

# C.O.M.A. en Andalucía



Huelva  
Sevilla  
Cádiz  
Málaga  
Granada  
Almería  
Córdoba  
Jaén



ORO

Celta



# BARBADILLO

DESDE 1821

WINE IN MODERATION LeU  
el vino sólo se disfruta con Moderación

## LUZ DEL SUR



elbrutdelsur.com



**MANUEL MORENO**

Presidente del Club de Oro de la Mesa Andaluza.

Con esta nueva edición de nuestra revista "Oro", el Club de Oro de la Mesa Andaluza se enorgullece de nuevo en presentar la debida reseña de sus logros y empeño en el progreso de la Restauración andaluza y de la extraordinaria y variada Gastronomía de la Comunidad, que demuestra día tras día su condición de pilar fundamental y de alta calidad en el atractivo turístico de todas y cada una de nuestras ocho provincias.

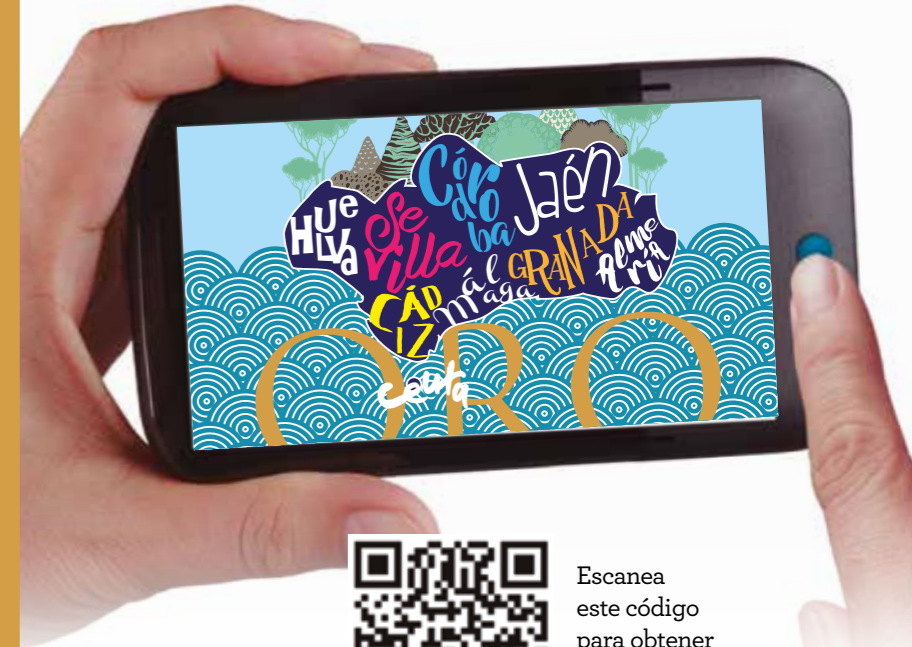
By this new edition of our magazine, the Golden Club of Andalusian Restaurants proudly features an overview of its achievements and efforts in the progress of the restaurant industry and the extraordinary gastronomy of this region, which is clearly a high quality key pillar of the tourist attraction of our eight provinces.

# ORO

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

Descárgate la app del

## C.O.M.A.



Escanea este código para obtener la app.

EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA.  
C/ Félix Rodríguez De La Fuente, N° 15. 41808 Villanueva Del Ariscal (Sevilla)  
Gerencia: Juan Carlos Cervantes · jccerfri@gmail.com · www.comarestaurantes.com

PRODUCE: MARTE PRODUCCIONES  
www.marteproducciones.com · info@marteproducciones.com · fotografia@marteproducciones.com

DIRECCIÓN: Mónica Trujillano ·  
REDACCIÓN, FOTOGRAFÍA, COORDINACIÓN Y DISEÑO : Juan Flores  
MAQUETACIÓN: Armando Jiménez

staff

# TERRAZA CARMONA

Terraza Carmona ofrece una cocina de temporada, fresca, donde la calidad y empleo de productos locales e innovación de la gastronomía tradicional almeriense, son sus señas de identidad; pescados, mariscos, verduras, frutas, hortalizas y carnes del propio entorno, dan consistencia y conforman esos pilares fundamentales de su cocina.

Inaugurada hace ya 71 años en Vera (Almería), la tercera generación familiar de Terraza Carmona sigue fiel a los valores y buen hacer culinario heredado de sus progenitores, añadiendo al restaurante un hotel con 38 habitaciones.

La carta de Terraza Carmona propone una cocina creativa, rica en sabores tradicionales, atenta a las nuevas tendencias culinarias y elaborada con la mejor materia prima, estacional y de mercado.

Terraza Carmona abandera la cocina almeriense, andaluza y mediterránea por medio mundo, como así avalan los diversos reconocimientos y galardones obtenidos.

*Terraza Carmona, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*Terraza Carmona offers a seasonal, fresh cuisine where the quality and use of local products and innovation of the traditional cuisine of Almeria, are its hallmarks; fish, seafood, vegetables, fruits, and meats from their own environment, give consistency to and shape those fundamental pillars of their cuisine.*

*Inaugurated 71 years ago in Vera (Almeria), the third family generation of Terraza Carmona remains true to the values and fine culinary performance inherited from their parents, adding a hotel with 38 rooms to the restaurant.*

*The menu of Terraza Carmona proposes a creative cuisine, rich in traditional flavors, attentive to new culinary trends, and made with the best seasonal and market raw ingredients.*

*Terraza Carmona promotes Almerian, Andalusian, and Mediterranean cuisine around the world, as endorsed by the various awards and accolades.*

*Terraza Carmona, Tradition and Vanguard a la carte.*



Restaurante Terraza Carmona  
C/ Del Mar, 1. 04620 Vera, Almería  
Telf.- 950 39 01 88 / 950 390 760 / Fax.- 950 391 314  
[www.terrazacarmona.com](http://www.terrazacarmona.com)  
[terrazacarmona@terrazacarmona.com](mailto:terrazacarmona@terrazacarmona.com)



# EL COPO

La identidad y filosofía de El Copo la condicionan dos factores: la proximidad de la desembocadura del río Palmones y el carácter familiar de su gastronomía. Cocina tradicional, andaluza y de acentos marineros que, se enriquece, con las nuevas tendencias gastronómicas.

Mesón El Copo propone una carta amplia y variada, rica en matices y texturas deliciosas que, le aportan, magníficos productos de temporada, del mar, la huerta y de las dehesas.

Mariscos, guisos marineros, pescados, carnes y postres caseros para disfrutar en acogedores y diversos salones.

El Copo, reconocido como uno de los mejores restaurantes de España, ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía, Laurel de Oro, Máster al mejor servicio mediterráneo, restaurante emblemático de las jornadas la Sal y el Estero, entre otros.

*Mesón El Copo, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Mesón El Copo  
C/ Almadraba 2.  
11379 Palmones-Los Barrios, Cádiz  
Telf.- 956 677 710 · 619 061 567 · 956 677 691 / Fax.- 956 677 786  
[www.elcopo.es](http://www.elcopo.es) · [elcopo@elcopo.es](mailto:elcopo@elcopo.es)

*The identity and philosophy of El Copo are conditioned by two factors: its proximity to the mouth of the Palmones River and the familial character of its cuisine. It is a traditional cuisine, with Andalusian and maritime accents enriched by new gastronomic trends.*

*Mesón El Copo offers a wide and varied menu, rich in delicious nuances and textures, which provide you with magnificent seasonal products from the sea, the vegetable garden, and the pasture.*

*Seafood, stews, fish, meat, and homemade desserts can be enjoyed in cozy and diverse rooms.*

*El Copo, recognized as one of the best restaurants in Spain, has been awarded the National Award for Gastronomy, Golden Laurel, Master to the Best Mediterranean Service, Emblematic Restaurant of the Salt and Estuary Conferences, among others.*

*Mesón El Copo, Tradition and Vanguard a la carte.*



# CASA BIGOTE

Casa Bigote sigue fiel a la cocina tradicional marinera; Bajo de Guía y los hábitos culinarios de “a bordo”, marcan el rumbo de este buque insignia. Casa Bigote, gastronomía franca y sincera, complementa su carta con nuevas propuestas, respetando siempre lo sencillo y natural de los productos que tratan.

Pescados de roca a la Sal o al Horno, frutos y verduras de la huerta sanluqueña, excelentes materias primas de

la desembocadura del Guadalquivir, mariscos del litoral y temporada que maridan, perfectamente, con los caldos del Marco de Jerez.

Casa Bigote comenzó en 1.951 siendo una pequeña taberna y, desde entonces, continúa navegando, creciendo y adaptándose a los nuevos tiempos.

*Casa Bigote, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Casa Bigote  
Pórtico de Bajo de Guía 10. 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz  
Telf.- 956 362 696 / 956 363 242  
[www.restaurantecasabigote.com](http://www.restaurantecasabigote.com) · [info@restaurantecasabigote.com](mailto:info@restaurantecasabigote.com) · [reservas@restaurantecasabigote.com](mailto:reservas@restaurantecasabigote.com)



*Casa Bigote remains faithful to the traditional seafood cuisine of the Bajo de Guía neighborhood and the culinary habits of “a bordo”, which mark the course of this flagship.*

*Casa Bigote, with its frank and sincere gastronomy, complements its menu with new additions while always respecting the simple and natural quality of the products they utilize.*

*Salted or baked rock fish, fruits and vegetables from the Sanluqueña area, excellent raw materials from the mouth of the Guadalquivir, seasonal shellfish from the coast all perfectly match the wines from Marco de Jerez.*

*Casa Bigote began in 1951 as a small tavern and since then, continues to sail, grow, and adapt to the changing times.*

*Casa Bigote, Tradition and Vanguard a la carte.*

# EL FARO DE CÁDIZ



Restaurante El Faro de Cádiz, ese rincón viñero al que lo flanquean, desde hace más de medio siglo, las aguas de La Caleta y el Castillo de San Sebastián, sigue manteniendo la esencia con la que nació; un lugar donde disfrutar de las mejores materias primas marineras y, acompañadas, por todo lo que Cádiz puede dar. Tres generaciones cuidando de la calle San Félix para que El Faro, su cocina y sus gentes perduren por siempre.

*El Faro de Cádiz, Tradición y Vanguardia a la Carta.*

*El Faro de Cádiz Restaurant, that corner vineyard that has been flanked by the waters of La Caleta and the San Sebastián Castle for more than half a century, continues to maintain the essence with which it was founded; a place where you can enjoy the best fresh maritime ingredients accompanied by the best of everything Cádiz has to offer. Three generations have been taking care of San Felix Street so that El Faro, its cuisine, and its people endure forever.*

*El Faro de Cádiz, Tradition and Vanguard a la carte.*



Restaurante El Faro de Cádiz  
C/ San Félix, 15. 11002 Cádiz  
Telf.- 956 211 068  
[www.elfarodecadiz.com](http://www.elfarodecadiz.com) · [info@elfarodecadiz.com](mailto:info@elfarodecadiz.com)



# EL FARO DE EL PUERTO



La gastronomía de Andalucía es el rumbo que marca El Faro de El Puerto; recetas tradicionales andaluzas adaptadas, perfectamente, al presente. Fernando Córdoba, propietario del restaurante, propone una carta elaborada en base a productos de cercanía y temporada, buscando el sabor a través de cocciones ligeras y donde la verdura, a veces, se presenta como acompañamiento y otras como ingrediente principal.

El Faro de El Puerto, aromas marinos, de la tierra y del huerto propio, que armonizan perfectamente con el entorno; salones luminosos, terraza, bodega y zona con mesas altas de ambiente más informal.

*El Faro de El Puerto, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*The gastronomy of Andalusia is the course which guides El Faro de El Puerto; Traditional Andalusian recipes perfectly adapted to the present. Fernando Córdoba, owner of the restaurant, offers a menu prepared based on local and seasonal products, unveiling the flavor through light cooking and where sometimes the vegetable is presented as an accompaniment, and at other times as the main dish.*

*El Faro de El Puerto, with its maritime aromas, those of the land and its own garden, harmonize perfectly with its surroundings; bright lounges, terrace, cellar, and area with high tables for a more informal atmosphere.*

*El Faro de El Puerto, Tradition and Vanguard a la carte.*



*El Faro de El Puerto*

Restaurante El Faro de El Puerto  
Avda. de Fuentebravía KM. 0.500. 11500 Puerto de Sta. María, Cádiz  
Telf.- 956 870 952 / Fax.- 956 540 466  
[www.elfarodelpuerto.com](http://www.elfarodelpuerto.com) · [info@elfarodelpuerto.com](mailto:info@elfarodelpuerto.com)



# VENTORRILLO DEL CHATO

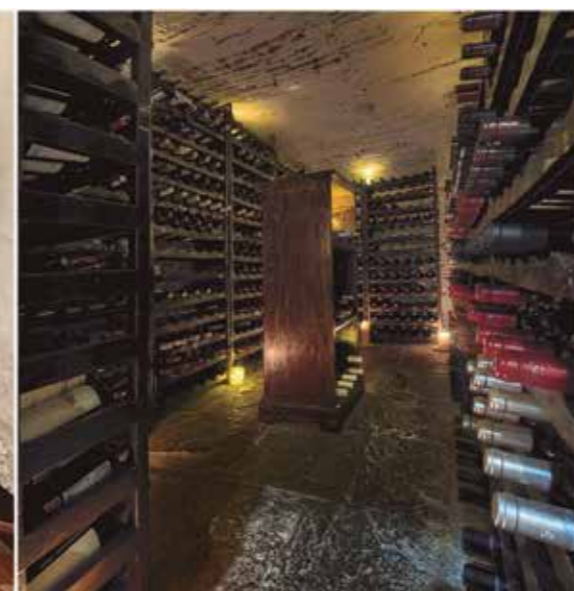
El Ventorrillo Del Chato fue fundado en el año 1780, para alivio de caminantes, en el istmo que une Cádiz con San Fernando; en 1993 la dirección pasa a manos del Grupo El Faro, con José Manuel Córdoba como gerente del restaurante.

Gastronomía tradicional andaluza y mediterránea que incorpora técnicas vanguardistas, donde el pescado es el producto principal; urtas, pargos, lenguados, salmonetes, cabrachos, Gallos San Pedro, lubinas y doradas de Estero a la sal, al carbón, plancha o fritos en tempura sin espinas.

Ventorrillo Del Chato, donde el tiempo no pasa y el buen comer permanece, complementa su carta con mariscos, entrantes fríos y calientes, pastas, arroces, verduras y carnes.

Innumerables reconocimientos avalan su cocina, siendo el más importante el de sus clientes asiduos, sin duda su mayor activo.

*Ventorrillo Del Chato, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*Ventorrillo  
del Chato*

Restaurante Ventorrillo del Chato  
Vía Augusta Julia s/n.  
Ctra. Cádiz - San Fernando, Km. 687. 11011 Cádiz  
Telf.- 956 250 025 - 956 257 116  
[www.ventorrilloelchato.com](http://www.ventorrilloelchato.com)  
[info@ventorrilloelchato.com](mailto:info@ventorrilloelchato.com)

*Ventorrillo Del Chato was founded in the year 1780, for the relief of travellers, in the isthmus that joins Cádiz with San Fernando. In 1993, the management went to El Faro Group, with José Manuel Córdoba as restaurant manager.*

*Traditional Andalusian and Mediterranean cuisine that incorporates avant-garde techniques, where fish is the main product; urta fish, snappers, sole, red mullet, scorpion fish, roosterfish, sea bass, and sea bream from the estuary, served grilled, barbequed, or fried boneless in tempura.*

*Ventorrillo Del Chato, where time does not pass, and good eating remains, with a menu complimented with seafood, cold and hot starters, pasta, rice, vegetables, and meat.*

*Countless endorsements attest to the quality of their cuisine, the most important being those of their regular customers, who are undoubtedly their greatest asset.*

*Ventorrillo Del Chato, Tradition and Vanguard a la carte.*

# EL CABALLO ROJO

El Caballo Rojo, cocina cordobesa heredera del legado culinario de romanos, árabes, judíos y cristianos, afronta su presente Gastronómico incluyendo nuevos platos con toques innovadores, frutos de una intensa labor de investigación.

Una carta de Amor a la Cocina Andaluza elaborada con el mejor Aceite de Oliva Virgen de las denominaciones de origen de la provincia de Córdoba, vinos de la D.O. Montilla-Moriles, verduras de la Vega del Guadalquivir, productos ibéricos de Los Pedroches, pescados, carnes nacionales y de caza complementadas con los guisos y recetas tradicionales de Córdoba.

Desde los inicios José García Marín “Pepe el del Caballo Rojo” y su restaurante, han recibido múltiples reconocimientos locales, nacionales e internacionales, por su notable aportación al enriquecimiento gastronómico de Córdoba, Andalucía y España durante el último medio siglo.

*El Caballo Rojo, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*El Caballo Rojo (The Red Horse), Cordovan cuisine, heir to the culinary legacy of the Romans, Arabs, Jews, and Christians, faces its gastronomic present by including new dishes with innovative touches, the fruits of intense research.*

*As a love letter to Andalusian cuisine, our offerings are made with the best virgin olive oil from the province of Córdoba, wines from Montilla-Moriles, vegetables from the Vega del Guadalquivir, Iberian products from Los Pedroches, fish, national and game meats, complemented with traditional stews and recipes from Córdoba.*

*From the very beginning José García Marín “Pepe el del Caballo Rojo” and his restaurant have received multiple local, national, and international recognitions for their remarkable contribution to the gastronomic enrichment of Córdoba, Andalusia and Spain during the last half century.*

*El Caballo Rojo, Tradition and Vanguard a la carte.*



Restaurante El Caballo Rojo  
C/ Cardenal Herrero, 28. 14003 Córdoba  
Telf.: 957 475 375  
[www.elcaballorojo.com](http://www.elcaballorojo.com)  
[oficina@elcaballorojo.com](mailto:oficina@elcaballorojo.com)

# LAS CONCHAS

Las Conchas apuesta por la gastronomía comarcal del altiplano granadino, donde se ubica; el cordero segureño, cocinado y presentado en diversos estilos culinarios, platos y recetas tradicionales adaptadas, perfectamente, a los gustos actuales.

Las Conchas elabora su carta con materias primas locales y de otras regiones; pescados y mariscos del litoral, carnes nacionales, produc-

tos estacionales y de mercado, que podrá degustar en varios salones y terraza rodeada por jardines.

Las Conchas comenzó en 2.004, desde entonces ha recibido numerosos reconocimientos y distintivos gastronómicos, abanderando el patrimonio culinario de Baza.

*Las Conchas, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Las Conchas  
Ctra. Caniles s/n. 18800 Baza  
(Granada)  
Telf.: 958 704 144  
[www.restaurantelasconchas.com](http://www.restaurantelasconchas.com)  
[julio@restaurantelasconchas.com](mailto:julio@restaurantelasconchas.com)



*Las Conchas is committed to the regional gastronomy of the Granadian highlands where it is located; offering the "segureño" lamb, cooked and presented in different culinary styles, dishes, and traditional recipes perfectly adapted to current tastes.*

*Las Conchas creates its menu with local and regional raw ingredients; fish and shellfish from the coast, national meats, seasonal and market products which one can sample in several rooms and terraces, surrounded by gardens. Las Conchas began in 2004, since then it has received numerous and distinctive gastronomic recognitions, championing the culinary heritage of Baza.*

*Las Conchas, Tradition and Vanguard a la carte.*



# LAS TINAJAS

La gastronomía del restaurante Las Tinajas se fundamenta en la tradición culinaria de Granada y Andalucía; cocina con solera y trazos innovadores donde destaca la calidad de los productos y, prevalecen, los de su comarca y entorno.

En Las Tinajas, cultura y gastronomía, tienen una cita anual gracias a las jornadas gastronómicas que el restaurante organiza periódicamente, alcanzando en 2.018 la XXVII Edición.

Carta extensa y de temporada, complementada por varios menús de degustación y Tapas; bodega con más de 200 referencias en vinos y licores de D.O. diferentes, incluyendo vinos de elaboración propia procedentes de la Ribera del Duero.

Los numerosos reconocimientos recibidos y su pertenencia a distintas asociaciones gastronómicas, avalan a Las Tinajas, como referencia de la cocina granadina y andaluza.

*Las Tinajas, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Las Tinajas  
C/ Martínez Campos, 17. 18002 Granada.  
Telf.: 958 25 43 93  
[www.restaurantelastinajas.com](http://www.restaurantelastinajas.com) · [restaurantelastinajas@hotmail.es](mailto:restaurantelastinajas@hotmail.es)

*The gastronomy of Las Tinajas restaurant is based on the culinary tradition of Granada and Andalusia; cuisine with pedigree and innovative traits where the quality products stand out and prevail over those in its region and surroundings.*

*Las Tinajas organizes an annual display of culture and gastronomy, in the form of "gastronomic days", reaching the XXVII Edition in 2018.*

*They offer an extensive and seasonal menu, complemented by several tasting menus and Tapas; winery with more than 200 selections of wines and liquors of different dominations of origin, including home-made wines from the Ribera del Duero.*

*The numerous recognitions received and their belonging to different gastronomic associations endorse Las Tinajas as a landmark of Granada and Andalusian cuisine.*

*Las Tinajas, Tradition and Vanguard a la carte.*



# AZABACHE

El Restaurante Azabache de Huelva, es una forma de vivir personificada en Juan Francisco Martín; gracias a su buen hacer, profesionalidad y trayectoria, se le concedió el premio Andalucía Gastronómica 2017.

La cocina de Azabache la marcan el tiempo, las estaciones, el mercado, el mar, la tierra y las exquisitas materias primas de Huelva y provincia. Carnes, Jamón de Bellota y embutidos ibéricos además de gurumelos y setas de la sierra, pescados y maris-

cos del litoral onubense acompañados con los mejores caldos del país y de la comarca, destacando los vinos del Condado de Huelva.

Azabache es una forma de vida, un referente gastronómico ganado a pulso gracias al esfuerzo de Juan, Isa, Beatriz y todo el equipo humano que rodea a esta familia.

*Azabache, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Azabache  
C/ Vázquez López, 22.  
21001 Huelva  
Telf.- 959 257 528  
[www.restauranteazabache.com](http://www.restauranteazabache.com)



*The Azabache Restaurant of Huelva is a way of life personified in Juan Francisco Martín; thanks to his fine work, professionalism, and career, he was awarded the Andalusian Gastronomic Award in 2017.*

*The cuisine of Azabache is marked by time, the seasons, the market, the sea, the land, and the exquisite raw materials of the Huelva province. Meats, Bellota ham, Iberian sausages, gurumelos (brown mushrooms) and mushrooms from the mountains, fish and seafood from the Huelva coast, are all accompanied by the best wines of the country and the region, highlighting the wines from Condado of Huelva.*

*Azabache is a way of life and has earned its reputation as a gastronomic landmark thanks to the efforts of Juan, Isa, Beatriz and the team that surrounds this family.*

*Azabache, Tradition and Vanguard a la carte.*



# CASA RUFINO

Casa Rufino, fundado por Rufino Zaiño en la década de los cincuenta en Isla Cristina (Huelva), ofrece fundamentalmente una gastronomía marinera y andaluza en la que, mariscos, pescados del litoral onubense y el Atún Rojo de Almadraba, sin olvidar las excelentes chacinas y carnes ibéricas de la Sierra de Huelva, son los protagonistas.

La carta de Casa Rufino propone recetas tradicionales adaptadas y presentadas a los gustos del presente, además de creaciones propias y singulares como el menú degustación “El Tonteo”.

En la actualidad José Antonio Zaiño, con el apoyo de su mujer Ana y de su hijo Jesús, segunda y tercera generación de la familia, dirigen el restaurante con la misma doctrina y buen hacer que siempre ha caracterizado a Casa Rufino.

Precursor de las modas y maneras culinarias actuales, Casa Rufino es un referente de la cocina de Andalucía, como así avalan los numerosos reconocimientos y premios recibidos.

*Casa Rufino, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Casa Rufino  
Avda. de la Playa, s/n.  
21410 Isla Cristina, Huelva  
Telf.- 959 330 810  
Fax.- 959 343 470  
[www.restauranterufino.com](http://www.restauranterufino.com)  
[jsrufino@restauranterufino.com](mailto:jsrufino@restauranterufino.com)

*Casa Rufino, founded by Rufino Zaiño in the fifties in Isla Cristina (Huelva), offers primarily maritime and Andalusian cuisine in which seafood, fish from the Huelva coast, and the Almadraba Red Tuna are the protagonists, without forgetting the excellent cured and Iberian meats from the Huelva Sierra.*

*Casa Rufino's menu offers traditional recipes adapted to current tastes, as well as its own unique creations such as the tasting menu “El Tonteo”.*

*Currently José Antonio Zaiño, with the support of his wife Ana and his son Jesús, second and third generation of the family, run the restaurant with the same doctrine and fine work that has always characterized Casa Rufino.*

*A forerunner of current trends and culinary styles, Casa Rufino is a benchmark in Andalusian cuisine, as endorsed by the numerous awards and prizes it has received.*

*Casa Rufino, Tradition and Vanguard a la carte.*



# RESTAURANTE JUAN JOSÉ

La gastronomía tradicional de Huelva es el fundamento culinario del Restaurante Juan José; cocina genuina andaluza elaborada con los excelentes productos de la gran despensa onubense. Tradición culinaria que se evidencia tanto en su cocina, como en la presentación de los platos y la atención al cliente.

Su carta, contundente y estacional, ofrece pescados y mariscos de la costa, chacinas y carnes ibéricas, guisos tradicionales marinos y de la tierra, postres caseros y una acertada bodega con más de 150 referencias vinícolas nacionales e internacionales, destacando la D.O.

Condado de Huelva. Hay algo que caracteriza la cocina del Restaurante Juan José: su Tortilla de Patatas; considerada por maestros gastronómicos como la mejor de Andalucía y una de las 4 mejores de España.

Referente gastronómico de Huelva, el Restaurante Juan José ha recibido numerosos premios y reconocimientos, otorgados por diversas instituciones y medios de comunicación.

*Restaurante Juan José, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Juan José  
C/ Villamundaka 1. 21004 Huelva  
Telf.: 959 26 38 57



*The traditional gastronomy of Huelva is the culinary foundation of Restaurant Juan José 's genuine Andalusian cuisine made with the excellent products from the abundant Huelva pantry. Culinary tradition is as evident in its cuisine, as in the presentation of its dishes and customer service.*

*Its menu, robust and seasonal, offers fish and seafood from the coast, cured and Iberian meats, traditional seafood and land stews, homemade desserts, and a successful winery with more than 150 national and international wine selections, highlighting the D.O. County of Huelva. If there is one thing that characterizes the cuisine of Juan José Restaurant, it is the Potato Omelette; considered by gastronomic masters as the best in Andalusia and one of the four best in Spain.*

*As a gastronomic landmark of Huelva, Juan José Restaurant has received numerous awards and recognitions, granted by various institutions and media.*

*Restaurante Juan José, Tradition and Vanguard a la carte.*

# PORTICHUELO



La tradicional gastronomía del Andévalo, Huelva y su litoral, personalizan la identidad del Restaurante Portichuelo; cocina de sabores añejos y caseros que, con sutileza, enriquece el pasado culinario añadiendo sus propios trazos.

La gastronomía de Huelva, sus comarcas y la singularidad de sus materias primas, distinguen y caracterizan la carta de Portichuelo.

Establecido en la actualidad en el centro de la capital onubense, donde ofrece una de las mejores terrazas de la ciudad, Portichuelo abrió sus puertas, hace ya 30 años, en el pueblo de Alosno, del que tomó su antiguo nombre.

*Portichuelo, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Portichuelo  
C/ Vázquez López 15  
21001 Huelva  
Tel 959 24 57 68 - 678 56 48 16  
[www.restauranteportichuelo.com](http://www.restauranteportichuelo.com)  
[restauranteportichuelo@hotmail.com](mailto:restauranteportichuelo@hotmail.com)



*The traditional gastronomy of Andévalo, Huelva and its coastline personalize the identity of the Portichuelo Restaurant; traditional cuisine of homemade flavors which subtly enrich the culinary past by adding its own strokes.*

*The gastronomy of Huelva, its regions, and the uniqueness of its raw materials, distinguish and characterize the Portichuelo menu.*

*Currently established in the center of the capital of Huelva, where it offers one of the best terraces in the city, Portichuelo opened its doors 30 years ago in the town of Alosno, from which it took its former name.*

*Portichuelo, Tradition and Vanguard a la carte.*



# LA TOJA

El talento culinario, la creatividad de su cocina y el respeto que dedican al producto local, son algunos de los rasgos fundamentales que definen al Restaurante La Toja, donde la gastronomía tradicional de la Sierra Morena jiennense, su patria chica, manda en los fogones.

El Restaurante La Toja propone una cocina andaluza en la que, tradición y vanguardia, confluyen de forma natural; carta elaborada con excelentes materias primas, verduras, hortalizas, carnes rojas e ibéricas, adobos, escabeches y donde nunca falta el soberbio aceite de Oliva Virgen de Jaén.

*Restaurante La Toja, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*The culinary talent, creativity of their cuisine, and the respect they devote to the local product are some of the fundamental features that define La Toja Restaurant, where the traditional gastronomy of the Sierra Morena Jiennense, their homeland, commands in the kitchen.*

*La Toja Restaurant offers an Andalusian cuisine in which, tradition and avant-garde converge naturally; offering a menu prepared with excellent raw ingredients, vegetables, red and Iberian meats, marinades, and where there is never lack the superb virgen olive oil from Jaén.*

*Restaurante La Toja, Tradition and Vanguard a la carte.*



Restaurante La Toja.  
C/ Juan Carlos I, 2. 23200 La Carolina, Jaén  
Telf.- 953 66 10 00 / 953 66 10 18  
[www.grupolatoja.es](http://www.grupolatoja.es) · [grupolatoja@grupolatoja.es](mailto:grupolatoja@grupolatoja.es)

# TÁMESIS LONDON

En Támesis London la chef Gabriela Ocrain y Paco Navarro, su marido y gerente del restaurante, proponen un concepto gastronómico muy personal; tradición e innovación en perfecta armonía, la importancia del producto y el primoroso trato que dedican, hacen que sus creaciones culinarias destaquen por lo estético y el sabor.

En Támesis London el producto estrella es el Aceite de Oliva Virgen, maridado en sus distintas variedades con moluscos, pescados y mariscos de las costas andaluzas, complementadas con carnes se-

leccionadas por su calidad certificada, además de verduras y hongos de temporada para aprovechar su mejor momento.

Merece destacar los reconocimientos recibidos en su ya larga trayectoria, por prestigiosas guías y asociaciones gastronómicas y su presencia, como restaurante invitado, en importantes congresos culinarios.

*Támesis London, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



*At Támesis "Thames" London, chef Gabriela Ocrain and Paco Navarro, her husband and manager of the restaurant, propose a very personal gastronomic concept; tradition and innovation in perfect harmony, the importance of the product and the exquisite treatment they devote to it, make their culinary creations stand out in terms of the aesthetic as well as in taste.*

*At Thames London the star product is the Virgin Olive Oil, paired in its different varieties with mollusks, fish, and seafood from the Andalusian Coast, complemented with meats selected for their certified quality, as well as seasonal vegetables and mushrooms.*

*Worthy of mention are the acknowledgments received during Támesis London's long career, by prestigious guides and gastronomic associations as well as their presence as a guest restaurant in important culinary congresses.*

*Támesis London, Tradition and Vanguard a la carte.*



London  
**Támesis**  
RESTAURANTE

Restaurante Tamesis London.  
C/ Maestro Sapena 9. 23007 Jaén  
Telf.: 953 267 067  
[www.restaurantetamesis.es](http://www.restaurantetamesis.es) · [info@restaurantetamesis.es](mailto:info@restaurantetamesis.es)

# SANTIAGO

Restaurante Santiago, esencia y aromas de cocina mediterránea, tradicional e innovadora en la que, gracias al conocimiento, maestría y creatividad de Santiago Domínguez, se unen en perfecta armonía.

Santiago, icono de la restauración española y decano de los restaurantes en Marbella, ofrece una gastronomía personal donde carnes nacionales, pescados y mariscos del litoral español, guisos, sopas frías adornan su Carta.

Galardonado con innumerables reconocimientos y condecoraciones nacionales e internacionales, Santiago ha sido, es y será siempre, una referencia imprescindible en la gastronomía.

*Restaurante Santiago, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Santiago.  
Av. Duque de Ahumada, 5. 29602 Marbella (Málaga)  
[www.restaurantesantiago.com](http://www.restaurantesantiago.com) · [reservas@restaurantesantiago.com](mailto:reservas@restaurantesantiago.com)



*At Santiago Restaurant, the essence and aromas of Mediterranean cuisine, tradition, and innovation come together in perfect harmony, thanks to the knowledge, expertise, and creativity of Santiago Domínguez.*

*Santiago, an icon of the Spanish restaurant industry and dean of restaurants in Marbella, offers a personal gastronomy where national meats, fish and seafood from the Spanish coast, stews, as well as cold soups adorn his menu.*

*Awarded with countless national and international recognitions and decorations, Santiago has been, is, and always will be, an essential beacon in gastronomy.*

*Restaurante Santiago, Tradition and Vanguard a la carte.*



# BECERRITA

Becerrita apuesta firmemente por la gastronomía tradicional andaluza y sevillana; cocina rica en texturas y matices, en la que se cuida mucho su elaboración y presentación final.

En la carta del Restaurante Becerrita la materia prima es la auténtica protagonista; excelentes productos de diversos orígenes, mercados y temporada fundamentan sus recetas y creaciones culinarias. El atún rojo salvaje de almadraba y la cola de toro, tanto en guiso como en croquetas, son dos referencias imprescindibles de su cocina.

Jesús María Becerra, continúa la tradición iniciada por su padre en la misma calle a principios del siglo pasado, celebrando como Becerrita en 2.018 su 30º aniversario, ha sido reconocido en diversas ocasiones como restaurante de alto interés gastronómico, gracias al buen hacer y saber de la familia Becerra.

*Becerrita, Tradición y Vanguardia a la Carta.*

#siempreporagradar



Restaurante Becerrita.  
C/ Recaredo, 9 (Puerta Carmona).  
41003 Sevilla  
Telf.- 954 412 057  
[www.restaurantebecerrita.com](http://www.restaurantebecerrita.com)  
[restaurante@becerrita.com](mailto:restaurante@becerrita.com)



*Becerrita is firmly committed to traditional Andalusian and Sevillian gastronomy; its cuisine is rich in textures and nuances, with great care taken both in its preparation and final presentation.*

*On the Becerrita Restaurant menu, the raw ingredients are the real protagonists; excellent products of diverse origins, markets, and season inspire Becerrita's recipes and culinary creations. Wild red tuna and bull tail, served as both stew and croquettes, are two essential staples in their kitchen.*

*Jesús María Becerra continues the tradition on the very same street where his father began at the beginning of the last century, with Becerrita celebrating its 30th anniversary in 2018. Becerrita has been recognized on several occasions as a restaurant of high gastronomic interest, thanks to the fine work and experience of the Becerra family.*

*Becerrita, Tradition and Vanguard a la carte.*

#siempreporagradar

# CASA ROBLES

Casa Robles, el hogar de la cocina tradicional andaluza, siempre ha apostado por una cocina autóctona, honesta y repleta de sabores de “toda la vida”; basada en productos de temporada y recetas que han pasado de generación en generación, la carta de Casa Robles es el reflejo más fiel de la gastronomía de nuestra tierra adaptada a las tendencias actuales.

En Casa Robles, alta gastronomía andaluza en el centro histórico y monumental de Sevilla desde 1.954, el respeto por el origen es la esencia, fundamental, de su trabajo.

Calidad de principio a fin, como avalan los numerosos premios y reconocimientos recibidos, en Casa Robles el pasado, presente y futuro convergen en perfecta armonía.

*Casa Robles, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Casa Robles.  
C/ Álvarez Quintero, 58. 41004 Sevilla  
Telf.- 954 563 272 - 954 213 150  
Fax.- 954 564 479  
[www.roblesrestaurantes.com](http://www.roblesrestaurantes.com)  
[info@roblesrestaurantes.com](mailto:info@roblesrestaurantes.com)



*Casa Robles, the home of traditional Andalusian cuisine, has always opted for a native cuisine, sincere and full of “lifelong” flavors; based on seasonal products and recipes that have been passed down from generation to generation. The Casa Robles menu is the most faithful reflection of our land’s cuisine adapted to current trends.*

*At Casa Robles, located in the historical and monumental center of Seville since 1954, Andalusian gourmet cuisine and the respect for its origin is the fundamental essence of our work.*

*Quality from beginning to end, as endorsed by the numerous awards and recognitions received, at Casa Robles the past, present, and future converge in perfect harmony.*

*Casa Robles, Tradition and Vanguard a la carte.*

# EL ESPIGÓN

Restaurante El Espigón, cocina andaluza con aromas marinos de Bonanza y la “magia” culinaria que Sevilla, su patria chica, le obsequia, es un referente gastronómico de Andalucía; principios culinarios que El Espigón mantiene e innova constantemente.

Carta rica y sabrosa, en la que hortalizas y verduras de temporada cultivadas en huerto ecológico propio, pescados y mariscos del litoral gallego, cantábrico y andaluz, carnes nacionales y postres caseros como guinda, son los auténticos protagonistas.

*El Espigón, Tradición y Vanguardia a la Carta.*

*El Espigón Restaurant, Andalusian cuisine with Bonanza sailors' aromas and the culinary “magic” which Sevilla, its hometown, gives it, is a gastronomic landmark of Andalusia, with culinary principles that El Espigón maintain and innovate constantly.*

*A rich and appetizing menu, in which seasonal vegetables grown in their own organic garden, fish and shellfish from the Galician, Cantabrian, and Andalusian Coasts, national meats, and homemade desserts like guinda (cherry), are the real protagonists.*

*El Espigón, Tradition and Vanguard a la carte.*



Restaurante El Espigón.  
C/ Bogotá, 1. 41013 Sevilla  
Telf.- 954 239 256  
[www.lespigon.com](http://www.lespigon.com) · [sevilla@lespigon.com](mailto:sevilla@lespigon.com)



# MANOLO MAYO

El Restaurante Manolo Mayo basa su gastronomía en la cocina tradicional andaluza, aplicando en ciertos casos métodos y tendencias culinarias actuales. Contundente y segura en su concepción, la carta de Manolo Mayo propone lo mejor del recetario popular andaluz, añadiendo también recetas propias y singulares.

Si algo caracteriza al Restaurante Manolo Mayo es la riqueza gastronómica que, le aportan, los productos de la tierra y el mar, gracias a su particular enclave a las puertas de Las Marismas del Guadalquivir.

Manolo Mayo se inauguró en 1.963 como una venta de carretera a las afueras de Los Palacios y Villafranca (Sevilla); hoy día es una referencia de la restauración que ofrece diversas instalaciones y espacios, añadiendo al restaurante un hotel con 45 habitaciones, catering y finca para la celebración de eventos sociales o profesionales y un centro de formación.

*Manolo Mayo, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Manolo Mayo.  
Av. de Sevilla, 29.  
41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla  
Telf.: 955 811 086 / Fax.: 955 811 152  
[www.manolomayo.com](http://www.manolomayo.com) · [restaurante@manolomayo.com](mailto:restaurante@manolomayo.com)



*Manolo Mayo Restaurant bases its gastronomy on traditional Andalusian cuisine, applying at times current culinary trends and methods. Strong and true to its foundation, the menu at Manolo Mayo offers the best of the popular Andalusian recipes, while also adding its own and unique recipes.*

*If there is one thing which characterizes the Manolo Mayo Restaurant, it is the gastronomic wealth that the products of the land and the sea provide, thanks to its particular enclave at the mouth of The Guadalquivir Marshes.*

*Manolo Mayo was inaugurated in 1963 as a road side tavern outside of Los Palacios and Villafranca (Seville). Presently, it is a culinary landmark that offers diverse facilities, including the addition of a hotel with 45 rooms, catering and location for the celebration of social or professional events, as well as a training center.*

*Manolo Mayo, Tradition and Vanguard a la carte.*



# SEVILLA BAHÍA

El Restaurante Sevilla Bahía, desde su apertura en 1.999, se ha caracterizado por su cocina andaluza de aromas marineros y tradicionales; su propuesta gastronómica en el presente, se adapta a los gustos y modos actuales, pero siempre fiel a sus principios.

Pescados y mariscos procedentes de las mejores lonjas, carnes nacionales e ibéricas, además de postres

artesanos, adornan la carta de Sevilla Bahía; recetas y creaciones culinarias en perfecto maridaje con una cuidada y acertada bodega.

Alta cocina andaluza para disfrutar en sus diferentes espacios, ambientes y salones privados.

*Sevilla Bahía, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante Sevilla Bahía.  
C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4. 41018 Sevilla  
Telf.- 954 580 119 · [www.hosteriasalas.com](http://www.hosteriasalas.com) · [info@hosteriasalas.com](mailto:info@hosteriasalas.com)



*The Sevilla Bahía Restaurant, since its opening in 1999, has been characterized by its Andalusian cuisine with traditional and maritime aromas. Its contemporary gastronomic offerings adapt to current tastes and trends while always remaining true to its principles.*

*Fish and seafood from the best fish markets, national and Iberian meats, as well as artisan desserts, adorn Sevilla Bahía's menu; recipes and culinary creations in perfect pairing with a careful and accurate wine selection.*

*Offering Andalusian gourmet cuisine and atmosphere to be enjoyed in its different spaces and private rooms.*

*Sevilla Bahía, Tradition and Vanguard a la carte.*

# EL CAIRO

El Cairo, referente de la tradición culinaria andaluza en la capital hispalense desde su inauguración en 1.977, elabora su carta conforme a las últimas tendencias gastronómicas, sin olvidar el toque de la cocina tradicional.

Situado en un lugar privilegiado, a escasos 100 metros de la Real Maestranza y el Guadalquivir, El Cairo ofrece los mejores pescados y mariscos del litoral andaluz, carnes a la brasa, frituras, arroces, guisos “de toda la vida” y Tapas, como señas de identidad.

En los diferentes y acogedores salones de El Cairo o, si lo prefiere, en su barra de tapas, podrá conocer los secretos de la gastronomía del Sur de España.

*El Cairo, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



**el CAIRO**  
RESTAURANTE

Restaurante El Cairo  
C/ Reyes Católicos, 13. 41001 Sevilla  
Telf.- 954 21 30 89  
[www.elcairorestaurante.com](http://www.elcairorestaurante.com)

*El Cairo, benchmark of Andalusian culinary tradition in the Seville since its inauguration in 1977, prepares its menu according to the latest culinary trends, without forgetting the touch of traditional cuisine.*

*With its ideal location, just 100 meters from the Real Maestranza and the Guadalquivir River, El Cairo offers the best fish and seafood from the Andalusian Coast, grilled meats, fried foods, rice, traditional stews and tapas, as the sign of its identity.*

*In the cozy lounges of El Cairo or, if you prefer, in its tapas bar, you will be able to discover the gastronomic secrets of Southern Spain.*

*El Cairo, Tradition and Vanguard a la carte.*

# EL REFECTORIO

RESTAURANTE COLABORADOR



*Flavors and traditional culinary methods, which, day by day, are renewed with the knowledge, means, and acquired techniques, are the basis of the gastronomy of El Refectorio restaurant.*

*Established 25 years ago in Ceuta, El Refectorio presents an appetizing and diverse menu which offers the best materials from the land and sea, both national and local, and made with an exquisite touch.*

*The Refectory, where Atlantic, Mediterranean, Africa, and Europe converge, does not "sail between two waters"; its Mediterranean, Andalusian market cuisine never loses its way.*

*El Refectorio, Tradition and Vanguard a la carte.*

Sabores y maneras de la cocina tradicional que, día a día, se renuevan con los conocimientos, medios y técnicas adquiridas, fundamentan la gastronomía del restaurante El Refectorio.

Establecido hace ya 25 años en Ceuta, presenta una Carta rica y diversa que, ofrece, el mejor género de la tierra y el mar, tanto nacionales como autóctonos y elaborados con un tacto exquisito.

El Refectorio, donde confluyen Atlántico, Mediterráneo, África y Europa, no navega entre dos aguas; su cocina mediterránea, andaluza y de mercado nunca pierde el rumbo.

*El Refectorio, Tradición y Vanguardia a la Carta.*



Restaurante El Refectorio.  
Poblado Marinero, Local 37.  
51001 Ceuta  
Telf.- 956 51 38 84  
[www.elrefectorio.es](http://www.elrefectorio.es)  
[info@elrefectorio.es](mailto:info@elrefectorio.es)



# PASAPORTE GASTRONÓMICO *¡invita la casa!*

EL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA le invita a una exquisita “comida degustación” en cualquiera de los 23 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 deberá haber 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 2019. 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 23 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 31<sup>st</sup>, 2019. You can get informed in detail about this promotion in the restaurants of the Club de Oro.*

UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ	UD. ESTUVO AQUÍ
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:

WINEinMODERATION.com  
Art de Vivre  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELYSSIA

de

*Freixenet*



Ruavieja

Tenemos  
que vernos  
mas

