

# ORO

N<sup>4</sup> III ÉPOCA

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

PLATOS DE TEMPORADA  
COCINA SERRANA

COSTA DEL SOL  
CRISOL GASTRONÓMICO

> Especial <

VINOS ANDALUCES  
CON SOLERA



BARBADILLO



VEGA REAL



BARBADILLO   
tu Compañía





CURRO MAYO  
PRESIDENTE DEL CLUB  
DE ORO DE LA MESA  
ANDALUZA

LES PRESENTO LA  
REVISTA oficial de El Club de Oro de la Mesa  
Andaluza. Tienen en sus manos el vehículo de comunicación  
con el que esta asociación gastronómica fundada en 1988 desea  
mostrar al mundo las excelencias de la cocina andaluza. Tan fácil  
y, a la vez, tan ambicioso. Esa es nuestra premisa: promocionar  
el exquisito producto que se elabora con esmero en nuestros  
fogones. Descorrer las cortinas de nuestra pasión por la cocina.  
Hacerles partícipes de ello.

En esta recta final del año 2010 les invito, asimismo, a dejar  
a un lado el clima de pesimismo y reunirse con compañeros de  
trabajo o familiares en alguno de nuestros establecimientos. En  
las páginas de ORO descubrirán sabrosas razones para adoptar  
semejante decisión. Muy Felices Fiestas para todos.

## S U M A R I O



**06.** VINOS  
ANDALUCES  
DEFINITIVAMENTE,  
EL TINTO SE ABRE  
CAMINO. HAY VIDA  
TRAS LOS TRIUNFALES  
GENEROSOS



**12.** NOTICIAS DE  
ORO  
RACION DE JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
Y ACCIONES  
INSTITUCIONALES DEL  
CLUB DE ORO



**14.** COCINA  
COSTASOLEÑA.  
TRES PROPUESTAS  
'DORADAS' AL HILO DEL  
RECONOCIMIENTO DE  
LA UNESCO A LA DIETA  
MEDITERRÁNEA



**20.** RECETAS DE  
TEMPORADA  
EL INVIERNO SABE  
MOSTRAR SU MÁXIMO  
ESPLENDOR EN LAS  
CARTAS DE LOS  
RESTAURANTES.



**26.** COCINA  
SERRANA  
HACIA ORIENTE PODEMOS  
DISFRUTAR DE HERMOSOS  
PALACIOS GASTRONÓMICOS  
Y PLATOS SABIAMENTE  
AROMATIZADOS

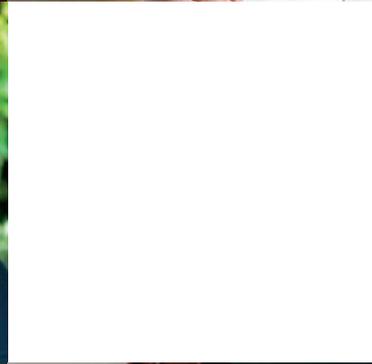
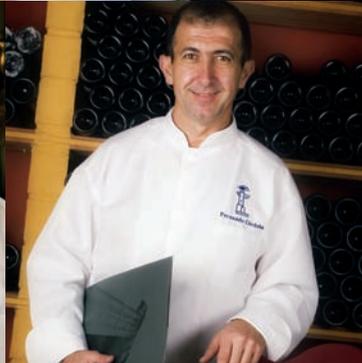
## S T A F F

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. – C/ GENARO PARLADÉ, 12A 41013 SEVILLA – Tfno. 95.4502278 E-mail: oro@ebaluarte.es  
DIRECCIÓN: JUANCHO GONZÁLEZ COORDINACIÓN: QUICO PÉREZ-VENTANA DISEÑO Y MAQUETACIÓN: MANUEL GARRAMIOLA  
PUBLICIDAD: MANUEL BUSTAMANTE (671 031 876 - mbustamante@ebaluarte.es), IVÁN YBARRA (671 031 874 - ivanybarra@ebaluarte.es)  
SUPERVISIÓN EDITORIAL: PATI GARCÍA PRODUCCIÓN: ÁLVARO OLMO FOTOGRAFÍA: PACO ALORDA Y CARLOS DE LA CALLE TRADUCCIÓN: TRADU100

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.



"That is the way we are. We have a great passion for cooking. We are in love with our land. With its rich raw materials. With the recipes which have been passed down from generation to generation. We respect our heritage. We also dare to innovate. We give care to the smallest details. We know that cooking is an art and we want to surprise you, move you; we want to go through your skin and get inside.

These are our faces. You will always see cooking wisdom and a smile in them. Come and know our restaurants. You can be sure that you will live a unique experience in each one of them, from east to west. We are joined by a common purpose: transmit the excellent qualities of the Andalusian cuisine. Would you like to check it yourself? Come in and take a seat. We will be delighted to serve you as you deserve".

*mmmmmh!*

"Así somos. Apasionados de los fogones. Enamorados de nuestra tierra. De su rica materia prima. De las recetas transmitidas de generación a generación. Respetuosos con nuestro legado. Atrevidos a la hora de innovar. Cuidando el más mínimo detalle. Sabemos que la cocina es un arte y queremos sorprenderle, emocionarle, traspasar los poros de su piel.

Estos son nuestros rostros. En ellos siempre apreciará sabiduría culinaria y una sonrisa. Conozca nuestros restaurantes. Le aseguramos que en cada uno de ellos, de poniente a occidente, vivirá una gran experiencia. Estamos unidos por una causa común: transmitir las excelencias de la gastronomía andaluza. ¿Quiere comprobarlo? Pase y tome asiento. Estaremos encantados de atenderle como usted se merece".

CLUB  
ORO

"Queremos que viva una experiencia inolvidable "

"We want you to live an unforgettable experience"



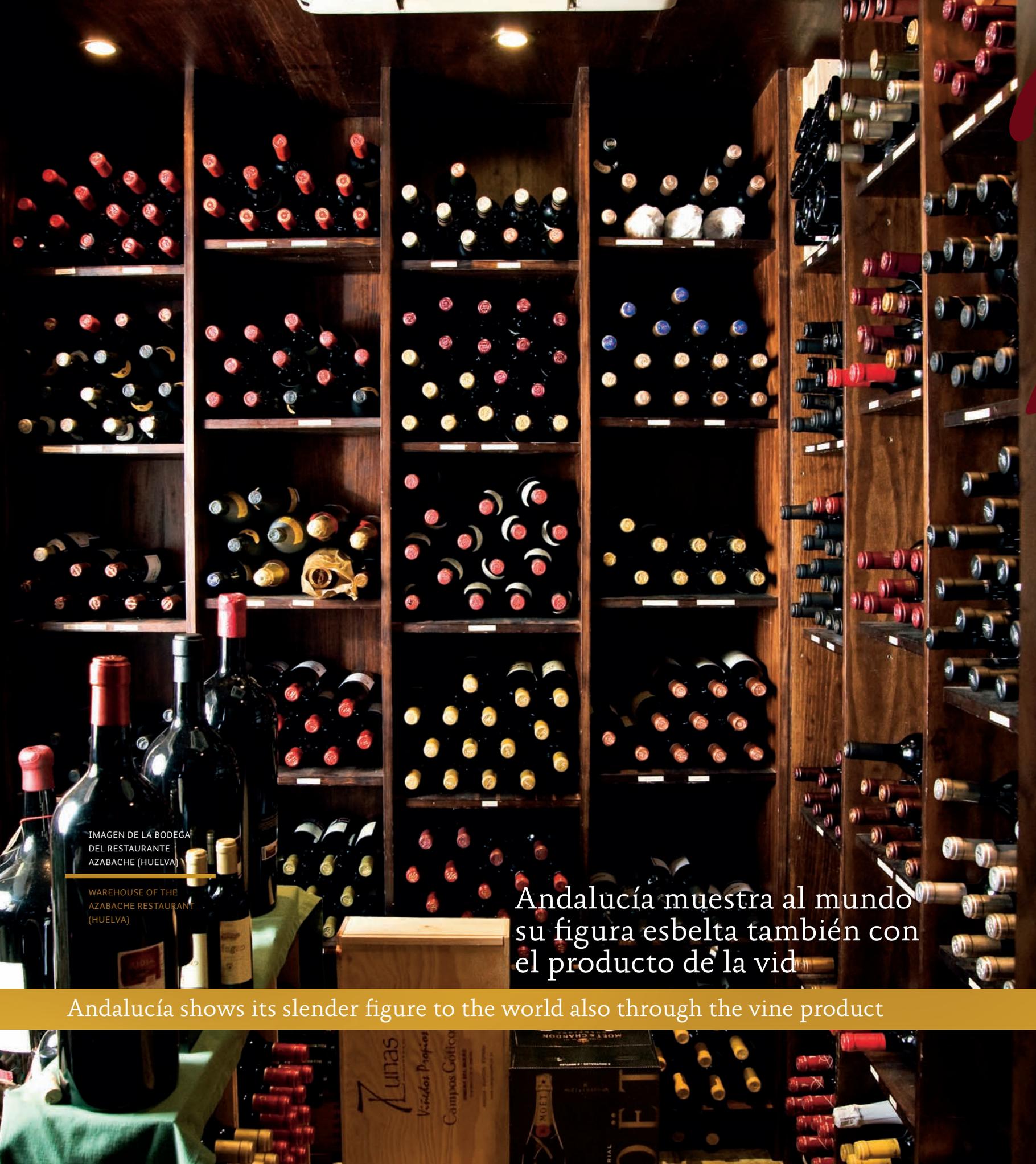


IMAGEN DE LA BODEGA  
DEL RESTAURANTE  
AZABACHE (HUELVA)

WAREHOUSE OF THE  
AZABACHE RESTAURANT  
(HUELVA)

Andalucía muestra al mundo  
su figura esbelta también con  
el producto de la vid

Andalucía shows its slender figure to the world also through the vine product

Zunias  
Viechas Propias  
Campos Góticos

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

COÛT  
CHAMPAGNE

# Vinos

## Caldos con marcado acento del Sur

EL VINO ANDALUZ se expande, se diversifica y busca nuevas formas. Un reto que en estos tiempos supone un riesgo pero también una apuesta firme por la grandeza que guarda la vid de nuestra tierra. Desde la tradición de los vinos de Jerez a la fuerte entrada del Condado de Huelva. Desde los amontillados hasta la decidida incorporación del tinto. Así lo certifican los maestros enológicos: practicando, degustando, catando. Tradicionalmente, los vinos de Jerez –finos, manzanillas, olorosos y amontillados– han sido los más afamados. Sin embargo, el panorama vínico en Andalucía, además de seguir manteniendo la calidad de antaño, muestra ahora una mayor variedad. Las incorporaciones en vinos blancos, las investigaciones en vinos tintos y la expansión hacia la zona oriental tienden la mano hacia una nueva frontera.

**Enrique Ávila**, sumiller de Casa Robles, sostiene que “la excelente relación calidad precio de los vinos andaluces constituye su éxito”. Además, atribuye esta buena aceptación a que nuestros vinos acompañan muy bien al clima. Son vinos muy ligeros, muy afrutados y agradables al paladar. “El cuerpo te pide bastante líquido aquí”. Añade que, entre los vinos dulces de la tierra, “los Pedro Ximénez son una verdadera maravilla”. Destaca, además, la bodega jerezana Barbadillo, en especial su manzanilla, y los vinos tintos de la Serranía

de Ronda. A pesar de las bondades que el sumiller destina al panorama enológico andaluz, lamenta que aún “no sabemos valorar muy bien lo que hacemos nosotros”. Un ejemplo: “El italiano dice que sus aceites son los mejores. El francés, también. Pero nosotros decimos un tímido ‘bueno’...”.

**Ginés Carmona**, responsable de vinos del restaurante almeriense Terraza Carmona, nos habla también de los tintos de Almería, concretamente el Cabernet Sauvignon de Laujar de Andarax, aunque no se olvida del Tempranillo y “algún blanco de variedad Macabeo”, así como la Palomino gaditana. Respecto a la internacionalización del producto, Carmona asegura que “se está intentado alcanzar más cuota de mercado” y sacar el producto andaluz fuera de España a través de las ferias vinícolas. “Que el vino no camine por sí solo, sino para maridar con fruta, hortaliza, verdura...”, añade. Por su parte, **Juan Francisco Martín**, gerente del Restaurante Azabache (Huelva), valora el crecimiento de los tintos andaluces, “porque los generosos, blancos, manzanillas y finos ya gozaban de gran prestigio”. Martín, que reconoce que en los establecimientos hosteleros aún se demandan más las denominaciones clásicas, como los conocidos riojas y riberas del Duero, se congratula de la proyección mundial de vinos como el célebre fino Tío Pepe y las manzanillas gaditanas.

## CASTILLO SAN DIEGO

- **Manuel Moreno** recomienda este célebre blanco de Bodegas Barbadillo. Un vino fresco ligero, de color amarillo verdoso, uva palomino y, en nariz, notas salinas y alegres toques de flores.
- **Manuel Moreno** recommends this famous white wine of Barbadillo Winery. A fresh, light bodied, greenish yellow wine, palomino grape and in glass there are salty notes with a happy floral touch.



DE IZQUIERDA A DERECHA:  
ENRIQUE ÁVILA (ROBLES),  
BODEGA DE TERRAZA  
CARMONA Y JESÚS MARÍA  
BECERRA (BECERRITA).

FROM LEFT TO RIGHT:  
ENRIQUE ÁVILA (ROBLES),  
WINE-CELLAR AT TERRAZA  
CARMONA AND JESÚS M.  
BECERRA (BECERRITA).



## COTA 950



- **Ginés Carmona** recomienda el Cota 950 de Bodegas Valle de Laujar. De uvas Sauvignon Blanc - Chardonnay, posee un color amarillo pajizo con reflejos oro y, en boca, tacto suave, amplio, untuoso, acidez fresca y largo final.
- **Ginés Carmona's** recommendation is Cota 950 of Valle de Laujar Winery. From Sauvignon Blanc-Chardonnay grapes, it is yellow-straw coloured and, in mouth, it offers soft tact, wide, unctuous, fresh acidity and a long ending.

**MI VALORACIÓN** es notable en los vinos de mesa y sobresaliente en denominación de origen Jerez, Manzanilla de Sanlúcar, Málaga, Montilla y Moriles”, afirma **Manuel Moreno**, propietario de El Copo (Los Barrios, Cádiz), que sitúa el Barranco Oscuro Rubaiyat como su último descubrimiento. **Jesús María Becerra** (Restaurante Becerrita, Sevilla) valora el panorama enológico del sur “con muchas posibilidades, buena diversidad y zonas bien diferenciadas”. “Intuyo unas buenas perspectivas de mercado –añade–, aún más cuando el sentimiento de lo local se está imponiendo en cada autonomía”. Becerra, que añade a los vinos citados el generoso de sacristía y las nuevas creaciones con origen en Ronda, Almería y Sierra Norte de Sevilla, aporta una llamada a navegantes: “Se dice que somos una región de servicios y sin industria. Aquí tenemos una para explotar”. Eso sí, “para caldo, el del puchero que hacemos todos los viernes en becerrita”, bromea. El último integrante de nuestro comité de sabios con marchamo del Club de Oro es **Francisco Marente**, maitre del Restaurante El Faro de Cádiz. Siempre digo que los vinos andaluces de mejor calidad/precio son nuestros generosos”. Marente incide en el potencial enológico de esta comunidad, y fruto de ello es la inversión en Ronda, Arcos, Axarquía, Condado de Huelva y otros. A nivel personal, se queda con el Jerez en todas sus categorías. “Y en Ronda, que hay donde elegir”.



## COLECCIÓN 1000

- **Enrique Ávila** alaba este vino blanco, joven, seco y afrutado de las Bodegas Marqués de Villalua. Uva zalema y moscatel, sabor elegante y largo postgusto con sensaciones frutales y florales.
- **Enrique Ávila** praises this young, dry, fruity, white wine of Marqués de Villalua Winery. Zalema and Moscatel grapes, an elegant taste and long aftertaste with fruity and floral sensations.

WINES WITH A CHARACTERISTIC SOUTHERN ACCENT The Andalusian wine spreads, it looks for different, new ways. It is a risky challenge for these times but it is also a firm commitment to the greatness that our land's vine keeps. From the tradition of Sherry wines to the strong entry of the Condado de Huelva. From the Amontillado wines to the determined incorporation of the red wine. Experts in oenology certify it: practising, savouring, tasting. Traditionally, Sherry wines – fino, manzanilla, oloroso and amontillado – have enjoyed well-earned reputation. Nevertheless, the wine scene in Andalucía, apart from keeping its quality of yesteryear, shows a wider variety now. Incorporations in white wines, research in red wines and the expansion to the eastern area are opening a new frontier.

**Enrique Ávila**, sommelier at Casa Robles, holds that “the excellent value for money of the Andalusian wines is the key to their success”. He also puts this good acceptance down to the fact that our wines get along with the climate. They are very light, fruity wines, very nice to our palate. “Your body requires quite a lot of liquid here”. He adds that, amongst the sweet wine of the area, “the Pedro Ximénez ones are really wonderful”. He also points out Barbadillo, the winery in Jerez de la Frontera, especially its manzanilla and the red wines of the Ronda mountain range. Despite all the good things the sommelier attributes to the wine scene in Andalucía, he regrets that “we do not appreciate enough what we do”. For instance: “Italians claim that their oil is the best. So do the French. But we just utter a shy ‘okay’...”. **Ginés Carmona**, in charge of the wine service at the Terraza Carmona restaurant in Almería, speaks to us about the red wines of Almería, especially about the Laujar de Andarax Cabernet Sauvignon, although he does

## MANZANILLA EN RAMA

- **Francisco Marente** sugiere la Manzanilla en Rama de Bodegas Barbadillo. Expresiva, toques de frutos secos, notas de duelas viejas envinadas. En boca tiene ataque notable, denso pero fresco.
- **Francisco Marente** suggests Manzanilla “en Rama” made at Barbadillo Winery. Very expressive, it has a touch of nut, and old barrel-board notes. In mouth, it has an outstanding beginning, dense but fresh.



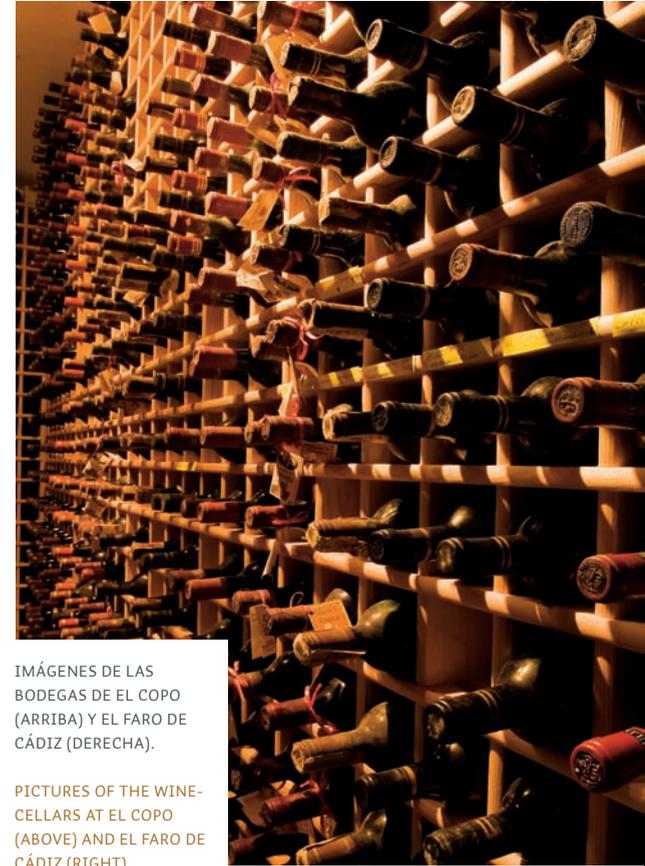
# con Tinto

## GIBALBIN

- **Juan Martín** elogia el Gibalbin de Bodegas Barbadillo. Un tinto de color rojo intenso rubí. En nariz, frutas maduras confitadas y vainilla. Entrada en boca aterciopelada y rica en matices.
- **Juan Martín** praises Gibalbin of Barbadillo Winery. A red wine with intense red ruby colour. In glass, mature crystallized fruits and vanilla. Its beginning in the mouth is velvety and rich in nuances.



not forget the Tempranillo variety and “some Macabeo wine”, as well as the Palomino from Cádiz. Regarding the internationalization of the product, Carmona asserts that “we are trying to reach a bigger market share” and take the Andalusian product out of Spain by attending wine trade fairs. “Wine should not be alone, but pairing with fruit, vegetables...”, he adds. In turn, **Juan Francisco Martín**, the manager of Azabache Restaurant (Huelva), points out the growth of the Andalusian wines, “because generoso, white, manzanilla and fino wines already had a good reputation”. Martín, recognizing that the wines from the classical regions, like the Spanish red wines – with well known names – are more demanded in catering establishments, is pleased with the worldwide scope reached by certain wines such as the famous Tío Pepe fino and manzanilla from Cádiz.



IMÁGENES DE LAS BODEGAS DE EL COPO (ARRIBA) Y EL FARO DE CÁDIZ (DERECHA).

PICTURES OF THE WINE-CELLARS AT EL COPO (ABOVE) AND EL FARO DE CÁDIZ (RIGHT).



## 1500H 2007

- **Jesús María Becerra** recomienda este “gran desconocido y excelente” vino andaluz de las Bodegas Pago del Vicario. Color picota negra intensa. En boca, fruta compotada, madera bien integrada.
- **Jesús María Becerra** recommends this “complete unknown but excellent” Andalusian wine of Pago del Vicario Winery. Intense black cherry red colour. In mouth, compoted fruit, well integrated wood.

“ I G I V E A G O O D M A R K to table wines and an excellent mark to those of the regions of Jerez, Manzanilla from Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles”, says **Rafael Moreno**, the owner of El Copo (Los Barrios, Cádiz). He praises Barranco Oscuro Rubaiyat as his latest discovery. **Jesús María Becerra** (Becerrita Restaurant, Seville) thinks that the wine scene in the South “has a lot of potential, good diversity and well defined areas”. “I foresee good market prospects – he adds –, even more so because local feeling is prevailing in each region”. Becerra, adds the “generosos de sacristía” and the new creations from Ronda, Almería and Seville’s Sierra Norte to the aforementioned list of wines. He also gives a word of warning: “We are considered to be a region that provides services without industry. We have one to exploit here”. One thing is true, “if you want to drink something really good, try the stock we make at Becerrita on Fridays”, he says joking. The last member of our committee of wise men with the Club de Oro label is **Francisco Marente**, maitre d’ at El Faro de Cádiz Restaurant. I keep saying that the Andalusian wines which give the best value for money are our generoso wines”. Marente insists on the potential of this region’s wines and as a consequence of it, we can see the investments in Ronda, Arcos, Axarquía, Condado de Huelva and others. His personal favourite is Sherry in all its types.



а  
П О Д В а Л  
р і v n і с а  
la bodega

ता रे ता  
cantina

# vino andaluzes

“No sabemos valorar lo que se hace en nuestra tierra” (Enrique Ávila - Casa Robles)

“Nuestra escena enológica mantiene la calidad, y ahora mira también a Andalucía Oriental” (Ginés Carmona - Terraza Carmona)

“Se dice que somos una región de servicios y sin industria. En el vino tenemos una para explotar” (Jesús María Becerra - Becerrita)

“El número de bodegas ha aumentado en Andalucía de tal manera que casi es imposible conocerlas todas” (Francisco Marente - El Faro de Cádiz)

# Noticias

## TERRAZA CARMONA

### TORO BRAVO EN LA COCINA

La carne de toro de lidia se convirtió una vez más en la protagonista de la XVI edición de las Jornadas Gastronómicas que celebra Terraza Carmona. El evento contó, además, con la presencia de otro miembro del Club de Oro, Azabache (Huelva), y de un restaurante peruano, que incrementó la oferta gastronómica y le dio más variedad y realce.



### FIGHTING BULL IN THE KITCHEN

Fighting bull meat became once again the highlight at the XVI edition of the Gastronomic Meeting held at Terraza Carmona. The meeting was also attended by another member of Club de Oro, Azabache (Huelva), and a representative of a Peruvian restaurant, which increased the gastronomic offer and enhanced the event by giving it more variety.

## EL FARO DEL PUERTO



### TAPAS GADITANAS EN BÉLGICA

Con motivo de la Semana del Gusto en Bélgica, en esta ocasión dedicada a España, el Restaurante El Faro de El Puerto, representado por Fernando y Javier Córdoba, se desplazó el pasado noviembre a este país para protagonizar un evento en el Restaurante Tapa-Tapa de Alberingem. Se ofreció a más de 300 comensales una selección de tapas elaboradas con la cerveza Tremist y acompañadas con vinos de la Bodega Gutierrez Colosía de El Puerto. El reto consistió en utilizar productos belgas como las Quisquillas del Mar del Norte, preparadas con recetas tradicionales de El Faro.

### TAPAS FROM CÁDIZ IN BELGIUM

On the occasion of the Week of Taste in Belgium, this time focussing on Spain, El Faro del Puerto Restaurant, duly represented by Fernando and Javier Córdoba, visited that country last November to take relevant part in an event held at Tapa-Tapa Restaurant in Alberingem. More than 300 attendants were offered a selection of tapas made with Tremist beer and paired with wines of El Puerto de Santa María's Gutierrez Colosia Winery. The challenge was to use Belgian products like North Sea Shrimps, cooked following El Faro's traditional recipes.

## LA SARGA



### JORNADAS EN CAZORLA

El Restaurante La Sarga, con base de operaciones en Cazorla, Jaén, vuelve a organizar en diciembre –entre los días 15 al 30, concretamente– unas exitosas Jornadas Gastronómicas. En esta XV edición la protagonista será la Cocina Serrana, cuya especialidad ostenta este templo gastronómico del Parque Nacional de Cazorla, segura y Las Villas. En la imagen superior, José Lorente, responsable de La Sarga.

### GASTRONOMIC MEETINGS IN CAZORLA

La Sarga Restaurant, its headquarters settled in Cazorla (Jaén), organises again in December – from 15th to 30th – its successful gastronomic meetings. This XV edition will deal with the Mountain Cuisine, in which this gastronomic temple located in Cazorla, Segura y Las Villas National Park is specialised. Above, José Lorente, manager of La Sarga.

## ACCIONES DEL CLUB



### VISITA A CUMBRES MAYORES

Una quincena de restauradores pertenecientes al Club de Oro de la Mesa Andaluza visitaron recientemente las instalaciones de Jamones Tartessos, situadas en Cumbres Mayores, en pleno corazón del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, para conocer de primera mano la nueva añada de productos ibéricos de esta centenaria firma. Los visitantes conocieron todo el proceso de elaboración, hasta la maduración de jamones y paletas en las bodegas naturales. La importancia de los aires de la sierra, fruto del microclima del que disfruta Cumbres Mayores, centró buena parte de la visita.

### VISIT TO CUMBRES MAYORES

Some fifteen restaurant managers who belong to the Club de Oro de la Mesa Andaluza recently visited the facilities of Jamones Tartessos, situated in Cumbres Mayores, in the very heart of Sierra de Aracena y Picos de Aroche Natural Park, in order to get first-hand knowledge of this year's production of Iberian meats made at this hundred-year-old firm. Visitors got to know all the making process, up to ham maturing in the natural cellars. The importance of the air of these mountains, a result of the microclimate of Cumbres Mayores, was the main focus of the visit.

## RADIO ANDALUZA

### SALUDO DE ORO EN EL PROGRAMA 'SER VIAJEROS'

El presidente del Club de Oro de la Mesa Andaluza, Francisco Mayo, fue entrevistado recientemente por el locutor José Vicente Dorado en el programa *Ser Viajeros*, de la Cadena SER, que se emite a nivel regional. Mayo presentó oficialmente a todos los oyentes las excelencias de esta sociedad culinaria y les invitó a conocer las recetas e instalaciones de los veinte establecimientos repartidos por todas las provincias de la comunidad.



### GOLD GREETING IN 'SER VIAJEROS' RADIO PROGRAMME.

The president of the Club de Oro de la Mesa Andaluza, Francisco Mayo, was recently interviewed by the radio show host Vicente Dorado in *Ser Viajeros* radio programme of the Cadena Ser Broadcasting Company. The programme covers the whole region. Mayo officially presented the excellent qualities of this gastronomic society to all listeners and he invited them to know the recipes and facilities of the twenty establishments which are distributed throughout all the provinces of the region.

## INSTITUCIONES

### REUNIÓN CON CONSEJEROS DE LA JUNTA

Representantes del Club de Oro se reunieron en los últimos meses con dos destacados miembros del Gobierno Andaluz. La Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, trató con este colectivo gastronómico asuntos relacionados con la red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos (RAPE). Por su parte, el consejero de Turismo, Luciano Alonso, recibió al Club en Málaga y le invitó a colaborar en materias turísticas.



### MEETING WITH THE JUNTA DE ANDALUCÍA'S REGIONAL MINISTERS

Some representatives of the Club de Oro had meetings with two outstanding members of the regional Government in the last few months. The Agriculture and Fishing Regional Minister, Clara Aguilera, and this gastronomic group dealt with issues linked with the Andalusian Restaurants with Ecologic Products (RAPE) network. In turn, the Regional Minister of Tourism, Luciano Alonso, received the Club in Málaga and invited them to cooperate with the regional government in matters related with tourism.

# Costa del Sol

## El crisol gastronómico

EL CLUB DE ORO de la Mesa Andaluza atesora tres muestras de seductora gastronomía en el territorio más turístico de la comunidad andaluza: la Costa del Sol. Si se asoma a este paradisiaco rincón del Mediterráneo, no dude en hacer escala en los restaurantes **La Menorah, Frutos y María**. Saldará con éxito la idea.

“No se podría hablar de cocina o dieta mediterránea sin tener en cuenta la Costa del Sol tanto al Oriente como a Occidente y al Mar de Alborán, que pocos conocen”, asegura **José Luis Mariscal**, jefe de sala del restaurante esteponero La Menorah. “Es una amalgama de conocimientos e interculturalidad con gran influencia de la gente que nos visita. Aquí se puede aunar lo tradicional con la vanguardia siempre que utilice el ‘elemento inteligencia’ y el buen hacer en la elaboración”, añade.

Por su parte, **Armando Herranz**, propietario del Restaurante Frutos, sostiene que “nuestra costa nos ofrece unos manjares que nuestros cocineros trabajan con mimo

para ofrecerlos con los sabores más naturales y presentando la esencia de los mismos. Se trata, pues, de una cocina tradicional fundamentalmente de producto”. Herranz, que defiende el buen comer de uno de los pueblos más antiguos de la humanidad, destaca en este litoral la existencia de grandes artistas de la cocina salidos de las escuelas de hostelería de La Cónsula y La Fonda, y espoleados por la repercusión mediática del chef malagueño Dani García y por la proliferación de estrellas Michelin en la Costa del Sol. “Nuestra cocina es dieta mediterránea con mayúsculas. Nuestros pescados, las carnes del interior, la desconocida huerta de los pequeños agricultores artesanos del Valle del Guadalhorce... Tenemos el producto de temporada –verduras y pescados según estacionalidad– y una tradición culinaria secular que ha desarrollado potajes, cocidos y otros platos similares que completan la dieta más rica”.

**Enrique Rebollo**, gerente del Restaurante María, coincide con los otros miembros malagueños del Club de



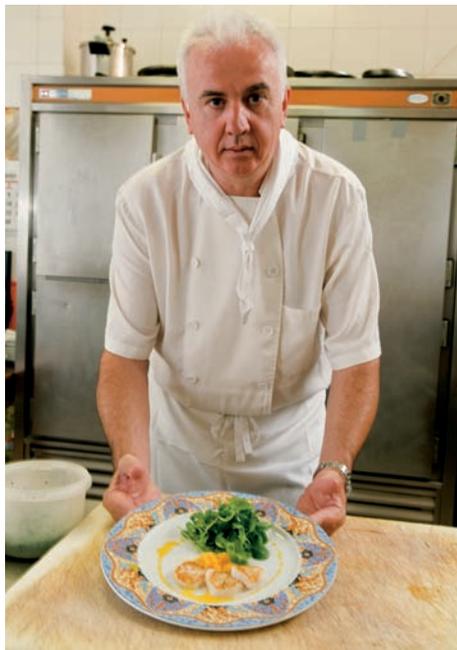
“Nuestra cocina es  
dieta mediterránea con  
mayúsculas”  
Armando Herranz, Restaurante Frutos

“Our dishes are Mediterranean diet in capital letters” Armando Herranz (Frutos)



ARRIBA, IMAGEN DEL COMEDOR DEL RESTAURANTE MARÍA. A LA DERECHA, EL CHEF DE LA MENORAH, PACO LÓPEZ, MUESTRA UNA DE SUS RECETAS COSTASOLEÑAS.

ABOVE, A PICTURE OF MARÍA RESTAURANT'S DINING AREAS. ON THE RIGHT, THE CHEF AT LA MENORAH, PACO LÓPEZ, IS SHOWING ONE OF THE COSTA DEL SOL DISHES.



**T H E G A S T R O N O M I C  
M E L T I N G P O T** The CLUB DE ORO de la Mesa Andaluza (GOLD CLUB of the Andalusian Cuisine) treasures three samples of enchanting cuisine in the most renowned area for tourism in Andalucía: the Costa del Sol. If you drop by this heavenly corner of the Mediterranean Sea, do not hesitate to stop at **La Menorah**, **Frutos** and **María** restaurants. The idea will end in a success.

"If we speak about the Mediterranean cuisine or diet, we must take into account the Costa del Sol, both in the Eastern and the Western areas, and the Alboran Sea, which so few people really know", says **José Luis Mariscal**, maitre d' at La Menorah Restaurant in Estepona. "It is an amalgam of knowledge and intercultural exchanges greatly influenced by the people who visit us. We can combine tradition with cutting-edge elements as long as we use 'intelligence' and efficient cooking practices", he adds.

In turn, **Armando Herranz**, the owner of Frutos Restaurant, holds that "our coast can offer us a number of delicacies made by our cooks with care and attention so that diners can enjoy the natural taste by presenting the own essence of that taste. It is in fact a type of traditional cuisine mainly based on the product". Herranz, who defends the art of good eating of one of the oldest civilisations in the history of mankind, points out the presence of great cooking artists along this coastline all of them trained at La Cónsula and La Fonda Catering Colleges, and spurred by the media impact brought about by the chef Dani García from Málaga and the proliferation of Michelin stars on the Costa del Sol. "Our dishes are Mediterranean diet in capital letters. Our fish, inland meat, the unknown vegetable produced by small artisan farmers of the Guadalhorce Valley... We have seasonal products – vegetables and fish depending on the season – and an ancient cooking tradition that has developed pottages, stews and other similar dishes that are part of the richest cuisine".

**Enrique Rebollo**, the director of María Restaurant, agrees with the Club de Oro's members from Málaga in the opinion that the mandatory dish in the gastronomy of the Costa del Sol is the fried fish from its coast, even though the menu offered in his restaurant is mainly based on traditional Castilian cuisine. Rebollo emphasizes how the inclusion of the Mediterranean Diet in the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity will be of benefit for the region. This fact has just been certified by Unesco thus giving value to the feeling of identity and continuity, at the same time favouring healthy eating habits.

Oro en que el plato que no puede faltar en la gastronomía costasoleña son las frituras de los pescados del litoral, aunque precisamente la carta de su establecimiento sea de cocina castellana tradicional. Rebollo hace hincapié en lo beneficioso que será para esta región la inclusión de la dieta mediterránea en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad –como acaba de certificar la Unesco, que valora el sentimiento de identidad y continuidad, además de favorecer un patrón alimenticio saludable–, así como el carácter 'sociable' de esta cocina, que, pese a su carácter hospitalario y cosmopolita, siempre ha sabido distinguir lo autóctono de lo foráneo para mantener su esencia.



1.

### SOPA VIÑA AB

SOPA MARINERA ELABORADA CON LA COCCIÓN DE PATATA Y PESCADO (MERLUZA O RAPE) CORTADO A DADOS. SE AÑADE MAYONESA Y UN CHORRITO DE AMONTILLADO VIÑA AB DE GONZÁLEZ BYASS.

RESTAURANTE FRUTOS (TORREMOLINOS)

2.

### SANDWICH DE VENTRESCA DE ATÚN

EL ATÚN ROJO DEL ESTRECHO ES LA BASE A LA QUE SE AÑADEN TOMATES ROJOS, MIEL DE CAÑA DE FRIGILIANA, AZÚCAR MORENA, AJO, A CEITE VIRGEN EXTRA Y EBRITAS DE AZAFRÁN.

RESTAURANTE LA MENORAH (ESTEPONA)

3.

### ESPINACAS CON ALMEJAS

LA CRÉMA DE ESPINACAS DE ESTE PLATO ADQUIERE ESA TEXTURA CARACTERÍSTICA AÑADIÉNDOLE NATA BATIDA, ADEMÁS DE NUEZ MOSCADA, PIMIENTA Y SAL. Y ALMEJAS DE PRIMERA, CLARO.

RESTAURANTE MARÍA (MÁLAGA)

## AL DETALLE

- **Armando Herranz:** “La gastronomía es cultura. Y la dieta mediterránea reúne todos los requisitos emocionales para ser considerada Patrimonio de la Humanidad”.
- **Enrique Rebollo:** “La cocina costasoleña tiene fuerza para mantenerse frente a otros modelos de elaboración”.
- **José Luis Mariscal:** “Ofrecemos una serie de ‘tapitas’ bien presentadas que a veces sustituyen al trasnochado primer plato”.

## RECENT PARTICULARS

- **Armando Herranz:** “Gastronomy is culture. And the Mediterranean diet meets all the emotional requirements to be considered Heritage of Humanity”.
- **Enrique Rebollo:** “The Costa del Sol cuisine is strong enough to keep its standards against other production models”.
- **José Luis Mariscal:** “We offer a number of well presented ‘tapitas’ which sometimes replace the old-fashioned first course”.

Procedentes de Villalba del Alcor (Huelva), los hermanos Moro han creado un referente de cocina marinera andaluza. Miguel Ángel está hoy al frente de El Espigón y no escatima cariño y dedicación para buscar la satisfacción del cliente.

Native of Villalba del Alcor (Huelva), the Moro brothers have created a reference point in the Andalusian seafood cuisine. Miguel Ángel is in charge of managing El Espigón and he spares no fondness and effort to find the client's satisfaction.

# Miguel Ángel Moro

“La cocina marinera no se estanca”

“The seafood cuisine is not standing still”

—¿Cómo fueron los orígenes de esta casa hostelera?

—Esta es una empresa familiar. Mi padre abrió el camino en 1985 aquí en el Porvenir y hoy está al frente la segunda generación: mis hermanos Ana Mari y Antonio, yo mismo y mis cuñados Mariló y Carlos. Nos llevamos todos muy bien y hacemos las cosas con cariño. Actualmente tenemos establecimientos en las calles Bogotá y Felipe II (Sevilla) y, desde el 95, en Madrid.

—¿Cuál es el estilo de cocina de su restaurante?

—Nuestro estilo es marinero. Trabajamos todo tipo de mariscos y pescados –a la plancha, a la sal, en salsa...–, además de fritos y cocina andaluza.

—A nivel personal, ¿cómo es su relación con El Espigón?

—El Espigón es mi propio ser. Yo empecé en esto con 17 o 18 años. Llevo más de la mitad de mi vida en esta casa. El nombre lo es todo para mí. Y creo que en Sevilla se conoce ya como un referente de buena cocina marinera.

—¿Qué es lo más gratificante de su oficio como restaurador?

—El éxito. Me refiero al hecho de tener una casa por la que pasan las personas con plena satisfacción. Que te feliciten, te digan ‘qué bien hemos comido’, que valoren la buena relación calidad/precio. Eso te hace sentir realizado, saber que lo has hecho bien. Yo entiendo el éxito no como una meta, sino como un camino que hay que recorrer cada día. Y, por supuesto, es el resultado del trabajo de todo un equipo.

—What was the origin of this catering company?

—This is a family business. My father opened the way in 1985 here in El Porvenir district and today he is leading the second generation: my sister Ana Mari, my brother Antonio, myself and my sister-in-law Mariló and my brother-in-law Carlos. We all get along quite well and are very keen on the things we do. At present, we have our establishments in Bogotá and Felipe II streets (Seville) and, since 1995, in Madrid.

—What is the style of your restaurant's cuisine?

—Our style is base don seafood. We are specialist in all kinds of seafood and fish –on the grill, baked in salt, fish stew...–, as well as fried products and Andalusian cuisine.

—What is your personal relationship with El Espigón like?

—El Espigón is my self. I started in this at the age of 17 or 18. I have been in this house for more than half my life. The name is everything to me. And I think that Seville is already known as a leading city in seafood cuisine.

—What is the most rewarding aspect of your job as a restaurant manager?

—Success. I mean the fact of having a house where people get full satisfaction. The fact that they congratulate you, they tell you ‘the food is so good here’, they appreciate the good value for money. This makes you feel successful and you know that you are doing things in the right way. For me success is not a goal in itself but a way we have to cover every day. And, of course, it is the result of the whole team's hard work.



## D E C E R C A

**Vocación:** “Mi abuelo tenía bares allá en Villalba del Alcor, mi vocación quizá viene de él. Mi padre, que creó esta casa, dice que los hijos no necesitan muchas explicaciones si los padres son un buen ejemplo. Más que la cocina, me ha gustado siempre la hostelería, la atención en sala”.

**Influencias:** “Intento desarrollar todas las posibilidades de la cocina andaluza marinera. El que más me aportó fue Joaquín Ortega, un gran cocinero que pasó por esta casa”.

**Evolución:** “En los platos marineros hay menos creatividad. El cliente pide lo tradicional: el pescaíto frito, el jamón, las gambas, las coquinas... Pero es una cocina enriquecida, avanza en su estilo, no se estanca”.

**Objetivos:** “Que un cliente salga satisfecho por la puerta. Cuando estoy fuera llamo constantemente al maitre, Rafael Moreno, para preguntarle si todo ha salido bien”.

## U P C L O S E

**Vocation:** “My grandfather used to own several bars in Villalba del Alcor. My father usually says that children do not need many explanations if their parents are a good example to follow. Even more than kitchen work, I have always liked catering and service, attending the clients in the dining room”.

**Influence:** “I try to develop all the possibilities offered by the Andalusian seafood cuisine”.

**Evolution:** “There is less creativity in seafood dishes. Clients ask for the traditional ones: fried fish, iberico ham, prawns, wedge shells... But this cuisine has been enriched, its style goes forward, it does not stop”.

**Goals:** “We want the client’s satisfaction when they finish their meals and leave our house.”

“Me gusta la cocina, pero más aún la hostelería, atender a los clientes”

“I like kitchen work, but I like catering, attending the clients even more”



“El invierno nos da la posibilidad de llevar la carta a su máximo exponente”

José Antonio Zaíño (Casa Rufino)

# Con el Frío

## Sabores estacionales

EL CAMBIO ES VISIBLE en cada carta, no hay duda de ello. Los cocineros del Club de Oro de la Mesa Andaluza tienen claro que el invierno trae cambios a su oferta gastronómica, en muchos casos ciertamente atractivos. Echen, si no, un vistazo a las recomendaciones de las páginas siguientes. “En cada estación intentamos plasmar en nuestras cartas los productos que en ella se dan”, comenta **José Antonio Zaiño** (Casa Rufino). “No se entendería un otoño sin setas, castañas, productos del cerdo ibérico, etc”. O un verano sin sopas frías. ¿Y qué ocurre cuando el año se presta a concluir? “El invierno nos da la posibilidad de llevar nuestra carta a su máximo exponente, tanto por la inclusión de varios guisos típicos como por la presencia de productos que no se adaptan a la climatología estival”, afirma **Marcos Pedraza** (Ruta del Veleta).

¿Y en qué estación muestran las cartas de los restaurantes su cara más suculenta? Para los costeros, quizá la primavera y el verano, como expresa Zaiño. “Es la temporada del atún rojo de derecho, o de otras especies marinas de nuestras costas, como la corvina, el pargo o los langostinos. Otros miembros del Club, como **Mar Giménez** (Almudaina) y **Fernando Córdoba** (El Faro de El Puerto), también se decantan por la primavera. El último citado sostiene que “hay platos clásicos

en la carta que no dependen de la época del año. Otros, sin embargo, son de temporada y nosotros fomentamos estas elaboraciones para hacer cartas dinámicas y atractivas”. “Sí, quizá la estación más divertida sea la primavera, pero en cada momento procuramos trabajar los alimentos de esa estación, ya sean carnes, frutas o verduras, porque están en su máximo esplendor y al mejor precio”, añade **José Manuel Córdoba** (El Chato). Pero el invierno permite, asimismo, la búsqueda de productos de temporada que ofrecen su máxima calidad, y que incluso pueden mostrarse a los comensales a través de Jornadas Gastronómicas que se centran en el producto de cada estación, como recuerda **Curro Mayo** (Manolo Mayo). No en vano, a **Francisco Javier Mateos** (Sevilla Bahía) le gustan “todas las estaciones”.

EN CASA BIGOTE la carta, como reconoce su dueño, **Fernando Hermoso**, no es muy permeable a estos cambios. “En lugares de interior sí se aprecia la presencia de platos de caza o productos de la sierra como setas, espárragos, tagarninas, etc”. En las cartas de pescado no se refleja tanto, “a excepción de algunas especies que no se capturan en invierno”. ¿Una recomendación invernal? “La sopa de galeras y los langostinos de Sanlúcar”.



RESTAURANTE  
ALMUDAINA

**LOMO DE BACALAO A LA COMPOTA DE TOMATE**

**La receta.** Mar Giménez propone esta exquisita receta de temporada. Un obsequio al paladar basado en lomos de bacalao desalado y pochados en aceite templado que son servidos en una bandeja con compota de tomate como fondo y, por encima, pimientos del piquillo cubiertos de mayonesa y gratinados.

**Sugerencia para comidas de empresas:** Solomillo de Buey al Foie con reducción de Pedro Ximénez.

**Un plato de invierno:** Alcachofas a la Cordobesa.

**COD LOIN ON TOMATO COMPOTE**

**Recipe:** Mar Giménez proposes this exquisite seasonal recipe. A gift for the palate based on desalted cod loins poached in warm olive oil and served on a tray on a tomato compote. On top of it, piquillo peppers with mayonnaise and prepared au gratin.

**A suggestion for business lunches:** ox loin with foie gras with reduced sweet Sherry.

**A winter plate:** Cordovan style artichokes (made in onion, cured ham and wine)



RESTAURANTE  
EL FARO DE EL PUERTO

**LUBINA DE VETA LA PALMA**

**La receta.** Fernando Córdoba sugiere lomos de lubina –“ahora es cuando tiene más grasa porque el pescado se alimenta bien para el invierno”– preparada al vapor sobre un fondo de calabaza, choquitos y una salsa vinagreta que lleva un toque de naranja amarga. Todo decorado con hierbas de temporada, sésamo tostado y verduras fritas.

**Sugerencia para comidas de empresas:** “El Menú Degustación es fiel reflejo de la actualidad de la carta”.

**Un plato de invierno:** Ensalada de Paloma Torcaz y Boletus de la Sierra de Cádiz con Puntas de Pasta.

**LA PALMA “STREAKY”SEA BASS**

**The recipe:** Fernando Córdoba suggests sea bass loins –“it is now when it is fattier, as the fish is eating more in order to face winter”--- steamed on a bed of pumpkin, small cuttlefish and a vinaigrette with a hint of Seville orange. The whole dish is decorated with seasonal herbs, toasted sesame seeds and fried veggies.

**A suggestion for business lunches:** “The Tasting Menu truly reflects how the dishes are seasonally updated”.

**A winter plate:** A salad made of wood pigeon.



## RESTAURANTE CASA RUFINO

### RAPE CON SALSA DE PASAS

**La receta.** José Antonio Zaiño, jefe de cocina, presenta para estas fechas un elegante plato de medallones de rape regados con brandi y adornados con rama de canela, pasas, orejones y ciruela. También, piñones, almendras y perejil picado.

**Sugerencia para comidas de empresas:** “No se puede pensar en un menú festivo sin que contenga entre sus platos el marisco de nuestra costa, especialmente la gamba blanca”.

**Un plato de invierno:** Carpaccio de Amanita y Revuelto de Boletus con Ibérico.

### MONKFISH ON A RAISIN SAUCE

**The recipe:** José Antonio Zaiño, head chef, is preparing for this time of the year an elegant dish on monkfish slices, brandy and with a decoration of cinnamon, raisins, dried peaches and plums. Also with pine kernels, almonds and chopped parsley.

**A suggestion for business lunches:** “You cannot think of a party menu without thinking of local seafood, specially focusing on white shrimp”.

**A winter plate:** Amanita mushroom Carpaccio and Boletus mushroom scrambled eggs with Iberian ham.



## RESTAURANTE LA RUTA DEL VELETA

### CREMA DE VEGETALES

**La receta.** Marcos Pedraza, jefe de cocina, elabora una agradecida crema ligera de vegetales con boniato, gamba roja asada y crujiente fresco de espárrago triguero. La crema, que vierte con mimo (imagen superior), se prepara con cebolla, puerro, apio, patata, ajo, aceite de oliva y un chorrito de fino.

**Sugerencia para comidas de empresas:** Manitas de Cerdo rellenas de Setas sobre Zócalo de Crema de Pan de Ajo.

**Un plato de invierno:** Huevo de Gallina de Corral sobre emulsión de patata ‘Copo de Nieve’, aceite de chorizo ibérico y chips de boniato.

### VEGGIE CREAM

**The recipe:** Marcos Pedraza, head chef, makes a very revealing light vegetable cream with sweet potato, roast red shrimp and green asparagus pasty. The cream, which is gently poured (see picture above) is prepared with onions, leek, celery, potato, garlic, olive oil and a trickle of Sherry.

**A suggestion for business lunches:** Pig’s trotters stuffed with mushrooms on a bed of garlic bread cream.

**A winter dish:** free-range egg on ‘snow flake’ potato emulsion, Iberian pork chorizo oil and sweet potato chips.



## RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO

### HUEVO ESCALFADO SOBRE CREMA DE PATATA

**La receta.** José Manuel Córdoba opta por este creativo plato que adereza con sugerentes setas y trufas. Añade nuez moscada, nata líquida, demiglace y una copa de oloroso.

**Sugerencia para comidas de empresas:** Pescados al horno con patatas al azafrán, siempre cocinados por pieza.

**Un plato de invierno:** “En esta época, todo lo relacionado con caza, setas y trufas. También los pescados y guisos”.

### POACHED EGG ON A POTATO CREAM

**The recipe:** José Manuel Córdoba chose this creative dish he seasons with enticing mushrooms and truffles. Also adding nutmeg, cream, demi glace and a glass of Oloroso sherry.

**A suggestion for business lunches:** Baked fish with saffron potatoes, always individually cooked.

**A winter dish:** “At this time of the year, everything having to do with game, mushrooms and truffles. Also with fish and stews”.

## RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA

### ENSALADA DE BACALAO

**La receta.** Francisco Javier Mateos, jefe de cocina de Sevilla Bahía, sorprende a sus comensales con una sugerente ensalada de bacalao con lechuga de temporada y pil-pil de nueces. Los adornos finales seducen a la vista y al paladar.

**Sugerencia para comidas de empresas:** Lasaña de Cochinillo al horno o Pargo a la Americana con virutas de Choco.

**Un plato de invierno:** Merluza confitada en Aceite de Ibéricos con Tomate a la Hierbabuena.

### COD SALAD

**The recipe:** Francisco Javier Mateos, head chef of Sevilla Bahía, surprises his guests with a suggestive cod salad with seasonal lettuce and a walnut pil-pil. The final decoration tease both eye and palate.

**A suggestion for business lunches:** roast suckling pig lasagne or American style red snapper with cuttlefish chips.

**A winter dish:** Crystallized hake in an Iberian cuts oil with minted tomatoes.



## RESTAURANTE MANOLO MAYO

### LOMO DE VENADO A LA CIRUELA

**La receta.** Mari Ángeles Duque y Loli Rincón, jefas de cocina, proponen para los meses fríos una receta de lomo de venado a la ciruela con piñones y puré de manzana. Importante macerar la carne durante 24 horas con todos sus ingredientes.

**Sugerencia para comidas de empresas:** mariscos, pescados elaborados y, por supuesto, cordero y cochinillo al horno.

**Un plato de invierno:** Arroz de Boletus y Foie. O Variado de Setas y Gambas con Aceite de Oliva y pimentón.

### DEER LOIN WITH PLUM

**The Recipe.** Mari Ángeles Duque and Loli Rincón, chefs, propose a deer loin with plum, pine nuts and applesauce recipe for the cold months of the year. It is very important to let the meat and all the ingredients macerate for twenty four hours.

**Business lunch suggestion:** Seafood, elaborated fish based dishes, and for sure baked sucking pig or lamb.

**A winter dish:** Boletus rice and foie, or a varied mushrooms combination with prawns, olive oil and paprika.

# Winter

## The flavor of the new season

THE CHANGE IS ALREADY visible at each menu, there is no doubt about it. The chefs of the Gold Club of the Andalusian Cuisine have it very clear that winter will bring change into their offer, their proposals being as attractive as those for other seasons. If in doubt, have a look at the suggestions in the following pages. "At each season we try that our menus reflect seasonal produce", says José Antonio Zaiño (Casa Rufino). And what about when the year is about to end? "Winter allows us to bring our menu to its height, both because of the traditional cuisine we may then offer and for the presence of products which do not really suit summer weather," says Marcos Pedraza (Ruta del Veleta).

And which would be the season at which restaurant menus show its most succulent face? In the case of those by the seaside, maybe spring and summer, as Zaiño follows: "it is the true season for red tuna, as well as for other marine species from our seas, such as the meagre, the red snapper or the king prawns. Other Club partners, such as Mar Giménez (Almudaina) and Fernando Córdoba (El Faro de El Puerto) also mention spring. The latter says that "the menu has some regular dishes which do not depend on the season of the year. On the other hand, other are seasonal dishes, and we promote such preparations in order for our menu to remain always attractive and dynamic." "Yes, maybe the most attractive season is spring, but we always try to work on the seasonal produce, be them meat, fruit or veggies, as they are at its most glorious and enjoy their best price", José Manuel Córdoba (El Chato) adds. But winter also allows looking for seasonal products offering best quality, which also give you the opportunity to showcase them before your customers through Gastronomic Seminars focusing on a specific seasonal product, as Curro Mayo (Manolo Mayo) reminds us. It is not by chance that Francisco Javier Mateos (Sevilla Bahía) likes "all seasons". At Casa Bigote, Fernando Hermoso, the owner, admits the menu "is not that flexible to such changes". Inland, "hunting season products or products coming from the mountains may be found, such as mushrooms, asparagus, golden thistle, etc."

# Oriente

## Aromas de la cocina serrana

**TIERRA ADENTRO** el mantel luce reflejos exuberantes. Y no sólo por la estética de los establecimientos hosteleros, que también. Los productos de la sierra surten a sus menús de un brillo sin parangón. En el caso que nos ocupa, la provincia de Jaén, sus restaurantes se ven beneficiados del generoso Parque Nacional de Cazorla, Segura y Las Villas, de cuyas estribaciones extraen los lugareños las mejores carnes de caza, plantas aromáticas y verduras y hortalizas de la huerta. Sin duda, también influye el buen hacer de sus creadores gastronómicos.

“Aquí la cocina está basada en nuestros ancestros, en las costumbres y tradiciones del territorio”, explica **Luis Carlos García**, propietario del **Restaurante Vandelvira** (Baeza). “La gastronomía es muy particular debido a los productos autóctonos –que son difíciles de conseguir fuera del territorio–, al hecho de que todos los platos estén aromatizados e, indiscutiblemente, a la correcta utilización de los mejores aceites del mundo”.

“Sólo podemos innovar desde la base de esta cultura heredada, seleccionando cuidadosamente los ingredientes

y transformándolos con nuevos procesos en las cocinas”, continúa Luis Carlos. “La evolución en los procesos, por ejemplo en la obtención del aceite y el maridaje de ingredientes, nos hacen encontrar constantemente nuevos sabores y matices”.

### NUEVAS PROPUESTAS

**José Lorente**, jefe de cocina del **Restaurante La Sarga** (Cazorla), abunda en la misma cuestión. “Apostar por técnicas de vanguardia nos permite reestructurar y darles formas diferentes a los platos, amén de incluir productos foráneos que comienzan a formar parte de nuestra vida cotidiana”. Lorente, que coincide en calificar el aceite de oliva como la base de esta gastronomía –“sin nuestro preciado oro líquido sería imposible elaborar cocina serrana”, dice–, considera que las últimas tendencias en estas artes culinarias del noreste andaluz son los platos con presencia más modernista, la influencia de las nuevas técnicas, evitar en cierta medida el exceso de grasas e, insiste, la receptividad a las materias primas de fuera.

En la provincia de Jaén disfrutamos de auténticos templos  
gastronómicos y platos sabiamente aromatizados

In the province of Jaén we find gastronomic palaces and wisely aromatized dishes



EL RESTAURANTE  
VANDELVIRA OCUPA PARTE  
DEL CONVENTO DE SAN  
FRANCISCO EN BAEZA.

THE VANDELVIRA  
RESTAURANT IS A PART  
OF SAN FRANCISCO'S  
CONVENT IN BAEZA.

## PÚBLICOS FORÁNEOS

Los gestores de Vandelvira y La Sarga coinciden en valorar la presencia en sus establecimientos de gran cantidad de comensales de otras latitudes. “Sí, en estos momentos este es el tipo de cocina que demanda el turismo”, afirma Luis Carlos García. “En este sentido, el tipo de elaboración suele ser un descubrimiento, pues la mayoría de los comensales desconoce cómo se elaboran las recetas”. José Lorente, por su parte, añade que los visitantes demandan “tanto los platos en su versión más tradicional –en términos de elaboración y presentación– como los platos más actualizados en elaboraciones sustentados en tendencias más novedosas”.

## SCENTS OF THE MOUNTAIN CUISINE

Inland, the tablecloth shows exuberant reflections. And not only because of the beauty of the catering establishments, which is unquestionable. The products from the mountain provide their menus with unique shine. In the matter at hand, the province of Jaén, its restaurants enjoy the benefit of their situation near the generous Cazorla, Segura and Las Villas National Park, whose foothill fertile land seems to offer the best game, aromatic plants and vegetables. Without a doubt, it is also due to the gastronomic creators’ good cooking practices. “Here, our cooking is based on our ancestors, on the region’s customs and traditions”, states **Luis Carlos García**, the owner of Vandelvira Restaurant (Baeza). “The gastronomy is very special due to the products from the area – they are difficult to get from other places –, the fact that all the dishes are aromatized and, undeniably, the correct use of the best oil in the world”. “We can only be innovative on the basis of the inherited culture, choosing the ingredients carefully and transforming them with new processes in the kitchen”, explains Luis Carlos. “The evolution in processes, for instance, getting the oil and the pairing of ingredients, leads us to constantly find new tastes and characteristics”.

**NEW PROPOSALS** José Lorente, chef at La Sarga, shares the same view on that question. “Betting on vanguard techniques lets us restructure and give different shapes to the dishes, apart from including products from other places which are beginning to be part of our daily life”. Lorente also describes olive oil as the basic element of this gastronomy –“without our precious liquid gold, it would be just impossible to cook mountain dishes”, he



adds–, and he considers that the latest trends in this culinary art of the Andalusian north-eastern area are dishes with a more modernist presentation, the influence of the new techniques, avoiding the excess of fat and, he insists, being receptive to raw material from other places. The managers of Vandelvira and La Sarga agree in giving special value to the high numbers of diners who visit their establishments from other parts of the world. “Yes, right now this is the type of cooking demanded by tourists”, says Luis Carlos García. “In this way, how the dishes are made is usually a discovery as most diners do not know how the process followed”. In turn, José Lorente adds that visitors require “not only the dishes in their most traditional version as far as their making and presentation are concerned but also the most modernized dishes based on more innovative techniques”.



## SUGERENCIAS

## MAY WE SUGGEST

A LA IZQUIERDA, COMEDOR DE LA SARGA. ARRIBA, RECETA DE LOMOS DE CIERVO BRASEADO CON JUGO DE VAINILLA Y CILINDRO CRUJIENTE DE GOJI (LA SARGA). A LA DERECHA, CHULETERO DE CORDERO SEGREÑO BRASEADO (VANDELVIRA).



ON THE LEFT, LA SARGA'S DINING AREA. ABOVE, BROILED LOIN OF VENISON WITH VANILLA JUICE AND GOJI CRUNCHY CYLINDER (LA SARGA). ON THE RIGHT, SEGREÑA BROILED LAMB CHOP (VANDELVIRA).

### • VANDELVIRA

Cordero segureño, Ajo atao, Setas de Cazorla, Migas serranas, Níscalos a la parrilla, Lomo de ciervo, Hierbas aromáticas en todos los platos.

### • VANDELVIRA

Segureña lamb, Ajoatao, Cazorla mushrooms, Mountain "Migas", Milk caps on the grill, Venison loin, aromatic herbs in all dishes.

### • LA SARGA

Talarines de liebre y niscalos, Gachamiga y el Rin-Ran en su versión más tradicional, Paté de morcilla al virgen extra royal, Alcachofitas naturales en salsa de romero, Lomo de venao relleno de higos macerados.

### • LA SARGA

Hare and milk cap tagliatelle, Gachamiga and the most traditional version of Rin-Ran, Morcilla (black pudding) pâté with virgin extra royal oil, Fresh small artichokes in rosemary sauce, Venison loin stuffed with macerated figs.

# Asociados



Surgido como las buenas comidas, al calor de los mejores fogones, este club, avalado por más de dos décadas 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 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 JUDERÍA DE LA CIUDAD CALIFAL. THE HISTORY OF CÓRDOBA AND ITS RICH GASTRONOMIC TRADITIONS CAN BE SAVOURED IN THE DISHES SERVED AT THIS RESTAURANT LOCATED IN THE HISTORIC JEWISH QUARTER OF CALIPHAL CÓRDOBA.

C/ CAMPOSANTO DE LOS MÁRTIRES, 1  
14004 CÓRDOBA  
T. 957 474 342 F. 957 483 494  
WWW.RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
ALMUDAINA@RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
COORDENADAS GPS:  
04° 46' 54" W - 37° 52' 40" N



**RESTAURANTE AZABACHE**  
HUELVA

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

C/ VÁZQUEZ LÓPEZ, 22  
21001 · HUELVA  
T. 959 257 528  
WWW.RESTAURANTEAZABACHE.COM  
ISABACHE@HOTMAIL.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  
RESTAURANTE@BECERRITA.COM



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

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

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



**RESTAURANTE CASA ROBLES**  
SEVILLA

ESTANDARTE DE LA RESTAURACIÓN TÍPICA ANDALUZA, EL RESTAURANTE ROBLES, CON SUS CINCO LOCALES, ES UNA AUTÉNTICA REFERENCIA CULINARIA EN SEVILLA Y ANDALUCÍA. THE 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  
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  
JSRUFINO@RESTAURANTERUFINO.COM  
COORDENADAS GPS:  
07° 18' 23" W - 37° 11' 46" N

*El paladar  
de siempre,  
el queso de  
toda la vida.*



RONKARI, LA EXCELENCIA  
DEL QUESO, UNA TRADICIÓN  
PARA LAS MEJORES MESAS.



Avda. Sta. Clara de Cuba, nave 21, Sevilla - Tlf: 954 67 53 00  
Veracruz 12, P.I. San Luis, Málaga - Tlf: 952 34 05 50

# Asociados



## RESTAURANTE EL COIPO LOS BARRIOS, CÁDIZ.

CON UNA MATERIA PRIMA QUE BEBE DE LAS RIQUEZAS DEL LITORAL DE ALGECIRAS, EL COIPO 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 COIPO 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.ELCOIPO.ES  
INFO@ELCOIPO.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  
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  
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  
INFO@ELFARODELPUERTO.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 14' 19" W - 36° 35' 57" N



## RESTAURANTE FRUTOS TORREMOLINOS, MÁLAGA

UNA AMPLIA OFERTA MARINERA BASADA EN MARISCOS GALLEGOS Y PESCADOS DEL ESTRECHO CONVIVEN EN LA CARTA CON CARNES Y ASADOS TRAÍDOS POR FRUTOS, FUNDADOR DEL RESTAURANTE, DESDE SU SEGOVIA NATAL. A WIDE OFFER BASED IN SEAFOOD FROM GALICIA AND FISHES FROM THE STRAIT OF GIBRALTAR COEXIST IN THE MENU WITH MEATS AND ROASTS BROUGHT BY FRUTOS, THE MAJOR OF THE RESTAURANT, FROM HIS NATAL SEGOVIA.

URB. ÁLAMOS - AVDA. DE LA RIVIERA 80  
29620 TORREMOLINOS - MÁLAGA  
T. 952 381 450 F. 952 387 701  
RESERVAS@RESTAURANTEFRUTOS.ES  
WWW.RESTAURANTEFRUTOS.ES  
COORD GPS: 36°38'44.37"N 4°29'21.62"W



## 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 GUISOS. 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 15,2  
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 MARÍA MÁLAGA

PESCADOS COMO LA MERLUZA O EL BACALAO, CARNES A LA BRASA, GUISOS Y ARROCES SON SIN DUDA LOS PLATOS ESTRELLA DE ESTE ACOGEDOR RESTAURANTE MALAGUEÑO. FISHES AS HAKE OR CODFISH, HOT COAL MEATS, COOKED DISHES AND RICES ARE CERTAINLY THE MAJOR PLATES FROM THIS HOMELY RESTAURANT OF MALAGA.

AVDA. DEL PINTOR JOAQUÍN SOROLLA 45  
29016 MÁLAGA  
T. 952 601 195  
RESTAURACIONMARIA@YAHOO.COM  
COORDENADAS GPS:  
N36-43-25 Y W 04-23-38

# Asociados



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

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

## LISTADO DE ASOCIADOS POR PROVINCIA

### ALMERÍA

**RESTAURANTE TERRAZA CARMONA**  
VERA, ALMERÍA

### CÁDIZ

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

**RESTAURANTE EL COPO**  
LOS BARRIOS, CÁDIZ.

**RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ**  
CÁDIZ

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

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

### CÓRDOBA

**RESTAURANTE ALMUDAINA**  
CÓRDOBA

### GRANADA

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

### HUELVA

**RESTAURANTE AZABACHE**  
HUELVA

**RESTAURANTE CASA RUFINO**  
ISLA CRISTINA, HUELVA

### JAÉN

**RESTAURANTE LA SARGA**  
CAZORLA, JAÉN

**RESTAURANTE VANDELVIRA**  
BAEZA, JAÉN

### MÁLAGA

**RESTAURANTE MARÍA**  
MÁLAGA

**RESTAURANTE LA MENORAH**  
ESTEPONA, MÁLAGA

**RESTAURANTE FRUTOS**  
TORREMOLINOS, MÁLAGA

### SEVILLA

**RESTAURANTE BECERRITA**  
SEVILLA

**RESTAURANTE CASA ROBLES**  
SEVILLA

**RESTAURANTE EL ESPIGÓN**  
SEVILLA

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

**RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA**  
SEVILLA

# Pasaporte *Gastronómico* ¡Invita la casa!

## EL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

le invita a una exquisita 'comida degustación' en cualquiera de los veinte establecimientos que forman parte de esta prestigiosa asociación gastronómica.

Si desea beneficiarse de esta promoción deberá rellenar al completo los diez sellos del PASAPORTE GASTRONÓMICO adjunto, de entre los cuales ha de haber de tres provincias distintas.

La comida degustación es para dos personas, bebidas incluidas, y debe realizarse una reserva previa. |

Fecha de caducidad: 31 de diciembre de 2012.

En cada restaurante del Club de Oro le podrán informar con más detalle de esta promoción.

**EL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA** (GOLD CLUB OF THE ANDALUSIAN CUISINE) invites you to enjoy a delicious 'tasting menu' at any of the twenty establishments belonging to this prestigious gastronomic association. If you would like to benefit from this promotion you will need to fill out all ten stamps of the gastronomical passport. It will be required that three of the stamps belong to three different provinces. The meal will be for two persons and will include drinks. A reservation must be made. Expiration date: December 31st, 2012. You can get informed in detail about this promotion in the restaurants of the Club de Oro.

1

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

2

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

3

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

4

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

5

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

6

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

7

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

8

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

9

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

10

USTED  
ESTUVO  
AQUI

Fecha>  
Clave>

# Beefeater 24

LA  
MÁS  
GLAM  
DE LAS  
GINEBRAS



Recientemente calificada como mejor ginebra del mundo por el IWSC, Beefeater 24 es la sabia combinación de audacia y tradición. La London Gin del siglo XXI.

www.disfrutadeunconsumoresponsable.es 45°

## TODO EN ESTA GINEBRA DESTILA EXCLUSIVIDAD.

Empezando por su nombre, ya que si se denomina 24 es porque ese es su tiempo de maceración. Exactamente 24 horas, el triple que una ginebra normal. Eso hace que su aroma resulte más armonioso y delicado que el de cualquier otra ginebra.

De sabor complejo y persistente, pero equilibrado y de textura herbal. Con un carácter que sólo un maestro destilador como Desmond Payne podía crear. El más afamado y prestigioso experto que la ginebra tiene en el mundo.

## UNA RECETA QUE DEBERÍA GUARDARSE EN LA TORRE DE LONDRES.

Payne ha hecho de mago alquimista hasta conseguir un perfecto balance de 12 ingredientes exclusivos. Los ha buscado y seleccionado a lo largo de todo el mundo para que sólo los mejores estén en Beefeater 24. Tres de ellos destacan por su excepcionalidad y rareza: el té verde chino, el té Sencha Japonés, y la piel de pomelo.



Tres hallazgos botánicos de los que Beefeater 24 ha sabido preservar sus delicados sabores. La clave es utilizar sólo el “corazón” de la destilación.

Es decir desechar el líquido menos puro para quedarse sólo con la parte central de cada destilación. Un auténtico “corte artesano” que se rebaja después a 45° para maximizar la contribución del té.

Y toda esta magia ocurre en Kennington. En las afamadas destilerías que la marca conserva en pleno corazón de la capital británica. Tal vez por eso Beefeater 24 ha sabido capturar toda la sofisticación y glamour del Londres que le rodea.

### Beefeater 24 & tonic, please!

Llenar de hielo una copa de balón, introducir unas hojas de PEREJIL FRESCO (previamente se les da un golpe seco en la mano para potenciar su aroma). Verter 5cl de Beefeater 24 y añadir una rodaja de POMELO ROJO.

Para terminar, rellenar la copa con tónica y remover con una cuchara de cocktail.

