

# ORO

Nº AÑO IV

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

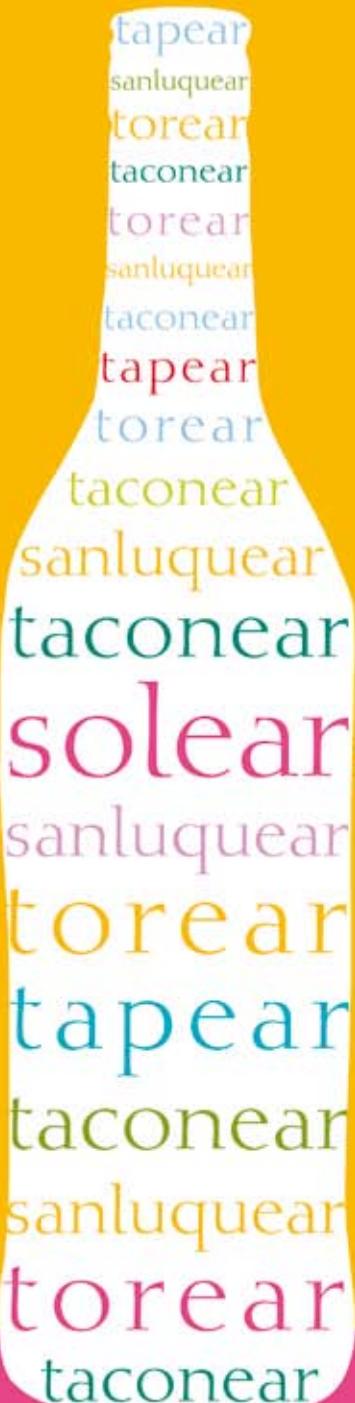
EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

PRIMAVERA DE VERDURAS  
NOMBRES DE ALTA COCINA  
VINOS Y MARIDAJES  
ORIGEN ANDALUZ



LUJO IBÉRICO  
LA JOYA DE LA SIERRA

tapear taconeartorear



sanluquearsolear

# MANZANILLA

# Solear

# BARBADILLO





CURRO MAYO  
PRESIDENTE DEL CLUB  
DE ORO DE LA MESA  
ANDALUZA

**E N E S T A N U E V A E T A P A**  
que ahora iniciamos, y que nos toca vivir en tiempos difíciles para todos, debemos estar más unidos que nunca y aunar sobre las mesas y manteles nuestras ganas de trabajar, nuestro afán de superación, el ingenio, la profesionalidad y el buen hacer de todos los que formamos este grupo.

Desde esta revista que editamos con todo nuestro esfuerzo y el apoyo incondicional de nuestros colaboradores, a quienes agradecemos sinceramente su confianza, queremos hacer llegar a todos los rincones de Andalucía y el mundo nuestros productos, nuestro trabajo, nuestra cocina y el cariño que ponemos en nuestro hacer diario, para poder así ofrecerlos a nuestros clientes y engrandecer hasta el límite nuestra rica y gran Gastronomía.

## S U M A R I O



### 04. NOTICIAS DE ORO

DE HOMENAJES  
A MAESTROS  
HOSTELEROS,  
CONGRESOS Y  
NOVEDADES DEL CLUB

### 10. ORIGEN ANDALUZ

EL IBÉRICO, LA RAZA  
QUE CAMPA POR LAS  
DEHESAS SUREÑAS,  
REGALA EL SABOR DE  
LA TRADICIÓN

### 20. DE TEMPORADA

PRIMAVERA AL  
PLATO. LA HUERTA Y  
SUS FRUTOS LLENAN  
DE COLOR LAS MESAS  
CUANDO  
EL SOL SE ASIENTA

### 34. ENTORNO TURÍSTICO

EN CÓRDOBA, CRISOL  
DE CULTURAS,  
LA RIQUEZA  
MONUMENTAL SE  
REFLEJA EN LA  
COCINA

### 41. LOS RESTAURANTES

EL CLUB DE  
ORO OFRECE 20  
PROPUESTAS  
SUGERENTES DE 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: oro@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.

## GRUPO EL FARO

## HOMENAJE A GONZALO CÓRDOBA

“He trabajado en lo que más me gustaba y si volviera a nacer haría lo mismo o quizás la medicina, pero con la misma fe”. Con esas palabras agradeció Gonzalo Córdoba, fundador del Grupo El Faro, la insignia de homenaje que le entregaron sus compañeros del Club de Oro de la Mesa Andaluza en la reunión celebrada el pasado invierno en Restaurante Becerrita. Don Gonzalo afirmó que los profesionales de la hostelería deben sentir la misma llamada vocacional que los sacerdotes.

## TRIBUTE TO GONZALO CÓRDOBA

“I've worked in what I most enjoy and if I were born again I'd do the same, or maybe study medicine, but just as sincerely.” With these words Gonzalo Córdoba, founder of the El Faro Group, expressed appreciation for the badge that fellow members of the Club de Oro de la Mesa Andaluza (Golden Club of Andalusian Dining) awarded him in tribute this winter at a meeting held at Becerrita Restaurant.



JUAN ROBLES ENTREGÓ LA INSIGNIA A GONZALO CÓRDOBA, A QUIEN ALABÓ COMO REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA GADITANA, ANDALUZA Y ESPAÑOLA. EL GRUPO EL FARO ABRIRÁ EL PRÓXIMO VERANO UN NUEVO ESTABLECIMIENTO EN EL PASEO MARÍTIMO DE CÁDIZ.

## RUTA DEL VELETA

## PRESTIGIO TURÍSTICO DE GRANADA

El restaurante Ruta del Veleta fue galardonado con el premio al Prestigio Turístico de Granada en la edición de 2008. El jurado consideró “que este restaurante granadino ha conseguido convertir su nombre en sinónimo de calidad y excelencia de la gastronomía de la ciudad”. Por otro lado, el restaurante estrena página web, con nuevo diseño e información sobre la cocina de los hermanos Pedraza, amplias galerías fotográficas, algunas de las especialidades de la casa y todos sus servicios: [www.rutadelveleta.com](http://www.rutadelveleta.com)

## GRANADA TOURISM PRESTIGE AWARD

Ruta del Veleta Restaurant has been named the 2008 Granada Tourism Prestige Award recipient. The panel of judges stated that “this Granadan restaurant has made its name synonymous with gastronomic quality and excellence in Granada.” On another note, the restaurant has just launched a website with a new design and information on the Pedraza brothers’ cuisine, extensive photo galleries that include pictures of their signature specialities, and information on all of their services at: [www.rutadelveleta.com](http://www.rutadelveleta.com).



## RESTAURADORES



### CONGRESO EN FLORENCIA

La Asociación Jóvenes Restauradores de Europa, a la que pertenecen algunos restaurantes del Club de Oro como Terraza Carmona, El Copo, El Churrasco, Casa Robles, Ruta del Veleta, El Faro de Cádiz y de El Puerto y El Chato, celebró en marzo su congreso europeo en Florencia. Al evento asistieron Pedro y Laura de Casa Robles, Rafael de El Churrasco, y Luis Nuñez y Fernando Córdoba de El Faro.

### CONFERENCE IN FLORENCE

The Young Restaurateurs of Europe Association, to which some of the Club de Oro members belong, including Terraza Carmona, El Copo, El Churrasco, Casa Robles, Ruta del Veleta, El Faro (in both Cádiz and El Puerto), and El Chato, held its European conference in Florence in the month of March. Attending the event were Pedro and Laura from Casa Robles, Rafael from El Churrasco, and Luis Nuñez and Fernando Córdoba from El Faro.

## BECERRITA



### PREMIO A LA MEJOR CARTA DE VINOS DE RIOJA

Restaurante Becerrita, establecimiento dirigido por Jesús Mª Becerra Gómez, ha conseguido el Premio a la Mejor Carta de Vinos de Rioja en Andalucía, convirtiéndose así en el primer restaurante andaluz que obtiene tal distinción. Este galardón, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, se otorga al restaurante que posea la Mejor Carta de Vinos de Rioja de la zona sur de España, según criterios valorados por un prestigioso jurado: relación calidad-precio, variedad de productos, orden, compensación y estructura, información de producto y estética.

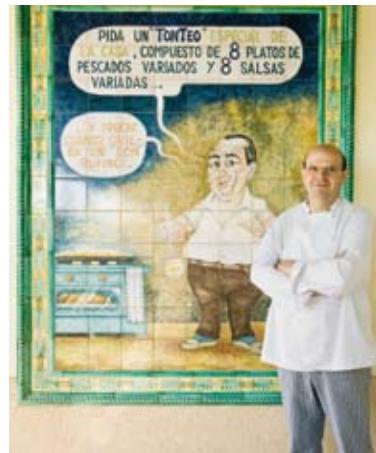
### PRIZE FOR THE BEST

#### RIOJA WINE LIST

Becerrita Restaurant, an establishment headed by Jesus María Becerra Gómez, has been awarded the Best Rioja Wine List in Andalusia Prize and become the first Andalusian restaurant to receive the honour.

The award, organised by the Regulatory Council of the Rioja Denomination of Origin, is bestowed on the restaurant with the Best Rioja Wine List in the south of Spain according to criteria evaluated by a prestigious panel of judges which include: price/quality value, variety, layout, structure, product information and aesthetics.

## CASA RUFINO



### JORNADAS EN ISLANTILLA

José Antonio Zaíño, de Casa Rufino, participó el pasado día 24 de marzo en las jornadas gastronómicas dedicadas al pescado azul organizadas por el Consorcio Escuela de Hostelería de Islantilla. Además, ya prepara para septiembre la VIII Semana del Atún Rojo de almadraba con ponencias, visitas a las instalaciones de alguna almadraba, catas de mojamas procedentes de toda Andalucía y del Algarve Portugués.

### CONFERENCE IN

#### ISLANTILLA

José Antonio Zaíño, from Casa Rufino, participated last 23 March in the gastronomic conference on oily fish organised by the Hospitality Consortium School of Islantilla. In addition to this he is getting ready for the 8th Almadraba-captured Bluefin Tuna Week that will include presentations, visits to some of the almadraba facilities, and tastings of cured mojama tuna from throughout Andalusia and Portugal's Algarve region.



M A N O L O M A Y O . ESTE CLÁSICO SEVILLANO CUMPLE MEDIO

SIGLO COMO UNO DE LOS FOGONES MÁS SEÑEROS DE LA PROVINCIA. AL FREnte DEL NEGOCIO FAMILIAR, LA SEGUNDA Y TERCERA GENERACIÓN HACEN HONOR A SUS MAESTROS.

# EL SABOR DE LA TRADICIÓN

TEXTO CRISTINA SÁNCHEZ FOTOS PACO ALORDA

## UN AMBIENTE

**RÚSTICO** nos traslada a otra época, aquella de sabores tradicionales y olores auténticos, a cocina hecha con lo mejor de la tierra y el cariño inigualable de quien viste el delantal. La historia de los Mayo está escrita en las paredes de este restaurante, porque en sus rincones se han criado todos sus descendientes y se han tomado las decisiones más importantes y decisivas para la familia. Corría el año 1963 cuando Manolo, el fundador, y su esposa Emilia comenzaron su andadura con la receta del éxito: la gran cocina casera servida con un trato cercano y familiar. Hoy mantienen viva la llama sus hijos Curro y Fernando.

En Los Palacios, a medio camino entre Sevilla y Jerez, Manolo Mayo ha transformado en estas décadas la fisonomía de su negocio ampliando las instalaciones de aquella primera nave que adquirió en una de las calles de mayor tránsito de la localidad. Hoy el establecimiento es un hotel con 45 habitaciones, restaurante, bar, salones de celebraciones con capacidad para 400 personas y hasta catering, con un personal que alcanza en temporada alta los 130 trabajadores. El complejo hotelero sorprende por las amplias y modernas instalaciones que esconde en su interior, tres cocinas, lavandería, varias salas, cámaras, bodega...

La oferta gastronómica que nace en estos fogones se nutre de los tradicionales platos que Emilia preparaba para una mayoría de comensales, muchos de ellos trabajadores de

las cercanías, que buscaban sentirse como en casa. A sus 85 años, la propia Emilia se niega a parar la máquina y se pasa la mañana descamando los mejores pescados de nuestras costas. Junto a sus queridos fogones están desde finales de los setenta Mª Ángeles y Loli, las nueras. Entre las dos han ido introduciendo nuevas composiciones surgidas de una admirable inquietud por mejorar lo inmejorable.

Las nuevas generaciones continúan con la rutina de comprar en el mercado cada mañana las verduras, pescados, mariscos y carnes de primera; son una inagotable fuente de energía que llena de vida a Manolo Mayo. Entre todos dirigen, supervisan y cuidan el más mínimo detalle de la casa.

Reinan en la carta el **Arroz con perdiz o con carabineros; un Cilindro de foie, piñones y morcilla con confitura de tomate; el Huevo escalfado en salsa de setas con boletus laminados; las ingeniosas Croquetas con salmorejo o el Magré de pato asado con reducción de Pedro Ximénez, ciruelas y puré de patatas...** Cerca de 280 referencias duermen en la bodega y más de 30 postres artesanos endulzan la sugerente oferta de la casa Mayo.

Y en ese afán de Emilia por no parar la máquina, la familia despliega oficio y veteranía hacia nuevos aires, los servicios de catering, aunque para conocer los detalles tendremos aún que esperar. El impagable secreto del clan Mayo, el esfuerzo, la dedicación y la unión de una familia incansable, asegura el triunfo a estos grandes embajadores de Los Palacios.



LA FAMILIA MAYO  
MANTIENE VIVA LA  
ESENCIA DE SABORES  
TRADICIONALES Y  
AROMAS AUTÉNTICOS.

MESA ANDALUZA  
**0607**



THE MAYO FAMILY  
KEEPS THE ESSENCE OF  
TRADITIONAL FLAVOURS  
AND GENUINE AROMAS  
ALIVE.



## THE TASTE OF TRADITION

M A N O L O M A Y O . A C L A S S I C I N  
S E V I L L E , H A S B E E N O N E O F T H E P R O V I N C E S  
M O S T E M B L E M A T I C R E S T A U R A N T S F O R N E A R L Y  
H A L F A C E N T U R Y . T H E T H I R D G E N E R A T I O N  
O F D E V O T E E S O F T H E P R O F E S S I O N A R E A T  
T H E H E L M O F T H E F A M I L Y B U S I N E S S A N D A N  
H O N O U R T O T H E I R M E N T O R S .

T H E R U S T I C A M B I A N C E sweeps us off to another era, to one with sincerely traditional flavours and aromas, to food made with the best the land has to offer and the matchless assiduous attention of the people behind the apron. The story of the Mayo family is written on the walls of this restaurant, where they were all brought up and where the family's most important decisions were made. It was back

in 1963 when Manolo, the founder, and his wife Emilia began their journey with a winning recipe: superb homemade cooking served in an invitingly friendly manner.

Over the decades in the town of **Los Palacios**, midway between Seville and Jerez, Manolo Mayo has transformed the restaurant, enlarging the facilities of the first large hall he bought on one of the town's busiest streets. Today the establishment comprises a 45-room hotel, restaurant, bar, function rooms with a 400-person capacity, and even a catering service, and employs up to 130 people at high season. Concealed inside the hotel complex are surprisingly spacious and modern facilities including three kitchens, a laundry, several function rooms, cold-storage rooms, a wine cellar, and more.

The gastronomic offer flowing from the kitchens takes its cue from the traditional dishes that Emilia would prepare for their main customers, many of them workers from the surrounding area who wanted to feel at home. At age 85, Emilia won't stop the train and she spends her mornings removing scales from the finest fish our coast has to offer. Working her beloved stoves since the late seventies are her daughters-in-law **María Angeles** and **Loli**. Between the two of them they have introduced new compositions arising from their admirable drive to better the best.

The new generations have carried on with the routine of buying the vegetables, fish, shellfish and prime meats at the market each morning. They are a tireless source of energy that infuses Manolo Mayo with life and together they direct, supervise and look after the smallest details of the business.

Reigning over the menu are the Rice with Partridge or Scarlet Prawn; the Foie, Pine Nut and Black Pudding Cylinder with Tomato Confiture; Poached Eggs in Wild Mushroom Sauce with Sliced Boletus; the ingenious Croquettes with Salmorejo or the Magret of Roast Duck with Pedro Ximénez Reduction, Plums and Potato Purée. Close to 280 different wines slumber in the cellar and over 30 different artisanal desserts sweeten and round off the always enticing offer at Mayo's. And following Emilia's determination to keep the train going, the family is focusing their wealth of professional experience on a new horizon: catering services, although we still have to wait a bit to find out the details. The invaluable secret of the Mayo clan - effort, dedication and a close-knit indefatigable family – ensures the success of Los Palacios' finest ambassadors.



LAS SUGERENCIAS DE  
MANOLO MAYO



**1.** MILHOJAS DE SALAZÓN Y AHUMADOS



**2.** SOLOMILLO DE NOVILLO CON PATATAS TRUFADAS Y CRUJIENTE DE FIDEOS DE ARROZ

**3.** IBÉRICO A LA MISTELA

**4.** CANUTILLOS DE PESTIÑO RELLENO DE CREMA Y HELADO DE MISTELA

**A L D E T A L L E**

- Como novedad para este año de crisis, Manolo Mayo inventa la fórmula para comer bien y no hacer daño al bolsillo: las tapas de alta cocina se sirven también en sus salones.
- En la oferta del establecimiento se incluyen los salones de celebraciones que se adaptan al número de invitados hasta los 400 comensales.
- Las habitaciones del hotel son luminosas y tranquilas, todas exteriores, con baño, TV, minibar, heating and air-conditioning and Internet access.

**R E C E N T  
P A R T I C U L A R S**

- As a new feature for this year of economic crisis, Manolo Mayo has come up with a formula for fine dining without damaging your wallet: haute cuisine tapas are now also served in the dining rooms.
- The establishment's offer includes function rooms that can be adapted to the number of dinner guests, with capacity for up to 400 people.
- The hotel's rooms are bright and quiet; all are exterior rooms with bathroom, TV, minibar, heating and air-conditioning and Internet access.

**I B É R I C O** RAZÓN NO LE FALTA AL REFRANERO: DEL CERDO, HASTA LOS ANDARES... EL IBÉRICO, LA RAZA AUTÓCTONA QUE CAMPA POR LAS DEHESAS SUREÑAS, REGALA A NUESTRA COCINA EL AUTÉNTICO SABOR DE LA TRADICIÓN.

# LO MEJOR DE LA SIERRA

TEXTOS PATI GARCÍA FOTOS ARCHIVO ORO

## DEL REY DE LAS

COCINAS populares se aprovecha todo, de cabeza a rabo, carnes, jamones, paletas, embutidos... Bocados perfectos conseguidos hoy gracias a saberes antiguos que nos han sido transmitidos durante generaciones para mantener la pureza de sus delicados procesos de crianza y curado.

El cerdo ibérico es el orgullo de las dehesas sureñas. Cada año, tras la aparición de las primeras lluvias, estas tierras únicas en el mundo se transforman en verdes alfombras que se cubren de bellotas, anunciando la llegada del otoño y el comienzo de la montanera. Es el hogar del ibérico: su cría en libertad y esa alimentación natural imprimen personalidad a una carne que gana fieles adeptos cada día.

La alta cocina se rinde hoy ante su particular sabor y los fogones internacionales lo incorporan a diario en sus nuevas propuestas. Pero mientras las chacinas y carnes sureñas abren mercado en el exterior y conquistan paladares foráneos, los restauradores andaluces profundizan en ese sabor tan nuestro a través de nuevas creaciones. El cerdo, en su versión ibérica –la mejor–, seduce por igual a las cartas más conservadoras y a las más atrevidas, y sus hechuras desfilan por las pasarelas de las últimas vanguardias gastronómicas.

## THE BEST THE SIERRA HAS TO OFFER

## IBÉRICO PORK THE OLD

SPANISH SAYING IS TRUE: EVEN A PIG'S WALK IS DELICIOUS. THE IBERICO PIG, THE NATIVE BREED THAT RANGES THROUGHOUT THE SOUTHERN DEHESAS, LAVISHES OUR CUISINE WITH THE AUTHENTIC FLAVOUR OF TRADITION.

Every part of the king of popular cuisine is put to good use, from the head to the tail, the meat, hams, shoulders, sausages... Flawless morsels still available today thanks to traditional knowledge passing down through the generations maintaining the purity of fastidious ageing and curing processes.

The Iberico pig is the pride of the southern dehesas. Each year, after the first autumn rains, this unique land becomes carpeted in green and covered with acorns announcing the arrival of fall and the beginning of the “montanera” when this become the free range of the Iberico pig. The natural forage gives a marked personality to their meat that is constantly gaining new followers.

Today, haute cuisine bows to Iberico pork's unique flavour and international restaurants are including it in



EN LA IMAGEN, UNA  
RECETA BASADA EN EL  
JAMÓN IBÉRICO DEL  
VENTORRILLO EL CHATO.

their new offers. But while the fresh and cured meats of the south conquer foreign palates and open markets abroad, Andalusian restaurants are penetrating further into the traditional flavour with new culinary creations. Pork, in its

Iberico version - the very finest - is equally seductive on both the most classic and the most daring menus, and in different forms is parading down the latest cutting-edge gastronomic catwalks.



## BERENJENAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

### AUBERGINE STUFFED WITH ACORN-FED IBERICO HAM

**Ingredients ( 4 pax ).** 1 aubergine  
150 gr Iberico ham, 50 gr flour, 1 egg, 2 cloves of garlic, 1 large slice onion, A pinch of paprika, 1 tomato, White wine, Salt, A pinch of black pepper, 1 bay leaf.

**Preparation:** Peel and slice, not too thin, the aubergine and stuff will ham. Lightly flour and fry in abundant extra virgin olive oil.

For the sauce: Finely dice the garlic and onion and then sauté. Once browned, add the pinch of paprika, chopped tomato and a good pour of white wine. Later add the water – not too much so it will be thick –, salt, a pinch of black pepper and the bay leave and then sauté together. Add the fried aubergine to the sauce to heat it through a few minutes before serving. **Serve.**

### Ingredientes ( 4 pax )

- 1 berenjena
- 150 gr de jamón
- 50 gr de harina
- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de cebolla
- 1 pizca de pimentón
- 1 tomate
- Vino blanco
- Sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 hoja de laurel

**Elaboración:** Se pelan y se cortan las berenjenas en láminas, que no sean muy finas, y se llenan de jamón. Se rebozan en abundante aceite virgen extra. Para la salsa: se pica el ajo y la cebolla en trozos muy pequeñitos y se reffrien. Una vez estén dorados se le añade una pizca de pimentón, tomate picado y un chorretón de vino blanco. Luego se suma el agua –no mucha para que tenga consistencia–, sal, un poco de pimienta negra y una hojita de laurel y se deja sofreír la mezcla. Pondremos las berenjenas rebozadas en la salsa durante unos minutos para calentar antes de servir. **Servir**



## SOLOMILLO IBÉRICO AL VINO BLANCO

### Ingredientes (4 pax)

4 medallones de solomillo ibérico  
2 dientes de ajo  
2 hojas de laurel  
1 cucharadita de harina  
1/4 de litro de vino blanco  
100 gr de jamón ibérico cortado en juliana

### Elaboración

Ponemos una cucharada sopera de aceite de oliva en una sartén. Colocamos los solomillos y agregamos los ajos y las hojas de laurel. Una vez estén dorados se le agrega la harina. A continuación se añade vino blanco. Cuando alcance el punto de cocción que deseamos se le añade el jamón y apartamos. Presentamos muy caliente. **Servir**

### IBERICO PORK SIRLOIN IN WHITE WINE

#### Ingredients (4 pax)

4 medallions of Iberico pork sirloin  
2 cloves of garlic  
2 bay leaves  
1 teaspoon flour  
¼ litre white wine  
100 gr julienned Iberico ham

**Preparation:** Heat one tablespoon of olive oil in a frying pan and add first the sirloin and then the garlic and bay leaves. Once browned, add the flour and then the white wine. When it starts to boil add the ham and remove from heat. This dish should be presented and served very hot. **Serve**



## PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON MOSTAZA CRUJIENTE

### ACORN-FED IBERICO BLADE STEAK WITH MUSTARD CRUNCH

**Ingredients ( 4 pax ).** 1 kg acorn-fed Iberico shoulder blade, 120 gr sugar, 10 gr mustard seed, 2 fennel sticks, Salt, Black pepper, 200 cl extra virgin olive oil, 1 egg yolk.

**Preparation for the mustard sauce:** Emulsify the egg yolk with the olive oil, adding salt and pepper as well as the mustard seed, until it thickens. Add the fennel sticks and let rest for 24 hours in the refrigerator. Cut the shoulder blade into thick steaks – about 2 cm –, salt and pepper and sear on the grill until the meat reaches the desired doneness. Pour the sauce over and sprinkle the sugar, then brown it with a crème brûlée torch. Although it is said that pork should be eaten well-done, we recommend that acorn-fed Iberico be eaten medium-done. We accompany it with potato purée and a vegetable curry. **Serve.**

#### Ingredientes ( 4 pax )

1 kg de presa ibérica de bellota  
120 gr de azúcar  
10 gr de semilla de mostaza  
2 ramas de hinojos  
Sal  
Pimienta  
200 cl de aceite de oliva virgen extra  
1 yema de huevo

**Para la salsa de mostaza:** Emulsionamos la yema de huevo con el aceite añadiéndole sal y pimienta, así como la semilla de la mostaza, hasta que quede consistente. Agregamos las ramas de hinojos y dejamos reposar 24 horas en frío.

Cortamos la presa en filetes gruesos –de unos 2 cm–, salpimentamos y los marcamos en la plancha hasta que la carne esté justo en el punto que se desee. Añadimos por encima la salsa de mostaza y el azúcar, y procedemos a tostarlo con un quemador al rojo vivo. Aunque existe el dicho de que el cerdo se toma pasado, nosotros recomendamos para el ibérico de bellota un poco menos del punto. Se ha acompañado con un puré de patatas y curry de verduras. **Servir**



## MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO AL VINO TINTO

### Ingredientes (4 pax)

3 Solomillos Ibéricos (700 gr aprox.)

1 Zanahoria

1 Cebolla mediana

Hojas de Apio

6 granos de pimienta negra

1 Puerro

1 Litro de Vino Tinto

### Para la Salsa:

100 cl de aceite de oliva

100 gr de zanahoria

150 gr de cebolla

Laurel

Tomillo

1 tomate grande maduro

**Elaboración:** Macerar los solomillos durante un día con la zanahoria, cebolla, hojas de apio, la pimienta negra, puerro y el vino tinto.

Una vez macerado, colar el caldo resultante y reservar para la salsa.

**Elaboración de la salsa:** Sofreír bien las verduras y añadir el caldo. Hervir 45 minutos y pasar por un tamiz.

Brasear los solomillos en una sartén con un poco de aceite. Cortar en medallones y servir con un poco de salsa. Acompañar con una guarnición de verduras o patatas fritas. **Servir**

### IBERICO PORK SIRLOIN MEDALLIONS IN RED WINE SAUCE

### Ingredients (4 pax)

3 Iberico pork sirloins (approx. 700 gr), 1 carrot, 1 medium-sized onion, Celery leaves, 6 grains of black pepper, 1 leek, 1 litre red wine.

### For the Sauce:

100 cl olive oil, 100 gr carrot, 150 gr onion, 1 bay leaf, thyme, 1 large ripe red tomato.

**Elaboration:** Marinate the sirloins for one day with the carrot, onion, celery leaves, black pepper, leek and red wine. Once marinated, strain the marinade and reserve the liquid for the sauce.

**Directions for the sauce:** Add the marinade liquid to the vegetables after they have been well-sautéed. Boil 45 minutes and put through a sieve.

Braise the sirloin with a bit of olive oil in a frying pan, then slice into medallions and serve with some sauce. Accompany with a garnish of vegetables or chips. **Serve.**

# LAURA ROBLES

“HAY QUE SABER ‘MARIDAR’ LOS POSTRES”

TEXTO CRISTINA SÁNCHEZ FOTOS PACO ALORDA

“YOU HAVE TO KNOW HOW TO  
‘PAIR’ DESSERTS”

Con el apellido Robles como aval –un sello de calidad en Sevilla-, Laura descubrió su vocación de repostera impulsada por una enorme curiosidad y por los sabios consejos familiares. El éxito de los dulces de Robles no tiene techo.

O. –**Es importante la alta repostería en un gran restaurante?**

L.R. –Para rematar el menú no hay nada mejor que un buen postre. Es importante tener una buena carta, quizás sin grandes pretensiones, como acompañamiento de los platos. En Robles tenemos más de una treintena de postres y un porcentaje de más del 90 por ciento de comensales que lo piden.

O. –**Qué evolución vive la repostería en los últimos años?**

L.R. –Todos quieren llevar las técnicas de cocina vanguardista a la repostería. En mi caso tengo que tener muy en cuenta los paladares sevillanos –muy particulares para sabores dulces– y la personalidad de mi negocio, basada en productos de primera calidad, cocina sevillana y recetario tradicional a veces revisado. Intento seguir esta misma filosofía.

O. –**Y se arriesgan los clientes con los nuevos sabores o prefieren las recetas tradicionales?**

L.R. –Hay de todo, pero al final predomina la tradición. La innovación gastronómica en Sevilla tiene que ser poco a poco.

O. –**Se pueden maridar comida y postre, como el vino?**

L.R. –Sí, el postre debe ser adecuado a lo que se haya comido. Es muy complicado tener una regla de oro, porque dependerá mucho de los gustos del cliente, pero suelo tener en cuenta el menú para elegir el postre.

O. –**Cómo es la oferta de Robles?**

L.R. –Amplia y variada. Ahora, con la llegada de la primavera, hacemos cosas populares propias de las fechas con productos de temporada como las frutas. Me encantan los contrastes, que sea caliente y frío, masas de distintas texturas, sabores contrarios y complementarios, pero con productos de siempre como tocinos de cielo, nata, chocolates...

Backed by a surname like “Robles” - a hallmark of quality in Seville- Laura discovered her vocation as a pastry and dessert chef when she realised that “pushing papers was not for me”. And the success of Robles’ desserts seems to have no ceiling.

O. –**Are high-end cakes and desserts important at a fine restaurant?**

L.R. – To round off the menu there is nothing better than a good dessert. It's important to have a good dessert menu, perhaps not too presumptuous, to accompany the dishes. At Robles we offer over thirty different desserts and over 90 percent of our customers order one.

O. –**In what direction have desserts and pastries been moving in recent years?**

L.R. – Everyone wants to apply the techniques of avant-garde cuisine to desserts. In my case, I have to take into account the Sevillian palate – which is very particular where sweet flavours are concerned- as well as my company's identity, which is based on top quality raw materials, Sevillian cuisine and, sometimes revised, traditional recipes.

O. –**And are clients adventurous about new flavours or do they prefer traditional recipes?**

L.R. – There's a bit of everything, but in the end tradition prevails. Gastronomic innovation has to be bit by bit.

O. –**Can you pair a meal with a dessert?**

L.R. – Yes, the dessert should be in keeping with what you've eaten. It's too complicated to follow a golden rule, because it depends on the customer's tastes, but I usually take the menu into account when choosing a dessert.

O. –**What does the menu offer at Robles?**

L.R. –The menu is broad and varied. Right now, we're making the customary fare people eat at this time of year here, with seasonal raw materials like fruit. I love contrasts- hot and cold, mixtures with different textures...



#### D E C E R C A

**Vocación:** “Tardé en descubrir mi vocación. Tras hacer mis estudios universitarios de Administración de empresas decidí sacar el título en la Escuela de Hostelería de Heliópolis y me di cuenta de que eso sí me gustaba, y mucho. Comencé en la cocina de mi madre haciendo algunas cosas para la familia y me especialicé en repostería porque no había nadie en casa que hiciera postres y porque ¡soy una adicta al chocolate!“.

**Influencias:** “He aprendido de todos mis maestros, pero siempre acabo tirando del recetario tradicional, me divierte adaptarlo a las modas”.

**Evolución:** “Sigo aprendiendo cada día. Lo que me gustan son los contrastes y ando investigando en esa línea”.

**Objetivos:** “Seguir adelante con el estupendo equipo que tengo y trabajar mucho con paciencia y amor”.

#### I N B R I E F

**Vocation:** “It took me a while to discover my vocation. After studying business administration at university I decided to study for qualifications at the Heliopolis Hospitality School and I realised that that was what I liked, a lot. I started out in my mother’s kitchen making things for the family and I specialised in desserts because no one at home did them and because... I’m a chocolate addict!

**Influences:** “I’ve learned from all my teachers, but I always end up taking inspiration from traditional recipes; I enjoy adapting them to trends.”

**Evolution:** “I’m still learning every day. What I really like are contrasts and I’m investigating along those lines.”

**Aims:** “To continue forward with the fantastic team I have and to work a lot, with patience and love.”

# JOSÉ ANTONIO ZAÍÑO

“NUESTRA GRAN DESPENSA ES EL MAR”

TEXTO CRISTINA SÁNCHEZ FOTOS PACO ALORDA

Su vida ha estado ligada a los fogones gracias a su padre, que le enseñó que “para ser un buen profesional hay que formarse y después reciclar”. Ahora, José Antonio pretende impulsar la gastronomía isleña “de una población pesquera que debe mirar al mar en la reivindicación de su cocina autóctona”.

**O. –Casa Rufino es una institución en la gastronomía onubense. ¿Cómo fueron los comienzos?**

J.A.Z. –Casa Rufino se fundó en los años 60 en un local llamado Bar Moderno que estaba situado a la espalda del viejo Ayuntamiento. Años más tarde cambió a su actual ubicación en la playa central de Isla, ya como Casa Rufino. En principio era una terraza de verano que abría sólamente durante la época estival. Va por la segunda generación y espero que tenga continuidad en alguno de mis dos hijos, Jesús o José Antonio.

**O. –¿Cómo se aprende este oficio?**

J.A.Z. –Lo aprendí del gran maestro de cocina que fue mi padre, el señor don Rufino Zaíño. Un visionario de la cocina, con un gran don de gentes; en definitiva una gran persona. Aunque después siempre me ha gustado investigar y aprender de todas las corrientes gastronómicas.

**O. –¿Qué evolución ha tenido Rufino desde que usted asumió el cargo?**

J.A.Z. –Siempre hacia adelante. He trabajado siempre en casa con mi padre y cuando él se jubiló continué yo. No ha sido una sucesión, lo considero como una prolongación del trabajo de ambos. Mientras vivió siempre fue mi mejor consejero.

**O. –¿Qué papel juega la nueva cocina en un restaurante de una pequeña localidad?**

J.A.Z. –Sirve siempre un poco de referente. Yo le agradezco al pueblo de Isla Cristina y a las instituciones locales el apoyo recibido, siempre me he sentido querido y respaldado. Conocemos el gusto de nuestros clientes y al proponer nuevos platos lo hacemos siguiendo unos patrones y filtros que estén de acuerdo con esos gustos y con la idiosincrasia del pueblo.

“OUR GREAT PANTRY  
IS THE SEA”

His life has always been linked to cooking thanks to his father, who taught him that “to be a good professional you must train and you must retrain”. Today, José Antonio’s aim in Isla Cristina is to boost the economy “of a fishing population that must look to the sea when laying claim to its native cuisine.”

**O. –Casa Rufino is an institution in the gastronomy of Huelva. How did it all begin?**

J.A.Z. –Casa Rufino started out in the sixties at a place called Bar Moderno that was located behind the old Town Hall. Years later it moved to its present location on Isla Cristina’s main beach, under the name of Casa Rufino. At first it was a summer pavement café and only opened during the summer months. It’s now a second generation business and I hope it will continue on under one of my two sons, Jesús or José.

**O. –How does one learn this profession?**

J.A.Z. –I first learned from a great culinary master, my father, Mr. Rufino Zaíño. He was a visionary cook who had a gift with people; an entirely wonderful person. After that though I’ve always liked to investigate and learn from all gastronomic trends.

**O. –In what direction has Rufino’s moved since you’ve been in charge?**

J.A.Z. –Always forward. I’ve always worked at the restaurant with my father and when he retired I continued on. It wasn’t a succession, I consider it to be a prolongation of both our work. While he was alive he was always my best guide.

**O. –What role does nouveau cuisine play in a restaurant in a small town?**

J.A.Z. –It always serves somewhat as a model. I appreciate the backing we’ve received from the town of Isla Cristina and the local institutions; I’ve always felt valued and supported. We know our customers’ tastes and when we propose new dishes we do so following patterns and filters in line with those tastes and the idiosyncrasies of the town.

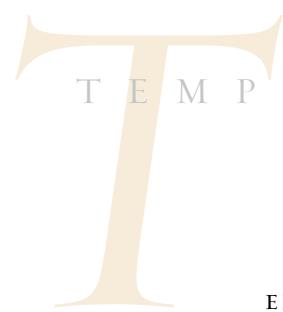


#### D E C E R C A

"En Rufino hacemos una cocina de autor, de mercado, que se realiza mirando a esa gran despensa que es el mar. Una cocina que utiliza productos del Atlántico y que tiene una gran debilidad por un pescado al que veneramos, el atún rojo, que para mí es con diferencia el mejor pescado gastronómicamente hablando que pueda servir en mesa a mis clientes. Lo preparamos de mil y una formas y en septiembre le dedicamos una semana gastronómica en la que otros grandes maestros de la cocina, afines al atún, nos lo hacen pasar en grande".

#### C L O S E U P

"At Rufino's, we offer signature fresh market cuisine; done with a view to our great pantry in the sea. A cuisine that takes its raw materials from the Atlantic Ocean and has a soft spot for a fish that we all venerate, bluefin tuna, and which for me is by far the best fish, gastronomically speaking, that I can serve my clients at their tables. We prepare it a thousand different ways and in September we dedicate a whole gastronomic week to it and have a fabulous time with other fellow tuna-loving culinary masters."



T E M P O R A D A   P R O D U C T O

L A H U E R T A Y SUS FRUTOS LLENAN DE COLOR LAS MESAS CUANDO

EL SOL EMPIEZA A ASENTARSE. LOS GRANDES COCINEROS SABEN DAR CUMPLIDO TRATAMIENTO A ESTOS REGALOS DE LA TIERRA, CADA DÍA CON MÁS HUECO EN LAS BUENAS DESPENSAS.

# PRIMAVERA AL PLATO

SPRING ON YOUR PLATE

TEXTOS PATI GARCÍA FOTOS PACO ALORDA

## N O E S L A T R A D I C I Ó N

gastronómica andaluza rica en preparaciones derivadas del huerto, pero la dieta mediterránea y los elogios de sus sabrosas y sanas cualidades han sabido poner las cosas en su sitio. La cocina de vanguardia las ha sometido a todo tipo de transformaciones, licuados y emulsiones, coliflores y calabacines en forma de aires, espumas, mousses..., y ha convertido a estas flores comestibles de la primavera en manjares imprescindibles en las cartas de la alta restauración.

Para vestir nuestra mesa de primavera no hay más que salir al campo a visitar las huertas en una mañana de sol. La explosión de la naturaleza comienza en las postrimerías de la estación invernal, y en Andalucía la disfrutamos antes que en otras tierras mediterráneas. Los intensos verdes de las acelgas, las coles, las alcachofas, se mezclan con el arco iris que forman las lombardas, remolachas, zanahorias, tomates... Un sinfín de posibilidades que se funden en las despensas andaluzas para transformarse en ligeras menestras, pistos, alboronías o panachés, y también para dar el toque saludable a opciones más contundentes como berzas, cocidos o los esparragaos andaluces.

A S T H E D A Y S B E G I N T O LENGTHEN, KITCHEN GARDENS AND THEIR PRODUCE START TO FILL OUR TABLES WITH COLOUR. GREAT COOKS KNOW WELL HOW TO TREAT THESE GIFTS FROM THE EARTH AND THEY ARE CONSTANTLY BEING AFFORDED MORE SPACE IN OUR CUPBOARDS.

Traditional Andalusian gastronomy is not rich in recipes deriving from the kitchen garden, but the Mediterranean diet and praise for its healthy flavourful qualities has put things in their place. Avant-garde cuisine has subjected fresh produce to every imaginable type of transformation- shakes and emulsions, cauliflower and courgette in the form of airs, foams and mousses- and has turned these edible spring flowers into delicacies essential to the menus of haute cuisine restaurants.

To dress our table with springtime all we need do is go out to the countryside and pay a visit to kitchen gardens on a sunny morning. Nature starts to explode at the final stages of winter, and in Andalusia we enjoy this earlier than in other Mediterranean regions. The intense green of chard, cabbage and artichoke blend with the bright rainbow of red cabbage, beetroot, carrots and tomatoes. Endless possibilities combine together in Andalusian cupboards waiting to be transformed into light stewed vegetable menestras, fried mixed-vegetable pistos, alboronia potages or vegetable panachés, or to give a healthy touch to more hearty dishes like cabbage, sausage and bean berzas, meat and chick-pea cocidos or Andalusian esparragaos.



## PARRILLADA DE VERDURAS

### Ingredientes (1 pax)

6 espárragos  
6 trocitos de calabacín  
6 trocitos de zanahorias  
6 trozos de pimiento verde y otros seis  
de rojo  
6 champiñones pequeños  
Cebolla fresca

### Elaboración

Es sencilla, aunque intentaremos conservar la frescura y el color de las verduras gracias al siguiente proceso. En primer lugar, pasaremos las verduras durante 5 minutos por un baño María e inmediatamente después por agua fría. Con esto conseguimos que se aviven sus colores. Luego, bien escurridas, las marcaremos un momento en la parrilla para, por último, montar en el plato con un chorreón de aceite virgen extra y unas escamas de sal maldon.

Servir

### GRILLED VEGETABLES

**Ingredients (1 pax).** 6 asparagus sticks, 6 pieces of courgette, 6 pieces of carrot, 6 pieces of green capsicum and another 6 of red capsicum, 6 small mushrooms, Fresh onion.

#### Elaboration:

This is simple but we try and preserve the freshness and colour of the vegetables through the following process. First, cook the vegetables five minutes in a bain-marie, then remove immediately and plunge into cold water. This way we brighten the colours. Then drain well and sear on the grill for a moment. Last of all arrange on the plate with a good pour of extra virgin olive oil and a few grains of Maldon salt. **Serve**



RICE WITH ARTICHOKE AND WILD  
ASPARAGUS WITH SCARLET PRAWNS  
AND SQUID CRUNCH

**Ingredients (4 pax).** 400 gr rice, 6 artichokes, 200 gr wild asparagus tops, 90 cl fumet (stock or water), 15 cl olive oil, 1 large tomato, 1 small capsicum, 1 small onion, 4 teeth of garlic, 5 gr sweet paprika, 4 scarlet prawns.

**Elaboration:** Heat the olive oil and sauté the chopped garlic, capsicum, onion and tomato together over low heat. When done add one teaspoon of paprika and mix together so the paprika does not burn.

Add the artichokes and the wild asparagus and when tender add the rice and the stock. Heat, taste and add stock if necessary. When it breaks into a boil remove from heat, let sit a few minutes and serve very hot.

If desired this dish can be decorated with squid crunch: Mix squid ink with a bit of garlic, flour and manzanilla sherry with a hand blender. Put mixture in a pan with a little olive heat and cook bain-marie style over boiling water until it reaches a crunchy consistency. **Serve**

ARROZ DE ALCAUCILES Y TRIGUEROS CON  
CARABINEROS Y CRUJIENTE DE CALAMAR

**Ingredientes (4 pax)**

400 gr de arroz  
6 alcauciles  
200 gr de puntas de espárragos  
90 cl de fumet (caldo o agua)  
15 cl de aceite de oliva  
1 tomate grande  
1 pimiento pequeño  
1 cebolla pequeña  
4 dientes de ajo  
5 gr de pimentón dulce  
4 carabineros

**Elaboración:** Ponemos el aceite de oliva y se sofrién los ajos, el pimiento, la cebolla y el tomate picados. Cuando estén rehogados se pone una cucharadita de pimentón y se mezcla para que no se queme.

Se le añaden los alcauciles y trigueros y una vez cocinados se añade el arroz con el caldo. Se deja hacer rectificando de caldo y probándolo. Al alcanzarse el punto de cocción se deja reposar unos minutos y se sirve bien caliente.

Si se quiere se puede decorar con crujiente de calamar: mezclamos en la batidora tinta de calamar con un poco de ajo, harina y manzanilla. Luego se pone en un perol con un poco de aceite de oliva y se mete al baño María hasta que adquiera la consistencia de un crujiente. **Servir**



## POTAJE DE TAGARNINAS DE SERRAO

### Ingredientes (20 pax)

2 kg de jarrete de novillo  
2 rabos de cerdo  
1 panceta y media  
1/2 kg de tocino de papada fresco  
1 morcilla y media  
10 chorizos  
2 kg de patatas troceadas  
5 kg de tagarninas limpias y cortadas  
1 cabeza de ajo  
1 pimiento rojo  
2 pimientos verdes  
1 cebolla entera pelada  
1/4 aceite de oliva virgen extra picual  
Azafrán y un poco de pimiento rojo  
Agua y sal

**Elaboración:** En una olla ponemos todos los ingredientes en crudo, excepto las tagarninas y la sal, que añadiremos a falta de veinte minutos de finalizar con la cocción. Con ello conservamos todo el sabor y la textura de la tagarnina. Debemos dejar hacer sin prisa hasta que todos los ingredientes enternezcan y se mezclen los sabores. Las carnes se apartan y se sirven como pringá. **Buen provecho y no comer nada más.**

### SERRAO-STYLE GOLDENTHISTLE POTAGE

**Ingredients (20 pax).** 2 kg young bull hock, 2 pig tails, 1 ½ pancettas, 1/2 kg fresh pork fat (preferably from the neck area), 1 ½ black pudding morcilla sausages, 10 chorizo sausages chorizos, 2 kg chopped potatoes, 5 kg cleaned and cut common goldenthistle, 1 head of garlic, 1 red capsicum, 2 green capsicums, 1 whole peeled onion, 1/4 cl extra virgin picual olive oil, Saffron and a little paprika, Water and salt.

**Elaboration:** Put all the raw ingredients in a large cooking pot with the exception of the goldenthistle and the salt which are to be added twenty minutes before the end of cooking time. This is to preserve all the flavour and texture of the goldenthistle. Let the stew simmer slowly until all the ingredients are tender and the flavours have blended. Remove the meat, cut up, mix and serve aside on bread, known as pringá. **Bon appétit- and don't eat anything else.**

TEMPORADA  
**2223**



## ALCACHOFAS EN SALSA DE ROMERO

### ARTICHOKE IN ROSEMARY SAUCE

**Ingredients (5 pax).** 1 kg artichokes, 2 ripe tomatoes, 100 gr fresh spring onions, 10 gr pine nuts, 10 gr seedless currants, A few twigs of rosemary, Olive oil, 1 lemon, Salt and ground black pepper, 1 slice of day-old bread.

**Elaboration:** Fry the bread in the olive oil and remove. Add the coarsely chopped spring onion and sauté with the rosemary twigs. Add the chopped peeled and seeded tomatoes. Sauté together and then add the quartered and peeled artichokes after removing the fuzzy interior, i.e. just the cleaned hearts rubbed with lemon juice so they don't turn black.

Season with salt and pepper and sauté for a few minutes. Grind the pine nuts and the fried bread slice in a mortar and add. Cover with water and let simmer until tender. Check for salt and present with the currants on top. **Serve.**

### Ingredientes (5 pax)

- 1 kg de alcachofas
- 2 tomates maduros
- 100 gr de cebolletas frescas
- 10 gr de piñones
- 10 gr de uvas pasas sin semillas
- Unas ramas de romero
- Aceite de oliva
- 1 limón
- Sal y pimienta molida
- 1 rebanada de pan del día anterior

**Elaboración:** Se fríe el pan en el aceite y se retira. Añadir las cebolletas cortadas en trozos medianos y rehogar junto con las ramas de romero. Añadir los tomates en trozos sin piel ni semillas. Una vez rehogado, incorporar las alcachofas peladas –sólo los corazones bien limpios– cuarteadas, retirando la pelusa interior y untadas de limón para que no ennegrezcan.

Sazonar de sal y pimienta y rehogar unos minutos. Agregar un majado hecho con los piñones y la rebanada de pan frito. Cubrir de agua y dejar cocer hasta que estén tiernas. Rectificar de sal al servir y poner las pasas por encima. **Servir**



ESTE TINTO  
ES EXCELENTE

ÉSTE,  
SOBERBIO

PERO ÉSTE  
**ESTÁ DE LUJO**



## LA CALIDAD ANDALUZA **ESTÁ DE LUJO**

Elige CALIDAD CERTIFICADA,  
el sello que distingue nuestros  
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

**L A S M A S D E 9 0 0** REFERENCIAS QUE DUERLEN

EN LA BODEGA DE RUTA DEL VELETA DEBEN SUS CUIDADOS A ESTE SUMILLER Y COPROPIETARIO, UN APASIONADO A LOS VINOS Y GRAN DEVOTO DE LOS CALDOS GRANADINOS.

# MIGUEL PEDRAZA

TEXTO PATI GARCÍA FOTOS PACO ALORDA

“NUESTRA BODEGA REVELA UN FUERTE APOYO A LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA”

A la temprana edad de trece años, Miguel Pedraza Velázquez se inicia en la profesión impulsado por una vocación en ciernes. Fue al frente del restaurante de lujo de la antigua Estación de Autobuses de Granada, su primer destino importante, donde trabó una relación especial con la bodega que no abandonó nunca. Más aún, en 1976 decidió junto a su hermano José Pedraza recorrer un camino que les ha llevado a comandar uno de los restaurantes con mayor prestigio de Andalucía. Es en la cava de este caserío granadino donde Miguel disfruta desde entonces regando lo mejor de la gastronomía de la tierra con buenos caldos.

O. -¿Cómo llegó al mundo del vino?

M.P. -El vino es parte de nuestra vida cotidiana, pero siempre he creído que es algo más, sobre todo si hablamos de buena mesa.

O. -¿Qué significa el vino para usted?

M.P. -Enlazando con la pregunta anterior, siempre supe que la gastronomía es cocina y vino como un sólo concepto.

O. -¿Existe un maridaje perfecto?

M.P. -Supone adaptar el plato al vino, un camino que no se puede recorrer a la inversa. Por supuesto, no podemos generalizar un buen maridaje, ya que en él influyen tres factores: la comida, el vino y la persona que los va a disfrutar.

O. -¿Cómo ve el panorama enológico de Andalucía?

M.P. -Asistimos en los últimos años a un extraordinario crecimiento de la oferta, basado en un crecimiento sostenido de su calidad.

O. -¿Cuál es la parte más gratificante de su trabajo?

Indudablemente hemos de buscar la satisfacción de nuestros clientes, pero siempre queremos dar un paso más, tratando que éstos se conviertan en nuestros amigos

O. -¿Cuáles son sus preferencias, sus caldos favoritos?

M.P. -Nuestro afán de mejora continua nos lleva a buscar nuevos caldos. He de reconocer también que sentimos y amamos nuestra tierra, lo que nos lleva a vivir con mayor cariño aquellos vinos andaluces y esas bodegas de pequeña producción en las que se puede observar el trabajo desarrollado por sus viticultores y enólogos.

O. -Hablando de Ruta del Veleta, ¿por qué se caracteriza la bodega de este restaurante?

M.P. -Por nuestra amplia oferta –actualmente con 940 referencias–, cuidadosamente seleccionada por nosotros.

O. -¿Qué cree que la hace especial o diferente?

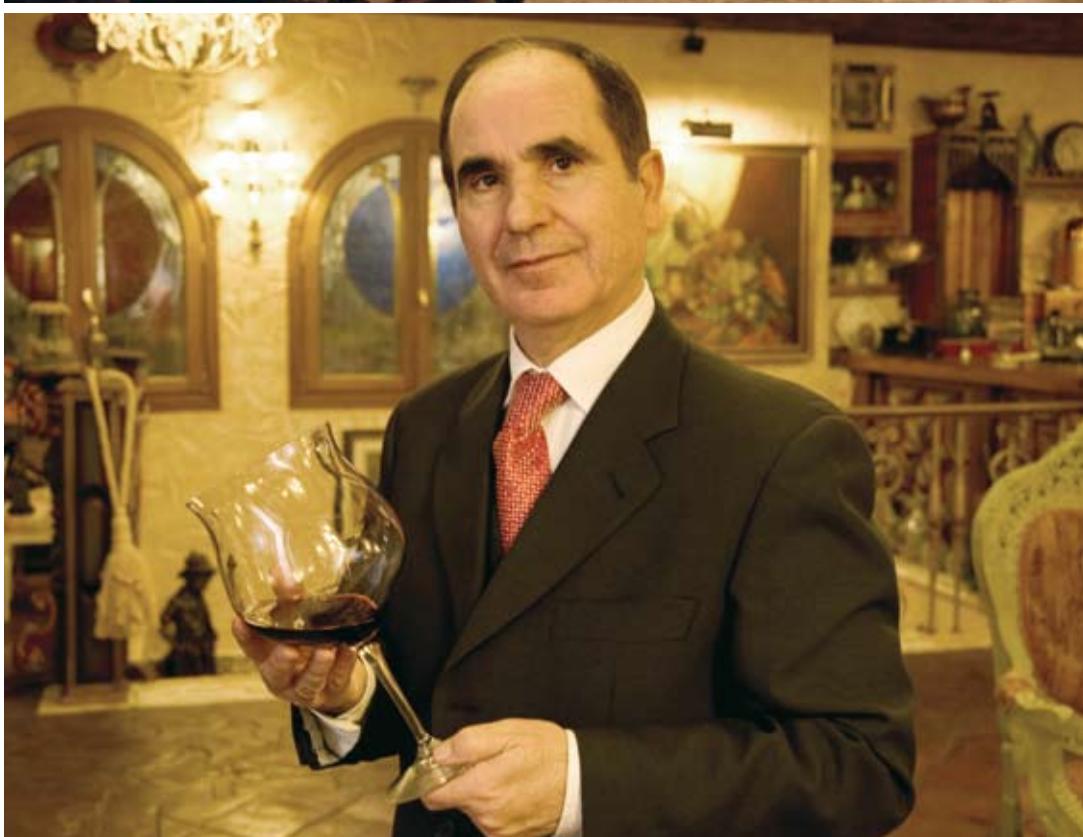
M.P. -Recientemente hemos adaptado nuestra bodega, dotándola de los últimos avances para la óptima conservación de nuestros vinos. Permitimos las visitas de nuestros clientes, ubicando incluso una pequeña zona para comidas. Entre todas las botellas que se almacenan en nuestra bodega, el comensal puede encontrar Montebellón Ribera, Esencia 2004, Clío, Envite crianza, Aquilón, Muñana o Señorío de Nevada.

O. -¿Nos marida alguno?

M.P. -Huevos de corral perfumados con trufa sobre lecho de patatas y aceite de chorizo con un Atalayas 2006 (Almansa), Suprema de corvina al estilo Albayzín con un Paso a paso verdejo, Solomillo de jabalí al estilo mozárabe maridado con un Alto Moncayo Veratón (Campo de Borja) o Sueños de la Alhambra al estilo de San Cecilio con helado de higo chumbo con un PX Los Morenos (Atarfe)

O. -Un consejo para los que se adentran en este mundo.

M.P. -Fundamentalmente, abrir su mente y probar mucho.



MIGUEL PEDRAZA, EN LA  
ATRACTIVA BODEGA DEL  
RESTAURANTE RUTA DEL  
VELETA.

SUMILLER  
**2627**

# MIGUEL PEDRAZA

## "OUR WINE CELLAR DISPLAYS A STRONG SUPPORT FOR REGIONAL WINES"

THE MORE THAN 900 TYPES OF WINE SLUMBERING IN RUTA DEL VELETA'S WINE CELLAR ARE LOOKED AFTER BY THE RESTAURANT'S SOMMELIER AND CO-OWNER, MIGUEL PEDRAZA, AN OENOPHILE AND A FERVENT DEVOTEE OF THE WINES OF GRANADA.

Miguel Pedraza Velázquez, driven by a budding vocation, started out in the profession at the tender age of thirteen. It was at his first important position in charge of the posh restaurant at Granada's old Bus Station that he began his special relationship with the wine cellar, which he never abandoned. Furthermore, in 1976, together with his brother José Pedraza, he decided to follow a path that has led them to the helm of one of Andalusia's most prestigious restaurants.

**O. –What led you to the world of wine?**

**M.P. –Wine is part of our daily lives, but I've always believed that it's something more, especially where fine dining is concerned.**

**O. –What does wine mean to you?**

**M.P. –Linking this to your first question, I always understood gastronomy as cuisine and that wine is a stand-alone concept that joins the two together.**

**O. –Does a perfect pairing exist?**

**M.P. –It requires adapting the dish to the wine, and this path cannot be taken in the opposite direction. We cannot, of course, make a general rule for a good pairing because there are three factors determining it: the food, the wine and the person that will be enjoying both.**

**O. –What is your view of the oenological outlook for Andalusia?**

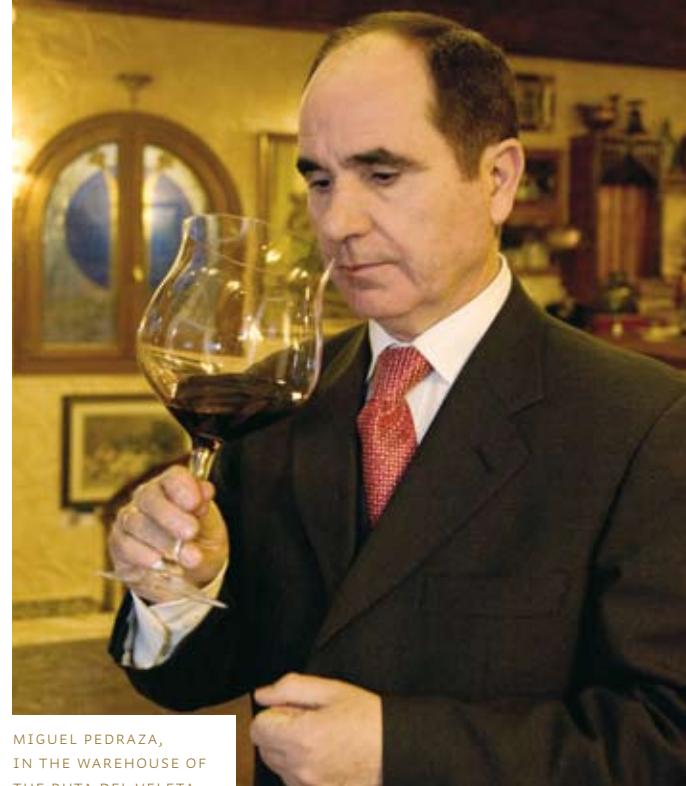
**M.P. –In recent years we've been undergoing extraordinary growth in the offer, based on a sustained increase in quality.**

**O. –What is the most gratifying part of your job?**

**M.P. –We clearly must seek our customers' satisfaction, but we always want to go one step further and make our clients.**

**O. –What are your own preferences and favourite wines?**

**M.P. –Our desire to continuously improve leads us to search out new wines. I have to admit that we also love and feel very close to our own land, which leads us to have a special feeling of enjoyment with Andalusian wines and the small wineries with**



MIGUEL PEDRAZA,  
IN THE WAREHOUSE OF  
THE RUTA DEL VELETA  
RESTAURANT.



a limited production, where you can perceive the work carried out by their viticulturists and oenologists.

**O. –And speaking of Ruta del Veleta, what would characterise the restaurant's wine cellar?**

**M.P. –Our broad offer– which presently has 940 different wines–, all carefully selected by us.**

**O. –What do you think makes it special or different?**

**M.P. –We recently refurbished the wine cellar, furnishing it with the latest advancements to achieve the optimal conservation of our wines. We let our clients tour it and have even included a small dining area. Amongst the wines stored in our cellar, diners will find Monteabellón Ribera, Esencia 2004, Clío, Envite Crianza, Aquilón, Muñana and Señorío de Nevada.**

**O. –A word of advice for people beginning their venture into this world?**

**M.P. –Primarily, open your minds and do a lot of tasting.**



RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

### MILHOJAS DE MANZANA REINETA CARAMELIZADA CON FOIE, DULCE DE MEMBRILLO Y QUESO DE CABRA AL ACEITE DE CHIPIRÓN

El contraste agrodulce es el protagonista de este plato que juega con la combinación de texturas y de sabores tan dispares como los del queso de cabra, el foie y el toque marinero del aceite de chipirón. La nota azucarada la encontramos en la reineta caramelizada y el tradicional dulce de membrillo.

Miguel Pedraza Velázquez, chef del Restaurante Ruta del Veleta

### MARIDAJE

“Recomiendo este vino porque es suave a la vez que aromático. Principalmente por su sabor verde, a uva moscatel, al hollejo de la uva que combina a la perfección con los sabores del plato a manzana, queso de cabra, foie o dulce de membrillo. Su combinación refresca en boca, convirtiéndose en el coupage perfecto para este plato”.

### BECERRITA RESTAURANT

**KOBE WAGYU BEEF CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE, CHEESE AND PISTACHIOS.** 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.

**PAIRING** “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**



**ESENCIA 2004  
(MONTES DE  
MALAGA)**  
Bodega Jorge Ordóñez. D.O.  
Málaga

**Uva:** 100% Moscatel de Alejandría.  
Crianza 24 meses barrica roble.

**Color:** Muy Complejo. Color intenso,  
mermelada.

**Nariz:** En nariz, cautiva con sus  
aromas de mermeladas y frutas  
tropicales caramelizadas.

**Boca:** Gran profundidad y  
concentración y un largo y puro final.

MARIDAJE  
**2829**

### REMELLURI RESERVE 2003

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.



M A R I D A J E

ANTONIO CARMONA BARAZA  
RESTAURANTE TERRAZA CARMONA



## TINTO MARQUÉS DE ARIENZO RESERVA 2001

Bodegas Domecq  
D.O. Ca Rioja

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

**Color:** Granate muy intenso con menisco teja.

**Nariz:** Aroma de buena intensidad, con fruta roja, recuerdos lácteos, café, algún tostado y fondo de madera notable.

**Boca:** Cuerpo medio, con buena acidez, sabroso, con fruta suficiente y final correcto.

### REMELLURI RESERVE 2003

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.



RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

## GUISO DE PELOTAS A LA VERATENSE

Antonio Carmona propone un plato típico de la tierra, contundente a la vez que delicado en su elaboración. Utiliza productos de las tradicionales matanzas, que priman en estas épocas frías, mezclando con algunas verduras frescas de la huerta “y esa harina de maíz, que tanto quehacer nos da en nuestra cocina más arraigada a la precolombina”.

## MARIDAJE

“Marqués de Arienzo Crianza 2004 es un vino para maridar tanto con guisos de carnes como con este de pelotas, amén de entrantes como ibéricos, queso o con un buen plato de verduras y setas de temporada. En este maridaje el vino y el jugoso sabor del guiso armonizan a la perfección sin sobrepasar ninguno los sabores del otro”. **Antonio Carmona, chef de Terraza Carmona**

### BECERRITA RESTAURANT

**KOBE WAGYU BEEF CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE, CHEESE AND PISTACHIOS.** 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.

**PAIRING** “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**

MARIDAJE  
**3031**



R E S T A U R A N T E E L F A R O D E L P U E R T O

### SALMONETES CON VERDURITAS DE TEMPORADA, CALAMARES Y TOCINO IBÉRICO SOBRE CALABAZA DE CORTIJO DE JARA

Se trata de un pescado potente, el salmonete, unos calamares envueltos en una loncha de tocino ibérico, jugo de guisantes, verduritas de temporada... El conjunto sobre un puré de calabaza del Cortijo de Jara, finca situada en la campiña de Cádiz que se dedica desde hace años al cultivo ecológico de una variedad de calabaza adecuada para todo tipo de preparaciones.

### MARIDAJE

“El Albariño Cadoiro de Teselas de Bodegas Domecq es un vino que armoniza con este plato de pescado lleno de aroma y matices. El vino, bien estructurado, persistente, con aromas de manzana verde y frutas tropicales, es el complemento ideal para servir con platos de pescados sabrosos como el salmonete”. **Fernando Córdoba, propietario de El Faro del Puerto**

### BECERRITA RESTAURANT

**KOBE WAGYU BEEF CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE, CHEESE AND PISTACHIOS.** 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.

**PAIRING** “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**



**CADOIRO DE  
TESELAS 2007**  
Bodegas Allied Domecq.  
D.O Rías Baixas

**Uva:** 100 % Albariño

**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**Nariz:** Aromas primarios muy frescos, con notas de frutas maduras y flores blancas, y sutiles toques exóticos.

**Boca:** En boca resulta un vino frutoso con recuerdos marinos que le aportan una fina frescura.

MARIDAJE  
**3031**

### REMELLURI RESERVE 2003

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.



M A R I D A J E  
FERNANDO HERMOSO  
CASA BIGOTE



### MESACHE BLANCO JOVEN

Bodega Pirineos  
D.O. Somontano

**Uva:** Macabeo, Gewürtztraminer y Chardonnay  
**Color:** Amarillo pajizo de intensidad media, brillante..  
**Nariz:** Flores blancas, cítricos, rosas, frutas tropicales.  
**Boca:** de sabores eternos y matices nuevos. Sensualidad, frescura y belleza.

**REMELLURI RESERVE 2003**  
**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.

MARIDAJE  
3233



RESTAURANTE CASA BIGOTE

### MORRILLO DE ATÚN SOBRE CREMA DE ZANAHORIAS Y SALTEADO DE VERDURAS Y PIÑA

El responsable de Casa Bigote, Fernando Hermoso –conocido como Fernando Bigote–, nos propone un plato de Atún rojo con un Mesache Blanco Joven. “Un pescado cuyo sabor es intenso, más aún si es del morrillo y el atún es de almadraba. Tenemos un plato de un sabor especial, debido a la grasa que tiene el pescado en estas fechas”. Fernando ha preparado a la plancha poco hecho este atún para apreciar todo su sabor. “Una buena manera de degustarlo es acompañándolo de una suave crema de zanahorias y semicubierto con un salteado de verduras con un leve toque de piña en su jugo”.

### MARIDAJE

“He elegido Mesache blanco porque tiene un perfecto maridaje con este plato, ya que lo intenso del sabor del atún necesita las características de este vino, fresco pero potente, largo en boca y con recuerdos a fruta y a cítricos que lo hacen a la vez equilibrado, potenciándose mutuamente pescado y vino”. **Fernando Hermoso, chef de Casa Bigote**

### BECERRITA RESTAURANT

**KOBE WAGYU BEEF CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE, CHEESE AND PISTACHIOS.** 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.

**PAIRING** “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**

TURISMO GASTRONÓMICO

G

# CÓRDOBA, CRISOL DE CULTURAS

SU EXTRAORDINARIA RIQUEZA MONUMENTAL,  
DESDE LA ROMANA A LA ÁRABE, DE LA JUDÍA A LA CRISTIANA,  
HABLA CON SOBRADOS ARGUMENTOS DE UNA CONVIVENCIA  
EJEMPLAR REFLEJADA TAMBIÉN EN LA COCINA

TEXTO PATI GARCIA FOTOS ARCHIVO ORO

# TURISMO GASTRONÓMICO

# G



EN LA PÁGINA ANTERIOR, LA MEZQUITA DE CÓRDOBA, ACTUAL CATEDRAL DE SANTA MARÍA DE CÓRDOBA. JUNTO A ESTAS LÍNEAS, EL PUENTE ROMANO, LA PLAZA DEL POTRO, UN TÍPICO PATIO CON FLORES Y EL PATIO DE LOS NARANJOS.



**‘CÓRDOBA, ROMANA Y MORA’.** Las palabras del poeta sevillano Manuel Machado cantan a la más mestiza de las capitales andaluzas, una ciudad en la que ya proliferaban bibliotecas, baños, zocos y mezquitas, en un medievo en el que Europa dormitaba sumergida en la oscuridad. La ciudad califal, cuna de sabios y poetas insignes, fue adalid del Renacimiento europeo. El casco histórico, testigo monumental de esta fecunda historia, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1984.

El emblema de la ciudad, la **Mezquita de Córdoba**, es una catedral de estilo único, en la que se palpa esa encrucijada de culturas. Esta antigua mezquita, de finales del siglo VIII, fue construida por orden de Abd Al-Rahman I. Convertida en el siglo XIII en la actual Catedral de Santa María de Córdoba, constituye el monumento más representativo de la ciudad.

Centro de la provincia de la Bética romana y del Califato durante la dominación musulmana, Córdoba se lanza a la conquista del reconocimiento internacional con la presentación de la candidatura a la capitalidad cultural europea para 2016.

**QUÉ VISITAR ANTES DE COMER**  
La Mezquita comparte protagonismo con el **Puente Romano**, una construcción que une la zona del Campo de la Verdad con el Barrio de la Catedral. Además destacan el Templo,

el Teatro, el Mausoleo, el Foro y el Anfiteatro Romano.

El **Alcázar de los Reyes Cristianos**, una fortaleza árabe junto al río Guadalquivir, sobresale como hito constructivo en la arquitectura militar de la Reconquista cristiana, lejos de los cánones clásicos de fortificación, y permiten al visitante imaginarse en época califal con un apacible paseo por sus magníficos jardines.

Cerca de la Mezquita se emplaza la antigua Judería, encantador núcleo histórico formado por multitud de calles irregulares, tales como la **Calleja de las flores** o la **Calleja del pañuelo**, en las cuales pueden visitarse la Sinagoga y la Casa de Sefarad.

Verde y montañosa, la provincia cordobesa ofrece a la alacena lo mejor en productos naturales del campo olivarero, pero también en ibéricos, productos de caza y verduras del vergel bético.

#### PARADA Y FONDA

Enclavado en el conjunto histórico artístico del Barrio de la Judería, **El Churrasco** ocupa una casa judía del siglo XV, en cuyo interior podemos disfrutar de obras de arte de Julio Romero de Torres mientras saboreamos una rica cocina tradicional elaborada con productos naturales, con respeto a una cultura tan cordobesa como la del aceite de oliva, uno de los hijos predilectos de la tierra.

También en la Judería se encuentra **Almudaina**, situado en un palacete restaurado del siglo XVI construido por Leopoldo de Austria, obispo de



ARRIBA, EL CONJUNTO MONUMENTAL DE MEDINA SIDONIA Y UNA TÍPICA CALLE DEL CASCO ANTIGUO CORDOBÉS.

Córdoba y tío del Emperador Carlos V. En su cocina manda la tradición, con reminiscencias moriscas y árabes, pero también con licencias ‘cristianas’, que dan entrada a los mejores jamones ibéricos de la provincia.

**Ambas propuestas se caracterizan por un entorno sin igual y unas magníficas instalaciones de lujo.**



## CORDÓBA CRISOL DE CULTURAS. SU EXTRAORDINARIA RIQUEZA MONUMENTAL, DESDE LA ROMANA A LA ÁRABE, DE LA JUDÍA A LA CRISTIANA, HABLA CON SOBRADOS ARGUMENTOS DE UNA CONVIVENCIA EJEMPLAR REFLEJADA TAMBIÉN EN LA COCINA

Córdoba romana y mora. Las palabras del poeta sevillano Manuel Machado cantan a la más mestiza de las capitales andaluzas, una ciudad en la que proliferaban bibliotecas, baños, zocos y mezquitas en un medievo en el que Europa se sumergía en la oscuridad. La ciudad califal, cuna de sabios y poetas insignes, fue adalid del renacimiento europeo.

Su Casco Histórico, testigo monumental de esa fecunda historia, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1984. El emblema de la ciudad, la **Mezquita de Córdoba**, es una catedral de estilo único, en la que rezuma la encrucijada de culturas vivida en Córdoba. Esta antigua mezquita, de finales del siglo VIII, fue construida por orden de Abd Al-Rahman I. Convertida en el siglo XIII en la actual Catedral de Santa María de Córdoba, constituye el monumento más representativo de la ciudad.

Centro de la provincia de la Bética romana y del Califato durante dominación musulmana, Córdoba hoy muestra al mundo su poder encantador con la presentación de la candidatura a la capitalidad cultural europea para 2016.

### QUÉ VISITAR ANTES DE COMER

La Mezquita comparte protagonismo con el **Puente Romano**, una construcción que une la zona del Campo de la Verdad con el Barrio de la Catedral. Además, destacan el templo, el teatro, el mausoleo, el foro y el anfiteatro romanos.

El **Alcázar de los Reyes Cristianos**, una fortaleza árabe junto al río Guadalquivir, sobresale como hito constructivo de la arquitectura militar de la Reconquista cristiana, lejos de los cánones clásicos de fortificación, y permiten hoy al visitante imaginarse en época califal con un apacible paseo por sus impresionantes jardines.

Cerca de la Mezquita se emplaza la antigua Judería, encantador núcleo histórico formado por multitud de calles irregulares, tales como la **Calleja de las flores** y la **Calleja del pañuelo**, en las cuales pueden visitarse la Sinagoga y la Casa de Sefarad.

Verde y montañosa, la provincia cordobesa ofrece a la alacena lo mejor en productos naturales del campo olivarero, pero también en ibéricos, criados en las

dehesas serranas, productos de caza y verduras del vergel bético.

### PARADA Y FONDA

Enclavado en el conjunto histórico artístico del barrio de la judería, **El Churrasco** ocupa una casa judía del siglo XV, en cuyo interior podemos disfrutar de obras de arte de Julio Romero de Torres mientras saboreamos una rica cocina tradicional elaborada con productos naturales, con respeto a una cultura tan cordobesa como la del aceite de oliva, uno de los hijos predilectos de la tierra.

También en la judería se encuentra **Almudaina**, situado en un palacete restaurado del siglo XVI construido por Leopoldo de Austria, obispo de Córdoba y tío del Emperador Carlos V. En su cocina manda la tradición, con reminiscencias moriscas y árabes, pero también con licencias 'cristianas', que dan entrada a los mejores jamones ibéricos de la provincia.

**Ambas propuestas se caracterizan por un entorno sin igual y unas magníficas instalaciones de lujo.**



IMAGEN DEL ALCÁZAR DE LOS REYES CRISTIANOS.

# DONDE COMER EN CORDÓBA WHERE TO DINE

## PERDERSE POR LA JUDERÍA

### EL CHURRASCO

C/. Romero, 16

Teléfono 957 290 819

Este nombre imprescindible en la restauración cordobesa, gestionado por Rafael Carrillo, ofrece como especialidad la carne a la brasa del Valle de Los Pedroches hecha con carbón de encina y a la vista de los clientes. Los fogones del negocio amplían su oferta con productos de temporada –vacuno, ibérico y caza– y verduras de la tierra, que pueden aderezarse con los diferentes aceites de la carta, a elección del comensal. El Churrasco cuenta con dos patios de decoración típica cordobesa, una barra y diez salones privados. En su bodega, anexa al restaurante, envejecen los mejores vinos de ésta y otras muchas tierras, hasta completar una nutrida oferta de 900 referencias.

**Sugerencias ORO.** Churrasco cordobés con salsas árabes, Presa de Paletilla Ibérica al carbón de encina, chuleton de vaca del Valle de los Pedroches, Berenjenas crujientes con salmorejo cordobés.

## WHERE TO DINE AT THE NATURAL

Este nombre imprescindible en la restauración cordobesa ofrece como especialidad la carne a la brasa del Valle de Los Pedroches, hecha con carbón de encina y a la vista de los clientes. Los fogones del negocio amplían su oferta con productos de temporada –vacuno, ibérico y caza– y verduras de la tierra, que pueden aderezarse con los diferentes aceites de la carta, a elección del comensal. El Churrasco cuenta con dos patios de decoración típica cordobesa, una barra y diez salones privados. En su bodega, anexa al restaurante, envejecen los mejores vinos de ésta y otras muchas tierras, hasta completar una nutrida oferta de 900 referencias.

**Sugerencias ORO.** Churrasco cordobés con salsas árabes, Presa de Paletilla Ibérica al carbón de encina, chuleton de vaca del Valle de los Pedroches, Berenjenas crujientes con salmorejo cordobés.

## ESENCIA CORDOBESA

### ALMUDAINA

C/. Camposanto de los Mártires, 1

Tel. 957 474 342

Su dueño y director, Edelmiro Jiménez Rojo, se encuentra inmerso en la investigación de nuevos platos que se complementan con la adaptación de lo más representativo de la cocina tradicional cordobesa. Verduras, carnes, embutidos, mariscos y pescados componen una cocina sincera e imaginativa, reconocida por su materia prima excepcional y su peculiar forma de elaborarla. Almudaina cuenta además de sus atractivos culinarios con siete típicos patios de estilo cordobés, bien iluminados, ideales para las celebraciones familiares, comidas de empresa, viajes organizados, reuniones y congresos... Complementan su oferta con una sólida carta y una surtida bodega.

**Sugerencias ORO:** Ensalada de escabechados y pimientos, Lomo de bacalao al ajo tostado sobre fondo de compota de tomate, Estofado de rabo de toro a la cordobesa y Paletilla de cordero lechal asada al tomillo.

## WHERE TO DINE IN BAEZA

Su dueño y director, Edelmiro Jiménez Rojo, se encuentra inmerso en la investigación de nuevos platos que se complementan con la adaptación de lo más representativo de la cocina tradicional cordobesa. Verduras, carnes, embutidos, mariscos y pescados, componen una cocina sincera e imaginativa, reconocida por su materia prima excepcional y su peculiar forma de elaborarla. Almudaina cuenta además de sus atractivos culinarios, con siete típicos patios de estilo cordobés, bien iluminados, ideales para las celebraciones familiares, comidas de empresa, viajes organizados, reuniones y congresos... Complementan su oferta con una sólida carta y una surtida bodega.

**Sugerencias ORO:** Revuelto de la sierra, Rabo de toro a la cordobesa, Espárragos trigueros en cazuela, lomo relleno a la serrana, delicia de chirimoya sobre tres sabores.



ARRIBA, PATIO CENTRAL DEL RESTAURANTE EL CHURRASCO.  
EN LA IMAGEN INFERIOR,  
UNO DE LOS COMEDORES DEL RESTAURANTE ALMUDAINA.



**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 mangos, 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**

## SOPA DE CHOCOLATE CON HELADO DE PAN Y CRUJIENTE DE ACEITE

**Ingredientes para la sopa de chocolate:**

200 ml de nata líquida  
50 gr de chocolate  
Nueces de mantequilla

**Para helado de pan:**

Crema inglesa (125 ml de leche,  
1 yema, 25 gr de azúcar, vainilla)  
Pan

**Para el crujiente de aceite:**

Pan  
Aceite  
Sal maldon  
Hierbabuena

**Elaboración de la sopa de chocolate:**

Ponemos la nata a hervir, el chocolate lo tenemos en un bol y añadimos la nata poco a poco moviendo con una varilla. Una vez que la mezcla esté heterogénea añadimos poco a poco la mantequilla hasta que adquiera la consistencia deseada. La servimos en una jarrita individual para cada comensal siempre tibia.

**Elaboración del helado de pan:**

Hacemos una crema inglesa trabajando el azúcar con las yemas y la vainilla hasta ganar consistencia. Añadimos la leche hirviendo y ponemos a fuego lento batiendo con la espátula en vaivén, hasta que la crema se adhiera a la espátula (si hierve se corta). Añadimos pan sin corteza y trituramos todo, lo pasamos por un chino grueso y lo dejamos en el congelador. A la hora de servir turbinar, hacer una especie de bola con una cuchara mediana, y poner en un plato hondo.

**Crujiente de aceite:**

Poner una barra tipo baguette en el congelador. Cuando aún no se haya congelado del todo, cortar láminas muy finas y poner en un silpat. Añadir en cada rebanada de pan unas gotas de aceite de oliva virgen extra y unos granos de sal maldon. Poner en el horno a calor seco hasta que queden crujientes. Las pondremos sobre el helado junto a un cogollo de hierbabuena.



## BROWNIES CLÁSICOS

### Ingredientes (4 pax)

140 gr de mantequilla  
280 gr de azúcar impalpable  
120 gr de chocolate semiamargo  
1 pizca de sal fina  
3 huevos  
200 gr de harina  
100 gr de nueces partidas

### Elaboración:

Precalentar el horno. Fundir el chocolate con la manteca, a baño María, fuego directo muy suave o en microondas a potencia media. No debe quedar caliente ni tampoco hervir, ya que cambiamos las propiedades de las grasas y el chocolate podría quemarse. Debemos lograr un calor en donde podamos tolerar el contacto de nuestra piel con la mezcla (unos 50° C).

Sumar el azúcar y la pizca de sal e integrar. Sumar los huevos, uno a uno, y mezclar con batidor de mano. Enharinar las nueces. Reservarlas.

Tamizar la harina dos veces y sumar a la mezcla de chocolate. Incorporar sin batir. Luego sumar las nueces a la preparación.

Llevar a una placa de 25x30 cm enmantecada. Se recomienda que el papel cubra incluso los zócalos de la placa. Cocinar a horno fuerte (220° C) por diez minutos, y luego horno medio (180° C) por 20 minutos más. Se cortan en caliente con cuchillo liso, bien afilado. Se separan del papel una vez fríos. También se pueden recubrir con una capa de chocolate.

## 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.**



#### PANCAKES WITH CREAMY CHEESE FILLING AND RED BERRY SOUP

**Ingredients for the pancakes:** 225 gr flour, 3 eggs, 1 egg yolk, ½ litre milk, 2 teaspoons vegetable oil, Pinch of salt. **For the creamy cheese filling:** 100 gr cream cheese, 250 gr liquid cream, 100 gr sugar. **For the red berry soup:** 150 gr raspberries, 150 gr strawberries, 1 glass muscatel wine, 150 cc water, Ground black pepper, 100 gr sugar. **Directions for the pancakes:** Mix together all ingredients. Pour a layer of the mixture onto a well-heated non-stick frying pan. When one side of each pancake is golden brown, flip and let brown on the other. **Directions for the creamy cheese filling:** Put all ingredients into a bowl and whip with a mixer until a thick cream is formed. **Directions for the red berry soup:** Heat the sugar until it starts to caramelise, add the berries, the glass of muscatel wine and the black pepper. Reduce to desired consistency and then liquidise with a hand blender and strain through a fine strainer. **Decoration:**

Very thinly slice oranges and sprinkle with sugar. Let dry in the oven for one hour at 100°C. **Assembly:** Fill the pancakes with the creamy cheese filling and spread the red berry sauce over the plate. Decorate with the orange slices and some reserved berries.

#### TORTITAS RELLENAS DE CREMOSO DE QUESO CON SOPA DE FRUTOS ROJOS

##### Ingredientes para las tortitas

225 gr de harina  
3 huevos  
1 yema  
½ litro de leche  
2 cucharadas de aceite  
1 pizca de sal

##### Para el cremoso de queso

100 gr de queso San Millán o Filadelfia  
250 gr de nata líquida  
100 gr de azúcar

##### Para la sopa de frutos rojos

150 gr de frambuesas  
150 gr de fresas  
1 copa de moscatel  
150 cc de agua  
Pimienta molida  
100 gr de azúcar

##### Elaboración de las tortitas

Se mezclan todos los ingredientes. Se extiende una capa de crema en una sartén antiadherente. Cuando se doren las tortitas por un lado se les da la vuelta.

##### Elaboración del cremoso de queso

Se montan en la batidora los ingredientes hasta que se forme una crema espesa.

##### Preparación de la sopa de frutos rojos

Se calienta el azúcar hasta que empiece a formarse un caramelo, se le añaden los frutos rojos, la copa de moscatel y la pimienta. Se reduce hasta la consistencia deseada, se tritura con una batidora de varilla y se cuela por el colador fino.

##### Decoración del plato

Láminas de naranjas cortadas muy finas y espolvoreadas de azúcar. Se secan al horno durante 1 hora a 100°C.

##### Terminación del postre

Se llenan las tortitas con la crema de queso y se reparte la salsa de frutos rojos alrededor del plato. Se decora con las láminas de naranja y algunos frutos rojos.

**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-ESPAÑOLA DE LA CIUDAD CALIFAL. THE HISTORY OF CÓRDOBA AND ITS RICH GASTRONOMIC TRADITIONS CAN BE SAUVED 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](http://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](http://WWW.RESTAURANTEAZABACHE.COM)  
AUREA@AUREACREACIONES.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N

**RESTAURANTE BECERRITA**

SEVILLA

NADA MENOS QUE CINCO GENERACIONES AVALAN 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](http://WWW.RESTAURANTEBECERRITA.COM)  
RESTAURANTE@BECERRITA.COM



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.

**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.

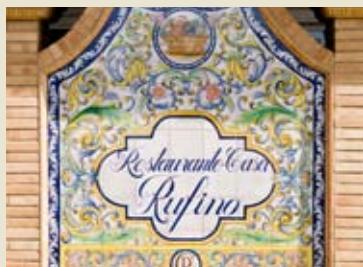
BAJO DE GUÍA, 10  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 11540 CÁDIZ  
T. 956 362 696 F. 956 363 242  
[WWW.RESTAURANTECASABIGOTE.COM](http://WWW.RESTAURANTECASABIGOTE.COM)  
INFO@RESTAURANTECASABIGOTE.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 21' 04" W - 36° 47' 22" N

**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 HALLMARK 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](http://WWW.ROBLESRESTAURANTES.COM)  
INFO@ROBLESRESTAURANTES.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 59' 35" W - 37° 23' 13" N

**RESTAURANTE CASA RUFINO**

ISLA CRISTINA, HUELVA

CON MÁS DE 50 AÑOS A SUS ESPALDAS, EL RESTAURANTE CASA RUFINO, SITUADO EN LA MISMA PLAYA DE ISLA CRISTINA Y ESPECIALIZADO EN MARISCOS Y PESCADOS, ES UNO DE LOS MÁS CONOCIDOS DE LA ZONA. WITH OVER 50-YEARS EXPERIENCE, CASA RUFINO, LOCATED ON THE BEACH AT ISLA CRISTINA, IS ONE OF THE AREA'S MOST FAMOUS RESTAURANTS.

AVDA. DE LA PLAYA S/N  
ISLA CRISTINA. 21410 HUELVA  
T. 959 330 810 F. 959 343 470  
[WWW.RESTAURANTERUFINO.COM](http://WWW.RESTAURANTERUFINO.COM)  
JSRUFINO@RESTAURANTERUFINO.COM  
COORDENADAS GPS:  
07° 18' 23" W - 37° 11' 46" 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)  
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, ADEMÁS 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 FUENTE BRAVÍA, 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 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  
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](http://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 ELLO 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 BAHIA 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 ACOGE 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 ESPÍGÓN 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

El vino sólo se disfruta con moderación.

*Sólo las mejores uvas*

*Sólo las mejores viñas*



*Sólo unas cuantas  
botellas podían  
contener un vino así*