMAIL.COM)

COORDENADAS GPS:

05° 11' 04" W - 36° 24' 37" N



**RESTAURANTE LA SARGA**  
CAZORLA, JAÉN.

CIERVO, LIEBRE, CODORNICES Y UN LARGO ETCÉTERA COMPONEN LA DELICIOSA Y AMPLIA OFERTA DE SU RECETARIO. Y ES QUE ESTE RESTAURANTE ES UNO DE LOS REFERENTES DE LA COCINA SERRANA JIENNENSE. BEING ONE OF THE FLAGSHIPS OF JAÉN'S SIERRA CUISINE, AT THIS RESTAURANT, INGREDIENTS LIKE HARE, QUAIL, ETCETERA ARE INCLUDED IN THE DELICIOUS OFFER ON THE MENU.

PLAZA DEL MERCADO, S/N  
CAZORLA 23440 JAÉN  
T. 953 721 507 F. 953 720 631  
LOMADELASARGA@TELEFONICA.NET  
RTLASARGA@TELEFONICA.NET



**RESTAURANTE LAS CANDELAS**

ALJARAQUE, HUELVA

PRODUCTOS DE LA HUERTA, CALDOS DE LA TIERRA, Y CÓMO NO, LOS MEJORES PESCADOS DE HUELVA SON EL FUNDAMENTO DE ESTE COQUETO RESTAURANTE DE ALJARAQUE. FRESH PRODUCE, REGIONAL WINES AND, OF COURSE, THE FINEST FISH FROM HUELVA ARE THE BASICS ON THE MENU OF THIS CHARMING RESTAURANT IN THE TOWN OF ALJARAQUE.

AVDA. DE HUELVA, S/N  
ALJARAQUE 21110 HUELVA  
T. 959 318 301 F. 959 318 302  
WWW.RESTAURANTELASCANDELAS.COM  
CANDECARL@HOTMAIL.COM  
COORDENADAS GPS:  
07° 00' 56" W - 37° 16' 09" N



**RESTAURANTE MANOLO MAYO**  
LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA, SEVILLA

CON LA TRADICIÓN POR BANDERA EN TIEMPOS MINIMALISTAS, ESTE RESTAURANTE OFRECE SABROSOS PLATOS COCINADOS COMO SIEMPRE SE HA HECHO EN ANDALUCÍA: AL AMOR DE LA LUMBRE. WITH THE BANNER OF TRADITION IN THESE

MINIMALIST TIMES, THIS RESTAURANT OFFERS FLAVOURFUL FOOD THE WAY IT HAS ALWAYS BEEN DONE IN ANDALUSIA: WITH LOVE FOR COOKING

AVDA. DE SEVILLA, 29  
LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA  
41720. SEVILLA  
T. 955 811 086 F. 955 811 152  
WWW.MANOLOMAYO.COM  
RESTAURANTE@MANOLOMAYO.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 55' 26" W - 37° 09' 43" N



**RESTAURANTE RUTA DEL VELETA**  
CENES DE LA VEGA, GRANADA

SITUADO EN LA CARRETERA QUE LLEVABA A SIERRA NEVADA, ESTE MESÓN GOZA DE GRAN PRESTIGIO Y POPULARIDAD. FRUTO DE ELLA SON LOS NUMEROSOS PREMIOS QUE HA RECIBIDO. LOCATED ON THE OLD ROAD TO SIERRA NEVADA, THIS TAVERN HAS GARNERED A LOT OF PRESTIGE, ILLUSTRATED BY THE MANY AWARDS IT HAS RECEIVED.

CTRA. SIERRA NEVADA, KM. 136  
CENES DE LA VEGA 18190 GRANADA  
T. 958 486 134 F. 958 486 293  
WWW.RUTADELVELETA.COM  
INFO@RUTADELVELETA.COM  
COORDENADAS GPS:  
03° 31' 54" W - 37° 09' 28" N



**RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA**  
SEVILLA

SITUADO FREnte A LA ESTACIÓN DE SANTA JUSTA, EN EL RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA BRILLAN CON NOMBRE PROPIO, Y ENTRE MUCHOS OTROS, LOS PLATOS DE ARROZ CON BOGAVANTE, PERDIZ O BACALAO. LOCATED OPPOSITE THE SANTA JUSTA RAILWAY STATION, SEVILLA BAHÍA RESTAURANT, THE STARS OF THE SHOW ARE THE RICE DISHES WITH EUROPEAN LOBSTER, PARTRIDGE OR COD.

C/ CONCEJAL FCO. BALLESTEROS, 4  
(FRENTE ESTACIÓN AVE SANTA JUSTA).  
41018 SEVILLA  
T. 954 580 119  
WWW.HOSTERIASALAS.COM  
INFO@HOSTERIASALAS.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 58' 31" W - 37° 23' 22" N



**RESTAURANTE TERRAZA CARMONA**  
VERA, ALMERÍA

ENTRE INFLUENCIAS ANDALUZAS Y MURCIANAS, LA COCINA DE TERRAZA CARMONA ACODE ESPECIALIDADES EN ESCABECHES, GURULLOS, TRIGOS O EMBUTIDOS Y MARISCOS DE LA ZONA. BETWEEN ANDALUSIAN AND MURCIAN INFLUENCE, TERRAZA CARMONA INCLUDES SPECIALITIES LIKE ESCABECHE MARINADES, WHEAT AND PAPRIKA DISHES, AND REGIONAL SAUSAGES AND SHELLFISH.

C/ DEL MAR, 1  
VERA 04620 ALMERÍA  
T. 950 390 760 F. 950 391 314  
WWW.TERRAZACARMONA.COM  
INFO@TERRAZACARMONA.COM  
COORDENADAS GPS:  
01° 52' 10" W - 37° 14' 56" N



**RESTAURANTE VANDELVIRA**  
BAEZA, JAÉN

CON PROPUESTAS BASADAS EN EL RECETARIO TRADICIONAL PERO DESARROLLADAS CON TÉCNICAS ACTUALES Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN, EN VANDELVIRA REINVENTAN LAS FORMAS GASTRONÓMICAS DE JAÉN. WITH RECIPES THAT ARE TRADITIONAL BUT WITH CURRENT TECHNIQUES AND VIRGIN OLIVE OIL-, VANDELVIRA REINVENTS THE GASTRONOMIC CUSTOMS OF JAÉN.

C/ SAN FRANCISCO, 14 BAEZA 23440 JAÉN  
T. 953 748 172 F. 953 748 173  
WWW.VANDELVIRA.ES  
RESTAURANTE@VANDELVIRA.ES  
COORDENADAS GPS:  
03° 28' 09" W - 37° 59' 38" N



**RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO**  
SAN FERNANDO, CÁDIZ

CONSTRUIDO EN 1780 PARA ALIVIO DE CAMINANTES EN EL ESPIGÓN POLVORIENTO QUE UNÍA CÁDIZ CON LA ISLA, ESTE RESTAURANTE ES PARADA OBLIGATORIA EN UNA VISITA A LA ZONA. BUILT IN 1780 TO REFRESH TRAVELLERS ALONG THE DUSTY BREAKWATER THAT JOINS CÁDIZ TO SAN FERNANDO ISLAND, THIS RESTAURANT IS A DE RIGUEUR STOP WHEN VISITING THE AREA.

CTRA. CÁDIZ A SAN FERNANDO, KM 687  
SAN FERNANDO 11100 CÁDIZ  
T. 956 250 025 F. 956 253 222  
WWW.VENTORRILLOELCHATO.COM  
INFO@VENTORRILLOELCHATO.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 15' 44" W - 36° 28' 49" N

Una clase  
magistral ...



Pioneros en la difusión  
de la cultura del vino

A U L A  
MARQUÉS DE  
ARIENZO

[www.aulamarquesdearienzo.com](http://www.aulamarquesdearienzo.com)