

ORO

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA | N°3. IV ÉPOCA | EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

REPORTAJE

Verano saludable

a la carta

HAY MÁS DE 24.870
VINOS BLANCOS
PARA CHUPARLE
LOS BIGOTES
A UNA GAMBA,
PERO SOLO
UN BARBADILLO.



Castillo de San Diego
BARBADILLO
BARBADILLO SOLO HAY UNO



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. Así mismo, los miembros del COMA trasladan su pésame y un emotivo abrazo a la Familia Carmona por el fallecimiento de Don Antonio Carmona Gallardo, *Maestro y Padre* de la Gastronomía Andaluza y precursor del Club de ORO de la Mesa Andaluza.

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.

sumario

- 4 SALUD Y GASTRONOMÍA EN VERANO
- 6 SUGERENCIAS DEL CLUB DE ORO
- 42 NOTICIAS DEL CLUB DE ORO
- 43 HABLAMOS DE SIERRA DE JABUGO



EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA. Av. Alcalde Luis Uruñuela, 8, 7, 1B. 41020 Sevilla
Gerencia: Juan Carlos Cervantes · gerencia@comarestaurantes.com · www.comarestaurantes.com
PRODUCE: MARTE PRODUCCIONES
www.marteproducciones.com · info@marteproducciones.com · fotografia@marteproducciones.com

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

staff

SALUD Y GASTRONOMÍA EN VERANO

GASTRONOMY AND HEALTH IN THE SUMMER

Verano... tiempo para descansar, viajar, compartir y disfrutar; tiempo seductor que invita a olvidar lo cotidiano. El Club de Oro de la Mesa Andaluza le propone olvidar lo habitual sin descuidar lo fundamental: la Salud.

Recetas frescas y ligeras con todo el valor nutritivo y vital que, los productos de nuestra tierra y litoral, aportan.

Salud a la Carta para conocer Andalucía, los sabores de su Cocina y gozar de un verano saludable a través de un viaje gastronómico con El Club de Oro de la Mesa Andaluza.

Summer is a time to rest and travel, to share and enjoy. An alluring time inviting to forget the everyday. The Golden Club of Andalusian Restaurants invites you to forget usual without neglecting the essentials, Health.

Fresh and light recipes with all the vital and nutritional value provided by the products of our land and coast.

Health... à la Carte to know Andalusia and the flavors of its Cuisine enjoying a healthy summer through a gastronomic journey along with the Golden Club of Andalusian Restaurants.



Terraza Carmona



Terraza Carmona, nace en 1.947 en Vera, bella localidad de la costa almeriense donde se funden Sur y Levante en uno; el matrimonio formado por Ginés Carmona y Beatriz Gallardo ofrecían platos y guisos típicos veratenses, pero fue su hijo Antonio quien, continuando la labor de su progenitor, determinó y pulió el carácter del establecimiento que hoy conocemos.

Actualmente los nietos de Ginés, tercera generación de la Familia Carmona, asumen la responsabilidad de dirigir la terraza, con el apoyo y coordinación de su madre, Manola.

Cuando llega el calor, los gazpachos, el remojón, las sopas y cremas frías, las ensaladas de mil maneras y los potajes de verano hacen su aparición en la mayoría de las cocinas; en Terraza Carmona sucede lo mismo, pero con la particularidad de que tanto las recetas tradicionales del estío como las nuevas creaciones,

se incorporan a la carta de sugerencias. Verduras y hortalizas del poniente, cabritos del Levante, vinos de La Alpujarra almeriense, quesos y jamones del norte (Serón), pescados y mariscos del litoral, aceite del desierto de Tabernas..., son ingredientes fundamentales en los platos de temporada en carta; géneros que, sabiamente, aprovechan en Terraza Carmona para dar forma y sabor a sus propuestas culinarias: roscos de pulpo al ajillo con espinacas, gurullos con jibia y alcachofas, Gallo Pedro horneado al aroma de Jerez..., más de 70 platos a degustar en sala, barra o en espacio exterior.

Respeto a la tradición y sabores de la gastronomía almeriense, materia prima y el conocimiento de la Familia Carmona, lo mejor para disfrutar de un verano saludable en Vera y a la vera del Mediterráneo. ■

Terraza Carmona restaurant was born in 1947 in Vera, beautiful town of the coast of Almería, where South and East meet. The couple formed by Ginés Carmona and Beatriz Gallardo offered typical dishes and stews from Vera, but it was their son Antonio who, continuing the work of his father, determined and honed the character of the establishment we know today.

Currently, the grandchildren of Ginés, third generation of the Carmona family, assume the responsibility for leading the restaurant with the support and coordination of their mother, Manola.

When summer arrives, most kitchens prepare 'Gazpacho' and cold creams, varied salads and casseroles of legumes. And the same happens in Terraza Carmona, but here the traditional summer recipes and the new creations are added to the list of suggestions-menu.

Greens from the 'Poniente' - West region, young goats from the 'Levante' - East region, wines from 'Alpujarras' Almería mountains, cheese and cured hams, 'Jamón', from the North (Serón), fish and seafood from the coast, olive oil from Tabernas desert... All are essential ingredients of the seasonal dishes on the menu, ingredients that are wisely utilized by Terraza Carmona to elaborate and to flavor its culinary suggestions: octopus rolls in garlic sauce with spinach, 'Gurullos' -kind of local pasta with cuttlefish and artichoke, 'Gallo Pedro' baked specialty flavored with Sherry... Over 70 dishes to taste in dining rooms, at the bar or in the outdoor space.

Respect for tradition and flavors of Almería gastronomy along with superb raw materials and the know-how of the Carmona Family, the very best to enjoy a healthy summer in Vera, by the Mediterranean sea. ■



GALLO PEDRO HORNEADO AL VINAGRE DE JEREZ

Ingredientes (4 personas):

1,5 Kg. de gallo Pedro, sal, 1 dl. de aceite de oliva virgen, 1 pimiento seco, 3 dientes de ajo, perejil fresco, ½ dl. de agua, 3 cucharadas de vinagre de Jerez.

Elaboración:

Limpiamos y abrimos el gallo Pedro en dos mitades, le quitamos las espinas y lo partimos en 4 porciones iguales; la cabeza y espina central la reservamos para hacer un fumet en otra receta.

Para la salsa: Cortamos el pimiento, los ajos y el perejil en trocitos. En un cazo calentamos el aceite y se añaden los ajos, el pimiento, seguidamente el vinagre, el agua y el perejil. Cocer unos 15 minutos.

En una bandeja de horno colocamos el gallo Pedro, se sazona y lo cubrimos con la salsa de vinagre de Jerez. Horneamos a 175 °C durante 10 minutos y 40 % de humedad.

Montaje del plato:

Se sirve bien caliente y se le vuelve a añadir un poco de salsa de su misma bandeja de horno. Decoramos con cebollino y espaguetis fritos.

JOHN DORY FISH BAKED IN SHERRY VINEGAR

John Dory - white saltwater fish of delicate flesh

Ingredients (servings 4): 1,5 k John Dory fish, salt, 1 dl Extra Virgin olive oil, 1 dried pepper, 3 cloves of garlic, fresh parsley, ½ dl water, 3 tbsp Sherry vinegar. Garnishing: chives / fried spaghetti

Elaboration: Clean and open the fish into two halves, remove the bones and cut it into 4 equal portions. Head and spine can be reserved for a good fish stock, if desired. The sauce: Chop the pepper, garlic and parsley. Heat the oil in a saucepan and add the garlic and the pepper, then pour the Sherry vinegar, water and add the parsley. Lightly fry for about 15 minutes. On a baking tray, place the fish, season it and cover with the Sherry vinegar sauce. Bake at 175° for 10 minutes and 40% humidity. Set up: Serve hot pouring over a little sauce from the baking tray. Garnish with chives and fried spaghetti.



C/ Del Mar, 1. 04620 Vera, Almería
Telf.- 950 39 01 88 / 950 390 760
Fax.- 950 391 314

www.terrazacarmona.com
info@terrazacarmona.com

Coordenadas Geográficas: 01° 52' 10" W - 37° 14' 56" N

Casa Bigote



Casa Bigote, echó su ancla, allá por 1.951, en el marinero barrio Bajo de Guía de Sanlúcar de Barrameda y donde el Guadalquivir y el Atlántico se funden y a veces, se confunden. Fernando Bigote, piedra angular de esta estirpe sanluqueña, a mediados del siglo pasado, decidió abandonar sus labores en el mar y dedicarse, afortunadamente para gozo de paladares, al gremio hostelero; lo que en un principio fue un despacho de Manzanilla cambió, y de qué forma!, en 1.967, gracias a Paco y Fernando, hijos del fundador.

Desde el inicio han fundamentado su cocina en pescados y mariscos con los que les obsesquía el Golfo de Cádiz: langostinos de Sanlúcar, gambas blancas, cigalas, bogavantes, almejas, angulas del Guadalquivir, mojama de Barbate, acedías, salmonetes...

Andando y cocinando en el tiempo, incorpo-

ran nuevas propuestas en la Carta, conservando siempre y fielmente, el más puro estilo de la cocina de a bordo.

Para este verano nos sugieren, supeditados a la temporada propia de cada especie marina, a las condiciones climatológicas y a las lonjas diarias, el langostino de trasmallo y, por supuesto, todo el pescado de roqueo de Conil y Atún de Almadraba, presentado en cualquier modo o condición; guisos y revueltos marinos, Tapaculos y fritos variados, albóndigas de chocos en salsa de marisco, cazuela de huevos a la marinera..., y salmorejo marinero, trocando el jamón ibérico y el huevo duro por marisco y lombarda..., géneros más atinados para el estío.

Casa Bigote, todo el sabor del mar para un verano saludable..., e inolvidable..., ¡que lo disfruten!.

Casa Bigote dropped anchor in 1951, well settled in Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda) fishing district, just were the Guadalquivir river and the Atlantic ocean meet and sometimes blend together. Fernando Bigote, cornerstone of this Sanlúcar's lineage, decided to leave his fishing work and -for the joy of palates- getting into restaurant business and industry. So, the once a modest Manzanilla Sherry wine shop changed... (and how!) in 1967 thanks to Paco and Fernando, sons of the founder.

From the start they based their cuisine on fish and seafood, true gifts from the Gulf of Cádiz, such as king prawns of Sanlúcar, white shrimps, lobster and Norway lobster, clams, baby eels from Guadalquivir river, 'Mojama' salt-dried tuna meat from Barbate, plaices, red mullets... Time and cooking, adding new

suggestions, retaining purest onboard cookery style. This summer -according to each marine species season, to climatological conditions and to daily local fish market- they suggest driftnet prawns and, of course, all kind of rock fish from Conil as well as 'Almadraba' fishery tuna prepared in many ways, stewed, scrambled, 'Tapaculos' specialty, fried fish, cuttlefish meatballs in seafood sauce, eggs 'à la marinera' style, and... the seafaring 'Salmorejo', changing the Iberian ham, 'Jamón', and the hard boiled eggs for seafood and lombardy cabbage, most appropriate elements for summer.

Casa Bigote, all the flavor of of the sea for a healthy and unforgettable summer.

Enjoy it! ■



COCOCHAS DE BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes (4 personas):

1,5 kg. de cocochas frescas de bacalao, aceite de oliva virgen extra, 1 copa de vino blanco, caldo de pescado, harina, ajo, perejil, sal.

Elaboración:

En una sartén con aceite de Oliva, no a mucha temperatura, freimos el ajo en láminas y sin que lleguen a dorar añadimos una cucharadita de harina, y luego con una varilla movemos durante unos momentos para seguidamente añadir el vino blanco y el perejil muy picado. A continuación agregamos el caldo de pescado y las cocochas, un poco de sal y dejamos cocinar unos 5 minutos. Importante servir bien caliente.

COD 'COCOCHAS' IN GREEN SAUCE

(Cocochas: A part of Codfish from throat area, low cheeks)

Ingredients (servings 4): 1,5 K cocochas of cod fresh, 1 glass white wine, fish bouillon or stock, flour, sliced garlic, fresh parsley, salt.

Elaboration: Frying garlic at medium heat in a frying pan with olive oil, when almost golden add a teaspoon of flour and move around for a while with a wire whip, pour wine and chopped parsley, then add the fish bouillon and the Cocochas, pinch of salt and cook for about five minutes. It is important to serve hot.

Bajo de Guía.
1.1540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz
Telf.- 956 362 696 / Fax.- 956 368 721
www.restaurantecasabigote.com
www.facebook.com/RestauranteCasaBigote
info@restaurantecasabigote.com
Coordenadas Geográficas: 06° 21' 04" W - 36° 47' 22" N

Mesón El Copo



La identidad de Mesón El Copo, enclavado en la Bahía de Algeciras, la condicionan dos factores que perfilan su personal gastronomía: la proximidad a la desembocadura del Río Palmones para disfrutar de las riquezas de sus géneros y el carácter familiar que ha sabido conservar la mejor cocina tradicional y reflejarlo en su acogedor establecimiento.

Manuel Moreno, propietario y fundador del restaurante hace más de 30 años, con el apoyo y respaldo de su familia, fundamenta la cocina del Mesón El Copo con un particular acento marinero y guiños a la vieja usanza. Las cuatro estaciones anuales determinan la Carta, por lo que cada visita al restaurante es una nueva experiencia culinaria; para la estación más cálida del año proponen géneros e ingredientes de temporada, de la mar y de la tierra: pescados azules y de roca, atún rojo de almadraba, mariscos, carnes rojas e ibéricas y verduras y hortalizas de la huerta.



Arroces (uno de los más recomendados, el arroz con esturión ecológico de Riofrío con caviar ecológico y azafrán en rama) y guisos marineros, ensaladas y aliños, sopas frías (gazpacho de sandía, salmorejo, ajo-blanco), friturilla, pescados a la sal, en espeto, a la moruna; chuletones, solomillos, carrillada y entrecot de la especia retinta de Los Barrios, carnes ibéricas, a la piedra o al gusto y para guinda tartas y postres caseros; recetas y preparados inspirados en la gastronomía andaluza y mediterránea y elaborados de mil sabrosas maneras.

Un verano saludable para disfrutar en la terraza, barra y salones de Mesón El Copo, allí donde el Atlántico y el Mediterráneo se funden. ■

Nestled in the Bay of Algeciras, the identity of Mesón El Copo is determined by two factors profiling its personal cuisine. The proximity to the mouth of the river Palmones allowing to enjoy its foodstuff richness, and secondly the

family character that has preserved best traditional cuisine reflecting it on this welcoming restaurant.

Over thirty years ago, current owner Manuel Moreno opened this restaurant with the support and backing of his family, basing the cuisine with a particular marine emphasis and gestures to old-fashioned ways. The Carte is determined by the four seasons of the year, so each visit to the restaurant is a new dining experience. For warmest season of the year suggests seasonal foodstuff and ingredients from land and sea, such as blue fish, rock fish, 'Almadraba' fishing art red tuna, shellfish, red and Iberian meat, as well as greens from the garden.

Rice dishes (one of the most recommended is rice with organic sturgeon from Riofrío with organic caviar and pistils-threads of saffron flower), marine stews, salads, dressings, cold soups, fried fish or vegetables (watermelon 'Gazpacho', 'Salmorejo - cold vegetable cream, 'Ajoblanco' - cold almond and garlic soup...), fish baked in a crust of salt, fish skewer, 'a la moruna' style fish, large steaks, sirloin, cheeks and 'Retinto' -local bovine meat entrecôte from Los Barrios-, Iberian meats made on hot stone or to taste... And to top everything, home made desserts and cakes. Recipes and preparations inspired by Andalusian and Mediterranean gastronomy, elaborated a thousand tasty ways.

A healthy summer to enjoy at the terrace, at the bar or in dining rooms of Mesón El Copo restaurant, where Atlantic ocean merges with Mediterranean sea. ■



RAPE EN SALSA VERDE CON CARABINEROS

Ingredientes:
Rape, ajos, aceite de oliva virgen, perejil, vino blanco, harina, sal y carabineros.

Elaboración:
Ponemos un recipiente a fuego lento con el ajo laminado y aceite. Pasamos las rodajas de rape por harina ya sazonado, cuando el ajo esté un poco dorado, añadimos el rape, le damos unas vueltas y añadimos el perejil picado y el vino blanco, dejamos cocer muy lento. Pelamos los carabineros y cortamos las cabezas por la mitad; cuando esté medio cocido el rape, le ponemos las colas de carabineros y antes de terminar colocamos las cabezas.

MONKFISH IN GREEN SAUCE WITH "CARABINEROS" (Carabineros: Jumbo red shrimps).

Ingredients: monkfish fillets, garlic sliced, extra virgin olive oil, fresh parsley, white wine, flour, salt, 'Carabineros'.

Elaboration: Put the garlic in a pan or the like, with olive oil, low heat. Season the fillets of monkfish and flour. When garlic is lightly browned add the fish, just a few turns, add chopped parsley and the wine, cooking on slow fire. Peel the 'Carabineros' and cut heads in half. When fish is almost done add the tails of the 'Carabineros' and before finishing place the heads.

C/ Almadraba, 2
11379 Palmones-Los Barrios, Cádiz
Telf.- 956 677 710 / Móvil: 619 061 567
Fax.- 956 677 786
www.elcopo.es · info@elcopo.es
Coordenadas Geográficas: 05° 25' 56" W - 36° 10' 27" N

RESTAURANTE

El Faro de Cádiz



Restaurante El Faro de Cádiz cumple medio siglo acomodado en La Viña, popular y castizo barrio de la milenaria Cádiz; fundado en la primavera de 1.964 por Gonzalo Córdoba y en la actualidad dirigido por su hija Mayte, es la Casa Madre y buque insignia del Grupo El Faro.

Para conmemorar dicha efeméride proponen una Carta innovadora donde, además de sus recetas de siempre, incorporan nuevas y atrevidas creaciones culinarias, manteniendo la personalidad tan particular de este establecimiento gaditano. La taberna marinera que, hace ya 50 años, abrió don Gonzalo, hoy día es un amplio y luminoso restaurante dividido en 7 salones y barra, donde los distintos reservados transmiten una sensación de intimidad y calma.

El Faro de Cádiz, haciendo referencia a la fácil metáfora que sugiere su nombre, es luz y guía de la gastronomía andaluza y mediterránea; la razón es obvia y contundente. Cocina tradicional y con fundamentos condimentada con ingredientes y productos de temporada: pescados y mariscos de la bahía, carnes nacionales, verduras, legumbres y hortalizas de la huerta. El Faro de Cádiz, vecino de la playa de La Caleta, ha estado siempre tan vinculado al mar, que adquirió su nombre por el faro que hay en el Castillo de San Sebastián; pero el vínculo también alcanza y caracteriza su cocina: tortillitas de camarones, frituras de pescado a la gaditana, tarantelo de atún, arroces y guisos marineros al estilo de Cádiz..., en definitiva la bahía en la mesa.

Mayte Córdoba nos aconseja, para un verano saludable, beber muchos líquidos (zumos, agua, etc.), fruta, realizar algo de ejercicio y comer variado y sano... en el Restaurante El Faro de Cádiz. ■

Half a century perfectly settled in the popular and genuine La Viña district, the heart of the millenary city of Cádiz. El Faro de Cádiz was founded in the spring of 1964 by Gonzalo Córdoba and now is ruled by his daughter Mayte. This restaurant is the motherhouse and flagship of El Faro Group. Celebrating such an event the restaurant features an innovative menu with new and daring creations, but maintaining its very special character of the house.

Fifty years ago Don Gonzalo opened a seafaring “taberna” (tavern-bar), today is a spacious and luminous restaurant divided into seven dining rooms and bar where different private rooms convey a feeling of privacy and calm.

“Faro” is Spanish for Lighthouse, so, metaphorically El Faro de Cádiz is light and guide to Andalusian and Mediterranean cuisine, and the reason is obvious: Traditional and well based cookery with seasonal ingredients and products, fish and seafood from the Bay of Cádiz, Spanish meats, all kind of fresh vegetables...

Close to La Caleta beach, this restaurant has always been linked to the sea and its name comes from the lighthouse of the Castillo (Castle) de San Sebastián. But the link also characterizes the cuisine: Shrimp omelettes, deep fried fish Cádiz style, “Tarantelo” (Tuna noble part), rice dishes, sailor stews in the style of Cádiz... In short, the bay at your table.

For a healthy summer, Mayte Córdoba counsels drinking plenty of liquids (water, juice fruits, etc) eating fruits, doing some physical exercise and eating healthy and varied... in El Faro de Cádiz restaurant. ■



ALMEJAS CON SETAS O CHAMPIÑONES CON JAMÓN

Ingredientes: 50 cc. de aceite de oliva, 100 gr. ajetes, 25 gr. harina, 75 gr. jamón a taquitos, 125 cc. vino blanco.

Preparar: 100 cc. fumet, 100 gr. de champiñones o setas (dependiendo de la temporada), 250 gr. de almejas.

Elaboración: Se refieren los ajetes, se le echan los champiñones o las setas. A continuación, las almejas, harina, el vino blanco, el fumet y los taquitos de jamón.

Se espolvorea con cebollino o perejil muy picado.

CLAMS WITH MUSHROOMS OR CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH 'JAMÓN'

Jamón: Iberian cured ham

Ingredients: 50 cc olive oil, 100 g young garlic, 25 g flour, 75 g jamón, small cubes, 125 cc white wine, chives, parsley. **Prepare:** 100 cc Fumet – fish bouillon or stock, 100 g Mushrooms or Champignon Mushrooms (depending on the season), 250 g Clams.

Elaboration: Sauté the garlic, add the champignons or the mushrooms. Then, add the clams, the flour, white wine, Fumet and small cubes of 'Jamón'. Sprinkle with finely chopped chives or parsley.

C/ San Félix, 15.
11002 Cádiz
Telf.- 956 211 068 / Fax.- 956 212 188
www.grupoelfaro.com
info@elfarodecadiz.com
Coordenadas Geográficas: 06° 18' 13" W - 36° 31' 42" N

El Faro de El Puerto



Al largo de estos veinticinco años, el restaurante El Faro de El Puerto se ha convertido en una referencia gastronómica del litoral andaluz. Fernando Córdoba, propietario y Maestro de la cocina y de cocineros, abrió las puertas de este establecimiento en una antigua casa de recreo en la gaditana ciudad de El Puerto de Santa María. El proceso de transformación no fue sencillo, pero hoy es todo un placer poder disfrutar del singular sabor de sus platos en la terraza, barra o en algunas de las antiguas habitaciones de la casa, hoy convertidas en comedores privados y decorados en diferentes y acertados ambientes.

Para este verano proponen una Carta muy sugerente donde abundan los platos de mariscos y pescados marinados, bien en ceviches con toques andaluces, escabeches o tartar: tartar

de gambas rojas, ceviche de corvina, langostinos sobre arroz y una salsa de cítricos, ijada de atún al vinagre de Jerez con chayotes..., entre otras sabrosas creaciones recomiendan un menú degustación de 7 platos que sólo sirven en verano al mediodía.

De su huerta ofrecen flores de calabacín rellenas de mariscos, al vapor o fritas en tempura, parmentier de berenjena y queso ahumado, carabineros sobre puré de chirivías, raviolis de remolacha y queso de cabra capri, pescados muy jugosos con purés ligeros de verduras; diversas y peculiares recetas en las que el atún, pez limón o la melva, pescados estrellas en estos meses estivales, son protagonistas y la esencia fundamental.

En definitiva una Carta fresca y saludable para un verano sano en El Faro de El Puerto. ■

Along these twenty-five years, El Faro de El Puerto restaurant has become a gastronomy reference on Andalusian coast. Fernando Córdoba, owner and master chef of cuisine and cooks, opened the doors of this restaurant located in a former recreational house of El Puerto de Santa María, Cádiz. The transformation process was not easy, but today it is a great pleasure enjoying the unique flavors of this cuisine at the bar, on the terrace or in some of the old rooms of the house, today private dining rooms decorated in different and successful atmospheres.

For this summer, featuring a very suggestive Carte with an abundance of seafood and marinated fish such as the 'ceviches' - raw fish marinated in lemon juice, with an Andalusian touch, pickled or tartare: red prawns tartare,

'ceviche' of sea bass, king prawns on rice with citrus sauce, 'ijada' of tuna-similar to tuna belly with Sherry vinegar and 'chayotes'-vegetable pear... Among other tasty creations. There is a highly recommended tasting menu of seven dishes served only for lunch by summer.

From the vegetable garden, courgette flowers stuffed with seafood, steamed or fried in tempura, parmentier of aubergines and smoked

cheese, 'carabineros' red king prawns on parsnip puree, ravioli of beets and goat cheese 'capri', so juicy fishes with light vegetable purees, many unique recipes in which tuna, amberjack or frigate mackerel are the 'star fish', the protagonists and the fundamental essence during these summer months.

In short. A fresh and healthy Carte for a healthy summer at El Faro de El Puerto. ■



LUBINA SOBRE ESPINACAS Y CASTAÑITAS

Ingredientes:

4 lomos de lubina, 2 paquetes de espinacas frescas, 250 grs. de castañitas (choquitos), 1 paquete de ajetes frescos, 1/4 l. de zumo de naranja, 1 copa de Amontillado, 5 c.l. de soja líquida, 5 c.l. de A.O.V.E., 1 cucharada de gomasio (sésamo tostado y triturado con sal)

Elaboración:

Hacer los lomos de lubina a la plancha. Cocinar las espinacas en una olla con unas gotas de aceite. Hacer los choquitos a la plancha.

Para la salsa: En un cazo, poner aceite y rehogar los ajos, añadir el zumo de naranja, la soja, la copa de amontillado, reducir todo hasta conseguir una salsa consistente.

Terminación: En el centro del plato poner un poco de salsa, en el centro las espinacas y encima el pescado y los choquitos, añadir un poco de sésamo triturado y servir.

SEA BASS ON SPINACH AND 'CASTAÑITAS' SMALL CUTLEFISH

Ingredients: 4 fillets of sea bass, 2 packages of fresh spinach, 250 g 'castañitas' small cuttlefishes, 1 package fresh young garlic, 1/4 l. orange Juice, 1 glass of 'Amontillado' wine- variety of Sherry, 5 cl liquid soya, 5 cl Extra Virgin olive oil, 1 tbsp of 'Gomasio' (crushed toasted sesame seeds with salt)

Elaboration: Do fillets grilled. Cook spinach in a pot with some drops of olive oil. Do cuttlefish grilled. The sauce: Pour some olive oil in a saucepan and lightly fry the garlic, add the orange juice, soya and the wine, reducing until a consistent sauce.

Set up: Pour some sauce in the middle of a dish, place the spinach in the centre with the sea bass and the cuttlefish on. Add some crushed sesame and serve.

Avda. de Fuentebravía KM. 0.500
11500 Puerto de Sta. María, Cádiz
Telf.- 956 870 952 / Fax.- 956 540 466
www.elfarodelpuerto.com
info@elfarodelpuerto.com
Coordenadas Geográficas: 06° 14' 19" W - 36° 35' 57" N

Ventorrillo El Chato



marine cuisines. And a little of that sea, of those sailor memories, can be daily tasted at this restaurant thanks to the good uses and manners that Gonzalo and his wife, father and mother of José Manuel, transmitted to their son.

This summer, Ventorrillo El Chato proposed as the star of the Carte the Almadraba red tuna, cooked and served as tartare, grilled, tataki, with tomato and aubergine compote... Without impairing rice dishes and seafaring stews, pasta, creams, salads and vegetables, seafood and rock fish, meats and poultry... Topped by a suggestive Carte of desserts.

So, have a healthy summer enjoying History and Gastronomy at Ventorrillo El Chato. ■



En la noche de los Tiempos del último tercio del siglo XVIII, donde la historia y la leyenda se enredan en cuentos de viejas protagonizados por reyes, frailes, aristócratas, héroes anónimos..., y por escenario El Ventorrillo El Chato. Antigua Casa de Postas enclavada en el istmo que une a Cádiz con la península, en 1.993 de la mano de José Manuel Córdoba, actual propietario y alma máter del Ventorrillo, mudó la piel para convertirse en referente gastronómico de la provincia gaditana; situado en un entorno incomparable y flanqueado por la Bahía de Cádiz, goza de las riquezas que el mar le obsequia: cangrejos moros, mojarras, herreas, caballas, salemas, pargos, urtas, chobas, el “roncaor”, atún rojo de almadraba...

En el Ventorrillo El Chato elaboran una cocina con raíces tradicionales y con influencias de

otras cocinas marineras; un trocito de ese mar, de esos recuerdos marinos, se pueden comer a diario en el restaurante gracias a las buenas maneras que Gonzalo Córdoba y su esposa, padres de José Manuel, transmitieron a su hijo. En esta estación veraniega que nos alcanza, proponen como principal referencia en Carta el Atún Rojo de Almadraba, cocinado y presentado en tartar, a la plancha, tataki, con compota de tomates y berenjenas, sin menoscabo de arroces y guisos marineros, pastas, cremas, ensaladas y verduras, mariscos y pescados de roca, carnes y aves, rematados por una sugerente carta de postres.

Un verano saludable para disfrutar de la Historia y la Gastronomía en El Ventorrillo El Chato. ■

Distant times in the last third of XVIII century, where history and legends melt in old wives tales fatturing kings, priests, aristocrats, unsung heroes... And Ventorrillo El Chato is the stage.

A former coaching inn nestled at the isthmus connecting the mainland to Cádiz.

In 1993, José Manuel Córdoba, current owner and ‘alma mater’ of the Ventorrillo, changed, making it a gastronomic reference of the province of Cádiz. Located in a unique environment and flanked by the Cádiz bay, this establishment enjoys the riches the sea offers: stone crabs, ‘mojarra’ sea bream, mackerel, salemas, snapper, ‘urta’ sea bream, bluefish, bastard grunt, ‘Almadraba’ fishing art’s red tuna... Ventorrillo El Chato elaborating a cuisine with traditional roots and influences from other



TARTAR DE ATÚN

Ingredientes (4 personas):

400 gr. de atún, 20 gr. de cebolla picada, 1 cuchara de moka de alcaparra picada, 1 cuchara moka de pepinillo picado, 1/2 cuchara moka de cebollino, 1/2 cuchara moka de cilantro, ralladura de un limón, soja Teriyaki, Wasabi (al gusto) y sal.

Elaboración:

Picar todos los Ingredientes y emplatar.

TUNA TARTARE

Ingredients (servings 4): 400 grs fresh tuna, 20 grs onion, 1 demitasse (or a mocha) spoon caper, 1 demitasse (or a mocha) spoon pickled cucumber, half a small spoon of spring onion, half a small spoon of Cilantro (coriander), 1 lemon zest, soya Teriyaki, Wasabi (Japanese horseradish) to taste, salt.

Elaboration: Chop all raw ingredients, mixing well and serve.

Via Augusta Julia, s/n · 11011 Cádiz.
Ctra. Cádiz - San Fernando, Km. 687
11011 Cádiz.
Telf.- 956 250 025 - 956 257 116
www.ventorrilloelchato.com
info@ventorrilloelchato.com
Coordenadas Geográficas: 06° 15' 44" W - 36° 28' 49" N

RESTAURANTE

Almudaina

En Córdoba, Patrimonio de la Humanidad y crisol de culturas y religiones, encontramos Almudaina; restaurante enclavado en un antiguo palacete del siglo XVI, construido por Leopoldo de Austria, antiguo obispo de Córdoba y tío del Emperador Carlos V. El comensal, envuelto por el carisma enigmático que se respira en la Judería cordobesa, descubrirá un bello patio interior cubierto de vidrieras emplomadas, rodeado por siete salones acogedores y diferentes en su decoración, donde podrá disfrutar de una agradable velada gracias a una gastronomía basada en recetas que han ido pasando de generación en generación.

Hoy están al frente del restaurante las tres hijas de Edelmiro Giménez: Macarena, Sonia y María del Mar, que nos hacen viajar por la historia de esta tierra, gracias a los sabores de los platos que ellas investigan y maridan a la perfección con los aromas de la cocina más tradicional cordobesa, manteniendo así las formas y las costumbres de su pueblo.

El Guadalquivir personaliza el carácter de los cordobeses, de ahí que parte de lo que se refleja en la gastronomía local, sea el legado que fluye por su caudal, desde su nacimiento hasta su desembocadura. En la cocina de Restaurante Almudaina podemos ver productos relacionados con el río, como la trucha, las angulas, las acedías, los lenguados o los mariscos que llegan frescos desde Sanlúcar de Barrameda.

Carta rica y compleja en sabores donde destacan la ensalada de bacalao y naranja con perlas del Guadalquivir, ensalada de melón con ahumados y langostinos, lomo de bacalao gratinado al ajo tostado, rape a la marinera, rabo de toro a la cordobesa o el solomillo al foie con aromas de Oporto, entre otros.

Verano saludable a la orilla del Guadalquivir en Restaurante Almudaina. ■

Restaurante Almudaina is nestled in Córdoba, World Heritage city and melting pot of cultures and religions. It is located in an old XVI century mansion built by Leopoldo de Austria, old bishop and uncle of Emperor Carlos V. Involved in the enigmatic charisma of the 'Judería' old Jewish quarter, the guest will discover a beautiful stained glass covered Patio surrounded by seven cozy lounges-dining rooms individually decorated where you can enjoy a pleasant evening with a gastronomy based on recipes from generation to generation. The three daughters of Edelmiro Giménez, Macarena, Sonia and María del Mar are leading today the establishment, making us travel through the history of this land by the flavors of dishes they investigate and go pairing with the scents of most traditional cuisine of Córdoba, thus, maintaining the forms and customs of the locals. Guadalquivir river personalizes the character of the people of Córdoba, therefore, a part of this is reflected in local cuisine and comes from the legacy flowing through its waters, from source to mouth. In Almudaina restaurant's cuisine you can find products linked to the river such as trout, eels, plaice, sole and fresh seafood from Sanlúcar de Barrameda.

The Carte is rich and complex in flavors, standing out the cod and orange salad with Guadalquivir river pearls, melon salad with smoked products and prawns, gratiné cod steak in a roasted garlic dressing, monkfish sailor style, bull's tail Córdoba style or sirloin with foie perfumed with Port wine, among others.

Healthy summer on the shore of Guadalquivir river at Restaurante Almudaina. ■



ENSALADA DE RAPE RELLENO DE MARISCO A LA COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes (6 personas):

1,5 kg. de rape, 100 gr. gambas cocidas, 200 gr. palitos de mar, 100 gr. de cangrejo, 1 cucharada de tomate frito, 1 cucharada de nata, 1 cucharada de Cognac. Ingredientes para la salsa: 300 gr. tomate natural maduro, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 pizca de sal de apio, sal

Elaboración:

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

Extendemos un trozo de papel de aluminio y sobre él el lomo de rape. Vertemos el relleno y liamos a modo de rolló. Una vez liado, lo atamos y cocemos durante 18 minutos. Terminada la cocción, se enfría en agua con hielo.

Para presentarlo, ponemos en el fondo del plato un poco de compota de tomate, una rodaja de rape relleno y adornamos con un poquito de caviar.

SEAFOOD-STUFFED MONKFISH SALAD WITH TOMATO COMPOTE

Ingredients (servings 6): 1,5 K monkfish, 100 grs cooked prawns, 200 grs Surimi fish-sticks, 100 grs crabmeat, 1 tbsp fried tomato sauce, 1 tbsp cream, 1 tbsp Cognac.

Ingredients for the sauce: 300 grs fresh tomato, 4 tbsp Olive oil, 1 pinch of celery salt, table salt.

Elaboration: Open the monkfish steak (the tail) in half and prepare the filling chopping the prawns, the surimi sticks and the crabmeat. Add the tomato, the cream and the Cognac. Mix it well. Place the monkfish on aluminium foil and pour the filling over, then roll the fish with the stuffing inside, tying the roll and cook for about 18 minutes. Cool it with water with ice-cubes. To serve, pour first some tomato compote on the plate, then, a slice of stuffed monkfish and garnish with a little Caviar.



Plaza Campo Santo de los Mártires, 1.
14004 Córdoba
Telf.- 957 474 342 / Fax.- 957 483 494
www.restaurantealmudaina.com
almudaina@restaurantealmudaina.com
Coordenadas Geográficas: 04º 46' 54" W - 37º 52' 40" N

Azabache



Restaurante Azabache, fundado en 1.996 por Juan Francisco Martín en el centro de la ciudad de Huelva, nació siendo un bar de tapas; en 2.004 Juan trasladó el negocio a un espacio más amplio, lo que le permitió satisfacer mejor las necesidades de los clientes. En la actualidad, sin perder la esencia de barra de tapas, Restaurante Azabache es una cita imprescindible para los que quieran acercarse a disfrutar de la buena comida onubense.

Huelva, Puerta del Atlántico y serrana, condiciona, afortunadamente, la gastronomía de Azabache, gracias a los mejores productos de temporada; pescados y mariscos frescos de las lonjas de Huelva, Isla Cristina y Punta Umbría, embutidos ibéricos y carnes de la Sierra, verduras, frutas y hortalizas de la provincia.

Doradas, rodaballos, corvinas, lubinas, lenguados, bacalao, atún, rape, boquerones, pez espada, cazón, chocos..., preparados de múltiples maneras: fritos, al horno, a la plancha, en fumé, arroces, sopas, rebozados, en tortillitas, en salsas, ahumados..., sin menoscabo de co-

quinas y almejas y la gamba blanca, auténtica y singular reina del litoral onubense, en perfecto maridaje con más de 100 referencias vinícolas y donde prevalece la Denominación de Origen Condado de Huelva.

Restaurante Azabache propone para este verano creaciones tan sabrosas como ligeras: ensalada de langosta, langostinos y pipirrana, ensalada de verano Azabache (tomates, cogollos, ventresca de atún y anchoas, entre otros ingredientes), tartar de atún, tataki de atún con salsa agri dulce de miel, sésamo y soja, surtido de frutas de temporada y un sinfín de tapas que podremos disfrutar en barra o sala.

Verano saludable y para recordar en Restaurante Azabache. ■

Restaurante Azabache was founded in 1996 by Juan Francisco Martín in the centre of the city of Huelva as a tapas bar, in 2004 Juan moved his business to a larger space to better meet customer needs. At present, without

losing the essence of a tapas bar, Restaurante Azabache is a must for those who want to come to enjoy Huelva's fine food.

Huelva, gate of the Atlantic and 'Serrana', determines, fortunately, the gastronomy of Azabache thanks to the best seasonal produce. Fresh fish and seafood from fish markets of Huelva, Isla Cristina and Punta Umbría, Iberian cold cuts and meats from the Sierra, vegetables and fruits from the province...

Gilt-head bream, turbot, sea bass, white bass, soles, cod, tuna, monkfish, anchovy, swordfish, dogfish, cuttlefish... prepared in many different ways, fried, baked, grilled, 'fumé', with rice, soups, battered, omelette, in sauce, smoked... Not forgetting the 'coquinas' - wedge shell clams and the white shrimps, authentic and unique coastline of Huelva queen. In perfect harmony with over a hundred wine references, prevailing 'Condado de Huelva' Denomination of Origin.

Restaurante Azabache suggests for this summer as tasty as light elaborations such as

lobster salad with prawns and 'pipirrana' typical dressing, the Azabache summer salad, with tomato, miniature lettuce, tuna belly and anchovies among other ingredients, tuna tartare, tataki of tuna with sweet and sour honey sauce, sesame and soya, seasonal fruits assortment, as well as an endless list of tapas to enjoy at the bar or in the dining room.

Enjoy an unforgettable healthy summer in Restaurante Azabache. ■



ENSALADA DE LANGOSTA, LANGOSTINOS Y PIPIRRANA

Ingredientes (ensalada para 2 personas):

Para la pipirrana: 1/2 cebolla fresca, 1/2 pimiento verde italiano, 1/2 pepino, 2 tomates de pera, sal, vinagre y AOVE.

Elaboración:

Todas las verduras picadas en brunoise y aderezadas con la sal, aceite y vinagre. Cocción de langosta y langostino: para la langosta partimos de agua fría, introducirla y una vez que el agua rompa a hervir cocemos durante 16 a 18 min. Enfriar a temperatura ambiente. Para los 8 langostinos, cocemos partiendo de agua hirviendo, cuando rompa el agua a hervir introducimos los langostinos y cocemos durante 4 a 5 min. Enfriar en agua con hielo.

Para el montaje del plato, ponemos un molde en forma de aro y lo rellenamos de nuestra pipirrana, a continuación rodear de langosta y langostinos el timbal de pipirrana.

LOBSTER, KING PRAWNS AND "PIPIRRANA" SALAD (Pipirrana: Special salad with cucumber and tomato primarily).

Ingredients: (servings 2): "Pipirrana" salad: 1/2 fresh onion, 1/2 Italian green pepper, 1/2 cucumber, 2 plum tomatoes, salt, wine vinegar, Extra Virgin olive oil.

Elaboration: All vegetables chopped into Brunoise strips. Cook the lobster in cold water and when boiling cook for about 16 to 18 minutes and let it cool to room temperature. Cook the king prawns in boiling water for about 5 or 6 minutes. Cool the water with ice. To arrange the dish, fill a round (like a hoop) mould with the "Pipirrana", then set lobster and king prawns all around.

C/ Vázquez López, 22. 21001 Huelva
Telf.- 959 257 528
www.restauranteazabache.com
isabache@hotmail.com
Coordenadas Geográficas: 06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N

Casa Rufino



Casa Rufino, en la orilla del Atlántico y no es licencia literaria, se fundó, allá por los años sesenta de la anterior centuria, en Isla Cristina, villa onubense, coqueta y de tradición pesquera. Don Rufino Zaiño fue el precursor y avanzado hostelero que, además de bautizarla con su propio nombre, anticipó en el tiempo lo que hoy conocemos por el menú largo y estrecho; don Rufino prefirió, con gracejo, lo llamó "El Tonteo".

En la actualidad, su hijo José Antonio, dirige el restaurante con el apoyo de Ana, su mujer y jefa de sala; sugieren recetas que, con su ingesta, ayuden a combatir los rigores del calor en verano.

La Carta propuesta para esta temporada se adereza con géneros y productos característicos en esta estación estival y frutos del océano y la comarca, materia prima esencial del

restaurante; ensaladas, gazpachos, salpicones, picadillos, salmorejos, sopas frías, mariscos, pescado azul de la lonja isleña, pescado de roca y el Rey del mar: el Atún de Almadra, referencia y piedra angular en la gastronomía y en la cocina de Casa Rufino.

El arraigo y vínculo que este pez ha mantenido siempre con Isla Cristina, su pesca y conservación en salazón, ahumado o cocinado, ha sido transmitido de padres a hijos; José Antonio Zaiño, heredero y fiel custodio de este sabroso patrimonio, sorprende y seduce al paladar más exigente, con las distintas y creativas maneras al cocinarlo y presentarlo en mesa: atún con moho verde, a la naranja, en salsa de perdiz... ¿Desearía un verano saludable y lo mejor de la gastronomía andaluza a la orilla del Atlántico?... Casa Rufino. ■

Casa Rufino was founded in the sixties of last century in Isla Cristina, Huelva, a pretty village of fishing tradition, on the seashore of Atlantic ocean. Don Rufino Zaiño was the precursor to what we know now as a "long narrow menu", although Don Rufino called it "El Tonteo"-fooling about. Today, the restaurant is ruled by his son José Antonio, helped by his wife Ana, the maître. Both suggest recipes to mitigate summer heat.

The Carte-menu suggested for this season takes characteristic summer products as well as fruits from the sea and the region as essential raw material of this restaurant: salads, cold vegetable soups (gazpacho, salmorejo...), sea-food salads, shellfish, blue fish from local fish market, rock fish... and "Almadra" fishery Tuna, the sea king, reference and cornerstone of Casa Rufino gastronomy. The rooting and

linking that Tuna always had with Isla Cristina passed from father to son as a strong tradition: fishing, salting preservation, smoked or cooked Tuna... José Antonio Zaiño, heir and true custodian of this tasty heritage, surprises and seduces the most demanding palates by

different and creative ways to prepare and serve Tuna: green sauce, with oranges, in partridge sauce... Do you want a healthy summer enjoying the best of Andalusian cuisine on the shores of Atlantic ocean? Come to Casa Rufino. ■



CABALLA AHUMADA

Ingredientes (ensalada para 2 personas):

Caballa, sal marina, serrín de ahumar, aceite de oliva, verduras para acompañar (pimiento rojo, tomate y berenjena).

Elaboración:

Limpia y filetear la caballa. Con unas pinzas dejarla limpia de espinas. Meter los filetes en sal por un periodo de 5 minutos. Sacar los filetes de la salmuera, lavarlos bien con agua y ponerlos a ahumar por espacio de 10 minutos aproximadamente. Asar la verdura al carbón; sazónarlas y aliñarlas. Poner en el fondo las verduras y los filetes de caballa ahumado de forma armoniosa. Rociar con un buen aceite de oliva virgen extra.

SMOKED MACKEREL

Ingredients: Mackerel, sea salt, sawdust for smoking the mackerel, olive oil, vegetables for garnishing (red pepper, tomato and aubergine - eggplant)

Elaboration: Cleaning and filleting the mackerel, remove the bones with tweezers. Put the fillets in salt for five minutes. Remove the fillets from the brine and rinse well with water. Then, put them to smoke for ten minutes approx. Charcoal grilling vegetables, seasoning and dressing. Place on a plate the vegetables and the mackerel fillets in a harmonious way. Sprinkle with a good Extra Virgin Olive Oil.

Avda. de la Playa, s/n.
21410 Isla Cristina, Huelva
Telf.- 959 330 810 / Fax.- 959 343 470
www.restauranterufino.com
jsrufino@restauranterufino.com
Coordenadas Geográficas: 07° 18' 23" W - 37° 11' 46" N

Portichuelo



Restaurante Portichuelo, donde se funden y no se confunden los sabores del mar y la sierra onubense, ofrece y defiende lo mejor de la gastronomía tradicional de Huelva, con el aval y la experiencia de 25 años obsequiando paladares; tuvo sus orígenes en el cabal y flamenco pueblo de Alosno, pero Manuel Gómez, propietario y fundador del establecimiento, con el apoyo e ímpetu de su juventud, decidió abrir otro Portichuelo en una de las mejores zonas de la capital onubense..., y acertó.

Hoy día es un clásico y una referencia de la gastronomía andaluza; méritos y reconocimientos ganados gracias a la inquietud por difundir la cocina de Huelva y el buen hacer que rebosan sus personalísimas e inconfundibles recetas.

En la barra o en el salón del Restaurante Portichuelo podrá degustar tapas y platos elaborados con ingredientes y productos de tem-

porada de la geografía onubense: carnes y chacinas de la sierra, pescados y mariscos del litoral, verduras y hortalizas de la tierra, acompañados por más de 100 excelentes referencias vinícolas de su acertada y completa bodega. Portichuelo, a su tradicional y equilibrada Carta de ensaladas, sopas frías, guisos marineros, revueltos, carnes y pescados habituales, añaden en esta época estival nuevas creaciones frescas y livianas en su contenido, que no en sabor: sardinas con pimentada, asadas, caballas a la plancha, picadillo de culantro, ensalada de piña, gazpacho y salmorejo. Mención aparte merece los preparados donde el choco, como no podría ser menos en Huelva, reina; frito, a la plancha, en salsa, con habas, en tomate...

Verano saludable para gozar de la gastronomía en Restaurante Portichuelo. ■

Restaurante Portichuelo is the place where melt the flavors from the sea and the mountains of Huelva, providing and supporting the very best of this province's traditional gastronomy, aided and backed by 25 years of experience satisfying palates. Its origins come from Alosno, "wise and flamenco" village, however, Manuel Gómez, owner and founder of this restaurant, with the energy of his youth, decided to open another Portichuelo restaurant on best area of the city of Huelva. And he was right.

Today, Portichuelo restaurant is a classic and true reference in Andalusian cuisine, merits earned thanks to its great interest in making know the cuisine of Huelva and thanks to good deeds and know-how of its personal and distinctive recipes.

At the bar or in the dining room of this fine

restaurant one can taste Tapas and dishes prepared with local seasonal ingredients and products, such as meat and cured meat cold cuts from the Sierra, fresh fish and seafood of Huelva coast, fresh vegetables... and over a hundred wine references of its complete and successful wine cellar.

Besides a traditional and well balanced à la carte menu: salads, cold soups, sailor stews, scrambled eggs, meat and fish... Portichuelo restaurant adds by summer fresh

and light new creations with all the flavor, such as sardines with a pepper dressing, grilled mackerel, "picadillo" minced fresh vegetables with coriander, pineapple salad, "Gazpacho" cold vegetable soup, "Salmorejo" cold vegetable creamy soup, "Choco" cuttlefish as a traditional specialty of Huelva, fried, grilled, in sauce, with "habas" beans...

Have a healthy summer enjoying Portichuelo restaurant gastronomy. ■



CHOCOS EN SALSA

Ingredientes (para 6 raciones):

2 kg de chocos, 4 cebollas, 2 pimientos verdes italianos, 1 pimiento rojo, 2 zanahorias, 2 cucharadas de tomate frito, 50 ml de vino (Manzanilla), 2 hojas de laurel, 4 dientes de ajo, 100 ml de aceite de oliva, sal, pimienta negra, comino, azafrán, maicena.

Elaboración:

Se limpian los chocos y se cortan en tiras, se pican las cebollas, pimientos verdes y los pimientos rojos, las zanahorias se cortan en rodajas. Se refrie todo con el ajo durante unos 15-20 minutos, se le añaden los chocos con todos los ingredientes y se incorpora el vino. Se cuece unos 30 minutos y cuando los chocos están tiernos se echa la maicena y se deja 10 minutos a fuego lento.

CUTTLEFISH IN SAUCE

Ingredients (servings 6): 2 k cuttlefish, 4 onions, 2 'Italian' green peppers, 1 red pepper, 2 carrots, 2 tbsp fried tomato, 50 ml 'Manzanilla' Sherry wine, 2 bay leaves, 4 cloves of garlic, 100 ml olive oil, salt, black pepper, cumin, Saffron, 'Maicena' cornflour

Elaboration: Clean the cuttlefish and cut into strips, chop the onions, red pepper and green peppers, cut carrots into slices. Sauté it all with the garlic for 15 to 20 minutes, then add the cuttlefish with all ingredients and pour the wine on. Cooking for about 30 minutes, when cuttlefish is tender pour the Maicena cornflour and continue cooking for 10 minutes over low heat.

C/ Vázquez López 15. 21001 Huelva
Tel.: 959 24 57 68 / 678 56 48 16
www.restauranteportichuelo.com
restauranteportichuelo@hotmail.com
Coordenadas Geográficas: 06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N

La Menorah



La Menorah, desde 1988 la acarician las brisas del Mediterráneo en la villa de Estepona, a mitad de camino entre Málaga y Cádiz, en el corazón de la Costa del Sol.

Francisco López, cofundador y chef del restaurante, ha sabido recuperar viejas recetas de ambas capitales andaluzas, adaptándolas a los tiempos y gustos actuales con el aderezo que le proporciona su propia experiencia y creatividad innata. Sin menoscabo por la carta estacional de verano, Francisco prefiere sugerir de palabra hablada al comensal, las nuevas propuestas y creaciones de La Menorah para esta temporada; ensaladas, gazpachos, sopas frías, aliños, sorbetes, mariscos, guisos marineros, carnes y pescados al grill..., que, a diario, proclama entre mesas y manteles.

En La Menorah permanecen atentos al género y productos que el tiempo, la tierra y el mar imponen, ¡bendita y deliciosa imposición!; verduras, frutas y hortalizas de la huerta, pescados del litoral, atún de almadraba, salmónete de roca de Estepona, lubinas y doradas salvajes, voraz de Tarifa...

La excelente calidad de su cocina andalu-

za y mediterránea, sazonada por los aromas del Estrecho de Gibraltar, es el claro ejemplo de cómo se puede elaborar una gastronomía puntera utilizando siempre productos de primera calidad. Las tradiciones de aquellos pueblos que llegaron a estas tierras todavía perviven en esencia, en muchos de sus platos.

La Menorah elabora los productos del mar en sus más variadas formas dando lugar a producciones originales y mágicas, donde el atún de almadraba sigue siendo un referente, sin obviar los preparados a la sal y el arroz caldoso de marisco y rape.

Degustar algunos de estos platos en su perfecto punto de cocción, es vivir una auténtica experiencia gastronómica para disfrutar de un verano saludable. ■

Restaurante La Menorah is located at Estepona, right in the heart of the 'Costa del Sol' halfway between Málaga and Cádiz, caressed by the breeze of the Mediterranean sea.

Francisco López, co-founder and chef of this restaurant, has managed to recover old reci-

pes from both Andalusian capitals, updating to current times and tastes with the addition of his own experience and innated creativity. Without prejudice to seasonal summer menu, Francisco prefers suggesting orally to the guests the new suggestions and creations of La Menorah for this season, salads, 'gazpachos' cold vegetable soup, cold soups, dressings, sorbets, seafood, marine stews, grilled meat and fish... Daily proclaimed around the tables.

At La Menorah, the staff is always attentive to products and foodstuff imposed by the land and the sea. Such a blessed and delicious imposition! Greens and fruits from the garden, fish from the coast, 'Almadraba' fishing art tuna, rock mullets of Estepona, sea bass and wild gilt-head bream, red sea bream from Tarifa...

The excellent quality of its Mediterranean and Andalusian cuisine, seasoned by the scents from the Strait of Gibraltar, is a clear example of how you can develop a leading gastronomy always using top quality products. Still survives essentially in many specialties the tradi-

tions of those peoples who came to this land.

La Menorah prepares seafood in a variety of ways, resulting in original and magical productions where the 'Almadraba' tuna remains a benchmark, without forgetting the preparations made in a salt crust and the soupy rice stew with shellfish and monkfish.

Tasting some of these dishes at perfect cooking point means living an authentic gastronomic experience to enjoy a healthy summer. ■



SÁNDWICH DE ATÚN

Ingredientes:

2 filetes de atún fresco de almadraba, 1 cebolla caramelizada, mermelada de tomate natural.

Elaboración:

Pasamos los filetes por la plancha vuelta y vuelta, entre ellos ponemos la cebolla caramelizada acompañada de la mermelada de tomate. La cebolla caramelizada la hacemos cortándolas tipo juliana, a continuación, la pochamos en un recipiente con aceite de oliva a fuego lento, con tres cucharadas de azúcar y una cucharada de canela, dejándolas pochar unas dos horas a fuego muy lento.

TUNA SANDWICH

Ingredients (servings 1): 2 fillets of "Almadraba" - fishing art Tuna, 1 caramelized Onion, Fresh Tomato Jam.

Elaboration: Lightly fry the fillets on a griddle, round and round, put between the fillets the caramelized onion and the jam. To prepare the caramelized onion, first cut the onion into julienne strips, then, lightly fry in a frying pan with olive oil, low fire, together with three tablespoons of sugar and a tablespoon of cinnamon and lightly sauté for about two hours on very low heat.

Urb. Arena Beach
Antigua CN340 km. 151.2
Estepona (Málaga)
Tel.: 952 80 70 31 / 952 79 27 34
reservas@restaurantelamenorah.com
Coordenadas Geográficas: 05° 11' 04" W - 36° 24' 37" N

La Toja



Restaurante La Toja, enclavado en La Carolina y rodeado por la Sierra Morena jiennense, es la recompensa al empeño y esfuerzo de un emprendedor: José María Rodríguez Sánchez. Gallego de nacimiento y andaluz de adopción, abrió en 1976 las puertas de este restaurante, que, hoy en día, se ha erigido como un auténtico templo del buen comer en la provincia de Jaén y matriz del Grupo La Toja, dedicado a ofrecer servicios gastronómicos en todas sus vertientes.

Talento culinario, creatividad en la cocina, respeto al producto local..., son algunos de los rasgos fundamentales que definen la cocina del restaurante La Toja, donde la gastronomía tradicional de esta comarca manda en los fogones de esta casa. La Cocina Serreña, denominada así gracias a las recetas que nacen en las tierras de Sierra Morena, combinan perfectamente con verduras y hortalizas de la huerta; la Carta de La Toja propone platos de

monte, caza mayor y menor, adobos y escabeches, cremoso de queso con boletus y miel de caña, berenjenas rellenas de foie y espinacas, bacalao al "ajo tostao", carne de buey a la piedra, steak tartar, paté de perdiz o las manitas de cerdo rellenas de foie, entre otras y donde nunca falta el aceite de oliva virgen.

La versatilidad de esta joya de la dieta mediterránea provoca preparaciones culinarias de alto valor, además de ser fuente de salud y sabor fundamental.

Sierra, tradición y valores nutritivos a la carta para gozar de un verano saludable en Restaurante La Toja. ■

Located in La Carolina and surrounded by Sierra Morena-mountains of Jaén, this restaurant is the reward to the commitment and the effort of an entrepreneur, José María Rodríguez Sánchez, Galician by birth and Andalu-



sian of adoption. He opened in 1976 the doors of this restaurant today considered as a true fine dining temple in the province of Jaén, as well as the motherhouse of La Toja Group, providing all kind of gastronomy services.

Culinary talent, creativity and respect for local products are some key features to define this restaurant's cuisine where local cookery of the area is highest culinary reference. The "Serreña" - of the Sierra cookery, so named by the recipes born in Sierra Morena, blend perfectly with the splendid local greens. La Toja restaurant's Carte-menu featuring mountain specialties, big and small game, marinades and brines, creamy cheese with boletus mushrooms and sugar cane honey, aubergines filled with Foie and spinach, "Ajo tostao" cod, ox meat done over hot stone, steak Tartare, partridge Paté, pig's trotters filled with Foie... Among other. And, of course, our superb Extra Virgin Olive Oil.

The versatility of this treasure of Mediterranean diet providing high-value culinary preparations, in addition to being a source of health and a key flavor.

The Sierra, the tradition and the nutritional values, à la Carte, perfect to enjoy a healthy summer in Restaurante La Toja. ■



TACO DE BACALAO CON SUS CALLOS A LA BAEZANA

Ingredientes (4 personas):
500 gr. Lomo de Bacalao de anzuelo desalado, 100 gr (escurridos) de Callos de bacalao en salmuera, 20 gr. de ajo, 250 gr cebolla, 20 gr pimiento rojo, 200 gr tomate, 80 ml aceite virgen extra Picual, 30 ml vino blanco, 30 ml Brandy, 125 ml fumet de pescado, 125 ml caldo de cocer los callos 4 ud pimientos choriceros, 15 gr piñones, 10 hojas de perejil, 7 ó 8 pistilos de Azafrán en hebra

Elaboración:
Callos: Quitar de la salmuera, enjuagar y poner en agua fría para desalarlos 24h. Después los limpiamos de la telilla negra y troceamos en rectángulos, 2x1 cm aprox. Ponemos en agua fría a cocer durante 6-7 minutos. Reservar. Majao: Poner el aceite a calentar y cuando aún no esté muy caliente ponemos un diente de ajo entero, cuando se dore un poco añadir los piñones y dejar tostar un poco. Retirar de la sartén y freír muy rápidamente las hojas de perejil. Poner todo en el mortero con las hebras de azafrán. Salsa: Cortamos toda la verdura en mirepoix, menos el tomate, y pochamos en el aceite anterior a fuego muy lento, 1 hora. Después añadimos el vino blanco y el brandy, dejamos cocinar 30 minutos más. Rallar los tomates y añadir, dejar otros 30 minutos. Mientras tanto ponemos los choriceros en agua a cocer un poco para poder sacar la pulpa. Añadimos la pulpa del choricerito a la salsa, el fumet y el caldo de los callos. Dejamos cocer hasta que esté espesito, añadimos los callos cocidos y cocemos 10 minutos más. Majamos lo del mortero (nos ayudamos con caldo) y añadimos también a la salsa. Cocer 5 minutos, poner a punto y reservar. Terminación: Cortamos el bacalao en raciones de 125 gr, lo confitamos en aceite virgen extra y lo servimos sobre una cama de salsa.

COD CHUNK WITH ITS TRIPE BAEZANA STYLE

Cod tripe - Air bladder gelatinous membrane. Noble part of Cod.

Ingredients (servings 4): 500 fishing with hook cod loin (desalted), 100 g cod tripe in brine, drained, 20 g garlic, 250 g onion, 20 g red pepper, 200 g tomato, 80 ml Extra Virgin olive oil, 'Picual' variety, 30 ml white wine, 30 ml Brandy, 125 ml fumet-fish bouillon, 125 ml fumet from cooking the tripe, 4 'Choriceros' Spanish red pepper, dried, 15 g pine nuts, 10 leaves of parsley, 7 or 8 pistils, saffron threads

Elaboration: Tripe: Remove from brine, rinse well and place in cold water to desalt, 24 hours. Then, remove the 'black veil' skin of the tripe and cut up into rectangles of 2x1 cm approx and boiling in cold water for 6 or 7 minutes. Set aside. The mashed: Heating some oil and when not too hot yet put a whole garlic clove to brown, when lightly browned add the pine nuts and toast slightly. Remove from the pan and fry very fast the parsley. Put everything in a mortar or pestle with the saffron threads. The sauce: Dice all vegetables but the tomato in 'mirepoix', and poaching in the above oil, over very low heat for 1 hour, then add wine and brandy and cooking another 30 minutes. Grate tomatoes and add, cooking for another 30 minutes. Meanwhile, boiling the dried red peppers in cold water in order to remove the pulp, the flesh inside. Add that pulp to the sauce with the fish Fumet and the bouillon of the tripe and cooking until thick. Add the already cooked tripe and cooking for another 10 minutes. Mashing what in mortar (helping with some bouillon) and also add to the sauce. Cooking for 5 minutes until desired point and set aside. Set up: Do cod portions of 125 g each and confit in Extra Virgin olive oil. Serve on a bed of sauce.

C/ Juan Carlos I, 2. 23200 La Carolina, Jaén
Telf.- 953 66 10 00 / 953 66 10 18
www.grupolatoja.es
grupolatoja@grupolatoja.es
Coordenadas Geográficas: 03º 37' 00" W -38º 17' 00" N

Támesis London



En Jaén, capital del Santo Reino y principal referencia mundial del aceite de oliva virgen, encontramos el Restaurante Támesis London; lo que hace ya 27 años fue un bar de tapas y comidas caseras, en 1.999 de la mano de Paco Navarro, segunda generación del negocio, comenzó la evolución de Támesis, con el fin de conseguir ser un referente de la cocina de autor andaluza.

En 2.007 abre sus puertas el restaurante, alcanzando en estos 7 años un lugar relevante dentro del panorama gastronómico andaluz. El establecimiento, sala y bar, sorprende por la decoración del comedor, de estilo neoclásico e inspirado en la Inglaterra del siglo pasado, donde la armonía de telas, maderas y mobiliario hacen sentir al comensal tranquilidad y sosiego para disfrutar de una visita inolvidable. La cocina que proponen no olvida nunca los sabores de siempre, agasajando al paladar con un viaje sensorial pleno de texturas, colores,

sabores, aromas y presentaciones, donde el aceite de oliva virgen, el Tesoro más preciado de Jaén y los productos de temporada de la Tierra son los protagonistas, se complementa con carnes, pescados y mariscos seleccionados de diversos puntos de la geografía española; cabe destacar de la Carta el hojaldre avainillado de puerros confitados y jamón ibérico, cebollita asada rellena de farsa de vaca gallega y su estofado, vieira en gratín con pisto de verduras de temporada, arenque del Báltico marinado en vinagre de Arce, cilantro, pimienta rosa, bayas de enebro, jugo de cítricos emulsionados y flores ecológicas, huevos rotos en texturas, crema de apio y alcachofas, crujiente de patata vieja y virutas de jamón ibérico, tosta de caballa semiahumada con tomates cherry deshidratados, cebollita tierna y mermelada de tomate.

Verano saludable en Restaurante Támesis London. ■

Támesis London restaurant is located in Jaén, the capital of the Holy Kingdom as it is called and also world's leading reference for the virgin olive oil. Twenty seven years ago it was just a Tapas bar serving homemade food and in 1999 by Paco Navarro, second generation of the establishment, began the evolution of Támesis up to become a model of Andalusian signature cuisine.

The restaurant opens in 2007, reaching over 7 years a significant position within Andalusian gastronomy scene. The local, dining room and bar, surprises by the decor of the dining room, neoclassical style and inspired in last century England, where the harmony of fabrics, woods and furnishings, makes the guest feel in peace and quiet to enjoy a memorable visit. The cuisine has not forgotten the traditional flavors, lavishing the palates by a sensory journey of textures, colors, flavors, aromas and presentations where olive oil, most precious treasure of

Jaén, along with the local seasonal produce, are the stars, supplemented with meat, fish and seafood from different parts of Spain. From the Carte-menu is noteworthy the vanilla puff pastry with a confit of leeks and Iberian cured ham, 'Jamón', but also the roasted onion stuffed with Galician beef and its stew, scallops au gratin with seasonal vegetable ratatouille, Baltic herring marinated in maple vinegar, coriander, pink pepper, juniper berries, citrus juice emulsion and organic flowers, broken eggs in textures, cream of celery and artichoke, croustillant of mid season old potatoes and Iberian 'Jamón' shavings, toast with semi smoked mackerel and dried cherry tomatoes, tender onion and tomato jam.

Healthy summer in Restaurante Támesis London. ■



ARENQUE DEL BÁLTICO CON VINAGRE BALSÁMICO, JARABE DE ARCE Y MANGO

Ingredientes:
2 arenques, 100 ml. vinagre blanco balsámico, 75 ml. jarabe de arce, granos de mostaza, sal, 2 mangos maduros, 4 limas exprimidas, 1 dl. aceite oliva virgen extra, 1 tomate maduro, 1 rama de cilantro, 1 chile fresco, 100 g. azúcar, 3 naranjas exprimidas (zumo), bayas de enebro y pimienta rosa.

Elaboración:
Limpiar los arenques y sacar los lomos, macerarlos en el vinagre blanco junto con las bayas, el jarabe de arce y una pizca de sal durante doce horas. En un vaso mezclador o en la thermomix, batir la pulpa de los mangos con el zumo de dos limas, sal, azúcar, un poco de aceite de oliva virgen extra y el chile picado. Emulsionar. Reservar en frío. Hacer una vinagreta con el tomate pelado y cortado en daditos pequeños, el cilantro picadito, el zumo de las limas y aceite de oliva virgen extra. Un poco de azúcar y sal. A continuación, hacer un almibar reducido de agua, azúcar, zumo de naranja y lima.

Presentación:
En un plato hondo disponer el arenque enrollado con la piel hacia fuera. Rellenar la preparación del mango emulsionado; poner un poco de vinagreta de tomate, huevas de arenque y filamentos de chile liofilizado. Terminar el plato rodeando el arenque con el almibar de naranja y lima.

BALTIC HERRING WITH BALSAMIC VINEGAR, MAPLE SYRUP AND MANGO

Ingredients: 2 herrings, some herring roe, 100 ml. white Balsamic Vinegar, 75 ml. maple syrup, mustard seeds, salt, 2 ripe mangoes, 4 squeezed limes, 1 dl. Extra Virgin olive oil, 1 ripe tomato, 1 sprig of cilantro, 1 fresh chili pepper, 100 g. sugar, 3 squeezed oranges, the juice, juniper berries, pink pepper

Elaboration: Clean the herrings and fillet the loin, macerate them in white vinegar with juniper berries, maple syrup, mustard seeds and a pinch of salt for two hours. In a mixing glass or the thermomix whip the pulp of mangoes with the juice of two limes, salt, sugar, little olive oil and chopped chili pepper. Prepare a vinaigrette with tomato, peeled and cut into small cubes, finely chopped cilantro, lime juice and Extra Virgin Olive oil, little sugar and salt. Then, prepare a reduced water syrup with sugar, orange and lime juice.

Set up: Place the herring in a deep dish, rolled, skin outwards. Fill out the mango emulsified preparation, pour some vinaigrette of tomato, herring roe and lyophilized filaments of chili pepper. Finish the dish surrounding the herring with orange and lime syrup.

C/ Maestro Sapena, 9. 23007 Jaén
Tel.: 953 26 70 67
www.restaurantetamesis.es
info@restaurantetamesis.es
Coordenadas Geográficas: 37°46'40.5"N 3°47'26.8"W

Becerrita



Becerrita, medio siglo asentado en la Ronda Histórica que cercaba la Sevilla antigua y 50 años del buen hacer y saber de la familia Becerra en la cocina andaluza y sevillana; sin olvidar sus orígenes, ya que en un principio fue la Taberna Picacho, la segunda generación de esta saga hostelera y de la mano de Jesús Becerra, abrió la Carta a nuevos sabores y géneros de la tierra..., y en ello, afortunadamente, siguen.

Este verano, aparte de gazpacho, salmorejo de calabacines y berenjenas y ensaladas, platos habituales y referentes en su Carta, apostarán por el Atún Rojo de Almadraba en diversas y ricas presentaciones (sashimi, tataki, tartar). Tomates y verduras de la huerta, Atún Rojo de

la Almadraba de Barbate, serán los paladines que adornen y den forma a sus nuevas creaciones estivales.

En Becerrita la cocina no es lo único que evoluciona constantemente; el departamento de marketing desarrolló un nuevo concepto atrevido y atractivo para el cliente: Experiencias Becerrita. Su definición es tan sencilla como sugerente, en concreto son periodos de tiempo determinados en los que el cliente podrá encontrar novedades en una Carta especializada, en productos, géneros y mercado (toro de lidia, bacalao, atún de almadraba, ostras, mariscos, Caza Mayor, setas, etc.), o bien un menú de temporada o estacional (Cuaresma, Navidad, verano, otoño, etc.)..., y como com-

plemento, alternativas divertidas para disfrutar de la mesa y el mantel: Experiencias para compartir.

El mismo empeño y esfuerzo que la familia Becerra lleva dedicando 50 años para deleite de sus comensales, lo ofrecen, a través de sus recetas, para que podamos disfrutar de un Verano Saludable. ■

Settled for half century at the Seville 'Ronda Histórica' historic ring once encircling the old Seville and 50 years of good work and know of Becerrita family in Andalusian and Sevillian cuisine. And without forgetting the origins, since the beginning was the Taberna Picacho.

The second generation of this family saga dedicated to restaurant industry and by the hand of Jesús Becerra opened the Carte to new flavors and produces of this land. And fortunately it still.

This summer, apart from 'gazpacho' cold vegetable soup, 'salmorejo' cold vegetable cream with courgettes and aubergines, and salads, usual and reference dishes of the Carte-menu, Becerrita will bet on red tuna from 'Almadraba' fishing art in varying and rich presentations, such as sashimi, tataki, tartare...

Tomatoes and greens from the garden as well as red tuna from the 'Almadraba' of Barbate, these will be the elements adorning and giving shape to new summer creations.

At this house, the cuisine is not the

only thing that is constantly evolving, the marketing department has developed a new concept, bold and attractive to the customer: Becerrita Experiences. Its definition is as simple as suggestive, namely specified time periods in which the customer can find news on a Carte specializing in products and market (fighting bull, cod, 'Almadraba' tuna, oysters, shellfish, big game, mushrooms, etc.) or a seasonal menu (Lent, Christmas, summer, autumn...). And in addition, fun alternatives to enjoy your meal. Experiences to share.

With the same commitment and effort of the Becerrita family in 50 years of service delighting its guests, Becerrita offers you to enjoy a healthy summer through its recipes. ■



TARTAR DE CIGALAS CON SORBETE DE TOMATE Y VINO DE JEREZ

Ingredientes:

30 grs. de tomate picado, 170 grs. cigalas peladas y crudas, 40 grs de zumo de 2 limones, 2 gotas de soja, 30 grs (1 cucharadita) de cebolleta fresca picada, tomate Cherry, 1 gr. de cilantro, canónigos.

Ingredientes para 1 litro de sorbete de tomate:

175 grs. clara de huevos, 400 grs. dextrosa, 50 grs. estabilizante, 250 grs. de concentrado de tomate, 10 cl. de Manzanilla la Goya, 7 grs. de sal fina.

Elaboración:

Picamos las cigalas, a cuchillo la cebolleta y el cilantro. Lo ponemos todo en un bol y le agregamos la sal, el zumo de limón y las dos gotas de soja, dejándolo macerar. Emplatamos con un cilindro y adornamos con tomate Cherry, el sorbete de tomate y los canónigos.

Sorbete de Tomate:

Mezclamos todos los ingredientes en frío, batimos y colocamos en la sorbetera.

NORWAY LOBSTER TARTARE WITH TOMATO SORBET AND SHERRY

Ingredients: 30 grs tomato, chopped, 170 grs norway lobsters, raw and peeled, 40 grs juice of 2 lemons, 2 drops of Soybean-Soya sauce, 30 grs fresh chive, chopped, some Cherry tomato, 1 gr fresh coriander, some lettuce. **1 litre tomato sorbet, ingredients:** 175 grs egg white, 400 grs dextrose, 50 grs stabilizer, 250 grs tomato concentrate, 10 cl "La Goya" Manzanilla-Sherry, 7 grs table salt. Mix all ingredients, in cold, whip and pour into the sorbet maker.

Elaboration: Chop the norway lobster, chive and coriander. Put it in a bowl, add salt, lemon juice and two drops of soya sauce. To marinate for a while. Place in a round mold and garnish with cherry tomato, the sorbet and the lettuce.



C/ Recaredo, 9 (Puerta Carmona).
41003 Sevilla
Telf.- 954 412 057
www.restaurantebecerrita.com
restaurante@becerrita.com
Coordenadas Geográficas: 05° 59' 2.97" W - 37° 23' 24.98" N

RESTAURANTE

Casa Robles

En Casa Robles, enclavada frente a la Puerta del Perdón de la Catedral Hispalense, el comensal pecará a través del gusto sin necesidad de absolución alguna; la modesta bodeguita que fundó en 1.954 Juan Robles, fue y sigue siendo hoy en día, la matriz del Grupo Robles Restaurantes y principal referencia de la gastronomía andaluza y nacional.

Tapas, raciones para compartir o Carta donde elegir que podrá degustar en barra, salones y reservados adornados de una exquisita y particular decoración.

En Casa Robles la Carta no sufre cambios en verano; compuesta por unas ochenta referencias y complementada por una decena de creaciones condicionadas por productos de temporada y estacionales: carnes, pescados y mariscos, hortalizas, sopas frías y finos escabeches, elaborados semanalmente.

Entre otras y como ejemplo del dinamismo constante de su cocina, Casa Robles sugiere Lomitos de sardina plancha sobre concasse templado de tomate y albahaca, en galleta crujiente de arroz y camarones, maridado y en perfecta comunión con un personal salmorejo frío de coco y arena de manzana, innovadora receta presentada en dos texturas. Tradición e innovación a la mesa con un toque de frescura.



La sobremesa en Robles merece especial atención; su repostería artesana compuesta por una treintena de postres y con el valor añadido que aportan helados, pasteles y sorbetes, elaborados con frutas y sabores de temporada, facilitan y contribuyen a la tolerancia de los rigores estivales.

Si desea gozar de un verano saludable y lozano, en Casa Robles lo hallará. ■

Casa Robles is nestled in front of the 'Puerta del Perdón' of the Cathedral of Seville. In this restaurant the guest will commit the sin of... taste without the need for absolution. The once modest 'bodeguita'-bar founded by Juan

Robles in 1954 was and still is the motherhouse of Robles Restaurantes group and main reference of Andalusian and national gastronomy.

Tapas, portions to share or à la Carte to choose and taste at the bar, dining rooms or private rooms with an exquisite and unique decoration.

The Carte of Casa Robles does not change by summer, consists of about eighty references complemented by a dozen creations conditioned by seasonal products, meat, fish and seafood, vegetables, cold soups and fine pickles weekly prepared.

Among others and as an example of the constant dynamism of its cuisine, Casa Robles suggests Grilled sardine fillets on a lukewarm concassé of tomato and basil in a crisp wafer of rice and shrimps, in perfect communion with a very personal cold coconut 'Salmorejo' dressing and apple's sand. An innovative recipe presented in two textures. Tradition and innovation at the table, with a touch of freshness.

After-dinner time deserves special attention in Robles for its handmade artisan confectionery with about thirty desserts plus ice-creams, pies and sorbets, elaborated with seasonal fruits and tastes contributing to the tolerance of summer rigors.

So, if you want to enjoy a healthy and glowing summer, you will find it in Casa Robles. ■



LOMITO DE SARDINA DE TEMPORADA SOBRE CONCASSÉ DE TOMATE Y ALBAHACA EN CRUJIENTE DE ARROZ Y CAMARONES

MARIDA Y ACOMPAÑA CON SALMOREJO DE COCO Y ARENA DE MANZANA ROJA.

Ingredientes:

-1 ó 2 Sardinas por persona -Salmorejo de coco: 400 cl leche de coco, 3 panes de sandwich sin corteza, 2 dientes de ajo, 50 cl de aceite de Oliva Virgen Extra, 30 cl vinagre, sal al gusto, 100 g coco rallado -Crujiente de Arroz: 100 g de arroz, 20 g de camarones -Concassé de tomate: ½ cebolla, 2 tomates enteros de ensalada, albahaca -Arena de Manzana: 100 g harina, 50 g mantequilla, 50 g azúcar, 50 g de crujiente de manzana liofilizado

Elaboración:

Limpiar las sardinas dejando los 2 lomos sin espinas ni escamas, marcarlos a la plancha con la piel hacia abajo. Para elaborar el concassé de tomate, se escalfan los tomates quitando la piel y las semillas, se pica el tomate y se saltea con un poco de aceite de oliva virgen extra añadiendo la albahaca. Crujiente de arroz: Se hierve el arroz junto con los camarones, se tritura y se extiende en una bandeja dejándolo secar durante 24 horas a 80°. Para la elaboración del Salmorejo de coco, en una batidora juntamos todos los ingredientes y batimos hasta conseguir una masa homogénea, al terminar reservar en frío. Para la arena de manzana, mezclar todos los ingredientes en un bol. Extender la masa cremosa en una placa de horno y hornear a 170°. Montaje-Presentación: Colocar primero en el plato el crujiente y poner el concassé, luego poner los lomitos. El Salmorejo de coco y la arena de manzana van en un bol aparte como acompañamiento.

FRESH SARDINE FILLETS ON CONCASSÉ TOMATO WITH BASIL IN RICE AND SHRIMPS CROUSTILLANT

Pairing and served with coconut Salmorejo and red apple sand.

Ingredients: 1 or 2 Sardines per person - Coconut 'Salmorejo' (cold vegetable cream): 400 cl coconut milk, 3 pieces sandwich bread - crustless, 2 cloves of garlic, 50 cl Extra Virgin Olive Oil, 30 cl vinegar, salt to taste, 100 g grated coconut - Rice Croustillant: 100 g rice, 20 g shrimps -Concassé Tomato: half an onion, 2 pieces salad tomato - Apple Sand: 100 g flour, 50 g butter, 50 g sugar, 50 g freeze-dried apple croustillant

Elaboration: Well clean and cut the sardines into two fillets taking away the bones and the scales. Brown the fillets, skin side down. To prepare the Concassé, first poach the tomatoes taking away the skin and seeds, chop and sauté with little olive oil, then add the basil. To prepare the rice croustillant, first boiling rice together with the shrimps, then grind and place on a plate, let it dry for 24 hours at 80°C. To elaborate the coconut 'Salmorejo' put all ingredients in a blender and mix until getting a creamy and homogeneous mass. Reserve cold. For the apple sand, put all ingredients in a bowl and mix until getting a creamy mass and bake that mass at 170°C. Set up: Put on a plate the croustillant and then the concassé, finally place the fillets. Coconut Salmorejo and apple sand are in a separate bowl as a side dish.

C/ Álvarez Quintero, 58. 41004 Sevilla
Telf.- 954 563 272 - 954 213 150
Fax.- 954 564 479
www.roblesrestaurantes.com
info@roblesrestaurantes.com
Coordenadas Geográficas: 05° 59' 35" W - 37° 23' 13" N

El Espigón

A restaurant El Espigón, casi treinta años como referente de la restauración andaluza, lo encontrará en el sevillano barrio de El Porvenir; acomodado en una bella y típica casa señorial construida durante la Exposición Iberoamericana de 1.929, adorna su interior con detalles marinos. En la coqueta y animada barra, comedores a diferentes alturas, salones privados o terraza de verano, podrá sentir la brisa marina de Bonanza y la magia de Sevilla en todo esplendor.

Los Hermanos Moro Lara: Ana María, Miguel Ángel y Antonio, iniciaron en 1.985 el negocio familiar; desde entonces el establecimiento ha crecido y evolucionado pero siempre con la referencia de la cocina marinera como seña de identidad. En 1.995 llevaron la esencia andaluza hasta la capital de España abriendo un establecimiento con el mismo nombre y cuya carta es prácticamente la misma que puede disfrutar aquí.

Hortalizas y verduras de temporada cultivadas en huerto ecológico propio, pescados y mariscos del litoral gallego, cantábrico y andaluz, carnes nacionales como las chuletillas de cordero, entrecot y solomillo de ternera componen la Carta del restaurante El Espigón; los postres también le caracterizan respecto a otros establecimientos hosteleros: piononos, creps de naranja sevillana o milhojas de nata..., todo un dulce placer.

Este verano presentan recetas estacionales fuera de carta: tomate con ventresca de atún, atún en poché de cebolla con foie, tomate con bacalao, escalibada, parrillada de verduras, capote de atún...; en complemento de las clásicas propuestas de su cocina: cremas y sopas de mariscos, arroces caldosos y en paella, pescado frito, croquetas de centollo y también de bacalao, carrillada de merluza a la bilbaína, cordón blue, steak tartar...

Verano saludable en El Espigón. ■

Settled in a beautiful manor house built during the 1929 Ibero-American Exhibition at the Seville neighborhood of El Porvenir. El Espigón restaurant already has nearly thirty years as a reference of Andalusian restaurants. At its nice and lively bar, dining rooms at different levels, private rooms or summer terrace, one can feel the sea breeze from Bonanza and the magic of Seville at its best.

The Moro brothers, Ana María, Miguel Ángel and Antonio, started this family business in 1985. Since then, the establishment has grown and evolved, but always with the reference of seafood as a hallmark. In 1995 they carried the Andalusian essence to the capital of Spain and opened an establishment with the same name and practically the same Carte-menu you can enjoy here.

Vegetables and seasonal greens grown in own organic garden, fish and seafood from the coast of Galicia, Cantabrian and Andalusian

coast, Spanish meats such as lamb chops, sirloin steak and veal tenderloin compose the menu of El Espigón restaurant. Desserts will also characterizing over other restaurants: "Pionono" rolls, crêpes of Seville oranges or millefeuille of cream... Such a sweet delight.

This summer featuring seasonal recipes out of the menu such as tomato with tuna belly, Tuna "en poché" of onion with Foie, cod in tomato sauce, "escalibada" smoky grilled vegetables, grilled vegetables, "capote" of tuna... together with its classical suggestions, creams, seafood bisque, soupy rice, paella, deep fried fish, spider crab croquettes, cod croquettes, hake cheeks bilbaina style, cordon bleu, steak tartare...

A healthy summer in El Espigón restaurant. ■



BACALAO DESALADO CONFITADO CON PILPIL DE NARANJAS

Ingredientes:

200 grs bacalao, 400 grs espinas de bacalao, 70 grs langostinos, 4 dientes de ajo, ajetes, aceite de oliva, 2 naranjas, vino de naranja, 1 guindilla, jugo de remolacha, curry.

Elaboración:

Se confita el bacalao en aceite añadiéndole ajete, tomillo y laurel, incorporando a su vez las naranjas.

Salteamos los langostinos en ajos, sal y curry.

A continuación, confitamos en aceite de oliva a fuego bajo las espinas de bacalao para obtener un emulsión gelatinosa.

Por último, se reduce con 1 copa de vino de naranja y jugo de remolacha. Montaje: Verter primero sobre el plato la reducción de naranja y remolacha, como base. A continuación va la emulsión obtenida de confitar las espinas; por último, colocamos el bacalao y luego adornamos con los langostinos.

DESALTED COD CONFIT WITH PIL-PIL OF ORANGES

*Pil-pil is a Basque traditional dressing with hot oil and garlic, cooked slowly.

Ingredients: 200 grs desalted cod, 400 g Cod bones, 70 grs king prawns, 4 cloves of garlic, some young garlic, olive oil, 2 oranges, orange wine, 1 "Guindilla" chilli pepper, beetroot juice, some bay leaves, some Curry.

Elaboration: Confit the cod in olive oil with some young garlic, thyme and bay leaves, adding the oranges. Sauté the prawns with garlic, salt and curry. Confit the cod bones in olive oil over low heat until a gelatinous emulsion. Finally, reduce with a glass of orange wine and beetroot juice. Set up: Pour first the orange and beets reduction as a basis. Then, add the emulsion of the bones Confit. Finally, place the cod over and garnish with the prawns.



C/ Bogotá, 1. 41013 Sevilla
Telf.- 954 239 256
www.elespigon.com
sevilla@elespigon.com
Coordenadas Geográficas: 05° 59' 01" W - 37° 22' 06" N

Manolo Mayo



A Manolo Mayo, más de 50 años abanderando y defendiendo con decisión y maestría, las hechuras y cochuras de la cocina tradicional, no le afecta el paso del tiempo, modas o tendencias pasajeras gastronómicas; la Familia Mayo, desde las puertas de su establecimiento en Los Palacios y Villafranca, más cerca de Sevilla que de Cádiz y portal de Las Marismas del Guadalquivir, ha contemplado como todo cambió a su alrededor.

Todo menos su manera de entender el arte de cocinar; leales a sus principios, los hermanos Curro y Fernando Mayo con el apoyo de sus conyugues M^a. Ángeles y Loli, han adaptado y desarrollado las sabias recetas de la abuela Emilia, madre y puntal de la saga familiar.

Manolo Mayo, con el privilegio que le aporta su particular enclave, fundamenta su Carta con géneros y productos de la tierra y el mar, que adornan y condimentan recetas populares que sorprenden por presentación y elaboración: tomates de Los Palacios con tronco de atún, huevos con

angulas y gambas, pulpo en tempura con parmentier y mahonesa de cítricos, falsa morcilla de arroz con calamares..., saborearlos en barra o sala será la única duda que tendremos.

Para que disfrutemos de un verano saludable y pleno de sabores, Manolo Mayo nos propone platos donde el Atún de Almadraba reina: tarantelo con tomate cassé, soja dulce y queso de tetilla, morrillo de atún a la plancha con laminados de ajos fritos, tartar de atún con aguacate, salsa de soja y wasabi, tacos de atún envueltos en lechugas de mar sobre lecho de cebollas con albóndigas de chocos en su tinta..., ¡Salud! ■

Manolo Mayo restaurant has lasted more than 50 years leading and defending, resolutely and mastery, the ways of traditional cuisine, unaffected by the passing of time, temporary fashions or trends in gastronomy. From the doors of their establishment situated in Los Palacios y Villafranca,



between Seville and Cádiz but closer to the capital of Andalusia and portal of Las Marismas del Guadalquivir region, the Mayo family has been viewing how everything changed around them. Everything but their understanding of the art of cooking.

Loyal to their principles, the brothers Curro and Fernando Mayo, supported by their spouses M^a Ángeles and Loli, adapted and developed the wise recipes of grandmother Emilia, mother and pillar of the family saga. Manolo Mayo, with the privilege of its particular location, bases its Carte-menu with land and sea products, complementing and seasoning popular recipes, amazing for presentation and preparation: tomatoes from Los Palacios with tuna trunk, eggs with eels and prawns, octopus in tempura with parmentier and citrus mayonnaise, fake 'morcilla de arroz' -rice blood pudding with calamari-... Tasting these specialties at the bar or in the living-dining room will be the only doubt you will have.

To enjoy a healthy summer full of flavor, Manolo Mayo offering dishes where the 'Almadraba' - fishing art Tuna is the star: 'Tarantelo' (noble part of tuna) with cassé tomato, sweet soya sauce and 'Tetilla' cheese, grilled Tuna 'morrillo' - juicy back of the neck, with slices of fried garlic, tartare of tuna with avocado, soya sauce and wasabi, tuna cubes wrapped in sea lettuce on a bed of onion with cuttlefish meatballs in its own ink... To your health! ■



RAVIOLI DE CARPACCIO DE GAMBAS CON CREMA DE BOLETUS

Ingredientes:
- Para la Farsa: 200 gr puerro, 1 kg cebolla, 50 gr ajo, 2 kg boletus, 2 l. nata, 1 kg harina, 1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta - Para la salsa al pimentón: aceite de oliva, guindilla, pimentón dulce - Para el carpaccio: 300 gr gambones sin cabeza y pelados.

Elaboración:
La Farsa: Sofreímos en el aceite la cebolla, ajo y puerro, todo muy picado. A continuación, añadimos los boletus junto con la sal, pimienta, nata y harina, quedando una masa cremosa. El Carpaccio: Haremos un carpaccio de los gambones, envolviéndolos en film y pasando un rodillo sobre ellos. Para terminar, retiraremos el film con cuidado, añadiremos la sal, pimienta y un poco de aceite para evitar que las gambas se peguen al film. Para el Ravioli: Una vez realizado el carpaccio, colocaremos una cucharada sopera de la masa cremosa elaborada y la envolveremos con el carpaccio en forma de ravioli, ayudándonos con un film por supuesto. Acabado el ravioli y envuelto en film transparente, lo introduciremos en el horno a 180°C durante 4 minutos. La Salsa: Mezclaremos el aceite, la guindilla, el pimentón y la sal. Por otro lado, freiremos los ajos cortados muy finos hasta dejarlos muy tostados, posteriormente los dejaremos secar para que tomen una textura crujiente. Montaje: Sobre el plato, colocaremos 2 unidades del ravioli, previamente extraído el film, los salearemos y terminamos espolvoreando el crujiente de ajo. Maridaje. Vino: Manzanilla Sacristía AB Selección de Antonio Barbadillo Mateos.

RAVIOLI OF PRAWN CARPACCIO WITH BOLETUS MUSHROOM CREAM

Ingredients: The filling: 200 g leeks, 1 kg onion, 50 g garlic, kg boletus mushroom, 2 lit. cream, 1 kg flour, a pinch of salt, a pinch of pepper. The sweet paprika sauce: olive oil, "Guindilla" chilli pepper, sweet ground red pepper. the carpaccio: 300 g raw big shrimps, headless and peeled.

Elaboration: The filling: Lightly fry in olive oil the onion, garlic and leeks, all finely chopped. Then, adding the mushrooms together with salt, pepper cream and flour, until a creamy mass. The carpaccio: Prepare a Carpaccio with the shrimps by wrapping with plastic wrap and passing a roll pin all over, then, carefully remove the wrapper and sprinkle some salt and pepper on and pour little oil to prevent the plastic wrap from sticking shrimps. The ravioli: Once finished the Carpaccio wrap it in a spoonful of the creamy mass filling and wrap it all with plastic wrap giving it form like a Ravioli. Once finished the Ravioli and wrapped in an oven safe plastic wrap, put it in the oven, 180°, 4 minutes. The sauce: Mixing the olive oil, chilli pepper, sweet paprika and some salt. Apart, frying the garlic, finely chopped, until very toasted. Dry them so they have a crunchy texture. Set up and serve: Remove the plastic wrap and place two Ravioli on a plate, add some sauce and sprinkle some crispy garlic. Wine-pairing: "Manzanilla" Sherry. "Sacristia AB" Selection of Antonio Barbadillo Mateos.

Av. de Sevilla, 29.
41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla
Telf.- 955 811 086 / Fax.- 955 811 152
www.manolomayo.com
restaurante@manolomayo.com
Coordenadas Geográficas: 05° 55' 26" W - 37° 09' 43" N

Sevilla Bahía



Restaurante Sevilla Bahía, el más joven de los tres establecimientos de Hostería Salas, abrió sus puertas en 1.999 en el sevillano barrio de Nervión; tercer negocio de la Familia Salas dedicado a la gastronomía que en 1.977, Juan Luis Salas Martínez, patriarca y emprendedor, inició con el restaurante El Cairo y posteriormente amplió, en 1.996, con Asador Salas.

Sevilla Bahía, regentado en la actualidad por Antonio Salas, es seña de identidad, junto a sus hermanos mayores, de la mejor gastronomía hispalense; situado en el nuevo centro comercial y de negocios de Sevilla, frente a la estación del AVE de Santa Justa, nos traslada de Nervión a Sanlúcar de Barrameda a través de los aromas marineros de sus recetas.

Marineros por el ambiente que se respira en el restaurante y por una Carta donde priman los frutos del mar: arroz a la marinera o con

carabineros, lenguado de trasmallo, almejas negras, langostinos y mariscos de Sanlúcar, tortillitas de camarones, salmonetes de roca a la sal, corvina a la sanluqueña, atún rojo de Barbate, rodaballo gallego, merluza de pincho, gambas de Huelva, salmorejo con taquitos de jamón de Lazo, anchoas del Cantábrico, frituras de pescado, tomates de Los Palacios..., sin menoscabo de chacinas ibéricas, carnes nacionales, guisos, revueltos, sopas frías, ensaladas y postres caseros; recetas y creaciones culinarias en perfecto maridaje con una cuidada y acertada bodega.

Para gozar de un verano saludable pleno de sabores marineros y de la mejor cocina andaluza y mediterránea en Sevilla Bahía. ■

Restaurante Sevilla Bahía is youngest of three other establishments of 'Hostería Salas',

opened in 1999 in the Sevillian district of Nervión as third local of Family Salas dedicated to gastronomy. In 1977 Juan Luis Salas Martínez, patriarch and enterprising, started with El Cairo restaurant and later expanded in 1996 with Asador Salas restaurant.

Currently run by Antonio Salas, this restaurant is a hallmark of best Sevillian gastronomy along with its elder brothers. Located in the new shopping and business centre of Seville, just in front of AVE-Santa Justa station, this restaurant takes you from Nervión district to Sanlúcar de Barrameda through the seafood scents of its recipes.

And it is a seafood restaurant by the entire atmosphere as well as by its Carte and menu on which the fruits of the sea predominate: rice à la marinera with 'carabineros' red king prawns, trammel soles, black clams, king prawns and seafood from Sanlúcar, shrimps

omelettes, rock mullets baked in salt, 'sanluqueña' style sea bass, hooked hakes, shrimps from Huelva, 'Salmorejo' cold vegetable cream with Lazo DO 'Jamón' Iberian cured ham small cubes, Cantabrian anchovies, deep fried fish, tomato from Los Palacios, etc. Without prejudice of tasty Iberian cold cuts, national meats, stews, scrambled eggs, cold soups, salads and homemade desserts. Recipes and creations perfectly pairing with a careful and successful wine list.

To enjoy a healthy summer, full of the taste of the sea and best Andalusian and Mediterranean cuisine, just come to Sevilla Bahía restaurant. ■



BACALAO A LA VIZCAÍNA CON POPURRÍ DE SETAS Y GAMBAS

Ingredientes:

200-250 gr Lomo de bacalao desalado, aceite de oliva, una cebolla, 3 dientes de ajo, 2 zanahorias, 1 pimiento rojo (opcional), fumé de pescado, 4 piezas de ñora o ½ bote de pimiento choricero, 80 gr de setas de temporada (chantarella, boletus...), 5cl de vino blanco, 5cl de salsa de tomate casero, 50 gr de pan frito.

Elaboración:

Rehogar los dientes de ajo, las cebollas, la zanahoria y el pimiento, todo muy picadito. Se le añade la carne del pimiento choricero o ñora, y seguimos rehogando. Añadimos el pan frito y tras unos minutos vertemos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol. Seguidamente echamos la salsa de tomate y el fumé de pescado; lo trituramos todo y lo colamos bien para que nos quede una crema suave. Añadimos ahí el lomo de bacalao y lo hacemos a fuego lento. En otra sartén con un poco de ajito picado y aceite de oliva sofreímos las setas. Las escurrimos bien y lo vertemos encima. Las gambas van fritas y peladas.

"A LA VIZCAÍNA" - BASQUE STYLE CODFISH STEW WITH MUSHROOMS AND PRAWNS POTPOURRI.

Ingredients: 200-250 grs desalted cod steak, Olive oil, 1 onion, 3 cloves of garlic, 2 carrots, 1 red pepper (optional), some fish fumet (concentrated fish stock), 4 "ñoras" (Spanish sundried red pepper) or Half a can or a pot of "pimiento choricero" (roasted red bell peppers), drained, 80 grs seasonal mushrooms (Chantarella, Boletus...), 5 cl white wine, 5 cl home-made tomato sauce, 50 grs fried bread, croutons.

Elaboration: Lightly fry the garlic, onion, carrots and pepper. All finely chopped. Adding the flesh of the "Nora" or "Pimiento choricero" and continue. Add the croutons and after a few minutes pour the white wine and let the alcohol evaporates. Then, pour the tomato sauce and fish fumet. Grind everything and strain in order to get a smooth cream, place now the cod and cooking over low heat. Lightly fry the mushrooms in another pan with a little olive oil and minced garlic. Drain well and pour over. Prawns (at will) are fried and peeled.



C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4. Sevilla
Telf.- 954 580 119

www.hosteriasalas.com
info@hosteriasalas.com

Coordenadas Geográficas: 05° 58' 31" W - 37° 23' 22" N

noticias *del Club de Oro de la Mesa Andaluza*



El restaurante El Faro de Cádiz celebra sus Bodas de Oro

Hace ya 50 años que Gonzalo Córdoba y Pepi decidieron trasladarse a una esquina de la calle San Félix, en el popular y castizo barrio gaditano de La Viña. De ahí arranca una entrañable historia entrelazada de esfuerzos cotidianos y sueños hasta lograr lo que hoy es este muy reconocido establecimiento: Un verdadero templo del buen comer en Cádiz, que no reniega de sus orígenes "caleteros", con exquisitos productos y la apabullante sencillez de siempre, asumiendo natural y exitosamente aquellos aspectos innovadores que marcan los nuevos tiempos.

A sus 80 años, Gonzalo recibió el 25 de Abril el homenaje más que debido a uno de los grandes nombres de la hostelería gaditana y andaluza, rodeado por los Córdoba -sus hijos, Fernando, Mayte y José Manuel, continuadores de un mismo empeño e ilusión por el negocio familiar- y por profesionales y amigos de los de verdad.

Con motivo de su Aniversario, El Faro de Cádiz ofrece un especial Menú Degustación, a precios muy asequibles, con platos que han hecho historia en la cocina gaditana y andaluza. Su nueva Carta, elaborada por dos artistas, describe a modo de "comic" la ya larga historia del establecimiento.

El COMA participa en el proyecto PASTOREA

El 28 de abril miembros del COMA visitaron fincas e industrias de producción ecológica a través del proyecto Pastorea (Ecovalia), actividad que trata de apoyar al sector ganadero ecológico dando a conocer las características de estos productos para el fomento de su comercialización.



Acuerdo entre el COMA y Ecovalia, en Estepona

Durante los días 6 y 7 de octubre se desarrolló en Estepona la asamblea del COMA, en esta ocasión en el Restaurante La Menorah, cuyos propietarios actuaron como anfitriones; los actos protocolarios y profesionales consistieron en la presentación del nuevo número de la Revista ORO y renovada web, reconocimientos a los aniversarios de Casa Manolo Mayo (50 años) y El Faro de El Puerto (25 años), agradecimiento y entrega de distintivo al Excmo. Sr. Alcalde de Estepona D. José M^a García Urbano, por el apoyo y empeño en la promoción de la gastronomía local de Estepona desde su Ayuntamiento.

A continuación, tras un interesante diálogo entre D. José Luis García, director de Ecovalia (Asociación Valor Ecológico) y los miembros del Club de Oro, se dio paso a la firma de Acuerdo de Colaboración entre ambas asociaciones.

Encuentro COMA y Academia Andaluza de Gastronomía

El 14 de mayo tuvo lugar un encuentro en Casa Manolo Mayo entre los miembros del Club Fernando y José Manuel Córdoba (El Faro de El Puerto y Ventorrillo El Chato), Manuel Moreno y señora (El Copo), Familia Mayo (Casa Manolo Mayo), Juan Carlos Cervantes (gerente) y Fernando Huidobro, Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía, con el fin de establecer un acuerdo de colaboración entre ambas entidades con el objeto de promover el valor de la gastronomía andaluza y materias primas de nuestra tierra.



LXXVII Asamblea del Club en Jaén

Durante los días 30 y 31 de marzo, se desarrolló la Asamblea del COMA, en esta ocasión en Jaén, siendo los anfitriones D. José María Rodríguez (propietario del grupo La Toja) y D. Francisco Navarro (propietario del restaurante Támesis London).

El primer día se reunieron los socios para poner en común asuntos como las líneas de trabajo a seguir. El día 31, visita guiada por Jaén y acto en el Ayuntamiento, donde el Excmo. Sr. Alcalde D. José Enrique Fernández de Moya, recibió a los miembros del Club, que agradecieron al corregidor el apoyo que ofrece al sector de la restauración, haciéndole entrega del distintivo del COMA; a su vez, en reconocimiento a la labor desarrollada en engrandecer el nombre de su ciudad, el Club de Oro se unió a la solicitud en favor a la declaración de la Catedral de Jaén como Patrimonio de la Humanidad.

Ya en La Casería de las Palmeras del Grupo La Toja, el director general de Ecovalia José Luis García Melgarejo, y Javier Carmona, director de Calidad de Abasthosur, expusieron a los socios del COMA los valores de la producción ecológica y los canales de distribución ya consolidados.

Restaurante El Espigón en FITUR

El restaurante El Espigón participó en la presentación de Sevilla en FITUR (Madrid); en dicha muestra, el delegado de Empleo, Economía, Turismo y Fiestas Mayores, D. Gregorio Serrano, insistió en el posicionamiento de la marca Destino Sevilla, promocionando la ciudad como sede de congresos, convenciones e incentivos, turismo gastronómico y cultural.



Sierra de Jabugo

NUESTROS ORÍGENES:

Es el año 1994 cuando Sierra de Jabugo, S.L. inicia su andadura en el apasionante mundo de la producción y comercialización de productos derivados del cerdo ibérico. La nuestra, es una empresa eminentemente familiar en la que gracias al esfuerzo y empuje conjunto de la familia Bomba y nuestra plantilla, hemos conseguido consolidarla como una de las empresas con mayor capacidad de producción en el entorno de la sierra de Huelva.

INSTALACIONES:

Debido al incesante crecimiento experimentado desde su nacimiento, nos hemos visto obligados a invertir continuamente en infraestructuras para poder asumir el incremento de producción que año tras año se produce. Así, nuestra empresa posee instalaciones en El Repilado (Jabugo), Zalamea la Real y Sevilla. En El Repilado se centralizan los órganos de gobierno, gestión y administración de la empresa, además de disponer de secaderos y bodegas naturales donde las piezas obtienen las características organolépticas que hacen que nuestro producto sea tan apreciado y reconocido. En Sevilla, disponemos de un punto de venta a consumidor final. Y finalmente en Zalamea la Real es donde se encuentra el núcleo fundamental de Raíces Serranas de Jabugo, S.L., segunda empresa del grupo, que engloba la sala de despiece y fábrica de jamones y embutidos con capacidad para procesar unos 25.000 cerdos anuales, además de secaderos naturales donde podemos albergar en torno a 125.000 piezas, y por supuesto otro punto de venta adaptado a los clientes más exigentes donde atendemos sábados, domingos y festivos.

Desde los inicios de Sierra de Jabugo, S.L., siempre ha existido la necesidad de intentar controlar todo el proceso productivo, para así poder garantizar en la medida de lo posible, la estandarización y homogeneización de nuestro producto. Por ello, se tomó la decisión de apostar por potenciar la parte de la empresa dedicada a la producción de cerdos ibéricos. Para lo cual, Bomba Gómez, S.L. que es la parte del grupo que se dedica a la gestión y aprovechamiento de la actividad agropecuaria, ha adquirido un cebadero colindante al que dicha sociedad poseía en el término municipal de Cumbres Mayores, en la provincia de Huelva. De esta forma conseguiremos consolidar de una forma más rotunda si cabe, el cumplimiento de las exigentes políticas de bienestar animal y medioambiental.

Gracias a esta adquisición se espera obtener una buena parte de la producción de cerdos ibéricos que Sierra de Jabugo, S.L. procesa anualmente. Así se estima que en el momento en el que la implementación de ambas instalaciones sea optimizada y se encuentren a pleno rendimiento, se puedan producir entre 13.000 y 15.000 cerdos ibéricos al año, dedicando una parte importante de esta cantidad a ser engordados mediante la ingesta de bellotas y pastos naturales. De hecho, al inicio de este otoño, hemos liberado en dehesas situadas en las sierras occidentales de Andalucía y sur de Badajoz más de 4.000 cerdos para que puedan aprovechar la montanera en total libertad antes de ser sacrificados en las primeras fechas de 2014 y poder obtener los jamones y paletas de bellota de excelsa calidad que Sierra de Jabugo, S.L. acostumbra a comercializar.

PRODUCCIÓN:

Desde la dirección e integrando a toda la estructura de Sierra de Jabugo, S.L. existe un profundo compromiso con la elaboración de un producto muy selecto y de la más alta calidad. Como muestra de ello, nuestra empresa se encuentra adscrita a la DOP Jamón de Huelva y cada año, la mayor parte de los cerdos de bellota que sacrificamos se encuentran amparados por dicha D.O.P.

Por otra parte, creemos profundamente en las bondades que la carne de cerdo ibérico posee, por lo que ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de adquirir carne fresca durante todo el año. Y para ello disponemos de los tres puntos de venta citados anteriormente.

Y para corroborar el compromiso que adquirimos con la calidad, y abundando en lo que anteriormente introducíamos, nuestra producción se somete a los rigurosos controles que la D.O.P. Jamón de Huelva establece tanto en el campo como en la industria para otorgar la calificación "SUMMUM" a las piezas, siendo esta la calificación que dicha Denominación de Origen otorga a las piezas que encontrándose bajo su amparo, sean de mayor calidad.

SIERRA DE JABUGO.

Sierra de Jabugo, S.L., ruled by the Bomba family, started its activity in 1994 in the world of marketing and production of products derived from fed acorn Iberian pig. Today, this company is a benchmark for its products have a very high quality and the brand name of Jabugo has an absolute significance.

FACILITIES.

The company continually invests in infrastructure and has facilities in El Repilado, Jabugo, (governance, management and administration) Zalamea la Real (where 'Raíces Serranas de Jabugo, S.L. the second company of the group is) and Sevilla (point of sale to final consumer).

'Bomba Gómez, S.L.' is the part of the group dedicated to the management and exploitation of farming following strict animal welfare and environmental policies.

PRODUCTION.

The company is attached to 'Jamón de Huelva' D.O.P. and the whole production -country and industry- is submitted to very strict controls to be rated 'SUMMUM' for highest quality.



Sierra de Jabugo, S.L.
Sede Social: Juan de Ledesma 103, 41006. Sevilla
Sede Industrial: C/ Román Talero, 14. El Repilado. 21360. Huelva
Web: www.sierradejabugo.com
Mail: ventas@sierradejabugo.com
Teléfono: 959 12 28 68. Fax: 959 12 26 68



LE PLAISIR DES RITUELS

depuis 1827



EL CHAMPAGNE SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WWW.GHMUMM.COM