

# PRIMAVERA/ VERANO

Punto y  
Coma





“LEA TODO LO REFERENTE A GASTRONOMÍA  
EN ESTAS PÁGINAS”



MANZANI

Le Oro

ORO

LA REVISTA DEL  
CLUB DE ORO  
DE LA MESA  
ANDALUZA



FERNANDO BIGOTE

Casa Bigote.

**E**l Club de Oro de la Mesa Andaluza es una institución consolidada y constituida por 24 restaurantes de las 8 provincias andaluzas; el Club y sus establecimientos asociados tienen por objetivo enaltecer y dignificar el gremio de la restauración. La gastronomía que ofrecen los restaurantes afiliados se elabora, entre otros productos y géneros, con las excelentes materias primas de Andalucía; desde el litoral Atlántico y Mediterráneo a las sierras, campiñas y comarcas del interior. Cocina andaluza que cautiva y deleita a todos los comensales.

El Club de Oro de la Mesa Andaluza, pasen, disfruten y que aproveche.

Fernando Bigote.

**T**he Andalusian Table Gold Club is a consolidated institution consisting of 24 restaurants in the 8 Andalusian provinces. The Club and its associated establishments aim to exalt and acclaim the guild of restaurateurs. The cuisine offered by the affiliated restaurants is prepared, among other products and genres, with the excellent raw materials of Andalusia; from the Atlantic and Mediterranean coasts to the mountains, countryside and inland regions. Andalusian cuisine which captivates and delights all diners.

The Andalusian Table Gold Club, stop by, enjoy and bon appetite.

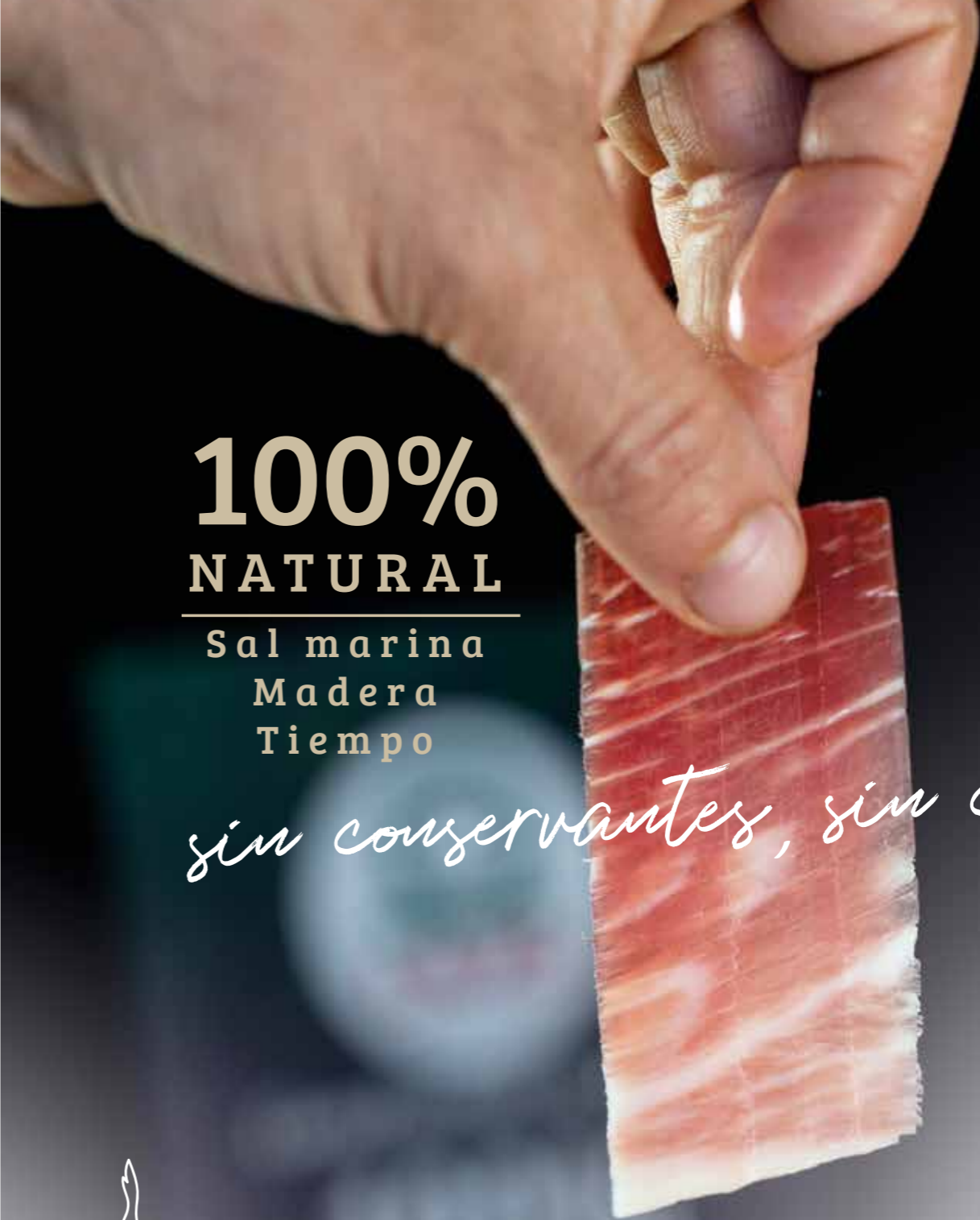
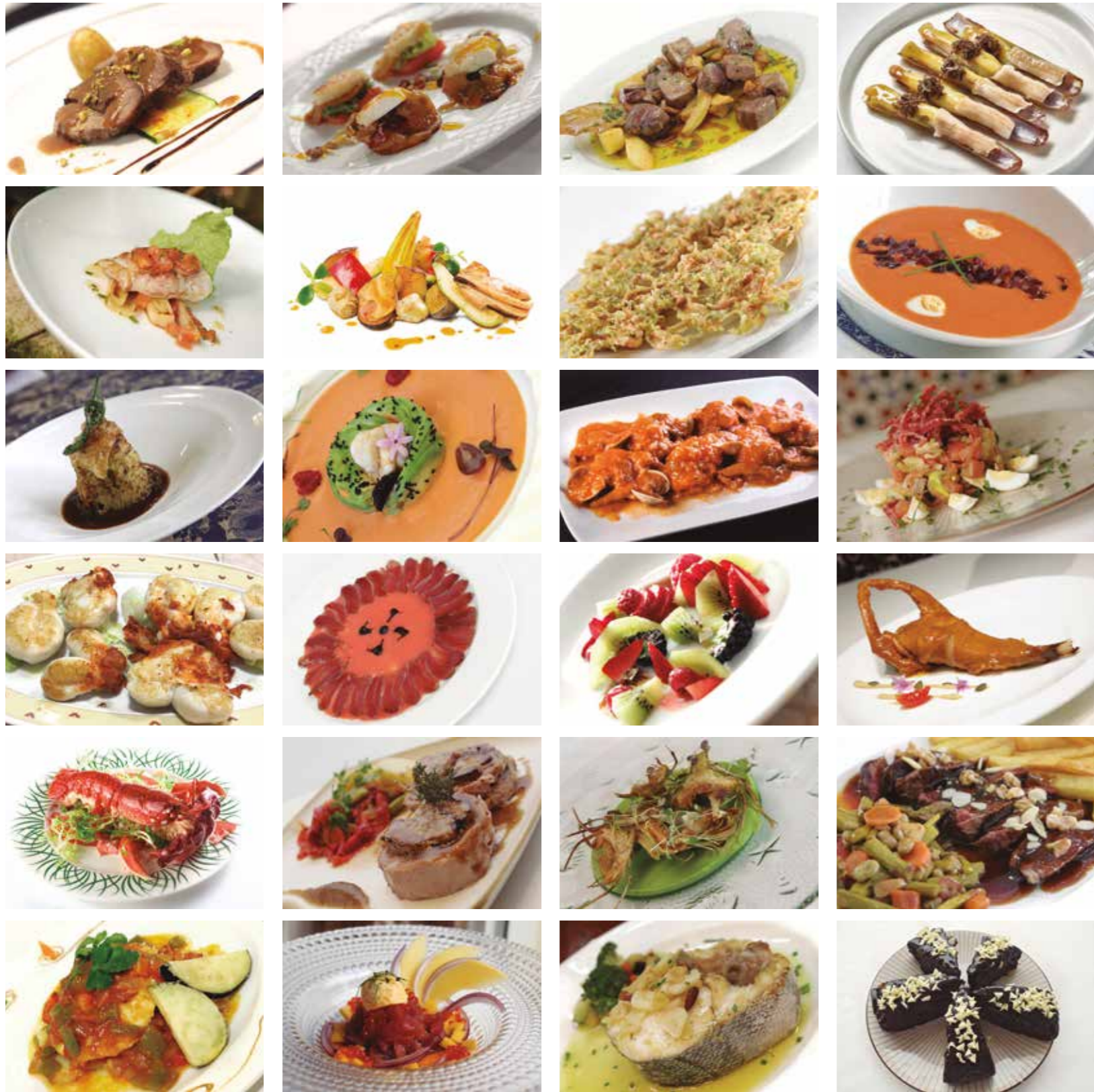
Fernando Bigote.

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 · jcerfri@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



IBÉRICO  
BELLOTA



**100%  
NATURAL**

Sal marina  
Madera  
Tiempo

*sin conservantes, sin colorantes*



**LAZO**

IBÉRICO DE BELLOTA

Sierra  
DE JABUGO SL

Avda de Portugal, 6. 21230 CORTEGANA Huelva T. +34 959 131 560

[www.jamoneslazo.es](http://www.jamoneslazo.es)



# Terraza Carmona



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 mar, el desierto, las sierras y lagunas determinan a las diversas comarcas y materias primas de Almería; esta singularidad territorial y su fertilidad son los fundamentos culinarios de Terraza Carmona.

La primavera y el verano enriquecen la gastronomía de Terraza Carmona, renovando su carta con nuevas recetas sin perder las raíces de la cocina almeriense.

*The sea, the desert, the mountains and lagoons make up the various regions and raw materials of Almería; This territorial singularity and its fertility are the culinary foundations of Terraza Carmona.*

*Spring and summer enrich the cuisine of Terraza Carmona, renewing its menu with new recipes without losing the roots of Almerian cuisine.*

*Almeria, its land and its coastline, are the pantry of Europe; its vegetables, produce, fish, seafood, meats and sausages are the gastronomic references of Terraza Carmona.*

*Spring and summer at Terraza Carmona, a festival of light, flavor, product and passion.*

Almería, su tierra y su litoral, son la despensa de Europa; sus verduras, hortalizas, pescados, mariscos, carnes y embutidos son las referencias gastronómicas de Terraza Carmona.

Primavera y verano en Terraza Carmona, un festival de luz, sabor, producto y pasión.





# El Copo

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 · elcopo@elcopo.es



Mesón El Copo ofrece, desde su fundación en 1.979 por Manuel Moreno y Mari Sánchez, la gastronomía tradicional de Andalucía; cocina de gran solera y sabores marineros que se adapta, sin perder su identidad, a los gustos y tendencias actuales.

El Copo propone en esta primavera y verano, una carta elaborada con productos estacionales y de mercado, en

la que el plancton marino y el atún de almadraba son sus principales ingredientes.

Este año Mesón El Copo añade, a sus diversas instalaciones, un nuevo espacio con mayor aforo para celebrar eventos sociales y profesionales.

El Copo, aires marineros en primavera y verano.

*Mesón El Copo offers, ever since its foundation in 1979 by Manuel Moreno and Mari Sánchez, traditional Andalusian cuisine; cuisine of great tradition and maritime flavors which adapts without losing its identity, to current tastes and trends.*

*In the spring and summer, The Copo offers, a menu made with seasonal and market fresh products, in which marine plankton and almadraba tuna are its main ingredients.*

*This year Mesón El Copo adds to its various facilities, a new space with greater capacity to hold social and professional events.*

*El Copo, maritime airs in spring and summer.*





# Casa Bigote



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, fiel a sus principios gastronómicos de sabores marineros, para esta primavera y verano proponen una carta basada en los productos del mar, poniendo especial atención en la Corvina de Anzuelo, dadas sus óptimas condiciones para su consumo en esta época del año.

Con este pescado blanco que, en esta temporada se acerca a la costa sanluqueña para el desove, en Casa Bigote elaboran recetas como Carrillada con ajo confitado en

amontillado, Ventresca a la sal, Costillas fritas a nuestro estilo y Filetitos con salsa tártara.

La materia prima de estos platos, además de sabores y aromas sensacionales, aportan muchos beneficios a nuestra salud.

Casa Bigote, Cocina Mediterránea y saludable.



*Casa Bigote, faithful to its gastronomic principles of maritime flavors, propose a menu for this spring and summer based on seafood, paying special attention to la Corvina de Anzuelo (sea bass), given its optimum conditions for consumption at this time of year.*

*With this white fish approaching the coast of Sanluqueña for spawning this season, at Casa Bigote we prepare recipes such as carrillada (cheek) with garlic glazed sherry sauce, Ventresca al sal (salted tuna belly), fried ribs in our own style and filets with tartar sauce.*

*The raw material of these dishes, in addition to sensational flavors and aromas, bring many benefits to our health.*

*Casa Bigote, healthy Mediterranean cuisine.*





El respeto a sus principios y la herencia del mar son los pilares de El Faro de Cádiz; cocina tradicional de sabores marineros que brilla, con luz propia, por sus actuales y atrevidas creaciones culinarias.

El Faro de Cádiz propone para esta primavera y verano, un recetario que aúna lo mejor de su gastronomía clásica con una singular y renovada carta: Dobladillo de Caballa, Matrimonio del Mar, Muergos, Morena en Adobo, entre otras recetas.

El Faro de Cádiz, cocina gaditana y marinera fiel a sus principios.

*Respect for its principles and the heritage of the sea are the pillars of El Faro of Cádiz. Traditional cuisine of maritime flavors which shines with its own light, for its contemporary and daring culinary creations.*



*El Faro of Cádiz presents for this spring and summer, a repertoire which combines the best of its classic cuisine with a unique and renewed menu: mackerel hem, marriage of the sea, razor clams, marinated moray, among other recipes.*

*El Faro of Cádiz, seafood cuisine from Cadiz faithful to its principles.*

# El Faro de Cádiz

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 carta que, a diario, El Faro de El Puerto ofrece, se elabora con productos de temporada y mercado, proponiendo una cocina creativa, saludable y estacional, teniendo el recetario tradicional andaluz como referencia.

La gastronomía de primavera en El Faro de El Puerto añade nuevos sabores y texturas a su carta. Ubicado en una

casa señorial rodeada por jardines, El Faro de El Puerto dispone de terraza, bar, bodega, varios salones y huerta propia; los comensales también pueden disfrutar de un nuevo espacio más informal, para compartir platos y raciones.

El Faro de El Puerto, sabores del mar, de la tierra y de la huerta en primavera.



*The menu that El Faro de El Puerto offers daily is prepared with seasonal and market fresh products, offering a creative, healthy and seasonal cuisine, using traditional Andalusian recipes as a its guide.*

*Spring gastronomy at El Faro de El Puerto adds new flavors and textures to our menu. Located in a stately home surrounded by gardens, El Faro de El Puerto has a terrace, bar, cellar, several lounges and its own garden; diners can also enjoy a new, more informal space, to share dishes and portions.*

*The lighthouse of El Puerto, flavors of the sea, earth and the garden in spring.*



*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)







# Venta La Duquesa

La perfecta conjunción de la tradición e innovación culinaria, el entorno y las materias primas caracterizan la cocina de la Venta La Duquesa; gastronomía singular de sabores contrapuestos y matices intensos, en constante evolución.

La carta de primavera y verano de la Venta La Duquesa ofrece un recetario peculiar y sugestivo; recetas que sorprenden al paladar por su creatividad.

La Duquesa elabora su cocina con las mejores materias primas estacionales y productos nacionales y de cercanía.

Venta La Duquesa, donde el entorno se transforma en aromas, sabores y texturas.



VENTA  
LA DUQUESA

Venta La Duquesa  
Ctra. A-396 Km 7.700 (Ctra. Medina-Vejer)  
11170 Medina Sidonia (Cádiz)  
Tlf. 956 41 08 36  
[www.ventaladuquesa.com](http://www.ventaladuquesa.com) · [info@ventaladuquesa.com](mailto:info@ventaladuquesa.com)

*The perfect combination of culinary tradition and innovation, the environment and raw materials characterize the cuisine of La Duquesa "The Duchess"; singular gastronomy of contrasting flavors and intense nuances, in constant evolution.*

*The spring and summer menu at Venta La Duquesa offers a peculiar and suggestive repertoire; recipes that surprise the palate with their creativity.*

*La Duquesa prepares its cuisine with the best seasonal raw materials and national and local products.*

*Venta La Duquesa, where the environment is transformed into aromas, flavors and textures.*





# Ventorrillo del Chato

Desde 1.780, en el istmo que une Cádiz con San Fernando, encontramos el histórico Ventorrillo del Chato; regentado por José Manuel Córdoba a partir del año 1.993, el Ventorrillo del Chato es uno de los más antiguos de España.

*Since 1780, on the isthmus connecting Cádiz to San Fernando, you can find the historic Ventorrillo Del Chato; Run by José Manuel Córdoba since 1993, the Ventorrillo del Chato is one of the oldest restaurants in Spain.*

*Ventorrillo  
del Chato*

Restaurante Ventorrillo del Chato  
Via 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)



*At the Ventorrillo Del Chato we highlight the quality and freshness of the products with which we prepare our culinary offerings; fish from the coast and estuary, as well as vegetables from the gardens of Conil de la Frontera.*

*The Ventorrillo Del Chato, in addition to always championing traditional Andalusian cuisine, also offers an innovative cuisine, unique and adjusted to current tastes.*

En el Ventorrillo del Chato destacan la calidad y frescura de los productos con los que elaboran su propuesta culinaria; pescados de la costa y estero, así como verduras y hortalizas de las huertas de Conil de la Frontera.

El Ventorrillo del Chato, además de abanderar siempre la cocina tradicional de Andalucía, ofrece también una gastronomía innovadora, singular y ajustada a los gustos actuales.

En el Ventorrillo del Chato, su historia, su ubicación y las estaciones del año personalizan la carta.

El Ventorrillo del Chato, la gastronomía de la primavera y el verano.

*At Ventorrillo Del Chato, its history, its location and the seasons of the year personalize the menu.*

*El Ventorrillo Del Chato, gastronomy of spring and summer.*





# El Caballo Rojo



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)

El patrimonio culinario de los diferentes pueblos y culturas que, en el pasado, convivieron en Córdoba, es la fuente de inspiración de El Caballo Rojo; su propuesta gastronómica de primavera y verano presenta un recetario tradicional y nuevos platos de toques innovadores, frutos de una intensa labor de investigación.

La carta de El Caballo Rojo ofrece, entre otras sugerencias, Ensalada sefardí, Ajo blanco con reinetas y pasas, Salmorejo de la campiña, Gazpacho de Córdoba, Alcachofas a la

Montillana, Rape mozárabe, Cazuela de pescado al aroma de arrope, carnes nacionales y piezas de caza.

Las excelentes materias primas de la provincia cordobesa, Andalucía y de temporada, abastecen a la cocina de El Caballo Rojo.

El Caballo Rojo, donde la historia y la gastronomía se abrazan.



*The culinary heritage of the different peoples and cultures which lived in Córdoba in the past is the source of inspiration for El Caballo Rojo "The Red Horse". Its gastronomic offerings for spring and summer present a traditional recipe book and new dishes with innovative touches, the result of intense research.*

*The Caballo Rojo menu offers, among other items, Sephardic salad, white garlic with reinetas and raisins, salmorejo de la campo, gazpacho from Córdoba, Montillana style artichokes, Mozarabic monkfish, fish casserole with syrup, national meats and game.*

*The excellent seasonal raw materials of the province of Cordoba and Andalusia supply the cuisine at El Caballo Rojo.*

*El Caballo Rojo, where history and gastronomy embrace.*



# Las Conchas

La fértil comarca de Baza-Huéscar, situada en el altiplano granadino, es el fundamento culinario del Restaurante Las Conchas, por la riqueza y singularidad de sus materias primas. La propuesta gastronómica de Las Conchas, para esta primavera y verano, ofrece dos sabrosas opciones: Comer a la Carta o Tapas Gourmet.

En la cocina del Restaurante Las Conchas nunca faltan las excelentes hortalizas de la vega granadina, pescados

y mariscos del litoral andaluz, el espléndido cordero segureño, carnes nacionales y los mejores productos estacionales; sabiamente preparados por la chef Ana Martínez y presentados en mesa por Julio Martínez, jefe de sala de Las Conchas.

Las Conchas, la gastronomía de la primavera y el verano en el altiplano granadino.



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)

*The fertile region of Baza-Huéscar, located on the high plateau of Granada, is the culinary foundation of Las Conchas Restaurant, due to the richness and uniqueness of its raw materials. The gastronomic proposal of Las Conchas for this spring and summer is to offer two tasty options: Eating a la Carte or Gourmet Tapas.*

*In the kitchen of Las Conchas Restaurant there is never a shortage of the excellent vegetables from Granada, fish and shellfish from the Andalusian coast, the splendid lamb from Segura, national meats and the best seasonal products; expertly prepared by chef Ana Martínez and presented at the table by Julio Martínez, head of the dining room at Las Conchas.*

*Las Conchas, the gastronomy of spring and summer in the Granada highlands.*





# Las Tinajas

Las Tinajas cimienta su gastronomía en la tradición culinaria granadina y andaluza, a la que aporta un particular y elaborado punto de innovación. La primavera, por su gran variedad de colores, sabores y aromas, renueva la carta de Las Tinajas incorporando nuevas recetas.

Verduras y legumbres de la vega, frutos de la costa tropical y la diversidad y calidad de las materias primas de la provincia granadina, son la esencia gastronómica de Las Tinajas.

Las Tinajas, cocina llena de sabor, ligera y saludable que florece cada primavera.

*Las Tinajas bases its gastronomy in the culinary tradition of Granada and Andalusia, to which it contributes a particular and elaborate point of innovation. Spring, for its great variety of colors, flavors and aromas, renews the Las Tinajas menu incorporating new recipes.*

*Vegetables and legumes of the Vega, fruits of the tropical coast and the diversity and quality of the raw materials of the province of Granada, are the gastronomic essence of Las Tinajas.*

*Las Tinajas, a kitchen full of light and healthy flavor, which blooms every spring.*



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)





# Azabache

La riqueza y diversidad de las materias primas de Huelva son los cimientos del Restaurante Azabache; El Andévalo, la Sierra y el litoral de la provincia onubense son la despensa de Azabache.

El Restaurante Azabache presenta una carta estacional y de mercado, en la que los productos de temporada se pre-

paran con esmero y oficio; conservar su sabor original es la filosofía de Azabache.

Restaurante Azabache, gastronomía tradicional de Andalucía, donde la calidad de los productos de temporada son la clave de su cocina de mercado.



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

*The richness and diversity of Huelva's raw materials is the foundation of Azabache Restaurant; The Andévalo, the Sierra and Huelva's coast are Azabache's pantry.*

*Azabache Restaurant presents a seasonal and market fresh menu, in which seasonal products are prepared with care and craft; preserving their original flavor in accordance to our philosophy.*

*Azabache Restaurant, traditional Andalusian cuisine, where the quality of seasonal products are the key to its market cuisine.*





# Casa Rufino



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 ofrece, desde su inauguración en 1.956 en Isla Cristina, 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, para esta primavera y verano, recetas tradicionales adaptadas y presentadas a

los gustos actuales, incluyendo creaciones propias y singulares como el menú degustación “El Tonteo”.

Casa Rufino propone una cocina flamante e innovadora que, mantiene y respeta, la tradición culinaria recibida.

Casa Rufino, los sabores marineros de la primavera y el verano en Isla Cristina.



*Casa Rufino, in Isla Cristina has offered since its inauguration in 1956, maritime and Andalusian cuisine in which seafood, fish from the Huelva coast, Almadraba Red Tuna, (without forgetting the excellent Iberian meats from the Sierra de Huelva), are the protagonists.*

*Casa Rufino's menu offers, for this spring and summer, traditional recipes adapted to current tastes, including its own unique creations such as the “El Tonteo” tasting menu.*

*Casa Rufino offers a brand new and innovative cuisine which respects and maintains its culinary tradition.*

*Casa Rufino, the maritime flavors of spring and summer in Isla Cristina.*



# 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.

La carta de primavera y verano del Restaurante Juan José, contundente y estacional, ofrece pescados y ma-

riscos de la costa, chacinas y carnes ibéricas, guisos tradicionales marineros 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.

Restaurante Juan José, la grandeza y sinceridad de la gastronomía popular onubense.

*The traditional cuisine of Huelva is the culinary foundation of Juan José Restaurant. Genuine Andalusian cuisine made with the excellent products from the great pantry of Huelva. Culinary tradition that is evident both in its kitchen, as well as in the presentation of dishes and customer service.*

*Juan José Restaurant's spring and summer menu, robust and seasonal, offers fish and seafood from the coast, Iberian steaks and meats, traditional seafood and meat stews, homemade desserts and a successful winery with more than 150 national and international wine selections, highlighting the DO Huelva County.*

*Juan José Restaurant, the greatness and sincerity of Huelva popular gastronomy.*



Restaurante Juan José  
C/ Villamundaka 1. 21004 Huelva  
Telf.: 959 26 38 57  
[www.bar-restaurantejuanjose.es](http://www.bar-restaurantejuanjose.es)







# Portichuelo



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



El restaurante Portichuelo es el templo de la cocina tradicional de Huelva; la singularidad y propiedades que atesoran los productos de la provincia y el litoral onubense, distinguen y personalizan la carta de Portichuelo. Portichuelo propone un recetario de sabores con solera, enriquecido y adaptado sutilmente, a los gustos culinarios actuales.

*The Portichuelo restaurant is a temple to the traditional cuisine of Huelva; the uniqueness and properties treasured in the products of the province and the coast of Huelva, distinguish and personalize the Portichuelo menu.*

*Portichuelo proposes a repertoire of recipes with flavors enriched by and subtly adapted to current culinary tastes.*

*Portichuelo's gastronomy in spring and summer is an exceptional joy for the senses.*

*Portichuelo, the taste of spring and summer at the temple to traditional Huelva cuisine.*

La gastronomía en primavera y verano de Portichuelo es un gozo, excepcional, para los sentidos.

Portichuelo, el sabor de la primavera y el verano en el templo de la cocina tradicional de Huelva.





# La Toja

El talento culinario, la creatividad de su cocina y el respeto que dedican al producto local y estacional, 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 natu-

ral; 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, la gastronomía de la Sierra Morena en primavera y verano.



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)



*The culinary talent, the creativity of their cuisine and the respect they devote to local and seasonal products, are some of the fundamental features which define the La Toja Restaurant, where the traditional cuisine of the Sierra Morena Jiennense, their homeland, rules in their stoves.*

*La Toja Restaurant offers an Andalusian cuisine in which, tradition and avant-garde, come together naturally; its menu made with excellent raw materials, vegetables, red and Iberian meats, marinades, and where the superb olive oil of Virgin of Jaén is never lacking.*

*La Toja Restaurant, the cuisine of the Sierra Morena in spring and summer.*



# Támesis London

Hace sólo unos meses el Restaurante Támesis London ha ampliado y renovado sus instalaciones; nueva decoración más actual que mantiene el estilo inconfundible de Támesis London. En la propuesta gastronómica del Restaurante Támesis London las materias primas son primordiales; la calidad de los productos con los que Támesis London elabora su cocina, le conceden un sabor especial.

La carta de primavera y verano del Restaurante Támesis London, además de sus recetas clásicas, ofrece platos para compartir y nuevas creaciones culinarias.

Restaurante Támesis London, el equilibrio perfecto entre Tradición y Vanguardia.



*Only a few months ago, the Támesis London "Thames London Restaurant" expanded and renovated its facilities; with the newest modern decoration which still maintains the unmistakable style of Támesis London. Raw materials are essential to the gastronomic offerings at Támesis London; the quality of the products with which Támesis London prepares its cuisine gives it a special flavor.*

*The spring and summer menu of the Támesis London Restaurant, in addition to its classic recipes, offers dishes to share along with new culinary creations.*

*Támesis London Restaurant, the perfect balance between tradition and vanguard.*



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

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 en España y decano de los restaurantes de Marbella, ofrece una gastronomía singular elaborada con productos estacionales, donde las carnes nacionales, pescados y mariscos del litoral español, guisos y sopas frías protagonizan su carta de primavera y verano.

Restaurante Santiago, la esencia del sabor de Marbella en su plato.

*Santiago Restaurant, essence and aromas of Mediterranean cuisine, traditional and innovative and where, thanks to the knowledge, expertise and creativity of Santiago Domínguez, they come together in perfect harmony.*

*Santiago, icon for restaurateurs in Spain and dean of the restaurants of Marbella, offers a unique gastronomy made with seasonal products,*



*where national meats, fish and seafood from the Spanish coast, stews and cold soups star in its spring and summer menu.*

*Santiago Restaurant, where the essence of Marbella's flavor is on your plate.*





# Becerrita

La cocina de Becerrita, en primavera y verano, tiene como protagonista el atún rojo salvaje de almadraba, ya que en estas estaciones Becerrita celebra sus conocidas Experiencias de Almadraba, añadiendo a su propuesta culinaria habitual, una carta adicional con el atún rojo como principal ingrediente.

Andalucía es una tierra rica en materias primas; aceite de oliva virgen, pescados y mariscos del litoral, verduras

de temporada y carnes de diferentes cabañas fundamentan la gastronomía de Becerrita.

La filosofía de Becerrita se resume en dos palabras: gastronomía y servicio. La armonía perfecta entre la sala y la cocina logran que, el comensal, disfrute de una magnífica experiencia culinaria.

Becerrita, siempre por agradar.



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)

*In spring and summer Becerrita's cuisine features Almadraba's wild bluefin tuna, since it is in these seasons that Becerrita celebrates its well-known Almadraba Experience, adding to its usual culinary offerings, an additional menu with bluefin tuna as the main ingredient.*

*Andalusia is a land rich in raw materials; virgin olive oil, seafood from the coast, seasonal vegetables and meats from different livestock. These are the foundation of Becerrita's cuisine.*

*Becerrita's philosophy is summed up in two words: gastronomy and service. The perfect harmony between the dining room and the kitchen allows the diner to enjoy a magnificent culinary experience.*

*Becerrita, always eager to please.*





# Casa Robles

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)



La exuberancia de la primavera adorna la carta de Casa Robles con nuevos sabores, ofreciendo un excepcional recetario de la cocina tradicional andaluza adaptado a las nuevas tendencias gastronómicas.

En Casa Robles seleccionan los mejores productos de Andalucía, de la tierra y el litoral, cocinándolos con la habilidad que le aportan más de 60 años de trayectoria.

Casa Robles, los sabores y la esencia de la primavera en Sevilla.



*The exuberance of spring adorns the Casa Robles menu with new flavors, offering an exceptional recipe book of traditional Andalusian cuisine adapted to new gastronomic trends.*

*In Casa Robles, we select the best products of Andalusia, from the land and the coast, cooking them with the skill provided by over 60 years of experience.*

*Casa Robles, the flavors and essence of spring in Sevilla.*





# El Cairo

El Cairo es, desde su inauguración en 1.977, una referencia fundamental de la tradición culinaria andaluza en la capital hispalense; cocina con raigambre y solera. Restaurante El Cairo, firmemente comprometido en facilitar el mejor servicio al comensal, elabora su carta conforme a las últimas tendencias gastronómicas, sin olvidar el toque de la cocina tradicional.

El Cairo propone diversas maneras, para catar y conocer, la gastronomía de Sevilla en primavera y verano: comer a la Carta, platos para compartir y Tapas.

Restaurante El Cairo, el sabor de la primavera y verano en Sevilla.

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 has been, since its inauguration in 1977, a fundamental landmark of Andalusian culinary tradition in the Andalusia's capital; cuisine with roots and prestige. El Cairo Restaurant, firmly committed to providing the best service to the diner, prepares its menu according to the latest gastronomic trends, without forgetting the touch of traditional cuisine.*

*El Cairo presents various ways to taste and become acquainted with the gastronomy of Seville in spring and summer: eat a la carte, dishes to share, and tapas.*

*El Cairo restaurant, the taste of spring and summer in Seville.*



Restaurante El Espigón, cocina tradicional andaluza y sevillana con aromas marineros de Bonanza, es un referente de la mejor gastronomía de Andalucía; principios culinarios que El Espigón mantiene e innova constantemente.

El Espigón propone, para esta primavera y verano, un recetario rico y sabroso elaborado con hortalizas y ver-

duras de temporada cultivadas en huerto ecológico propio, pescados y mariscos del litoral gallego, cantábrico y andaluz, carnes nacionales y postres caseros; todo para compartir o si lo prefiere, comer a la Carta.

Restaurante El Espigón, el sabor de la tierra y el mar de Andalucía en primavera y verano.

# El Espigón



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)



*El Espigón Restaurant, traditional Andalusian and Sevillian cuisine with maritime aromas from Bonanza, is a benchmark of the best cuisine in Andalusia; with culinary principles that El Espigón maintains and innovates constantly.*

*El Espigón presents, for this spring and summer, a rich and tasty repertoire prepared with seasonal vegetables grown in its own organic garden, fish and shellfish from the Galician, Cantabrian and Andalusian coasts, national meats and homemade desserts; Everything to share. Or if you prefer, to be eaten a la carte.*

*El Espigón Restaurant, the flavor of the land and the sea of Andalusia in spring and summer.*





# Manolo Mayo

Con la llegada de la primavera y el buen tiempo, la cocina de Manolo Mayo se llena de colores y olores. Del color rojo de nuestros famosos tomates de Los Palacios y del olor a guiso de cuchara; de las tonalidades de las verduras de temporada y de la intensidad de los arroces. Platos de siempre que se mezclan con nuevas propuestas llenas de frescura, con el sello de calidad que los avala. Pura Dieta Mediterránea pensada para disfrutar con los cinco sentidos, en un restaurante galardonado con un

Bib Gourmand en la Guía Michelin y que sigue conservando la misma esencia desde 1.963.

Además, el Grupo Manolo Mayo cuenta también con un hotel con 45 habitaciones perfectamente equipadas, catering de reconocido prestigio, centro de formación en restauración y la Finca Santa Clotilde, espacio para celebraciones y eventos.

Manolo Mayo, primavera para disfrutar con los cinco sentidos.



*With the arrival of spring and pleasant weather, Manolo Mayo's kitchen is full of colors and smells. The red color of our famous Los Palacios tomatoes and the smell of stew; of the shades of seasonal vegetables and the intensity of the rice. Dishes always mixed with new offerings full of freshness, with the seal of quality which endorses us.*

*Pure Mediterranean Diet designed to be enjoyed with the five senses, in a restaurant awarded with a Bib Gourmand in the Michelin Guide and that has retained the same essence since 1963.*

*In addition, the Manolo Mayo Group also has a hotel with 45 perfectly equipped rooms, catering of renowned prestige, a training center in restoration, and the Santa Clotilde Estate, a space for celebrations and events.*

*Manolo Mayo, to enjoy spring with the five senses.*



**Restaurante Manolo Mayo.**

Av. de Sevilla, 29.

41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla

Tel.: 955 811 086 / Fax.: 955 811 152

[www.manolomayo.com](http://www.manolomayo.com) · [restaurante@manolomayo.com](mailto:restaurante@manolomayo.com)





El Restaurante Sevilla Bahía, desde su apertura en 1.999, se ha caracterizado por su cocina andaluza de aromas marinos 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 en esta primavera

y verano; 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.

Restaurante Sevilla Bahía, la gastronomía de Andalucía en primavera y verano.

# Sevilla Bahía



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 gastronomic proposal currently adapts to contemporary tastes and trends, but always remains faithful to its principles.*

*Fish and seafood from the best fish markets, national and Iberian meats, as well as artisan desserts, adorn the Sevilla Bahía menu this spring and summer; recipes and culinary creations in perfect pairing with a careful and appropriate wine cellar.*

*Andalusian haute cuisine to be enjoyed in Sevilla Bahía's different dining rooms, areas, and private rooms.*

*Sevilla Bahía Restaurant, the gastronomy of Andalusia in spring and summer.*



# El Refectorio

RESTAURANTE COLABORADOR

El Refectorio, cuando la primavera y el verano se acercan en el calendario, incorpora a su propuesta gastronómica habitual nuevas sugerencias de temporada; carta diversa y estacional elaborada con los mejores géneros de la tierra y el mar.

Hortalizas y verduras, frutos rojos y peces del litoral son los fundamentos culinarios de El Refectorio; la calidad y sabor de estos productos estacionales y su excelente preparación, son las bases de la gastronomía en El Refectorio.

El Refectorio, cocina tradicional donde confluyen el Atlántico, el Mediterráneo, la primavera y el verano.



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)

*El Refectorio (The Refectory), when spring and summer approach the calendar, incorporates new seasonal suggestions into its usual gastronomic proposal; diverse and seasonal menu made with the best genres of land and sea.*

*Fresh produce and vegetables, red fruits and coastal fish are the culinary foundations of El Refectorio; the quality and flavor of these seasonal products and their excellent preparation are the bases of the gastronomy at El Refectorio.*

*El Refectorio, traditional cuisine where the Atlantic, the Mediterranean, spring and summer converge.*



*Gastronomía y mucho más...*

 @mesaoroandaluza

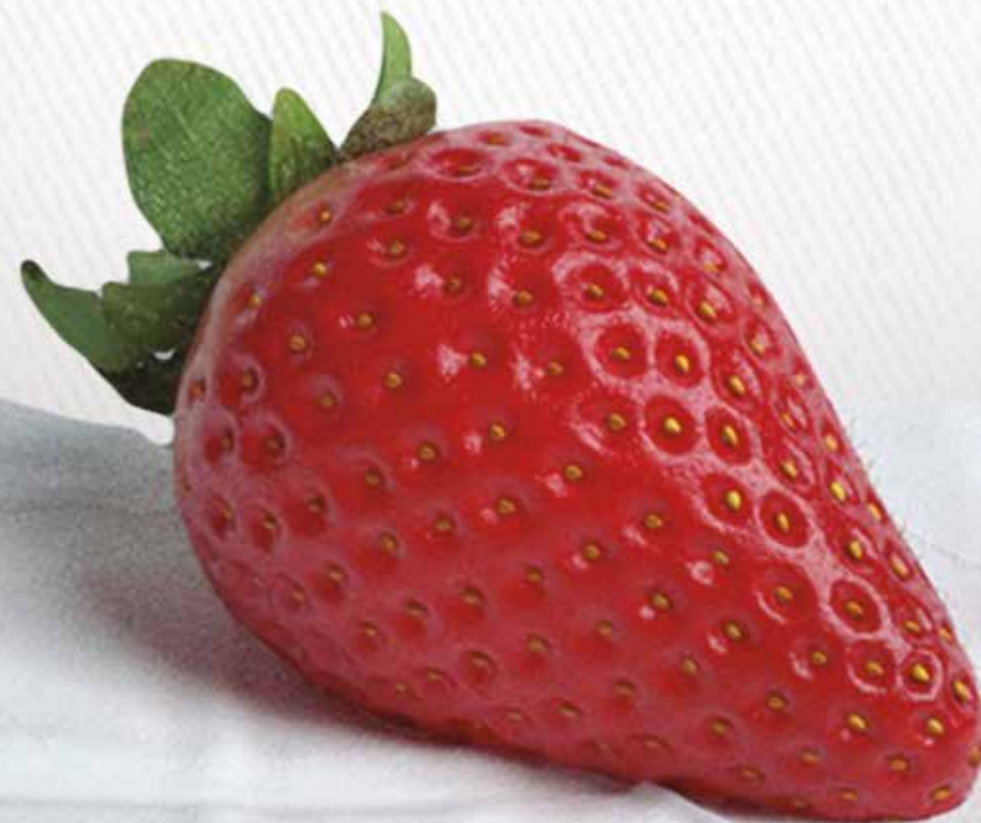
 @ClubOroMesaAnd

CLUB DE  
**ORO**  
DE LA MESA ANDALUZA

*Desde 1.988*



*"con todo nuestro cariño"*



[fresondepalos.es](http://fresondepalos.es)

# Ruavieja

Tenemos  
que vernos  
mas

